

## Menu internazionale 01

### TERRINA DI PESCE AL CRESCIONE

Ingredienti per 4 persone:

25 gr di burro,  
25 gr di farina,  
1 dl e 1/2 di latte,  
2 uova intere e 2 tuorli,  
75 gr di gruyère grattugiato,  
sale,  
pepe nero macinato,  
225 gr di uova di pesce,  
1 dl e 1/2 di panna fresca,  
2 o 3 cipollotti tritati fini,  
1 mazzo di crescione,  
1 presa di senape in polvere,  
olio per lo stampo,  
6 cucchiaini di maionese,  
1 cucchiaino di pasta d'acciuga,  
1 mazzetto di crescione per guarnire,  
fettine di limone per guarnire.

Sciogliere metà del burro, incorporarvi metà della farina e diluire con metà del latte.  
Mescolare finché la salsa comincia a bollire; toglierla dal fuoco e raffreddarla per 2 minuti.  
Sbattere un uovo con un tuorlo e aggiungerli alla salsa; incorporare 25 gr di formaggio, salare e pepare.  
Frullare le uova di pesce con metà della panna e aggiungerle alla crema di formaggio amalgamandole bene.  
In un'altra casseruola sciogliere il burro rimasto, unire i cipollotti tritati, coprire e stufare per 2 minuti.  
Aggiungere le foglie di crescione, mescolando finché saranno appassite.  
Frullare (anche con il mixer a immersione), rimettere nella casseruola aggiungendo la senape, la farina e il latte rimasto.  
Portare a ebollizione, mescolando, quindi spegnere il fuoco.  
Sbattere l'uovo e il tuorlo rimasti, unirli alla salsa di crescione.  
Insaporire con il formaggio e la panna rimasti, salare e pepare.  
Rivestire di carta una terrina rettangolare e pennellarla di olio.  
Riempirla con il composto di pesce.  
Coprirla con un foglio di alluminio e cuocere a bagnomaria per 10 - 15 minuti.  
Versarvi sopra il composto di crescione e cuocere per altri 25 - 30 minuti.  
Immergere la terrina in un recipiente di acqua fredda per farla raffreddare, poi passarla in frigorifero.  
Sformarla delicatamente e servirla con una maionese leggermente insaporita con la pasta d'acciuga.  
Guarnire con crescione e fette di limone.

### STINCO BRASATO CON SALSA DI RIBES

Ingredienti per 4 persone:

1 stinco di vitello da 1 kg circa,  
2 cucchiaini d'olio,  
1 cucchiaino di burro,  
sale,  
pepe nero,  
3 dl di brodo di vitello (o di pollo o di verdure),  
8 piccole rape con attaccato un po' di verde,

8 cipolline,  
8 carotine novelle con un pezzetto di verde,  
1 cucchiaio di aceto,  
1 cucchiaio di zucchero,  
pane francese per accompagnare.

Per la marinata:

1 piccola cipolla tritata,  
3 spicchi d'aglio,  
1 foglia di alloro fresco,  
il succo di 1 limone,  
2 cucchiaini di liquore al ribes nero.

Pulire lo stinco dal grasso in eccesso e dalla pellicina che ricopre la carne.  
Metterlo in una terrina con gli ingredienti della marinata e tenerlo in frigorifero per almeno 24 ore, girandolo ogni tanto.  
Scolarlo e asciugarlo con carta da cucina.  
Preriscaldare il forno a 170°C.  
Far dorare lo stinco nell'olio e nel burro in una casseruola profonda.  
Versarvi sopra la marinata filtrata attraverso un colino, salare, pepare e bagnare con il brodo.  
Coprire e cuocere in forno per 1 ora e mezza circa.  
Aggiungere le verdure, rigirarle nel sugo, coprire nuovamente continuando la cottura per circa 40 minuti finché la carne sarà tenera.  
Tenere da parte lo stinco e le verdure.  
Filtrare il sugo.  
Affettare lo stinco e disporlo su un piatto con le verdure; tenere al caldo.  
Scaldare l'aceto e lo zucchero finché caramellano.  
Aggiungere il fondo di cottura.  
Lasciare bollire finché diventa sciropposo.  
Versarlo sulla carne.

## RISO SELVAGGIO AL CUMINO

Ingredienti per 4 persone:

9 dl di brodo di pollo,  
225 gr di riso nero "selvaggio",  
1/2 cucchiaino di sale,  
25 gr di burro ammorbidito,  
1 cucchiaino di semi di cumino,  
prezzemolo per guarnire.

Mettere al fuoco il brodo di pollo; quando bolle versarvi il riso e aggiungere il sale.  
Riportare ad ebollizione, mescolando, coprire e cuocere, a fuoco lento, per 35 minuti.  
Il riso è pronto quando l'involucro nero esterno dei grani comincia ad aprirsi, e il riso è tenero, ma non stracotto.  
Assaggiarlo e, se non fosse pronto, prolungare la cottura di 5 - 10 minuti.  
Scolarlo bene, aggiungere il burro, mescolando, e i semi di cumino.  
Guarnire con il prezzemolo.

## INSALATA DI LATTUGA ED ERBA CIPOLLINA

Ingredienti per 4 persone:

1 cespo di lattuga,  
1 mazzetto di erba cipollina.

Per la salsa:

1 peperone giallo o arancione,  
1 dl e 1/2 di olio di oliva.

Preparare la salsa: tagliare i peperoni a quarti, eliminare i semi e cuocerli sotto il grill, tenendo la parte della buccia verso l'alto.

Quando saranno abbrustoliti togliere la pelle e tagliare la polpa a stiscioline o a dadini.

Lasciarli marinare il più a lungo possibile coperti di olio d'oliva in frigorifero.

Dopo un giorno l'olio avrà preso un "sottile" profumo dai peperoni, dopo 2 settimane sarà intensamente aromatizzato.

Spezzettare la lattuga con le mani senza rovinarla.

Metterla in una insalatiera.

Tagliare l'erba cipollina a pezzetti lunghi un centimetro o poco più e distribuirli sull'insalata.

Condire con qualche cucchiaino di olio dopo aver aggiunto anche i peperoni, mescolare delicatamente e servire.

## FRAGOLE ALLA ROMANOV

Ingredienti per 4 persone:

1 grossa arancia,  
50 gr di zucchero semolato,  
450 gr di fragole,  
3 cucchiaini di Blue Curaçao,  
1 dl e 1/2 di panna,  
1 dl e 1/2 di yogurt greco.

Con lo sbucciapatate staccate la buccia dell'arancia, solo la parte arancione.

Tagliarla a stiscioline.

Mettere lo zucchero, 1 dl e 1/2 di acqua, il succo di arancia e le scorzette nel ponzonetto e far sobbollire finché le scorze diventano trasparenti e lo sciroppo denso.

Togliere il picciolo a tutte le fragole tranne a 4 che terrete da parte per la decorazione, mettere le altre in una terrina, unire il Curaçao e lo sciroppo passato al setaccio.

Lasciar macerare per 2 ore.

Tenere le scorze di arancia candite per la decorazione.

Scolare le fragole (conservare il liquido) e distribuirle in 4 coppette o in grandi bicchieri.

Montare la panna ben ferma, incorporarvi lo yogurt e il succo delle fragole.

Distribuire la panna, a cucchiainate, sulle fragole.

Decorare con le fragole tenute da parte, tagliate a ventaglio, e le scorze d'arancia candite.

## BISCOTTINI DELLA FORTUNA

Ingredienti per 12 - 14 biscotti:

burro per la teglia,  
25 gr di farina più quella per la teglia,  
2 albumi,  
75 gr di zucchero semolato,  
25 gr di maizena,  
essenza di vaniglia (o 1 bustina di vanillina),  
1 cucchiaino di olio di nocciole (o di mandorle).

Preriscaldare il forno a 180°C.

Imburrare e infarinare 2 teglie da biscotti coperte con carta oleata imburrata.

Con un tagliapasta di 9 cm di diametro segnare su ogni teglia i cerchi.

Montare leggermente gli albumi.

Incorporare lo zucchero con la maizena e la farina.

Aggiungere qualche goccia di essenza di vaniglia e l'olio di nocciole.

Distribuire 2 cucchiaini di composto su ogni cerchio, allargando il composto per avere uno strato molto sottile.

Cuocere la prima teglia di biscotti in forno per 8 - 10 minuti finché saranno dorati.

Una volta cotta la prima serie mettere la seconda nel forno.

Staccare i biscotti uno alla volta, appoggiarvi sopra un fogliettino di carta sottile con scritto "fortuna".

Piegare a metà il disco e poi girare gli angoli mantenendovi sul bordo di una terrina.

Continuare con il resto dei biscotti.

Se nel frattempo si fossero induriti ripassarli un attimo nel forno.

Servirli, freddi, a fine cena.