

Menu di primavera 01

BUCCE DI PATATE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

4 patate,
60 g di emmenthal grattugiato,
40 g di burro,
120 g di prosciutto crudo affettato sottile,
sale.

Pulite perfettamente le patate senza pelarle, quindi fatele lessare in acqua bollente salata. Scolatele bene, tagliatele a metà e privatele della polpa in modo da ottenere delle barchette formate dalla buccia con un poco di polpa attaccata. Cospargete le barchette con emmenthal grattugiato e fiocchetti di burro e poi fate dorare in forno caldo a 200 gradi per 12 minuti circa. Infine farcite le bucce di patata con il prosciutto, disponendo le fettine al centro con garbo. Servite subito.

RISOTTO CON I PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

400 g di riso,
1,200 kg di piselli freschi (o 400 g surgelati),
30 g di pancetta di maiale,
60 g di burro,
2 cucchiaini d'olio,
un pezzetto di cipolla,
prezzemolo tritato,
un litro e mezzo di brodo,
parmigiano grattugiato,
sale,
pepe.

Sgranate i piselli e fateli insaporire per pochi secondi in una padella con 20 g di burro e olio imbiondito con la cipolla e il prezzemolo. Versatevi il riso e fatelo cuocere come un comune risotto, aggiungendo il brodo bollente poco alla volta. Mescolate di tanto in tanto, salate e pepate. Quando il riso sarà cotto, amalgamatevi il rimanente burro, il parmigiano e portate in tavola.

SALMONE FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

2 fette di salmone fresco (o altro pesce simile) di circa 300 g l'una,
200 g di panna,
200 g di funghi coltivati (champignons),
un pezzetto di cipolla,
una manciata di mollica di pane bagnata nel latte,
un cucchiaio di prezzemolo tritato,
burro o margarina,
sale,
pepe.

In 40 g di burro fate imbiondire a fuoco basso la cipolla tritata.

In una terrina mettete la mollica di pane, i funghi crudi tagliati a fettine sottili e il prezzemolo, aggiungetevi la cipolla, sale, pepe e mescolate.

Ungete abbondantemente di burro una pirofila, appoggiatevi una fetta di salmone che spalmerete con il composto di funghi.

Coprite con l'altra fetta di salmone, versatevi la panna calda, cospargete con fiocchetti di burro, sale e pepe.

Mettete il salmone in forno per mezz'ora o finché sarà cotto, bagnandolo con il sugo di cottura.

Distribuitevi del prezzemolo tritato e servitelo con palatine lessate.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Ingredienti per 4 persone:

600 g di zucchine piccole,
2 cucchiari di olio d'oliva,
30 g di burro,
1 spicchio di aglio,
2 cucchiari di prezzemolo tritato,
sale.

Pulire e tagliare a dischetti le zucchine.

In una padella far imbiondire l'aglio nell'olio e nel burro, quindi toglierlo e mettervi le zucchine.

Cuocere a fuoco vivace, mescolando spesso.

A fine cottura sistemarle sul piatto di portata e cospargere con il prezzemolo e il sale.

Servire calde.

FRAGOLE IN SALSA D'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

600 g di fragole,
60 g di zucchero,
80 g di burro,
un limone,
un bicchiere di succo d'arancia,
un bicchiere di champagne,
un cucchiaio di sciroppo di granatina,
un'arancia,

un bicchiere di liquore dolce tipo Grand Marnier.

Tagliate a spicchi le fragole, mettete in una pirofila e spruzzatele con il succo di limone.

Portate a bollire il succo d'arancia, lo sciroppo, lo champagne, lo zucchero e lasciate sul fuoco fino a quando il liquido non si sarà ridotto di almeno un quarto.

Aromatizzate con il liquore e lasciate intiepidire.

A parte scottate le scorze dell'arancia e del limone.

Frullate la salsa con l'aggiunta del burro quindi nappate le fragole e servitele, su un piatto di portata, con le scorzette.