

Menu estivo 02

SPAETZLI ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

300 g di polpa di zucca pulita,
120 g di farina,
2 uova,
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
6 cucchiaini di pecorino grattugiato,
1 pizzico di noce moscata,
1 scalogno,
1 noce di burro,
sale,
pepe.

Cuocete la zucca al vapore, poi passatela allo schiacciap patate raccogliendo la purea in una ciotola. Aggiungete la farina, le uova, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe e mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.

Mondate e tritate lo scalogno.

In una padella fate fondere il burro e quando è spumeggiante, soffriggetevi lo scalogno; salatelo e pepatelo.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata e sistematevi sopra la grattugia per gli spaetzli; passatevi l'impasto preparato in modo che gli gnocchetti cadano nell'acqua in ebollizione.

Scolateli con un mestolo forato quando salgono in superficie e trasferiteli nella padella con il soffritto di scalogno; fateli saltare per un istante e rovesciateli su un piatto da portata.

Spolverizzateli con il pecorino e serviteli subito.

FLAN ALLE CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di carote,
3 cipolle,
6 uova,
4 cucchiaini di panna fresca,
50 g di parmigiano grattugiato,
20 g di burro,
4 cucchiaini di olio di oliva,
pecorino a cubetti q.b.,
sale,
pepe.

Spuntate le carote, raschiatele, lavatele e, con l'aiuto di un pelapatate, ricavatene delle strisce lunghe e sottili.

Tenete da parte solo quelle più larghe e regolari e tagliate le altre a pezzetti.

Lessate al vapore per dieci minuti le strisce di carota tenute da parte e poi mettetele distese su un telo.

Pelate e tritate finemente le cipolle.

In una padella fate scaldare l'olio, aggiungete le cipolle e i pezzi di carota e fate appassire le verdure per cinque minuti, su fuoco dolce, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno.

Aggiungete la panna, sale e pepe, mescolate e proseguite la cottura per altri dieci minuti.

Scaldate il forno a 210°.

Trasferite le verdure stufate in una ciotola, unite le uova e il parmigiano e lavorate la farcia con una forchetta in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.

Imburrate quattro stampini individuali (o uno stampo da budino).

Foderate il fondo e le pareti degli stampini con le strisce di carota e riempiteli con la farcia preparata; ripiegate all'interno le strisce di carota e infornate.

Lasciate cuocere i flan a bagnomaria per venti minuti, poi toglieteli dal forno e sformateli ancora caldi; serviteli subito, guarniti con il pecorino a cubetti.

TARTE TATIN DI ALBICOCCHE

Ingredienti per 8 persone:

10 mezze albicocche sciroppate,
1 panetto di pasta sfoglia surgelata e scongelata da 500 g,
180 g di zucchero,
90 g di burro,
pistacchi sgusciati per decorare.

Scaldate il forno a 170°.

In una padella di 26 cm di diametro che possa andare in forno, fate fondere lo zucchero con il burro, fino a quando otterrete un caramello; toglietelo dal fuoco e disponetevi le albicocche, con il lato aperto verso l'alto.

Stendete la pasta in un disco di 4 mm di spessore e bucherellatela; stendetela sulle albicocche in modo da coprirle perfettamente e ricalzatela ai bordi, spingendola verso l'interno con l'aiuto di un cucchiaio.

Infornate la tarte tatin per venti minuti.

Toglietela quindi dal forno e capovolgetela con un movimento deciso su un piatto; cospargetela con i pistacchi e servitela tiepida.