

Menu estivo 05

SAUTÉ DI POMODORI NELLA PASTA FILLO

Ingredienti per 4 persone:

800 g di pomodori,
1 rotolo di pasta fillo,
1 spicchio di aglio,
1 ciuffo di prezzemolo,
1 peperoncino piccante,
olio di oliva,
sale.

Tritate l'aglio con il prezzemolo.

Scottate per un istante i pomodori, scolateli, pelateli, divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; tagliate la polpa a strisce piuttosto spesse.

In una padella fate scaldare un filo di olio e fatevi saltare i pomodori fino a quando saranno appena appassiti; profumateli con il trito di aglio e prezzemolo, salateli e insaporiteli con il peperoncino spezzettato.

Toglieteli dal fuoco.

Scaldate il forno a 200°.

Srotolate il rotolo di pasta fillo, prelevatene tre fogli e sovrapponeteli; tagliate il triplo foglio preparato in quattro rettangoli uguali e accomodate ciascun quadrato sull'esterno di uno stampino a cupola unto di olio.

Infornate gli stampini per cinque minuti.

Togliete gli stampini dal forno e sfornate la pasta ottenendo quattro cestini.

istribuitevi all'interno il sauté di pomodori e serviteli.

REGINETTE AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

350 g di reginette,
1 peperone e 1/2 rosso,
1 cipollotto,
4 cucchiari di parmigiano grattugiato,
120 g di olio di oliva,
sale.

Mondate il cipollotto privandolo della parte verde.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata.

Lavate il peperone e tuffatelo nell'acqua in ebollizione; scolatelo dopo pochi minuti e conservate l'acqua per la cottura della pasta.

Rovesciate la pasta nell'acqua e lessatela al dente.

Nel frattempo, pelate il peperone, dividetelo a metà ed eliminate il peduncolo e i semi; frullatela polpa con il cipollotto, il sale e l'olio.

Scolate la pasta e conditela con la purea di peperone; mescolatela, spolverizzatela con il parmigiano e servitela subito.

LE TRIGLIE IN ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

12 triglie pulite,
500 gr di pomodori,
2 spicchi d'aglio,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
4 cucchiaini d'olio d'oliva, sale,
pepe.

Scottate per un istante i pomodori in acqua bollente, poi scolateli, pelateli, divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; tagliate la polpa a pezzettini.

Pelate e schiacciate gli spicchi di aglio.

In una padella fate scaldare l'olio e soffriggetevi l'aglio.

Eliminate l'aglio, aggiungete i pomodori, un poco di acqua, sale e pepe e fate restringere il sughero.

Unite le triglie e lasciatele cuocere per otto minuti, smuovendole di tanto in tanto, facendo attenzione a non romperle.

Spolverizzatele con prezzemolo e servitele.

BAVARESE ALLA FRUTTA

Ingredienti per 8 persone:

200 gr di biscotti secchi,
150 gr di burro,
100 gr di mandorle pelate,
liquore Maraschino.

Per la farcia:

500 gr di ricotta,
300 gr di panna montata, 100 gr di zucchero,
10 gr di gelatina in fogli,
1 baccello di vaniglia.

Per decorare:

1 cestino di fragoline di bosco,
1 cestino di lamponi,
1 cestino di ribes rosso,
fragoloni,
gelatina di albicocche,
1 ciuffetto di menta.

Frullate i biscotti con le mandorle e raccogliete il composto in una ciotola; unite il burro fuso e un goccio di liquore e impastate il tutto.

Foderate il fondo di uno stampo metallico di 21 cm di diametro, munito di cerniera, con carta da forno.

Rovesciatevi l'impasto e spalmatelo sul fondo e sulle pareti, preparando una base di 1 cm di spessore.

Mettete in frigo.

Preparate la bavarese: stemperate la ricotta in una ciotola e fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.
In un pentolino portate a ebollizione 100 g di acqua con lo zucchero e il baccello di vaniglia e fate sobbollire lo sciroppo per tre minuti; scioglietevi la gelatina scolata e strizzata.
Incorporate alla ricotta, lo sciroppo gelatinato passandolo attraverso un colino.
Quando la ricotta comincia ad addensarsi, amalgamatevi la panna montata e versate la bavarese sulla base di biscotti; livellate la superficie.
Mettete in frigo e fate solidificare la bavarese per sei ore.
Trascorso il tempo di riposo indicato, togliete la bavarese dal frigorifero, aprite la cerniera e liberatela dall'anello.
Guarnite la superficie con la frutta che luciderete con la marmellata di albicocche leggermente intiepidita; completate con la menta e servite.