

## Menu di primavera 15

### PENNE CON ZAFFERANO AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

320 g di penne,  
120 g di salsiccia,  
1 cipolla piccola,  
1 bustina di zafferano,  
20 ml di vino bianco,  
50 g di panna da cucina,  
1 rametto di rosmarino,  
20 ml di olio di oliva,  
1 spolverata di pepe,  
1 pizzico di sale fino,  
30 g di sale grosso.

Spellate la salsiccia, sbriciolatela.  
Sbucciate la cipolla, tritatela molto finemente con una mezza luna.  
Pulite il rosmarino con carta da cucina inumidita, raccogliete parte degli aghi, tritateli e teneteli da parte.  
Stemperate lo zafferano nel vino bianco con un cucchiaino.  
Versate l'olio in una padella, aggiungete la cipolla, fatela appassire 2 minuti.  
Unite la salsiccia sbriciolata e il rametto di rosmarino.  
Fatela rosolare 5 minuti.  
Bagnate con il vino, mescolate e cuocete 5 minuti.  
Eliminate il rosmarino e aggiungete la panna, salate, pepate e cuocete 10 minuti.  
Portate a bollire 3 litri di acqua in una pentola con il sale grosso.  
Tuffate le penne, lessatele 11 minuti o quanto indicato sulla confezione.  
Scolate la pasta, trasferitela nella padella del condimento.  
Fatela insaporire a fuoco vivo almeno 2 minuti, mescolando delicatamente.  
Togliete dal fuoco e cospargete con un cucchiaino di aghi di rosmarino tenuti da parte.

### TAGLIATA DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

600 g di fesa di tacchino a fettine,  
1 scalogno,  
1 rametto di rosmarino,  
100 g di cuori di carciofi surgelati,  
50 g di funghi champignon,  
12 limone,  
1 mazzetto di rucola,  
4 cucchiaini di olio di oliva,  
1 spolverata di pepe,  
1 cucchiaino di sale grosso,  
1 pizzico di sale fino.

Eliminate le eventuali parti grasse alle fettine di carne.  
Sbucciate lo scalogno e affettatelo sottilmente (3 mm).

Spremete il limone, filtrate il succo.  
Sistamate le fettine di carne in un piatto, senza sovrapporle.  
Unite lo scalogno e spolverizzate con gli aghi di rosmarino, lavato e asciugato.  
Bagnate con metà succo di limone e metà olio.  
Lasciate marinare 1 ora in frigorifero.  
Portate a ebollizione un litro di acqua in una casseruola; salatela con il sale grosso.  
Cuocetevi i carciofi surgelati 10 minuti.  
Scolate i carciofi e divideteli in spicchi.  
Pulite la rucola dalle parti sciupate.  
Lavatela, scolatela e asciugatela.  
Togliete la base terrosa dei funghi, raschiate i gambi con un coltellino.  
Lavate i funghi velocemente, asciugateli.  
Tagliateli a lamelle di 3 mm, bagnatele con il succo di limone rimasto.  
Scaldate il forno a 200°.  
Scolate la carne, disponetela in una teglia unta con un cucchiaio di olio.  
Cuocete in forno 5 minuti.  
Trasferite la carne su un piatto da portata, unite la verdura e l'olio rimanente.  
Salate e servite.

## PATATE CON ERBA CIPOLLINA FRESCA

Ingredienti per 4 persone:

750 g di patate da insalata lesse,  
2 scalogni,  
2 bicchieri di brodo vegetale,  
2 cucchiaini di aceto di vino bianco,  
3 cucchiaini di olio di riso,  
150 g di yogurt,  
150 g di panna,  
3 cucchiaini di maionese,  
sale,  
pepe da macinare,  
3 cucchiaini di erba cipollina.

Pelate gli scalogni e tritateli finemente.  
Scaldate il brodo di verdura.  
Aggiungete gli scalogni e fate cuocere per 5 minuti.  
Tagliate a dadini le patate e mettetele in una ciotola.  
Versate sopra il brodo di verdura.  
Lasciate riposare, a ciotola coperta, per 15 minuti.  
Rimescolate accuratamente di tanto in tanto.  
Mescolate insieme l'aceto, l'olio, lo yogurt, la panna e la maionese.  
Aggiustate di sale e pepe.  
Aggiungete, mescolando, l'erba cipollina.  
Mescolate le patate con la salsa d'insalata e lasciate riposare un'altra ora.

## SEMIFREDDO MERINGATO

Ingredienti per 12 persone;

Per la meringa:

200 g di zucchero semolato,  
100 g di albumi,  
vanillina,  
sale,  
burro per la placca.

Per il semifreddo:

400 g di panna da montare,  
250 g di ciliegie snocciolate,  
130 g di zucchero semolato,  
50 g di albume.

Per la salsa:

80 g di ciliegie snocciolate,  
80 g di zucchero semolato.

Preparate 2 dischi di meringa anche 2 giorni prima, ma conservateli in luogo fresco e asciutto.

Per ottenerli, montate su fiamma al minimo, in bagnomaria tiepido, gli albumi con un pizzichino di sale, quindi unite lo zucchero, poco per volta e, sempre lavorando, anche una bustina di vanillina.

Dovrete ottenere una meringa lucida e soda.

Raccoglietela in una tasca per farcire munita di grossa bocchetta liscia, quindi fatela uscire su una placca imburata formando due dischi di cm 22 di diametro (lo stesso diametro dello stampo che userete per preparare il semifreddo).

Passate i dischi nel forno già a 50° per almeno 3 ore o fino a quando risulteranno bianchi ma asciutti.

Per il semifreddo, invece, cuocete per 2 minuti le ciliegie snocciolate e g 80 di zucchero con g 50 d'acqua, quindi frullate e lasciate raffreddare.

Montate g 200 di panna fermissima.

Montate in un bagnomaria tiepido, su fuoco moderatissimo, gli albumi rimasti (g 50) con lo zucchero rimasto (g 50) per ottenere una neve ben soda.

Mescolando delicatamente, amalgamate ora la panna montata con il frullato di ciliegie e con gli albumi a neve.

Versate il composto in uno stampo per semifreddi di cm 22 di diametro, copritelo e mettetelo in freezer per almeno 4 ore. Al momento di servire, sformate il semifreddo su un disco di meringa, appoggiato su un piatto da torte, e completate con il secondo disco di meringa.

Montate la panna rimasta, trasferitela in una tasca per farcire munita di bocchetta liscia e fatela uscire in ciuffetti attorno al dolce.

Infine frullate le ciliegie rimaste (g 80) con lo zucchero (g 80), ottenendo una salsina con la quale decorerete la superficie della meringata.