

Menu delicato 01

CREMA DI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di asparagi,
75 gr di burro,
1 cipolla bianca tritata,
1 piccola patata tagliata a fette,
1/4 di litro di brodo vegetale,
sale,
pepe nero macinato,
un po' di succo di limone,
50 gr di panna.

Tagliare gli asparagi conservando a parte le punte, poi affettarli in pezzetti di 12 mm di lunghezza.
Riscaldare 50 gr di burro, aggiungere la cipolla, la patata e gli asparagi.
Coprire e cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Aggiungere il brodo e portare il tutto ad ebollizione.
Bollire per 20 minuti fino a quando le verdure sono tenere.
Lasciare raffreddare.
Passare al setaccio e riporre la crema nella pentola.
Assaggiare, aggiustare di sale e pepe e unire una goccia di succo di limone.
Variare la consistenza aggiungendo più brodo o cuocendo la crema fino a ridurla.
Mentre si ricuoce la crema rosolare le punte degli asparagi nel rimanente burro, e cuocerle a fuoco medio.
Soltanto prima di servire, unire la panna e guarnire con le punte di asparagi.

SALMONE IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

450 gr di pasta sfoglia surgelata,
1 uovo sbattuto,
3 cucchiaini di semolino,
1,800 kg di salmone senza pelle e tagliato a filetti,
la scorza e il succo di 1/2 limone,
qualche rametto di dragoncello,
sale,
pepe nero macinato,
75 gr di burro,
srescione per guarnire,
fette di limone per guarnire.

Scongela la pasta sfoglia.
Preriscaldare il forno a 200°C.
Stendere 2/3 della pasta, della lunghezza di circa 35,5 cm.
Modellarla a forma di pesce con un affilato coltello e posarla su una placca da forno.
Tagliare dalla rimanente pasta delle piccole strisce.
Pennellarle con uovo sbattuto e collocarle intorno alla forma del pesce.
Mettere la parte pennellata con uovo all'ingiù.

Punzecchiare la base con una forchetta e far raffreddare nel frigorifero per 10 minuti.
Cuocere la forma di pesce in forno per 12 minuti fino a che i lati siano ben gonfiati e dorati.
Lasciarla raffreddare poi cospargere la base con semolino.
Tagliare il salmone in grossi pezzi e condirli con la scorza e il succo del limone, foglie di dragoncello, sale e pepe.
Disporlo sulla pasta sfoglia accumulando il ripieno nel centro.
Tagliare il burro a pezzi e metterlo qua e là sul salmone.
Stendere sottile il resto della pasta.
Pennellare la sommità con l'uovo.
Tagliare una parte della pasta per coprire la testa del pesce e premere con forza sui lati.
Ricordarsi di mettere la pasta pennellata all'ingiù.
Modellare il resto della pasta in piccolissimi dischetti.
Cominciando dalla parte della coda, sistemare i dischetti a spina di pesce, sovrapponendoli e pressandoli in modo che aderiscano alla sfoglia.
Sistemare un piccolo cerchio al posto dell'occhio, quindi raffreddare la preparazione per 15 minuti.
Pennellare il tutto con uovo sbattuto e cuocere in forno per 15 minuti.
Abbassare la temperatura a 150°C e cuocere ancora per altri 30 minuti.
Se la pasta colora troppo coprirla, non ermeticamente, con alluminio.
Guarnire il piatto con fette di limone e crescione.

SALSA AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 6 persone:

100 gr di burro,
15 gr di farina,
3 dl di brodo di pesce,
1/2 dl di vino bianco secco,
sale,
pepe nero macinato,
4 cucchiaini di panna da cucina,
1 cucchiaino di dragoncello tritato.

Sciogliere 25 gr di burro e aggiungere, mescolando, la farina; cuocere fino a che il tutto diventa un po' dorato.
Una volta tolto dal fuoco, unirvi lentamente il brodo e il vino, poi riportare sulla fiamma, mescolando.
Far cuocere per 2 minuti.
Unire alla salsa il rimanente burro, a cubetti, un po' alla volta, sbattendo.
Condire con sale e pepe.
Appena prima di servire mescolare la panna e le erbe.

DESSERTS AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 6 persone:

450 gr di frutta mista di bosco (mirtilli, ribes rosso e nero, more e lamponi),
il succo di 1 arancia filtrato,
4 cucchiaini (1 bustina) di gelatina in polvere,
225 gr di formaggio cremoso (quark o ricotta),
2-3 gocce di essenza di vaniglia,
75 gr di zucchero grezzo,
ribes rosso e menta per decorare.

Bagnare 6 formine con acqua o liquore.

Far cuocere la frutta e il succo d'arancia per 1-2 minuti.

Versare 3/4 del miscuglio di frutta in una scodella e lasciarlo raffreddare un po'.

Versare 3 cucchiaini di acqua e metà gelatina in una scodellina, tenendola su una casseruola di acqua.

Riscaldare l'acqua finché la gelatina si sarà sciolta.

Lasciarla solidificare e incorporarla alla frutta.

Riempire a metà le formine con la frutta.

Mescolare insieme il formaggio, l'essenza di vaniglia e 1 cucchiaino di zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.

Sciogliere il resto della gelatina in 3 cucchiaini di acqua e incorporarla al composto.

Riempire con questo le formine fino ai bordi.

Lasciar solidificare per 1-2 ore.

Aggiungere il resto dello zucchero alla frutta e al succo rimasti.

Portare lentamente ad ebollizione, rimescolando finché lo zucchero si sarà sciolto.

Frullare il composto e filtrarlo.

Quando le formine sono solidificate, sfornarle sui piattini e decorare con ribes rosso e menta.

Versarvi sopra un po' dello sciroppo di frutta solo al momento di servire.

Se usate frutta surgelata, mettetela in una casseruola, coprite e cuocete, a fuoco lento, per 4-5 minuti finché si è scongelata.

Se la frutta galleggia nel succo, versate via un po' di quest'ultimo prima di aggiungere la gelatina.