

Menu autunnale 02

RAVIOLI DI BRANZINO AL PESTO PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

200 g di farina,
2 uova,
sale.

Per la farcia:

250 g di polpa di branzino,
2 fette di pancarrè,
latte q.b.,
3 tuorli,
sale,
pepe.

Per il pesto:

2 peperoncini rossi freschi, piccanti,
2 spicchi di aglio,
1 ciuffo di basilico,
100 g di olio di oliva,
sale.

Lavorate la farina con le uova e un pizzico di sale fino a quando otterrete una pasta liscia ed elastica; avvolgetela con pellicola trasparente e lasciatela riposare.

Preparate la farcia: fate ammorbidire nel latte le fette di pancarrè precedentemente private della crosta, poi scolatele e strizzatele.

Passate al mixer la polpa di branzino con il pancarrè, i tuorli, sale e pepe.

Stendete la pasta in sfoglie sottili e sulla metà di esse distribuite la farcia suddivisa in mucchietti distanti tra loro di 4 cm circa.

Coprite la farcia con il resto delle sfoglie di pasta e, con un tagliapasta, ricavatene tanti ravioli di 4 cm di lato.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela; tuffatevi i ravioli.

Preparate il pesto: aprite i peperoncini a libro, eliminate i semi e frullateli piano con l'olio, il basilico, gli spicchi di aglio e un pizzico di sale.

Scolate i ravioli con un mestolo forato e conditeli con il pesto preparato.

PESCE SPADA ALLA MILANESE CON INSALATA DI LIMONE E FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

650 g di pesce spada tagliato in 4 tranci già puliti di scarti e pelle,
2 uova,
pangrattato,
100 g di burro,
sale.

Per l'insalata:

2 limoni non trattati,
2 finocchi,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Preparate l'insalata: pelate al vino i limoni e tagliateli a fettine sottilissime.
Mondate i finocchi eliminando le foglie esterne, lavateli, asciugateli e affettateli molto finemente.
Adagiate le fettine di limone e di finocchio a raggiera su un grande piatto di servizio, conditeli con sale, pepe e un filo di olio e teneteli da parte.
Rompete le uova in un largo piatto e sbattetele con una forchetta.
Versate abbondante pangrattato in un altro piatto capiente.
Immergete i tranci di pesce nelle uova sbattute, sgocciolateli per un istante e poi passateli nel pangrattato da entrambi i lati, premendoli con il palmo della mano per far in modo che l'impanatura aderisca bene.
Tagliate il burro a pezzi e fatelo spumeggiare in una larga padella.
Adagiatevi il pesce e cuocetelo per tre minuti per parte, fino a quando sarà dorato.
Scolatelo con un mestolo forato e sgocciolatelo su carta assorbente; disponetelo sull'insalata di limoni e finocchi, salatelo e servitelo.

BIGNÈ AL CIOCCOLATO BIANCO E CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone:

12 bignè già pronti,
300 g di ciliegie.

Per la crema al cioccolato bianco:

135 g di cioccolato bianco,
1 dl di panna fresca,
1 uovo grosso,
1 pizzico di sale.

Preparate la crema: rompete l'uovo separando il tuorlo dall'albume.
Spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in una piccola casseruola a fondo spesso, unite un cucchiaino scarso di panna e fatelo fondere a bagnomaria.
Toglietelo dal fuoco, trasferitelo in una terrina capiente e lasciatelo intiepidire.
Montate l'albume a neve con un pizzico di sale.
Montate la panna.
Incorporate al cioccolato il tuorlo, poi aggiungete l'albume e la panna montati, coprite con pellicola e tenete la mousse in frigorifero per quattro ore.

Togliete la mousse di cioccolato dal frigo e mettetela in una tasca da pasticciare.
Lavate e asciugate le ciliegie; lasciate il picciolo attaccato.
Con un coltellino, tagliate la calotta superiore dei bigné e farciteli con la mousse al cioccolato.
Chiudete ciascun bigné ripieno con una ciliegia e disponeteli su un piatto.