

Menu di primavera 13

MACCHERONCINI ALLA TRAPANESE

Ingredienti per 4 persone:

320 g di maccheroncini,
60 g di pinoli tostati,
2 spicchi di aglio,
6 pomodori,
1 mazzetto di basilico,
2 cucchiaini di pecorino grattugiato,
2 cucchiaini di capperini,
6 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Pestate in un mortaio gli spicchi di aglio, il basilico e un pizzico di sale.

Pelate i pomodori, divideteli a metà, eliminate i semi e tagliate la polpa a pezzettini. Mettete i pezzettini di pomodoro in un colapasta, salateli e lasciateli sgocciolare per trenta minuti.

Tritate i pinoli.

Mettete in una ciotola il battuto di basilico, aggiungete i pinoli tritati, i pezzettini di pomodoro e il pecorino e mescolate versando l'olio a filo.

Salate, pepate e unite i capperini.

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

Tuffatevi la pasta e lessatela al dente.

Diluite il pesto con qualche cucchiaino di cottura della pasta.

Scolate i maccheroncini, conditeli con il pesto preparato e portateli subito in tavola.

BRACIOLE ALLA SPOLETINA

Ingredienti per 4 persone:

4 braciole di maiale,
1 bicchiere di vino bianco secco,
50 g di olive verdi snocciolate,
2 cucchiaini di patè di olive verdi,
5 cucchiaini di olio di oliva,
2 foglie di alloro,
1 rametto di rosmarino,
1 pizzico di peperoncino rosso,
farina,
sale,
pepe.

Appiattite leggermente le braciole con un batticarne e praticate qualche taglio lungo i bordi per evitare che la carne si accartocci durante la cottura; infarinatela.

In una padella antiaderente fate scaldare l'olio con l'alloro e il rosmarino e rosolatevi uniformemente la carne per venti minuti, girandola a metà cottura.

Quando la carne è ben rosolata, salatela, bagnatela con il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete le olive, il patè di olive e un pizzico di peperoncino.

Se necessario, unite un mestolino di acqua calda.
Salate e pepate a fine cottura e servite subito nei piatti da portata individuali.

FAGIOLINI CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

600 g di fagiolini,
100 g di pancetta a fettine,
8 fili di erba cipollina,
1 spicchio di aglio,
1 peperoncino fresco,
2 cucchiaini di olio di oliva (20 ml),
1 cucchiaio di sale grosso.

Spuntate i fagiolini, eliminate il filo, se presente.
Lavateli in abbondante acqua fredda, scolateli.
Portate a bollore 2 litri di acqua in una capace pentola.
Salatela con il sale grosso.
Lessatevi i fagiolini 15 minuti, scolateli e fateli raffreddare.
Divideteli in 8 mazzetti.
Avvolgete ciascun mazzetto in una fettina di pancetta.
Legateli con un filo di erba cipollina.
Per facilitare l'operazione, scottate l'erba cipollina 30 secondi in acqua bollente.
Spellate l'aglio, tagliatelo a lamelle.
Pulite il peperoncino con carta da cucina inumidita, eliminate il picciolo e i semi.
Tagliatelo a rondelle.
Scaldate l'olio in una capace padella antiaderente.
Rosolatevi l'aglio e il peperoncino 1 minuto, a fuoco basso.
Disponete i mazzetti di fagiolini nella padella, in un unico strato.
Cuoceteli 5 minuti, voltandoli delicatamente con una paletta a metà cottura.
Devono dorare leggermente e il grasso della pancetta diventare trasparente.
Trasferite i fagiolini su un piatto da portata; servite subito.

CROSTATA DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

300 g di farina,
250 g di zucchero,
150 g di burro,
400 g di ricotta romana,
30 g di scorza di arancio e cedro candita,
30 g di pinoli,
30 g di uvetta sultanina,
1 pizzico di cannella in polvere,
6 uova,
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata,
burro,
farina.

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.

Rovesciate la farina sulla spianatoia e fate la fontana.

Mettete al centro tre tuorli, 100 g di zucchero e il burro ammorbidito a pezzetti.

Lavorate il tutto fino a quando otterrete un impasto liscio.

Fate una palla, copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per trenta minuti. Montate due albumi a neve ferma.

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, poi scolatela e asciugatela.

Sbriciolate la ricotta e trasferitela in una ciotola.

Aggiungete il resto dello zucchero, i tre tuorli rimanenti e un pizzico di cannella e mescolate.

Unite al composto di ricotta la scorza di limone grattugiata, la scorza di arancio e cedro candita tagliata a pezzettini, i pinoli, l'uvetta sultanina e gli albumi montati.

Scaldate il forno a 200°.

Stendete la pasta con un mattarello in due sfoglie, una leggermente più grande dell'altra. Con la sfoglia più grande, foderate il fondo e le pareti di uno stampo imburato e infarinato.

Farcite l'interno con il composto di ricotta e ricoprite con il secondo disco di sfoglia. Sigillate bene i bordi premendoli con le dita e spennellate la superficie con un po' di albume sbattuto.

Infornate e lasciate cuocere la crostata per venticinque minuti circa.