

Menu estivo 11

SPAGHETTI AL PREZZEMOLO E RAVANELLI CON PROVOLONE

Ingredienti per 4 persone:

320 g di spaghetti, 320 g
1 mazzetto di ravanelli grandi e rotondi,
6 rametti di prezzemolo,
2 spicchi di aglio,
4 cucchiaini di olio di oliva,
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
80 g di provolone piccante,
1 macinata di pepe,
3 cucchiaini di sale grosso,
1 pizzico di sale fino.

Eliminate le radichette dei ravanelli e gran parte delle foglie, con il coltello. Poiché le foglie sono molto saporite, non toglietele del tutto. Dovrete, però, scegliere ravanelli molto freschi e con le foglie verdi e sane. Lavate i ravanelli in una bacinella, con acqua fredda. Scolateli nel colapasta e asciugateli con carta da cucina. Tagliateli in quattro spicchi verticali, foglie comprese, con il coltello e sul tagliere. Staccate le foglie a 5 rametti di prezzemolo. Lavatele e scolatele, allargatele su un telo da cucina, premetele con carta da cucina. Tritate aglio e foglie di prezzemolo nel tritatutto, senza sminuzzarli troppo. Rosolate 1 minuto nel tegame gli spicchi di ravanello in metà olio. Raccoglieteli con il mestolo forato e teneteli da parte. Versate nel fondo di cottura altri 2 cucchiaini di olio e il trito di prezzemolo. Insaporite 1 minuto il soffritto, a fuoco dolce, mescolando con il cucchiaino di legno. Rimettete nel tegame i ravanelli e 1-2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Mescolate, salate e pepate. Mentre cuoce il condimento, portate a bollore 3 litri di acqua nella pentola e salatela con il sale grosso. Versatevi gli spaghetti e cuoceteli 8 minuti dal bollore (o quanto è indicato sulla confezione). Scolateli nel colapasta. Versate la pasta nel tegame del condimento e unite il provolone a dadini. Mescolate 30 secondi con due cucchiaini. Trasferite la preparazione su un piatto da portata. Fate scendere a filo su pasta e verdure l'olio extravergine crudo. Lavate alcune foglie del prezzemolo rimasto e asciugatele con carta da cucina. Guarnite gli spaghetti con le foglie di prezzemolo. Servite subito, prima che la preparazione si raffreddi e il provolone indurisca.

TAGLIATA DI MAIALE CON TRITO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

4 bracioline di maiale con l'osso, alte circa 2 cm,
4 cucchiaini di farina,
3 cucchiaini di olio di oliva,
4 rametti di rosmarino e salvia,
2 spicchi di aglio, ianco 1 bicchiere
1 bicchiere di vino bianco,
3 cucchiaini di capperi sott'aceto,
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,

40 g di pomodorini ciliegia, Pepe 2 macinate
2 macinate di pepe,
2 pizzichi di sale fino.

Le bracirole di maiale sono molto diffuse nella cucina toscana.

Si accompagnano spesso ai fagioli, ma in questa ricetta ve le proponiamo in una versione più estiva.

Sbucciate l'aglio, lavate salvia e rosmarino e asciugateli con carta da cucina.

Staccate le foglie da un rametto di rosmarino e da uno di salvia.

Tritatele con uno spicchio di aglio nel tritatutto.

Appoggiate la carne sul tagliere e praticate piccoli tagli con il coltello, intorno all'orlo, così la carne non si ariccchia in cottura.

Infarinate le bracirole, scrollandole bene, per allontanare la farina in eccesso.

Scaldate l'olio di oliva nella padella, senza farlo fumare.

Rosolatevi le bracirole 3 minuti, a fuoco medio; giratele con due cucchiaini.

Proseguite la cottura altri 3 minuti.

Salate, pepate e unite il trito aromatico.

Cuocete ancora 2 minuti, voltandole a metà cottura.

Toglietele dalla padella e tenetele in caldo fra due piatti.

Se non vi piace la carne rosata, proseguite la cottura altri 3-4 minuti.

Versate il vino bianco nella padella, unendolo al fondo di cottura.

Fatelo ridurre 5 minuti, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Versate il fondo di cottura nella ciotola.

Lavate i pomodorini, asciugateli con carta da cucina.

Tagliateli in spicchi, togliete i semi.

Strizzate il succo di 4-5 spicchi nella ciotola.

Incorporatevi l'olio extravergine a filo, sbattendo bene con una forchetta.

Tagliate le bracirole a fettine verticali, fino all'osso.

Sistemate su ogni piatto singolo, riscaldato, l'osso di una braciola con le sue fettine vicine.

Irrorate con la salsa preparata.

Completate con gli spicchietti di pomodoro.

Unite i capperi sgocciolati e asciugati.

Guarnite con ciuffi di salvia e di rosmarino.

Servite subito.

VERDURE ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

2 melanzane lunghe,
2 peperoni rossi,
10 cipolline,
30 g di capperi,
1 rametto di basilico,
1 spicchio di aglio,
2 cucchiaini di aceto bianco, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
sale.

Lavate ed asciugate i peperoni, cuoceteli interi sulla placca del forno finché saranno arrostiti.

Pelate e tagliateli a listerelle.

Cuocete in forno anche le melanzane, a 180° per circa 30 minuti.

Poi pelatele, eliminate la buccia,

sfilettate la polpa ed aggiungetela ai peperoni.

Raccogliete il tutto in un'insalatiera.

Mettete le cipolline in padella con l'aglio ed un filo d'olio e fatele rosolare.

Unite un paio di cucchiaini di acqua, coperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolce per 7 minuti circa.

Appena pronte riunitele ai peperoni e alle melanzane.

Sciacquate i capperi, lavate e tritate grossolanamente il basilico, riunite il tutto

nell'insalatiera.
Condite con olio, sale, aceto.

PESCHE AGLI AMARETTI E CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

12 mezze pesche sciroppate,
100 g di amaretti,
2 tuorli,
50 g di cacao in polvere zuccherato,
100 g di panna liquida,
cioccolato in polvere.

Scaldare il forno a 240°.

Scolate molto bene le pesche dall'oro sciroppo di conservazione.

Pestate gli amaretti e amalgamateli agli altri ingredienti fino a quando otterrete un composto omogeneo.

Adagiate le pesche sulla piastra del forno e distribuite nell'incavo lasciato dal nocciolo il composto preparato.

Infornatele e lasciatele gratinare per due o tre minuti.

Togliete le pesche dal forno e servitele calde spolverizzate, a piacere, con cioccolato in polvere.