

Menu di primavera 02

INVOLTINI DI SOGLIOLA E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

8 filetti di sogliola senza pelle,
8 grossi asparagi,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
sale,
pepe.

Disponete sui filetti gli otto mazzetti di asparagi; arrotolateli a involtino, metteteli nel cestello per la cottura al vapore, aggiungete le punte di asparagi e cuocete il tutto per dodici minuti.
Trasferite gli involtini su un piatto da portata, guarniteli con le punte di asparagi e serviteli subito.

FUSILLI CON VONGOLE E FAVE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di fusilli lunghi,
500 g di vongole veraci,
200 g di pomodorini ciliegia,
200 g di fave sgranate,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
1 spicchio di aglio,
1 scalogno,
6 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Lavate le vongole e mettetele a bagno in acqua e sale per varie ore.

Mondate e schiacciate l'aglio.

In una padella fate scaldare due cucchiaini di olio, unite le vongole e l'aglio e fate aprire i molluschi; scolateli, sgrusciatene la metà e filtrate il liquido di cottura.

Scottate le fave per un paio di minuti in acqua bollente salata e poi scolatele.

Pelate e tritate lo scalogno.

Lavate e asciugate i pomodorini.

In una casseruola fate scaldare due cucchiaini di olio e appassitevi lo scalogno; unite i pomodorini e le fave e fate rosolare il tutto per dieci minuti su fiamma media.

Aggiungete tutte le vongole e il loro fondo di cottura, regolate di sale e pepate.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata.

Tuffatevi i fusilli e lessateli al dente; scolateli e trasferiteli nella casseruola con il pesce e le verdure.

Mescolateli al sugo e conditeli con il resto dell'olio.

CALAMARI ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

8 calamari,
4 filetti di acciuga,
1 spicchio di aglio,
1 carciofo,
1 scalogno,
1 carota,
8 uova,
4 cucchiaini di olio di oliva,
1 bicchiere di vino bianco secco,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
30 g di burro,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 150°.

Mondate e tritate l'aglio, la carota e lo scalogno.

Rassodate le uova e poi sguosciatele.

Pulite i calamari e svuotateli delle interiora.

Pulite il carciofo eliminando le foglie esterne, le spine e il fieno centrale; tritate il cuore e mettetelo in una ciotola.

Aggiungete il trito di verdure, le acciughe, il prezzemolo, sale e pepe.

Farcite i corpi dei calamari con il composto e con le uova.

Chiudete l'apertura con stecchini.

Disponete i calamari farciti in una teglia, conditeli con l'olio e bagnateli con il vino; unite il burro e infornateli per quaranta minuti circa.

Togliete i calamari dal forno e adagiateli su un tagliere; tagliateli ad anelli tenendoli uniti alla base, trasferiteli su quattro piatti e serviteli subito.

COPPE DI CROCCANTE GELATE ALLA TEQUILA

Ingredienti per 4 persone:

360 g di zucchero,
4 cucchiaini di succo di limone,
60 g di granella di mandorle,
olio di oliva.

Per il gelato alla tequila:

5 tuorli,
100 g di zucchero,
3 dl di panna,
4 cucchiaini di tequila.

Per decorare:

foglioline di menta,
fettine sottili di limone.

Per il gelato: in una ciotola sbattete i tuorli fino a quando diventano gonfi, spumosi e quasi bianchi.
Mettete lo zucchero e un cucchiaino di acqua in una piccola casseruola e fate scaldare a fuoco moderato.
Appena lo zucchero inizia a bollire unite la tequila e togliete dal fuoco.
Versate il contenuto della casseruola a filo sui tuorli e sbattete con una frusta.
Posate il recipiente su un letto di ghiaccio tritato e circondatelo di cubetti di ghiaccio; continuate a sbattere fino a quando la miscela è completamente fredda.
Montate la panna e incorporatela alla preparazione mescolando delicatamente.
Versate la crema in un contenitore poco profondo, copritela e mettetela in congelatore.
Lasciatela rassodare per un'ora.
Quando la crema si è rappresa su uno spessore di 2,5 cm tutto intorno, sbattetela di nuovo vigorosamente con una frusta o con una forchetta per disfare i cristalli di ghiaccio.
Copritela e rimettetela in congelatore.
Lasciatela raffreddare fino a quando è completamente rassodata.
Preparate le coppette di croccante: mettete quattro bicchieri rovesciati sul piano da lavoro e foderateli con carta da forno.
Preparate poi, sempre con la carta da forno, quattro strisce poco più alte dei bicchieri e lunghe quanto la loro circonferenza più larga e spennellatele con un filo di olio.
Versate 90 g di zucchero in una casseruola, aggiungete un cucchiaino di succo di limone e cinque cucchiaini di acqua e fate caramellare; unite 15 g di granella di mandorle, togliete dal fuoco e mescolate.
Spalmate il croccante fluido in una striscia di carta da forno con una spatola leggermente unta di olio e avvolgete la striscia sul bicchiere sovrapponendo leggermente le estremità; lasciate raffreddare il croccante e poi togliete la striscia di carta.
Rimettete la casseruola sul fuoco con il croccante avanzato e fatelo sciogliere nuovamente; versatene un cucchiaino su un foglio di carta da forno, allargatelo e appoggiatevi sopra il bicchiere di croccante.
Premete poco e fate raffreddare completamente.
Staccate via il croccante dal bicchiere ed eliminate la carta.
Preparate in questo modo altri tre bicchieri.
Prima di servire, prelevate delle palline di gelato con il cucchiaino apposito e disponetele nelle coppette di croccante.
Decorare con le foglioline di menta e con le fettine sottili di limone e portate subito in tavola.