

## Menu autunnale 01

### PAELLA DI GAMBERONI E VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

1 peperone rosso di 300 g,  
1 melanzana di 250 g,  
250 g di zucchine,  
1 bustina di zafferano,  
3/4 di litro di brodo vegetale,  
olio di oliva,  
sale,  
pepe.

Abbrustolite il peperone sotto il grill del forno, poi pelatelo, dividetelo a metà ed eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi; tagliate la polpa a listarelle.

Spuntate, lavate e riducete a pezzetti la melanzana e la zuccina, tenendole separate.

Mondate e tritate finemente la cipolla.

In una capace padella fate scaldare un filo di olio e appassitevi la cipolla; aggiungete i pezzetti di melanzana e lasciateli rosolare bene.

Unite quindi il riso e fatelo tostare mescolandolo con un cucchiaino di legno; bagnatelo con il brodo caldo e dopo dieci minuti, aggiungete i pezzetti di zuccina, lo zafferano, i gamberi e un pizzico di sale.

Portate la paella a cottura senza più mescolare (sarà pronta quando tutto il brodo sarà stato assorbito).

Guarnite la paella con le listarelle di peperone, pepatela e portatela subito in tavola direttamente nella padella di cottura.

### ZUCCA CON SAUTÉ DI COZZE E DI VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

1 zucca di 1,200 kg o 4 zucche piccole,  
300 g di cozze,  
300 g di vongole,  
1 cipolla,  
1 spicchio di aglio,  
vino bianco secco,  
2 cucchiaini di olio di oliva,  
1 ciuffo di prezzemolo tritato,  
pepe.

Mettete le vongole a bagno in acqua salata e lasciatele spurgare per almeno un'ora, cambiando di tanto in tanto l'acqua. Raschiate le cozze sotto l'acqua fredda corrente per eliminare le incrostazioni.

Pelate e tritate finemente la cipolla; schiacciate lo spicchio di aglio.

Tagliate il cappello alla zucca, praticando un'incisione orizzontale a circa due terzi dell'altezza.

Vuotatela della polpa lasciando intorno un bordo di 1 cm; svuotate anche la polpa nel cappello.

Avvolgete separatamente la zucca e il cappello in un foglio di alluminio e passateli in forno già caldo a 170° per trenta minuti circa.

In un tegame fate scaldare due cucchiaini di olio, unitevi le cozze e le vongole, la cipolla, lo spicchio di aglio, una spruzzata di vino e una generosa macinata di pepe e fate aprire i molluschi su fiamma vivace; scolateli e sgusciatene la metà.

Tenete gli altri nella valva e filtrate il loro fondo di cottura.

Raccogliete tutti i molluschi in una ciotola, aggiungete il fondo di cottura filtrato e il prezzemolo e mescolate. Togliete la zucca e il suo cappello dal forno ed eliminate il foglio di alluminio; farcitela con le cozze e le vongole, disponetela su un piatto e portatela subito in tavola.

## BAVARESÌ ALLE PERE

Ingredienti per 4 persone:

4 pere Williams non troppo mature,  
370 g di zucchero,  
2 dl di panna,  
succo di 1 limone,  
10 g di gelatina in fogli,  
3 uova,  
1 bicchierino di grappa alle pere.

Per decorare:

200 g di ribes rosso,  
qualche grappolino di ribes rosso, bianco e nero,  
1 albume,  
4 cucchiaini di zucchero.

Pelate le pere, dividetele in quarti ed eliminate i torsoli; disponetele in una casseruola, aggiungete il succo di limone, 200 g di zucchero e un litro di acqua fredda e portate a ebollizione; lasciate sobbollire il tutto per cinque minuti, su fuoco dolce.

Togliete dal fuoco e fate intiepidire.

Scolate le pere e frullatele con 1,2 dl del loro sciroppo di cottura; versate la purea ottenuta in un'altra casseruola e incorporatevi 120 g di zucchero e le uova.

Mettete la casseruola sul fuoco e fate cuocere la crema, su fiamma dolce, fino a quando si sarà addensata, mescolandola. Fate ammorbidire la gelatina in poca acqua fredda, poi scolatela e strizzatela; amalgamatela alla purea di pere calda, mescolando in continuazione fino a quando si sarà completamente sciolta.

Unite la grappa e lasciate raffreddare il composto.

Montate la panna e incorporatevi 50 g di zucchero, sbattendola con le fruste elettriche.

Amalgamatela quindi alla crema di pere, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto.

Riempite con il composto preparato quattro stampini individuali (o un grande stampo) e metteteli in frigorifero per sei ore.

Prima di servire, frullate il ribes con due cucchiaini di zucchero e 1 dl di acqua e filtrate il coulis ottenuto.

Passate i grappolini di ribes prima nell'albume leggermente sbattuto e poi nel resto dello zucchero; fateli asciugare su carta da forno.

Sformate gli stampini su un piatto, guarniteli con il coulis preparato e decorateli con i grappolini di ribes brinati.