

Menu di primavera 06

CORONA DI RISO AI GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

450 g di riso,
600 g di code di gamberi sgusciate,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
2 coste di sedano,
1 bicchiere di vino bianco secco,
50 g di burro,
1 litro di brodo di pesce o vegetale,
1 bustina di zafferano,
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 mazzetto di maggiorana,
sale,
grani di pepe rosa.

Mondate e tritate finemente la cipolla e l'aglio.

In una casseruola fate fondere 20 g di burro e soffriggetevi il trito aromatico; aggiungete le code di gambero, bagnatele con il vino e lasciatelo sfumare.

Togliete i gamberi dalla padella e teneteli da parte.

Rovesciate nella stessa casseruola il riso e fatelo tostare, mescolando con un cucchiaio di legno; versate un mestolo di brodo caldo e lasciatelo assorbire.

Portate il riso a cottura aggiungendo altro brodo, poco per volta e sempre dopo che il precedente è stato assorbito.

Alla fine, stemperate lo zafferano in un mestolo di brodo e unitelo al risotto.

Quando il riso è cotto al dente, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con una noce di burro e il parmigiano; spolverizzatelo con il prezzemolo, assaggiatelo e, se necessario regolatelo di sale.

Scaldare il forno a 180°.

Ungete con il resto del burro uno stampo a ciambella della capacità di 1,5 litri; trasferitevi all'interno il risotto e premetelo per eliminare tutti gli spazi di aria.

Livellate la superficie e infornatelo; lasciatelo cuocere per cinque minuti.

Togliete il riso dal forno e capovolgetelo su un grande piatto di servizio; guarnite la corona con le code di gambero e decoratela con ciuffetti di maggiorana e con grani di pepe rosa.

FILETTI DI PESCATRICE CON VONGOLE E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 6 persone:

6 filetti di pescatrice,
600 g di vongole,
12 fiori di zucca,
3 zucchine,
60 g di ricotta,
50 g di burro,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
olio di oliva,
1 tuorlo,
1 spicchio di aglio,

sale,
pepe.

Fate spurgare le vongole in acqua e sale per tre ore, cambiando più volte l'acqua; sciacquatele, scolatele, mettetele in una padella, aggiungete il vino, lo spicchio di aglio, il prezzemolo e una buona macinata di pepe e fate aprire i molluschi. Togliete le vongole dalla padella, tenetene qualcuna nella valva per la decorazione e sgusciate le altre.

Filtrate il fondo di cottura e tenetelo da parte.

Spuntate le zucchine, lavatele e lessatele in acqua bollente leggermente salata per quindici minuti.

Scolatele e mettetele nel bicchiere del frullatore; aggiungete la ricotta e il tuorlo e frullate il tutto.

Unite le vongole sgusciate, salate, pepate e mescolate.

Scaldare il forno a 180°.

Aprire delicatamente i fiori di zucca, eliminate il pistillo e farciteli con il composto di ricotta, zucchine e vongole.

Disponeteli su una teglia foderata di carta da forno unta di olio, spennellateli con acqua e olio e infornateli; lasciateli cuocere per quindici minuti.

Foderate un'altra teglia con carta da forno ungetela di olio e disponetevi sopra i filetti di pesce; infornateli e lasciateli cuocere per dodici minuti poi, a fine cottura, salateli e pepateli.

Mettete il burro ammorbidito a pezzetti in una ciotola, unite il fondo di cottura delle vongole, due cucchiari di olio e il prezzemolo e sbattete con una frusta fino a quando otterrete una salsina ben emulsionata.

Disponete i filetti di pesce su un piatto da portata, contornateli con i fiori di zucca farciti, decorateli con le vongole nella valva tenute da parte e serviteli con la salsina.

MONTEBIANCO DI PROFITEROLES AL CIOCCOLATO E LAMPONI

Ingredienti per 8 persone:

10 g di maizena,

5 dl di latte,

3 dl di panna.

Per decorare:

panna montata,

lamponi.

Incidete i bignè con un coltellino appuntito.

Pulite i lamponi e frullateli con 150 g di zucchero.

Montate la panna e incorporatela al frullato di lamponi.

Trasferite la mousse ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta media e farcite i bignè.

Versate il latte in una casseruola, scioglietevi la maizena e lo zucchero rimanente e portatelo a ebollizione, mescolando.

Togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete il cioccolato spezzettato; fatelo fondere mescolando e poi lasciatelo raffreddare.

Intingete i bignè nel composto di cioccolato e disponeteli man mano che sono pronti su un piatto di servizio, formando una piramide.

Decorateli con ciuffetti di panna montata e con i lamponi.

Portate subito in tavola.