

Menu estivo 01

GNOCCHI CON GORGONZOLA E ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di patate,
200 g di farina,
30 g di parmigiano grattugiato,
sale.

Per condire:

350 g di gorgonzola,
450 g di zucchine,
2 scalogni,
brodo,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Preparate gli gnocchi: versate la farina sulla spianatoia.
Lavate le patate e lessatele con la buccia fino a quando sono tenere.
Scolatele e pelatele.
Passatele ancora calde allo schiacciap patate, facendo cadere la purea sulla spianatoia sopra la farina.
Salate, pepate e unite il parmigiano.
Impastate il tutto fino a quando otterrete un composto liscio e omogeneo e dividetelo in tanti piccoli filoni.
Tagliate ciascun filone a pezzetti per formare gli gnocchi.
Preparate il sugo: spuntate, lavate e tagliate a rondelle sottili le zucchine.
Mondate e tritate gli scalogni.
In una padella fate scaldare un filo di olio e soffriggetevi lo scalogno e le zucchine.
Salate, pepate e irrorate con un mestolino di brodo.
Lasciate stufare il tutto per cinque minuti e poi aggiungete il gorgonzola a pezzetti.
Proseguite la cottura, su fiamma dolce fino a quando il formaggio si è completamente stemperato.
In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.
Tuffatevi gli gnocchi, pochi per volta e scolateli man mano che risalgono in superficie.
Disponete gli gnocchi in una pirofila e conditeli con il sugo al gorgonzola e zucchine.
Mescolate delicatamente e portate subito in tavola.

INVOLTINI DI TACCHINO AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

400 g di petto di tacchino tagliato in 4 fette,
1 peperone giallo di 300 g,
1 peperone rosso di 300 g,
1/2 bicchiere di Cognac,
2 dl di vino bianco secco,
20 g di burro,
1 cucchiaino di fecola di patate,

1 cucchiaio di olio di oliva,
sale,
pepe.

Lavate i peperoni e fateli abbrustolire sotto il grill.

Toglieteli dal forno, metteteli in un sacchetto di carta e fateli intiepidire, pelateli, eliminate i piccioli, i semi e i filamenti bianchi e tagliate la polpa a falde.

Appiattite le fette di tacchino con il batticarne, salatele e pepatele; stendete su ciascuna una falda di peperone giallo e una falda di peperone rosso, salatele, pepatele e arrotolate la carne per formare quattro involtini.

Legateli con spago da cucina.

In una padella fate scaldare il burro con l'olio, unite gli involtini di tacchino e fateli rosolare per cinque minuti; sfumateli con il vino e il Cognac.

Mettete il coperchio e proseguite la cottura per quindici minuti.

Scolate gli involtini, disponeteli su un tagliere e fateli intiepidire.

Nel frattempo stemperate il loro fondo di cottura con la fecola diluita in un bicchiere di acqua, salatelo leggermente e fatelo ridurre, mescolando con un cucchiaio di legno; passatelo quindi al setaccio.

Tagliate gli involtini a fettine, disponetele su un piatto di servizio e irroratele con la salsa; portatele subito in tavola.

ZUCCOTTO MERINGATO

Ingredienti per 10 persone:

Per il pan di Spagna:

240 g di zucchero,
240 g di farina,
60 g di fecola,
5 uova intere + 3 tuorli,
burro per ungere,
1 pizzico di sale.

Per la meringa:

150 g di albumi,
320 g di zucchero,
succo di 1/2 limone.

Per la farcia:

1 litro di latte,
360 g di tuorli,
400 g di zucchero,
80 g di maizena,
900 g di fragole.

Per servire:

2 cucchiaini di zucchero a velo,
300 g di panna da montare.

Per la meringa: scaldare il forno a 80°.

Montate a neve ben ferma gli albumi con una frusta elettrica unendo prima la metà dello zucchero e poi lo zucchero rimanente e il succo di limone.

Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta larga e liscia e fatelo scendere su una placca foderata con carta da forno, formando un largo disco.

Infornate la meringa e lasciatela cuocere per sei ore, poi toglietela dal forno e fatela raffreddare.

Staccate la carta, sbriciolate la meringa e tenetela da parte.

Preparate il pan di Spagna: scaldare il forno a 180°.

Rompete le uova intere separando i tuorli dagli albumi.

Sbattete tutti gli otto tuorli con lo zucchero, servendovi di una frusta elettrica, fino a quando otterrete un composto gonfio.

Montate gli albumi a neve soda con un pizzico di sale e incorporateli, a poco a poco, mescolando dal basso verso l'alto, al composto di tuorli.

Unite la farina e la fecola setacciate e amalgamatele con delicatezza.

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera e versatevi dentro il composto.

Infornatelo e lasciatelo cuocere per quaranta minuti.

Togliete quindi il pan di Spagna dal fuoco e fatelo raffreddare; sformatelo e tenetelo da parte.

Preparate la farcia: in una casseruola, portate il latte a ebollizione e lasciatelo bollire per sei minuti.

Toglietelo dal fuoco e fatelo intiepidire.

Lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporatevi poi la maizena e unite il latte a filo.

Rimettete sul fuoco e cuocete la crema su fiamma bassa, sempre mescolando, fino a quando si sarà addensata.

Versatela in una ciotola, immergetela in acqua e ghiaccio e fatela raffreddare, mescolando.

Lavate e asciugate le fragole; tagliatele a pezzetti e incorporateli alla crema fredda.

Tagliate il pan di Spagna in due dischi e riducete uno di essi a spicchi.

Foderate uno stampo da zuccotto con pellicola trasparente e rivestitelo con gli spicchi di pan di Spagna, con le punte rivolte verso il basso.

Distribuite all'interno il composto di crema e fragole e chiudete il tutto con il disco di pan di Spagna.

Mettete il dolce in frigorifero.

Montate la panna con lo zucchero a velo e poi mettetela nella parte più fredda del frigorifero.

Sformate il dolce su un piatto da portata e ricopritelo bene con la panna montata.

Spolverizzatelo tutto con le briciole di meringa tenute da parte e guarnite la base con ciuffetti di panna.

Decoratelo con alcuni fragoloni e portatelo subito in tavola.