

Menu invernale 09

PAPPARDELLE GRANA E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pappardelle fresche all'uovo,
200 g di grana in scaglie,
4 cipollotti freschi,
2 spicchi d'aglio,
1 limone,
alloro,
olio extra-vergine di oliva,
sale,
pepe.

Mondate i cipollotti, lavateli e tagliateli a rondelle sottili; pelate gli spicchi d'aglio e tritateli.

Lavate il limone e asciugatelo.

Fate rosolare il trito d'aglio, i cipollotti e una foglia d'alloro in una padella con 3 cucchiaini di olio; quindi salate, pepate, unitevi la buccia grattugiata del limone e il suo sacco.

Fate bollire le pappardelle in abbondante acqua salata.

Scolatele al dente e trasferitele nella padella con il condimento; fatele saltare per qualche minuto, poi cospargetele con la metà del grana.

Distribuite le pappardelle nei piatti servitele con il resto del grana e un filo di olio a crudo.

ARROSTO CON LE PATATE SPEZiate

Ingredienti per 6 persone:

3 petti di pollo con l'osso,
500 g di patate,
2 peperoncini,
paprika,
10 g di ketchup,
20 g di origano,
700 ml di vino bianco secco,
olio di semi di mais,
olio extravergine d'oliva,
sale,
peperoncino.

Tagliate in due parti i petti di pollo, lavateli e asciugateli bene.

Mettete in un piatto 1/2 cucchiaino di paprika e il ketchup, mescolate e passate la salsa sui pezzi di pollo.

Preriscaldate il forno a 200'.

Versate un po' d'olio in una pirofila, fatelo scaldare a fiamma dolce e poi rosolatevi la carne.

Quando la pelle del pollo tenderà a restringersi e dorarsi, unitevi il peperoncino, versate 3/4 del vino e infornate per 30 minuti.

Sbucciate le patate, lavatele, asciugatele e tagliatele a mezza luna.

Mescolate l'origano con un cucchiaino di paprika e impanatevi le patate.

Versate abbondante olio di semi in una padella, scaldatelo a fiamma alta e poi versatevi le patate in modo che facciano subito una crosticina.

Affinché le patate diventino croccanti esternamente e morbide dentro devono cuocere annegate nell'olio ben caldo, senza essere toccate: quando tendono a separarsi (circa 6 minuti) potete anche girarle e controllarne la cottura. Quindi, scolatele e fate asciugare l'eccesso di olio su fogli di carta assorbente. Salatele a piacere. Servite il pollo con le patatine calde spolverizzate con altro origano e paprika.

TORTINO DI FINOCCHI

Ingredienti per 4 persone:

800 g di finocchi,
600 ml di besciamella già pronta,
latte intero,
150 g di grana grattugiato,
80 g di burro,
pangrattato,
timo,
sale,
pepe.

Preriscaldate il forno a 200°C.

Mondate i finocchi eliminando le foglie esterne e più dure, lavateli e tagliateli a spicchi dello spessore di circa 1 cm. Portare a bollire abbondante acqua salata e lessatevi gli spicchietti per 5 minuti circa poi scolateli. Scaldate il burro in una padella antiaderente e gettatevi i finocchi, fateli insaporire bene e quando avranno assorbito tutto il burro, aggiungetevi un bicchiere di latte scarso e portate a cottura facendolo evaporare su una fiamma media. Quando si saranno inteneriti aggiungete un pizzico di sale e di pepe, toglieteli dalla padella e teneteli da parte. Mettete un velo di besciamella sul fondo di una teglia da forno, adagiatevi sopra i finocchi, copriteli con metà del parmigiano e poi con la restante besciamella, ricoprite il tutto con il resto del formaggio grattugiato e spolverizzate la sommità con un velo di pangrattato. Cospargete con le foglioline di 1 rametto di timo e fate gratinare in forno caldo per circa 10 minuti.

CROSTATA DI MIRTILLI

Ingredienti per 6 persone:

250 g di farina "00",
200 g di burro,
200 g di zucchero,
4 uova,
300 g di mirtilli (neri o rossi),
zucchero a velo,
sale.

Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Rompete le uova, dividendo i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ben ferma. Poi, in una ciotola e servendovi di un frullino, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida. Quindi, continuate a lavorare il composto con un cucchiaino di legno, unitevi un tuorlo per volta, una presa di sale e la focca di albumi. Amalgamatevi anche la farina poco per volta, setacciandola mano a mano per evitare che si formino dei grumi.

Preriscaldate il forno a 190°C.

Imburrate e infarinate uno stampo (28 cm di diametro) e versatevi il composto per la crostata.

Distribuitevi sopra i mirtilli e infornate.

Cuocete la torta per un'ora.

Sfornatela e lasciatela intiepidire.

Volendo, appena esce dal forno, potete completarla con uno strato di mirtilli freschi.

Cospargetela di zucchero a velo e servitela tiepida o fredda.