

Menu di primavera 10

CRESPELLE ALLE ERBE CON INSALATINA

Ingredienti per 4 persone:

70 g di farina,
1,7 dl di latte,
1 cucchiaino di erbe miste (erba cipollina, maggiorana, prezzemolo),
1 uovo,
200 g di insalata misticanza,
1 mazzetto di ravanelli,
120 g di Appenzeller Switzerland,
olio di oliva,
burro,
sale,
pepe.

Per le crespelle: in una terrina sbattete l'uovo con un pizzico di sale, unite la farina e mescolate con una frusta; aggiungete a poco a poco il latte, mescolando.

Insaporite con le erbe e lasciate riposare la pastella per trenta minuti.

Spennellate una padella antiaderente di 18 cm di diametro con un filo di olio e poco burro fuso e versatevi un quarto di pastella; fate roteare la padella inclinandola in modo da distribuire uniformemente la pastella, mettetela sul fuoco e cuocete la crespella fino a quando i bordi tenderanno ad arricciarsi.

Giratela e cuocetela ancora qualche istante sull'altro lato; fatela quindi scivolare su un piatto e procedete nello stesso modo preparando altre tre crespelle.

Pulite e lavate l'insalata e i ravanelli; affettate finemente i ravanelli e tagliate il formaggio Appenzeller a pezzetti.

Riunite in una terrina l'insalata e i ravanelli e conditeli con un filo di olio, sale e pepe.

Mettete le crespelle in quattro ciotole, distribuitevi l'insalata condita, aggiungete il formaggio e servite.

REGINETTE AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

320 g di reginette,
300 g di passata di pomodoro,
2 peperoni rossi,
1 scalogno,
30 g di burro,
3 filetti di acciuga sott'olio,
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Pulite i peperoni eliminando i peduncoli, i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a filetti sottili.

Mondate e tritate lo scalogno.

In una casseruola fate scaldare l'olio con il burro e soffriggetevi lo scalogno; unite i filetti di acciuga spezzettati e mescolate con un cucchiaino di legno fino a quando si sciolgono.

Aggiungete i peperoni e la passata di pomodoro e fate cuocere il tutto per dieci minuti, su fuoco vivace, sempre mescolando.

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

Tuffatevi le reginette e lessatele al dente; scolatele e versatele nella casseruola con il sugo ai peperoni.

Fate saltare pasta e sugo, spolverizzate con il parmigiano e portate subito in tavola.

POLLO IN POTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

un pollo tagliato a pezzi non troppo grandi,
3 spicchi d'aglio,
2 rametti di rosmarino,
30 g di lardo,
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
vino bianco,
sale,
pepe.

Spellate l'aglio e tritatene metà.

Lavate, asciugate e tritate gli aghi di un rametto di rosmarino.

Disponete i pezzi di pollo lavati e asciugati in una ciotola, cospargeteli con il trito di aglio e rosmarino, salate, insaporite con una manciata di pepe, irrorate con un cucchiaino di olio e mezzo bicchiere di vino e lasciate marinare per una notte. Scolate il pollo dalla marinata e rosolatelo in una casseruola, possibilmente di coccio, con l'olio rimasto e il lardo tritato fine, finché sarà dorato.

Unite l'aglio schiacciato e il rametto di rosmarino: versate dopo qualche istante il liquido della marinata filtrato e un bicchiere di vino scaldato e proseguite la cottura a fuoco basso per 40-45 minuti, girando di tanto in tanto i pezzi di pollo e aggiungendo gradualmente poco vino bianco scaldato, quando è necessario.

Alla fine regolate di sale e pepe e servite.

TACCOLE IN PADELLA

Ingredienti per 6 persone:

800 g di taccole,
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
una noce di burro,
4 cipollotti,
brodo vegetale,
100 g di pancetta a fettine sottili,
4 pomodori maturi e sodi (facoltativi),
sale,
pepe.

Pulite le taccole: spuntatele alle estremità, eliminando anche il filo su tutta la lunghezza del baccello, se c'è.

Lavatele, asciugatele, stendendole su un telo; scottatele per qualche istante in abbondante acqua bollente salata, scolatele e passatele sotto un getto di acqua fredda corrente.

Pulite i cipollotti, tagliateli a fettine o, se preferite, tritateli e soffriggeteli in una padella con l'olio e il burro; unite le taccole, fatele insaporire per qualche minuto, copritele e proseguite la cottura per circa 15 minuti a fuoco basso bagnando, se necessario, con poco brodo bollente.

In alternativa al brodo, potete anche aggiungere i pomodori scottati per qualche istante in acqua bollente, scolati, spellati, privati dei semi e tritati.

Regolate di sale e pepe e aggiungete le fettine di pancetta tagliate a grossi pezzi e rosolate in un padellino, fino a farle divenire croccanti.

Servitele caldissime.

TORTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

200 g di cioccolato fondente,
200 g di zucchero,
200 g di nocciole tostate,
200 g di burro,
4 uova.

Per decorare:

zucchero a velo,
qualche grappolino di ribes rosso.

Tritate le nocciole.

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.

Montate a neve gli albumi.

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria.

Toglietelo dal fuoco e incorporatevi il burro a pezzetti.

Mettete il composto in una terrina e aggiungete lo zucchero, il trito di nocciole e i tuorli uno alla volta e dopo che il precedente è stato amalgamato.

Unite infine gli albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Scaldate il forno a 180°.

Bagnate e strizzate un foglio di carta da forno.

Foderate con esso uno stampo munito di cerniera di 25 cm di diametro e versatevi il composto preparato.

Livellate la superficie e infornate.

Lasciate cuocere per quarantacinque minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare.

Sformatela su un piatto di servizio, spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo e decoratela con i grappolini di ribes.

Portate subito in tavola.