

Menu estivo 16

CONCHIGLIONI FREDDI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

24 conchiglioni,
4 pomodori maturi,
300 g di mozzarella,
30 g di olive nere snocciolate,
1 melanzana,
1 pizzico di origano,
qualche foglia di basilico,
4 cucchiaini di olio di oliva,
olio per friggere,
sale,
pepe.

Pelate la melanzana e tagliatela a fette; mettetela in uno scolapasta, cospargetela di sale, sovrapponetevi un peso e fatele riposare per circa un'ora.

Trascorso questo tempo, sciacquate le fette di melanzane, asciugatele e friggetele in olio bollente.

Scolatele su una carta assorbente e tenetele da parte in caldo.

Lavate i pomodori e scottateli per qualche istante in acqua bollente; scolateli, pelateli, divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione.

Tagliate la polpa a filetti.

Riunite in una terrina i filetti di pomodoro, le olive a rondelle, la mozzarella a dadini, l'origano, il basilico spezzettato e l'olio; salate, pepate e mescolate.

In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua salata.

Tuffatevi i conchiglioni e lessateli al dente; scolateli e passateli sotto l'acqua fredda.

Scolateli di nuovo e farciteli con il composto preparato.

Disponete su un piatto le fette di melanzana e adagiatevi sopra i conchiglioni; serviteli.

ARROSTO IN SALSA PICCANTE

Ingredienti per 8 persone:

800 g di lonza di maiale,
1 rametto di rosmarino,
4 foglie di salvia,
6 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Per la salsa:

100 g di olio di oliva,
300 g di peperoni,
1/2 cipolla,
1 peperoncino fresco piccante,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
sale.

Scaldate il forno a 200°.

Strofinare la carne con sale e pepe e poi adagiatela in una teglia; profumatela con la salvia e il rosmarino, irroratela con l'olio e infornatela.

Lasciatela cuocere per trenta minuti circa, girandola spesso.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete l'arrosto dal forno e fatelo raffreddare. Quando è freddo, scolatelo e tagliatelo a fettine sottili.

Fate abbrustolire i peperoni sotto il grill del forno e poi metteteli in un sacchetto di carta per alimenti; pelateli, privateli dei peduncoli, dei semi e dei filamenti bianchi e tagliate la polpa a falde.

Preparate la salsa: tritate le falde di peperone con la cipolla, il peperoncino al quale avrete tolto i semi e un pizzico di sale.

Trasferite il trito in una ciotola, conditelo con il prezzemolo e con l'olio e insaporitelo con un pizzico di sale.

Disponete le fette di carne su un grande piatto e conditele con la salsa piccante preparata.

VERDURE GRIGLIATE

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pomodori,
6 zucchine,
2 piccole melanzane,
2 cipolle,
1 spicchio di aglio,
5 cucchiaini di olio di oliva,
100 g di formaggio tipo fontina,
40 g di capperi,
40 g di olive nere snocciolate,
sale,
pepe.

Lavate le melanzane, asciugatele, tagliatele a fette nel senso della lunghezza, salatele, mettetele in un colapasta e lasciatele sgocciolare per trenta minuti.

Lavate e affettate i pomodori.

Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle spesse.

Lavate le zucchine e tagliatele a fette nel senso della lunghezza.

Scaldate un cucchiaio di olio in una grande padella e grigliatevi la cipolla; toglitela con una schiumarola e tenetela da parte.

Risciacquate le melanzane e asciugatele.

Scaldate il resto dell'olio nella padella di cottura delle cipolle e doratevi le fette di melanzana e quelle di zuccina per due minuti per parte; scolatele e unitele alle cipolle.

Tritate grossolanamente i capperi con le olive.

Sfregate una pirofila con l'aglio e disponetevi le verdure preparate e il formaggio a fette, alternando i colori; salate e pepate.

Distribuite su tutto il trito di capperi e olive e fate gratinate sotto il grill del forno per due minuti, fino a quando il formaggio comincia a fondere; servite.

FIORONI DELLA NONNA

Ingredienti per 6 persone:

6 grossi fichi fioroni,
30 g di zucchero a velo,
1 bicchierino di rum bianco,
250 g di panna da montare.

Tagliate i piccioli dei fichi con una piccola parte del frutto in modo da ottenere dei coperchietti e teneteli da parte.
Svuotate i fichi della polpa lavorando con grande delicatezza con un cucchiaino per non rovinare la buccia.
Battete la polpa tolta con un coltello e unitevi lo zucchero a velo e il rum.
Montate la panna ben soda e unitela delicatamente alla polpa.
Riempite i fichi con questo composto, copriteli con il picciolo asportato e mettete in freezer per circa trenta minuti prima di servirli.