

Menu di primavera 12

CARPACCIO DI BRESAOLA, MELA E GRANA

Ingredienti per 4 persone:

150 g di bresaola affettata,
una mela verde,
una costola di sedano,
il succo di 2 limoni,
un cucchiaio di basilico e aneto tritati,
scaglie di grana,
olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe garofanato.

Lavate bene la mela, tagliatela in 4 spicchi, eliminate il torsolo e riduceteli a fettine sottili; ponetele in una ciotola con acqua fredda acidulata con il succo di un limone e tenete da parte.

Pulite il sedano, lavatelo, asciugatelo, eliminate gli eventuali filamenti e affettatelo a rondelle sottili.

Sbattete 5 cucchiai d'olio in una ciotola con il succo di limone rimasto per pochi minuti, fino ad avere una salsina ben emulsionata; profumatela con il trito di erbe aromatiche, salate e pepate.

Scolate gli spicchi di mela e asciugateli.

Sistemate le fettine di bresaola sui piatti in modo armonioso, guarnite con gli spicchi di mela, le rondelle di sedano e le scaglie di grana.

Condite tutto con la salsina aromatica preparata, cospargete, se vi piace, con una macinata abbondante di pepe e servite.

RISOTTO CON CARCIOFI E MORTADELLA

Ingredienti per 4 persone:

300 g di riso,
4 cuori di carciofo,
150 g di mortadella a fette spesse,
1 scalogno,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
1 l di brodo vegetale,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
50 g di burro,
1 filo di olio di oliva,
80 g di parmigiano grattugiato,
sale,
pepe.

Mondate e tritate lo scalogno.

Pulite i carciofi e tagliateli a fettine.

In una seruola fate scaldare un filo di olio e conditevi lo scalogno e i carciofi.

Aggiungete il riso e lasciatelo tostare mescolando con un cucchiaio di legno.

Sfumatelo con il vino e portatelo a cottura usando il brodo bollente, poco per volta, e solo dopo che il precedente è stato assorbito.

Nel frattempo, tagliate la mortadella a dadini.

Quando il riso è cotto al dente, unite i dadini di mortadella, mescolate e togliete dal fuoco. Mantecate il riso con il burro e il parmigiano, assaggiate e, se necessario, regolate di sale; pepate, profumate con il prezzemolo, mescolate e servite subito.

POLLO AL LIMONE CON LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

un pollo da circa un kg tagliato in 8 pezzi,
3 limoni non trattati,
500 g di patate,
2 rametti di rosmarino,
un cucchiaino di origano secco,
olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe nero.

Cospargete i pezzi di pollo con una presa di sale e una generosa macinata di pepe; scaldate in una padella antiaderente 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, aggiungete il pollo e rosolatelo per 5-6 minuti; scolatelo e trasferitelo su un piatto. Lavate le patate, tagliatele a metà, conditele con una presa di sale, 2 cucchiai di rosmarino tritato mescolato con l'origano e 2 cucchiai di olio e versatele sul fondo di una pirofila da forno; adagiatevi sopra i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso l'alto, lavate 2 limoni, asciugateli, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e poi ancora a fettine che distribuirete sul pollo.

Cuocete il pollo e le patate in forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti, unite il succo del limone rimasto e proseguite la cottura per altri 15 minuti.

SFOGLIA ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di pasta sfoglia surgelata.

Per il ripieno:

1 mela grossa,
1 cucchiaio di zucchero,
1 cucchiaio di succo di limone.

Per la decorazione:

1 mela grossa,
2 cucchiaini di zucchero,
marmellata di albicocche,
pistacchi.

Scongelate la pastafoglia.
Sbucciate la mela e tagliatela a pezzetti.
Mettetela in un pentolino con succo di limone e zucchero.
Fate cuocere sino a ridurla in purea.
Lasciatela quindi raffreddare.
Stendete la pasta creando un quadrato dello spessore di 3-4 mm.
Ritagliate da un lato 4 strisce della larghezza di 1,5 cm. La pasta per la base dovrà invece essere larga 12-13 cm.
Sovrapponete due strisce, mettendo l'una sull'altra, poi torcetele come illustrato nell'immagine.
Procedete allo stesso modo con le altre due.
Pennellate a questo punto i due bordi laterali della pasta sfoglia con l'albume d'uovo leggermente sbattuto ed appiccicateci le due strisce attorcigliate.
Punzecchiate la base di sfoglia con i rebbi di una forchetta.
Distribuitevi sopra la purea di mele.
Tagliate quindi la mela a fettine per la guarnizione finale e disponetele sopra la purea di mela.
Pennellate la pasta sfoglia in vista con l'uovo.
Cospargete, infine, le fettine di mela con 2 cucchiaini di zucchero.
Infornate, a 180°C, per circa 10 minuti.
Abbassate poi la temperatura a 160° e continuate a cuocere per altri 15 minuti circa.
A cottura avvenuta, estraete la torta dal forno e lasciatela raffreddare completamente su una gratella.
Con un pennello da cucina, stendete un velo di marmellata di albicocche sull'intera superficie.
Decorate con una manciata di pistacchi sminuzzati.