

Menu di primavera 03

CALZONE DI CONCHIGLIE DI MARE

Ingredienti per 6 persone:

500 g di pasta da pane già lievitata,
250 g di conchiglie,
400 g di cozze,
500 g di vongole,
500 g di passata di pomodoro,
2 spicchi di aglio,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
7 cucchiaini di olio di oliva,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
1 peperoncino rosso piccante,
sale,
pepe.

Mettete le vongole e le cozze a bagno in abbondante acqua fredda salata e lasciatele spurgare per un'ora, poi scolatele e lavatele.

Grattate accuratamente le valve delle cozze per eliminare le incrostazioni.

In una padella fate scaldare cinque cucchiaini di olio e imbionditevi l'aglio; unite le cozze e le vongole e fate aprire i molluschi poi togliete la padella dal fuoco e sgusciate i due terzi.

Eliminate l'aglio, unitevi la passata e fate scaldare il tutto per due minuti.

In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Tuffatevi le conchiglie e lessatele al dente; scolatele e trasferitele nella padella con il sugo di pesce.

Spolverizzate con il prezzemolo e mescolate (il sugo deve rimanere piuttosto liquido).

Scaldare il forno a 250°.

Dividete la pasta da pane in due parti uguali e stendetele in due sfoglie dalla forma ovale.

Foderate una placca con carta da forno e disponetevi sopra un ovale di pasta; rovesciatevi al centro la pasta condita e copritela con il secondo ovale di pasta.

Sigillate le estremità a caramella e premete i bordi con le dita per sigillarli.

Spennellate la superficie della pasta con il resto dell'olio e infornate; lasciate cuocere per venti minuti, fino a quando la pasta si gonfia e risulta dorata.

Togliete quindi il cartoccio dal forno, incidetelo al centro nel senso della lunghezza e portatelo subito in tavola.

SORBETTO DI CEDRO

Ingredienti per 6 persone:

3 cedri,
1,5 bicchierino di vodka,
3 dl di panna fresca,
3 albumi,
1 e 1/2 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato,
foglioline di menta fresca per decorare.

Fate raffreddare la panna in freezer per dieci minuti.

Dividete a metà i cedri e spremeteli.

Montate a neve ferma gli albumi con un cucchiaino di succo di cedro.

Montate leggermente la panna.

Aggiungete alla panna montata lo zucchero, gli albumi, il succo di cedro rimanente e la vodka.

Versate il sorbetto in coppette individuali o nelle bucce dei cedri e decoratelo con le foglioline di menta.

LONZA AL BACON

Ingredienti per 6 persone:

1,350 kg di lonza,

5 arance,

10 grosse foglie di salvia,

3 porri,

2 foglie di alloro,

9 fette di bacon,

50 g di burro,

sale,

pepe.

Legate la carne con le fette di bacon e poi praticate dieci tagli badando a non arrivare fino in fondo.

Pelate al vivo tre arance, tagliatele a fette di 1 cm circa di spessore e dividetele a metà.

Disponete dieci mezze fette di arancia e una foglia di salvia in ogni taglio della carne e legate quest'ultima con spago da cucina in modo che rimanga in forma durante la cottura.

Scaldare il forno a 200°.

Spremete le due arance rimanenti.

Mondate i porri, puliteli e affettateli.

Disponete la lonza in una pirofila e pepatela abbondantemente; aggiungete il burro a dadini, il succo di arance, l'alloro e i porri.

Infornate per un'ora circa.

Togliete la carne dal forno e sistematela su un piatto da portata; irroratela con il suo fondo di cottura, guarnitela con i porri e servitela.

CHARLOTTE GELATA ALLA PAPAIA

Ingredienti per 8 persone:

200 g di savoiardi,

550 g di gelato alla papaia,

400 g di panna da montare,

4 mezze pesche sciroppate,

50 g di lamponi,

50 g di more,

50 g di meringa,

2 cucchiaini di zucchero a velo,

burro per ungere.

Per il gelato alla papaia:

1 papaia,

200 cl di panna,

100 gr di zucchero,

2 uova,
3 cucchiaini di succo di limone,
1 cucchiaino di liquore Grand Marnier o Cointreau,

Per decorare:

grappolini di ribes rosso,
grappolini di ribes bianco,
lamponi,
more,
zucchero a velo.

Preparate il gelato: rompete le uova separando i tuorii dagli albumi.

Mettete i tuorii in una terrina e sbatteteli con la metà dello zucchero, fino a quando diventano gonfi.

Pelate la papaia, dividetela a metà, snocciolatela e tritate la polpa.

Unite la purea ottenuta al composto di tuorii sbattuti e mescolate bene.

Versate quindi il succo di limone e mescolate di nuovo.

Montate la panna e unitela, amalgamandola, al composto di papaia.

In una terrina pulita montate gli albumi a neve soda, aggiungete lo zucchero rimanente e continuate a sbattere.

Unite la preparazione di albumi al composto di papaia e insaporite con il liquore.

Rivestite uno stampo di pellicola trasparente e versatevi dentro la preparazione; livellate la superficie e trasferite lo stampo in freezer per cinque ore.

Imburrate leggermente uno stampo da charlotte di 18 cm di diametro.

Ritagliate dieci savoiardi in modo da ricavarne dei lunghi coni e sistemateli, con la punta rivolta verso il centro, sul fondo dello stampo.

Tagliate via una estremità agli altri savoiardi e sistemateli in piedi sulla parete dello stampo, facendoli sbordare.

Farcite l'interno con il gelato, livellate la superficie e mettete lo stampo in freezer per trenta minuti.

Nel frattempo, versate la panna in una terrina molto fredda e incominciate a montarla con le fruste elettriche a bassa velocità; unite lo zucchero a velo, aumentate la velocità delle fruste e continuate a montarla fino a quando sarà soda.

Tagliate le pesche a dadini.

Sbriciolate la meringa.

Aggiungete alla panna i dadini di pesca, i lamponi, le more e la meringa sbriciolata, mescolando delicatamente.

Togliete lo stampo dal freezer e farcite la charlotte con la panna alla frutta.

Tagliate via la parte dei savoiardi che fuoriesce dallo stampo, coprite il dolce e mettetelo in freezer per almeno quattro ore.

Rovesciate la charlotte su un piatto da portata e decoratene la superficie con i grappolini di ribes rosso, i grappolini di ribes bianco, i lamponi e le more; spolverizzate con lo zucchero a velo e servite subito.