

Menu autunnale 06

RAVIOLI AL GORGONZOLA, ZUCCHINE E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

200 g di farina,
3 uova,
sale.

Per il ripieno:

100 g di gorgonzola,
200 g di zucchine,
30 g di parmigiano grattugiato,
1 tuorlo d'uovo,
burro.

Per condire:

16 asparagi verdi,
1 cuore di lattuga,
1 dito di vino bianco secco,
1 noce di burro,
sale,
pepe.

Preparate la pasta con la farina, le uova e con il sale sciolto in poca acqua tiepida.

Formate una palla e lasciatela riposare per trenta minuti.

Trascorso il tempo di riposo della pasta stendetela in una sfoglia sottile.

Preparate il ripieno: mondate, lavate e asciugate le zucchine.

Tagliatele a rondelle e fatele rosolare con un po' di burro.

Mettetele in una terrina, aggiungete il gorgonzola, il parmigiano, il tuorlo d'uovo e un pizzico di sale. Amalgamate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Con la pasta tirata formate tanti ravioli e farciteli con la preparazione precedente.

Premete bene i bordi per sigillarli.

Preparate il condimento: lavate il cuore di lattuga e tagliatelo a pezzi.

Mondate gli asparagi eliminando i gambi duri.

Raccoglieteli a mazzetto e legateli con spago da cucina.

Lessate gli asparagi al dente tenendoli dritti, in acqua bollente salata.

Scolateli, eliminate lo spago, tagliate i gambi a pezzetti e tenete intere le punte; fateli insaporire in una padella con una noce di burro.

Bagnateli con un dito di vino e un mestolino della loro acqua di cottura. Aggiungete i pezzi di lattuga, salate, pepate e lasciate stufare il tutto per cinque minuti.

In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle salatela.

Tuffatevi i ravioli e lessateli al dente.

Scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il condimento alle verdure.

Fateli saltare su fiamma vivace per un paio di minuti, spolverizzateli con il pepe e portateli subito in tavola.

FIORI DI CARCIOFO CON MOZZARELLINE

Ingredienti per 4 persone:

4 grossi carciofi romani,
succo di 1 limone,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
12 mozzarelline di bufala,
1 falda di peperone rosso alla griglia,
2 filetti di acciuga,
20 capperini in salamoia,
1 dl di olio di oliva,
1 peperoncino rosso piccante,
sale,
pepe.

Scaldare il forno a 180°.

Pulite i carciofi eliminando il gambo e le foglie più dure e metteteli a bagno in acqua e succo di limone.

Sgocciolateli e capovolgeteli.

Schiacciateli in modo che le foglie si aprano a fiore.

Disponete i carciofi in una casseruola, conditeli con l'olio e copriteli a filo di acqua.

Spolverizzateli con il prezzemolo, salateli e pepateli.

Infornateli per trenta minuti.

Sfilettate le acciughe.

Tritate la falda di peperone con il peperoncino, le acciughe e i capperi.

Praticate una incisione sulle mozzarelline e farcitele con il composto piccante.

Sfornate i carciofi e disponeteli su un piatto da portata.

Farciteli con le mozzarelline e serviteli subito.

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE CON GELATO E SALSA AL CARMELLO

Ingredienti per 6 persone:

350 g di pan di Spagna,
2 cestini di fragole,

Per il gelato al fiordilatte:

3,7 dl di panna,
3,7 dl di latte,
225 g di zucchero,

Per la salsa al caramello:

250 g di zucchero.

Per decorare:

foglioline di menta.

Preparate il gelato: in una casseruola versate il latte e la panna.

Portate quasi all'ebollizione e togliete dal fuoco.

Unite lo zucchero, mescolate per farlo sciogliere e lasciate raffreddare.

Quando la preparazione è completamente fredda, trasferitela in un contenitore metallico capiente e mettetela in freezer.

Lasciatela rassodare per tre ore.

Trascorso questo tempo, togliete il gelato dal freezer e sbattetelo con una forchetta per eliminare i cristalli di ghiaccio.

Rimettete quindi in freezer fino al momento di servire.

Tagliate il pan di Spagna in strisce e con esse rivestite il fondo e le pareti di uno stampo da charlotte.

Lavate e asciugate le fragole; dividetele a metà.

Farcite la charlotte con palline di gelato e fragole.

Preparate la salsa al caramello: in una padella versate mezzo bicchiere di acqua e lo zucchero; mettete la padella sul fuoco e lasciate bollire lo sciroppo, su fiamma bassissima, fino a quando otterrete un caramello biondo.

Sformate la charlotte farcita in un piatto da portata e guarnite la superficie con altre palline di gelato, altre fragole e la salsa al caramello.