

Menu invernale 06

CROSTINI DI ZUCCA E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

12 crostini di pane pronti,
400 g di zucca,
200 g di ricotta,
una costa di sedano,
30 g di burro,
peperoncino in polvere,
1 scalogno,
50 g di gherigli di noci,
sale fino.

Scaldate il forno a 200°.

Eliminate i semi e i filamenti dalla zucca.

Tagliatela a fette sottili con la scorza e cuocete in forno 10 minuti.

Scartate la buccia, tagliate una fetta a striscioline per la decorazione.

Passate il resto della polpa al passaverdura raccogliendo la purea in una ciotola.

Lavate la costa di sedano, asciugatela con carta assorbente da cucina e tritatela.

Sbucciate lo scalogno, lavatelo e asciugatelo con carta assorbente da cucina.

Tritatelo finemente con una mezzaluna.

Scaldate il burro in una padella e fatevi rosolare 5 minuti lo scalogno.

Aggiungete la purea di zucca, il sedano e insaporite 10 minuti.

Lavorate in una ciotola la ricotta con un cucchiaino di legno fino a ottenere una consistenza cremosa.

Aggiungete la purea di zucca, il peperoncino, il sale e mescolate ancora per amalgamare bene gli ingredienti.

Spalmate la crema di zucca e ricotta sui crostini.

Decorate i crostini con i gherigli di noci e con le striscioline di zucca.

Adagiate i crostini su un piatto da portata e servite.

Decorate con foglie di sedano e prezzemolo.

RISO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso per risotti,
2 arance,
1 cipolla rossa,
40 g di burro,
1 dado vegetale,
pepe,
sale fino.

Portate a bollire 1 litro di acqua in una pentola, scioglietevi il dado e tenete il brodo in caldo.

Lavate bene la scorza delle arance, asciugatele con carta assorbente da cucina e spremetele.

Eliminate la parte bianca e amara alla buccia di mezza arancia.

Tagliatela poi con un coltello affilato a striscioline sottilissime.

Sbucciate la cipolla, lavatela e asciugatela con carta assorbente da cucina, quindi tritatela finemente con un coltello o una mezzaluna.

Scaldate il burro in una casseruola.
Aggiungete la cipolla e rosolatela 5 minuti, a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaio di legno.
Unite il riso, fatelo tostare 2 minuti, mescolando.
Bagnate con il succo d'arancia, lasciate asciugare 2 minuti.
Versate sul riso un mestolo di brodo e fatelo assorbire a fuoco basso 3 minuti, continuando a mescolare.
Cuocete 10 minuti aggiungendo nella casseruola altro brodo, quando il precedente si è completamente assorbito.
Spegnete il fuoco, salate e pepate.
Unite al risotto le scorze d'arancia.
Mescolate bene e lasciate riposare il risotto 2 minuti, coperto.
Servite.

POLLO CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di pollo a pezzi,
100 ml di vino bianco,
2 rametti di rosmarino,
1 spicchio di aglio,
240 g di fagioli cannellini in scatola,
100 ml di brodo,
olio di oliva,
pepe rosa,
pepe,
sale fino.

Passate i pezzi di pollo sulla fiamma del gas, lavateli e asciugateli con carta assorbente da cucina, salateli e pepateli.
Lavate, asciugate i rametti di rosmarino.
Sbucciate lo spicchio d'aglio.
Scaldate in una casseruola 2 cucchiai di olio e rosolatevi l'aglio.
Unite i pezzi di pollo e fateli insaporire 10 minuti, da tutte le parti.
Irrorate con il vino, lasciate evaporare a fiamma vivace 2 minuti.
Bagnate con il brodo, unite il rosmarino.
Mettete il coperchio, abbassate la fiamma e cuocete 50 minuti.
Sgocciolate bene i fagioli dal liquido di conservazione.
Scaldate l'olio rimasto in una padella.
Aggiungete i fagioli e lasciateli scaldare 5 minuti.
Cospargete con il pepe rosa e fate insaporire altri 5 minuti.
Unite i fagioli al pollo, mescolate accuratamente.
Spegnete il fuoco e lasciate riposare 2 minuti a tegame coperto.
Trasferite il pollo su un piatto da portata, irrorate con il fondo di cottura e servite ancora caldo.

ROTOLO ALLE CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di castagne,
una foglia di alloro,
100 ml di latte,
40 g di zucchero a velo,
15 g di cacao amaro,

100 g di gherigli di noci tritati,
40 ml di rum,
50 g di farina,
50 g di fecola,
130 g di zucchero semolato,
20 g di burro,
4 uova,
una bustina di vanillina,
una bustina di lievito in polvere,
sale fino.

Cuocete le castagne in una pentola coperte d'acqua, con l'alloro e un pizzico di sale, circa 40 minuti.
Devono diventare tenere.

Scaldate il forno a 170°.

Ammorbidite il burro in un padellino a fiamma bassa 2 minuti; lasciate intiepidire.

Mescolate in una ciotola lo zucchero, il sale rimasto, le uova e il burro, con un cucchiaino di legno.

Aggiungete, poco alla volta, la farina, la fecola, la vanillina e il lievito.

Imburrate un placca da forno e versatevi il composto.

Infornate e cuocete 8 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Trasferite poi su un telo, tagliate i bordi.

Scolate le castagne, sbucciatele e passatele al setaccio.

Unite alla purea il latte intiepidito, 20 g di zucchero a velo, il cacao, le noci e il rum.

Spalmate la crema su metà del pan di Spagna; arrotolatelo su se stesso aiutandovi con il telo.

Trasferitelo su un piatto da portata e spolverizzate lo zucchero a velo, servite.