

Menu estivo 03

TROFIE DI CASTELMAGNO E ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

400 g di trofie,
300 g di besciamella,
250 g di Castelmagno grattugiato,
50 g di panna,
24 asparagi bianchi di Bassano,
parmigiano grattugiato,
sale,
pepe.

Raschiate gli asparagi, spuntate la parte legnosa dei gambi, raccoglieteli a mazzo e lessateli al vapore per quindici minuti.

Tagliateli quindi a pezzettini lasciando intere le punte.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua per la cottura della pasta.

Nel frattempo, portate a ebollizione la besciamella, aggiungete la panna, il Castelmagno e, sempre mescolando, fate sciogliere completamente il formaggio.

Quando l'acqua bolle, salatela e tuffatevi le trofie; lessatele al dente, scolatele e conditele con la salsa al formaggio e gli asparagi.

Mescolatele, spolverizzatele con il parmigiano, pepatele e servitele subito.

INVOLTINI DI PESCE PERSICO AL POMPELMO

Ingredienti per 6 persone:

72 filetti di pesce persico di 100 g ciascuno,
2 pompelmi,
750 g di fumetto di pesce,
75 g di burro,
sale,
pepe.

Pelate al vivo i pompelmi e riduceteli a spicchi eliminando i semi e la pellicina che li ricopre.

Coprite i filetti di pesce con pellicola trasparente e appiattiteli leggermente; salateli e pepateli.

Avvolgete ciascun filetto di pesce intorno a uno spicchio di pompelmo e fissateli con uno stecchino.

Ungete con il burro una casseruola dai bordi alti capace di contenere comodamente gli involtini; disponetevi il pesce e copritelo con il fumetto.

Aggiungete gli spicchi di pompelmo rimanenti, mettete il coperchio e lasciateli sobbollire per quindici minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato, scolate gli involtini e gli spicchi con un mestolo forato e teneteli da parte in caldo.

Fate ridurre il fondo di cottura, unitevi il burro rimanente a pezzetti e montate la salsa con una frusta; regolatela di sale e di pepe.

Disponete gli involtini di pesce e gli spicchi di pompelmo su un piatto da portata e conditeli con la salsina preparata.

Serviteli subito.

PARFAIT DI ANANAS

Ingredienti per 12 persone:

Per la pasta frolla:

250 g di farina,
150 g di burro,
100 g di zucchero,
2 tuorli,
1 pizzico di sale,

Per il parfait e per decorare:

350 g di ananas sciroppato,
chicchi di uva bianca,
litchi pelati,
600 g di panna montata,
120 g di albumi,
120 g di zucchero,
1 pizzico di sale.

Preparate il parfait: fate bollire lo zucchero con un cucchiaino di acqua; versate lo sciroppo a filo sugli albumi parzialmente montati con un pizzico di sale, fino a quando otterrete una meringa molto soda.

Frullate 350 g di ananas e incorporate il frullato alla meringa.

Aggiungete poi 400 g di panna montata e versate il composto ottenuto in uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro con foro centrale.

Mettetelo in freezer per quattro ore.

Scaldare il forno a 200°.

Nel frattempo preparate la pasta frolla: lavorate il burro ammorbidilo con la farina fino a quando otterrete come delle briciole di pane; incorporatevi i tuorli, lo zucchero e un pizzico di sale e lavorate la pasta.

Avvolgetela in pellicola trasparente e mettetela in frigorifero a riposare per trenta minuti.

Stendetela quindi con il mattarello in uno spessore di 5 mm.

Sistematela su una placca foderata di carta da forno, bucherellatela e passatela in forno per venti minuti.

Sfornate la pasta frolla e da essa ricavate un disco di 26 cm di diametro; capovolgete su questo il parfait e liberatelo dallo stampo.

Guarnitelo con il resto della panna montata a ciuffetti, i chicchi di uva, qualche pezzetto di ananas e i litchi pelati.

Servitelo subito.