

## Menu estivo 10

### FRITTATA DI SPAGHETTI CON PISELLI E SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

450 g di spaghetti,  
300 g di pisellini surgelati,  
1 salsiccia mantovana,  
2 scalogni,  
40 g di burro,  
2 cucchiaini di olio di oliva,  
sale.

Mondate e pelate gli scalogni; affettateli finemente.

In una casseruola, fate fondere il burro e rosolatevi gli scalogni per quattro minuti.

Unite i pisellini surgelati, una presa di sale e, quando iniziano a sgelarsi, bagnateli con 3 dl di acqua bollente.

Mettete il coperchio e lasciateli cuocere per venti minuti.

Nel frattempo, in una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Tuffatevi gli spaghetti e lessateli al dente.

Pelate e sbriciolate la salsiccia.

Mettetela nella casseruola con i piselli già cotti e fate rosolare il tutto per cinque minuti, mescolando.

Scolate gli spaghetti e conditeli con il sugo preparato.

In una padella antiaderente di 20 cm di diametro, fate scaldare l'olio.

Rovesciatevi la pasta e paregiate la superficie con il dorso di un cucchiaio.

Lasciatela cuocere fino a quando il fondo sarà ben dorato e croccante.

Giratela con un piatto e fatela dorare bene dall'altro lato.

Servitela caldissima tagliata a spicchi.

### SFOGLIA ALLE ZUCCHINE E FORMAGGI

Ingredienti per 6 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia,  
350 g di zucchine trifolate,  
1 porro già cotto,  
50 g di formaggi grattugiati misti,  
1/4 di litro di panna,  
2 uova,  
qualche foglia di basilico,  
sale,  
pepe.

Scaldate il forno a 220°.

Foderate una forterea con carta da forno e rivestitela con la pasta sfoglia, lasciandola sbordare.

Punzecchiate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta e mettetela in frigorifero.

Tagliate a pezzi il porro e mescolatelo alle zucchine, ai formaggi e alle foglioline di basilico spezzettate.

In una terrina, sbattete le uova con la panna e incorporatevi il composto di zucchine e formaggi.

Salate, pepate, mescolate e versate la preparazione ottenuta nella sfoglia.

Portate la pasta che deborda verso il centro della torta per coprire una piccola parte del ripieno e infornate.

Lasciate cuocere per dieci minuti circa.

Trascorso il tempo di cottura indicato, abbassate la temperatura del forno a 180°.  
Proseguite quindi la cottura per altri venti minuti, fino a quando la sfoglia è dorata.  
Togliete la torta dal forno e fatela intiepidire.  
Sformatela su un piatto di servizio e portatela in tavola.

## CLAFOUTIS DI PANE E PERE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

100 g di pane raffermo,  
250 g di pere,  
100 g di cioccolato fondente,  
100 g di zucchero,  
50 g di farina,  
3 dl di latte,  
3 uova,  
burro,  
sale,  
cacao in polvere per servire.

Scaldare il forno a 180°.

Versate la farina in una ciotola, facendola cadere da un setaccio; unite lo zucchero e un pizzico di sale.

Sbattete le uova e incorporatele al composto di farina; aggiungete il latte e mescolate fino a quando tutti gli ingredienti si sono amalgamati.

Tagliate il pane a pezzetti e spezzettate il cioccolato.

Pelate le pere, eliminate il torsolo, affettate la polpa e mescolatela con il pane.

Imburrate una teglia e distribuitevi sul fondo uno strato di pane e pere.

Cospargetelo con i pezzetti di cioccolato e versate su tutto il composto di farina e uova.

Infornate e lasciate cuocere per quaranta minuti.

Togliete quindi il clafoutis dal forno e fatelo intiepidire.

Portatelo in tavola nella teglia di cottura.