

Menu estivo 06

LASAGNE AL RAGÙ DI PROSCIUTTO E PEPE ROSA

Ingredienti per 4 persone:

Per le lasagne:

300 g di farina 00,
3 uova,
1 barbabietola lessata,
1 pizzico di sale.

Per condire:

150 g di filetti di prosciutto cotto tagliato in due fette,
30 g di burro,
30 g di farina,
3 dl di latte,
1 pizzico di noce moscata,
1 porro,
4 cucchiaini di olio di oliva,
parmigiano grattugiato,
sale,
pepe rosa,
burro per ungere.

Preparate le lasagne: versate la farina a fontana sulla spianatoia e sgusciatevi al centro le uova. Frullate la barbabietola, mettetela in un telo e strizzate fuori tre o quattro cucchiaini circa di succo. Aggiungete un pizzico di sale e sbattete le uova e il succo di barbabietola con una forchetta. Incorporatevi man mano la farina lavorando con le mani e amalgamando grossolanamente farina e uova, fino a quando otterrete un impasto appena abbozzato. Continuate a impastare per venti minuti, fino a ottenere una pasta liscia e omogenea; fate una palla, copritela con pellicola e lasciatela riposare per un'ora. Raschiate la spianatoia con una spatola per eliminare i residui di pasta rimasti attaccati. Stendete poi la pasta con il mattarello in una sfoglia di 1,5 mm di spessore; lasciatela asciugare per trenta minuti, poi ricavatene le lasagne. In una piccola casseruola fate fondere il burro, incorporatevi la farina e fatela tostare per qualche istante, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete il latte caldo a filo e fate addensare la besciamella senza mai smettere di mescolare; salatela, pepatela e profumatela con un pizzico di noce moscata. Tagliate il prosciutto a dadini. Pulite il porro, lavatelo e tagliatelo a rondelle sottili. In una padella fate scaldare tre cucchiaini di olio e soffriggetevi il porro; unite i dadini di prosciutto e fateli insaporire. Scaldate il forno a 220°. In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela e aggiungetevi il resto dell'olio. Tuffatevi le lasagne, poche per volta e lessatele al dente; scolatele con un mestolo forato e mettetele distese ad asciugare su un telo. Imburrate una pirofila. Disponete sul fondo uno strato di lasagne, leggermente sovrapposte e conditele con la besciamella, il composto di prosciutto e porro e il parmigiano. Coprite la farcia con un altro strato di lasagne e proseguite in questo modo fino all'esaurimento degli ingredienti. Terminare con la besciamella, il composto di prosciutto e il parmigiano. Infornate le lasagne e lasciatele cuocere per venti minuti; spolverizzatele con il pepe rosa pestato e servitele.

MEDAGLIONI DI SALMONE FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

700 g di filetto di salmone, senza pelle,
1 scalogno,
5 champignon,
olio di oliva,
aneto tritato,
sale,
pepe.

Pulite gli champignon eliminando la parte terrosa dei gambi, lavateli velocemente e riduceteli a dadini.

Mondate lo scalogno e tritatelo.

In una padella fate scaldare un filo di olio e rosolatevi lo scalogno e i dadini di champignon.

Pareggiate il filetto di salmone eliminandone 100 g che frullerete e aggiungerete alle verdure rosolate, ottenendo la farcia; salatela e pepatela e profumatela con l'aneto.

Tagliate il resto del salmone in quattro tranci uguali e dividete ciascun trancio a metà; ricomponetelo poi in un anello di 10 cm di diametro con uno spazio vuoto al centro; riempite questo spazio con la farcia preparata.

Legate i quattro medaglioni con spago da cucina e cuoceteli in una padella antiaderente con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe.

Portateli subito in tavola.

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

180 g di panna fresca,
100 g di albumi,
100 g di zucchero,
80 g di fragole,
6 g di colla di pesce,
succo di 1/2 limone,

Per decorare:

100 g di zucchero,
panna montata q.b.,
4 fragoloni.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, poi scolatela e strizzatela.

In un pentolino portate a ebollizione 20 g di acqua e scioglietevi la colla di pesce.

Montate gli albumi a neve con 10 g di zucchero.

Montate la panna.

Frullate le fragole con il succo di limone e il resto dello zucchero; incorporate alla purea ottenuta la panna e gli albumi montati e, per ultima, la colla di pesce sciolta e intiepidita.

Distribuite il composto in uno stampo e mettetelo in frigo per tre ore.

Fate caramellare i 100 g di zucchero e immergetevi le fragole per la decorazione, divise a metà.

Sformate il semifreddo su un piatto e decoratelo con le fragole caramellate e con ciuffetti di panna montata.