

Menu di primavera 09

TORTINE AL SALMONE E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pasta briséé,
100 g di punte di asparagi surgelate,
200 g di salmone affumicato,
1 scalogno,
1 dl di panna,
2 uova + 1 tuorlo,
1 noce di burro,
farina per il piano da lavoro,
sale,
pepe.

Lessate le punte di asparagi seguendo do le istruzioni riportate sulla confezione e poi scolatele.

Stendete sottilmente la pasta sul piano da lavoro infarinato e con essa foderate degli stampini individuali a piacere; eliminate la pasta in eccesso, punzecchiate il fondo con una forchetta, ricoprite con carta da forno e fagioli secchi e mettete in forno a 200° per quindici minuti.

Nel frattempo, pelate e tritate lo scalogno; fatelo appassire in una padella con una noce di burro, unite gli asparagi spezzettati e lasciateli insaporire.

Togliete gli stampini dal forno e abbassate la temperatura a 180°; eliminate i fagioli e la carta e distribuite sul fondo gli asparagi.

Sbattete le uova con il tuorlo, la panna, un pizzico di sale e di pepe e versate il composto ottenuto sugli asparagi.

Infornate di nuovo e proseguite la cottura per altri trenta minuti.

Servite dopo aver guarnito con le fettine di salmone affumicato spezzettate.

ZUPPETTA DI CONCHIGLIE MISTE

Ingredienti per 4 persone:

600 g di cozze,
600 g di fasolari,
600 g di tartufi di mare,
12 cipollotti,
una patata,
2 pomodori maturi,
un ciuffo di basilico,
2-3 rametti di prezzemolo,
uno spicchio d'aglio,
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
4 fettine di pane casereccio,
sale,
pepe.

Pulite e lavate con cura tutti i molluschi; scartate quelli già aperti e raccoglieteli in una casseruola di alluminio; unite un cucchiaio di olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, il prezzemolo e metteteli sul fuoco.

Man mano che si aprono, scolate i molluschi e sgusciateli (tenetene da parte qualcuno intero con la conchiglia); metteteli in una ciotolina e copriteli con pellicola.

Filtrate il liquido rimasto nella casseruola e tenete da parte anche questo.
Incidete i pomodori, scottateli in acqua bollente, pelateli e tagliate la polpa a dadini.
Soffriggete nella casseruola i cipollotti affettati con il rimanente olio, unite la patata a dadini, lasciate insaporire per qualche minuto, quindi aggiungete la polpa di pomodoro e il liquido dei molluschi.
Aggiungete un mestolo di acqua calda e fate cuocere l'abbondante sughetto per 20-25 minuti, in modo che la patata abbia il tempo di sfaldarsi.
Regolate di sale e pepe, unite alla zuppetta i molluschi sgusciati e il basilico spezzettato e fate insaporire il tutto per qualche minuto; completatela con i molluschi interi e servite accompagnandola con le fettine di pane casereccio tostate.

FILETTI DI PESCE SAN PIETRO CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI VONGOLE

Ingredienti per 6 persone:

6 filetti di pesce San Pietro,
700 g di vongole,
12 fiori di zucca,
3 zucchine,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
1 ciuffo di prezzemolo tritato.
1 tuorlo,
60 g di ricotta,
50 g di burro,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Mettete le vongole a bagno in acqua salata per quattro ore, cambiando spesso l'acqua. Passatele poi sotto l'acqua fredda corrente, sgocciolatele e fatele aprire, con il coperchio, in una padella insieme al vino, lo spicchio di aglio schiacciato, il prezzemolo e una macinata di pepe.
Scolatele quindi con un mestolo forato, sgusciatele (tranne qualcuna che terrete nelle valve per la decorazione) e filtrate il fondo di cottura.
Spuntate le zucchine, lavatele e lessatele in acqua bollente salata per quindici minuti. Scolatele e frullatele con la ricotta e il tuorlo; trasferite la purea ottenuta in una ciotola, incorporatevi le vongole sgusciate, salate e pepate.
In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e, temendo i fiori di zucca per il picciolo, immergeteli un istante. Stendeteli su un telo ad asciugare, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo. Farciteli con il ripieno di ricotta e vongole preparato.
Scaldate il forno a 180°.
Foderate la placca con carta speciale e disponetevi i fiori di zucca farciti.
Spennellateli con un filo di olio, infornateli e lasciateli cuocere per quindici minuti.
Togliete i fiori di zucca dal forno e abbassate la temperatura a 150°.
Mettete i filetti di pesce in una teglia foderata con carta da forno unta di olio, infornateli e fateli cuocere per quindici minuti circa; salateli, pepateli.
Fate fondere il burro in una padella, aggiungete il fondo di cottura delle vongole, due cucchiaini di olio e il prezzemolo e sbattetelo con una frusta a mano per ottenere una salsina liscia.
Disponete il pesce su un piatto e guarnitelo con i fiori di zucca ripieni e le vongole nelle valve tenute da parte; irroratelo con la salsina e servitelo.
Il nome pesce San Pietro deriva da una leggenda. Sarebbe il pesce che l'apostolo avrebbe pescato con le mani nel lago di Tiberiade e nella cui bocca avrebbe trovato il denaro per pagare un tributo.

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 8 persone:

500 g tra fragole e fragoline di bosco,
250 g di farina,
50 g di cacao amaro,
2 uova e un tuorlo,
120 g di zucchero a velo,
200 g di burro,
300 g di cioccolato fondente,
3 dl di panna fresca,
1,2 dl di latte,
burro e farina per lo stampo.

Lavorate la farina con il burro a pezzetti, il cacao, il tuorlo e lo zucchero fino a ottenere un impasto omogeneo e stendetelo con il matterello in un disco di circa 30 cm. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 24 cm e foderatelo con la pasta, facendola risalire sui bordi.

Rifilate il bordo con un coltello e cuocete la base di pasta per 15 minuti circa nel forno caldo a 190°.

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.

Portate a ebollizione il latte e la panna in una casseruola e fatevi sciogliere il cioccolato.

Lasciate raffreddare, incorporate le uova sbattute e mescolate per qualche minuto.

Versate la crema sulla pasta e cuocete per 16-17 minuti.

Sfornate la torta, attendete qualche minuto, sformatela e lasciatela raffreddare.

Pulite, lavate e asciugate delicatamente le fragole, distribuitele sulla superficie e servite.