

Menu di primavera 05

TIMBALLO DI ZITI ALLA CARBONARA DI FIORI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

300 g di ziti,
180 g di bacon a dadini,
120 g di burro,
12 zucchine con il fiore,
2 scalogni,
6 tuorli,
1 mestolino di brodo,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
5 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
3 cucchiaini di panna,
2 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Mondate e tritate gli scalogni.

Togliete delicatamente i fiori alle zucchine, lavatele e riducetele a rondelle.

Aprite a metà i fiori ed eliminate il pistillo; tuffateli un istante in acqua bollente e poi scolateli.

In una padella antiaderente fate scaldare l'olio e soffriggetevi gli scalogni; unite le zucchine, salatele, pepatele, bagnatele con il brodo e fatele stufare per cinque minuti.

Spolverizzatele con il prezzemolo e toglietele dal fuoco.

Scaldate il forno a 220°.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela; tuffatevi gli ziti e lessateli al dente.

Nel frattempo sbattete in una ciotola i tuorli con la panna, il parmigiano, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.

In una padella fate fondere 80 g di burro e rosolatevi i dadini di pancetta.

Foderate il fondo e le pareti di uno stampo con carta da forno e ungetela con il resto del burro; rivestite il fondo e le pareti dello stampo con i fiori di zucca.

Scolate gli ziti e conditeli subito con la crema di uova e formaggio; rovesciatevi sopra il bacon e mescolate rapidamente.

Trasferite la pasta condita nello stampo e battetelo leggermente sul tavolo in modo da eliminare eventuali vuoti d'aria.

Infornate e lasciate cuocere il tutto per venti minuti circa.

Togliete il timballo dal forno e fatelo riposare per qualche minuto; rovescietelo quindi su un piatto da portata e servitelo immediatamente.

ROTOLO DI VITELLO AGLI SCALOGNI

Ingredienti per 6 persone:

1,2 kg di spalla di vitello disossata,
350 g di cipollotti,
70 g di pancetta,
2 cucchiaini di pangrattato,
6 cucchiaini di olio di oliva,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
2 rametti di rosmarino,
1 spicchio di aglio,
6 scalogni,
sale,

pepe.

Mondate gli asparagi, raschiateli e tagliateli a rondelle.

In una padella fate scaldare due cucchiaini di olio e rosolatevi lo spicchio di aglio; aggiungete gli asparagi e fateli saltare per cinque minuti.

Eliminate lo spicchio di aglio e tritateli grossolanamente.

Tritate a coltello la pancetta e mettetela in una ciotola; unite gli asparagi, la maggiorana, il pangrattato, sale e pepe e mescolate.

Posate la carne sul piano da lavoro e spalmatela con la farcia preparata; arrotolatela e legatela con spago da cucina.

Scaldate il forno a 180°.

Disponete il rotolo in una teglia, aggiungete il rosmarino, il resto dell'olio, il vino, gli scalogni pelati e tagliati a metà, sale e pepe; infornatelo e lasciatelo cuocere per cinquanta minuti, bagnandolo di tanto in tanto con il suo fondo di cottura.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il rotolo dal forno ed eliminate lo spago; affettatelo, disponete le fette su un piatto da portata, irroratele con il fondo di cottura, guarnitele con gli scalogni e servitele.

PAVLOVA AGLI OVETTI DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

4 albumi,
200 g di zucchero,
350 g tra ovetti di cioccolato e ovetti glassati colorati,
2 dl di panna da montare,
1 cucchiaino di succo di limone,
3 cucchiaini di zucchero a velo.

Scaldate il forno a 90°.

Mettete gli albumi in una ciotola capiente, aggiungete lo zucchero e montateli con le fruste elettriche a neve; unite il succo di limone e montateli ancora per altri due minuti.

Foderate una placca con carta da forno e disegnatevi un cerchio di 220 cm di diametro, distribuite con un cucchiaino la meringa all'interno del cerchio e infornatela.

Lasciatela cuocere per un'ora e trenta minuti, fino a quando risulterà soda; toglietela quindi dal forno e lasciatela raffreddare.

Montate la panna con due cucchiaini di zucchero a velo.

Staccate la meringa dalla carta da forno e disponetela su un piatto da portata; farcitela con la panna montata, guarnitela con gli ovetti di cioccolato e quelli glassati e portatela in tavola.