

Menu estivo 19

TAGLIATELLE AI FUNGHI MISTI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

350 g di tagliatelle fresche,
250 g di funghi misti,
3 zucchine,
erba cipollina e prezzemolo tritati,
2 scalogni,
3 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Pulite i funghi, tagliate a pezzetti quelli più grossi, lavateli e asciugateli.
Spuntate le zucchine, lavatele e tagliate la sola parte verde a julienne.
Mondate e tritate gli scalogni; rosolateli in una padella con l'olio, unite i funghi e lasciateli cuocere per venti minuti, mescolandoli spesso.
Salateli, pepateli, aggiungete le zucchine, spolverizzate il tutto con il prezzemolo e con l'erba cipollina tagliuzzata e mescolate.
In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.
Tuffatevi le tagliatelle e lessatele al dente; scolatele e trasferitele nella padella con i funghi e le zucchine.
Mescolate, lasciate insaporire su fiamma vivace per due minuti e servite.

BRACIOLETTE DI MAIALE ALL'UVA

Ingredienti per 4 persone:

4 costole di maiale,
40 acini di uva bianca,
20 g di burro,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
2 cucchiaini di olio di oliva,
1 foglia di alloro,
1/2 dado,
farina,
brandy,
sale,
pepe.

Battete leggermente la carne e infarinatela.
Lavate gli acini di uva, pelateli, divideteli a metà ed eliminate i semi.
In una padella antiaderente fate scaldare l'olio e il burro, aggiungete l'alloro e fatevi rosolare la carne uniformemente.
Bagnate con il vino e fatelo sfumare.
Unite gli acini di uva e insaporite con il dado sbriciolato e il pepe.
Lasciate cuocere per un paio di minuti, poi salate e fiammeggiate con il brandy.
Servite immediatamente.

PADELLA DI PATATE E PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

400 g di patate,
400 g di porcini,
3 cucchiaini di olio di oliva,
1 dl di vino bianco,
2 spicchi di aglio,
1 cucchiaino di maggiorana secca,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
sale,
pepe.

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette.

Pulite i funghi per eliminare la parte terrosa dei gambi, lavateli con un panno inumidito e tagliateli a pezzi.

Fate soffriggere gli spicchi di aglio schiacciati in una padella con due cucchiaini di olio; unite le patate e i funghi e rosolate bene il tutto.

Bagnate con il vino, aggiustate di sale e pepate.

Coprite e fate cuocere su fuoco basso per venticinque minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il coperchio, mescolate con un cucchiaio di legno e spolverizzate con la maggiorana e con il prezzemolo; cuocete ancora per qualche minuto, fino a quando tutto il liquido sarà assorbito e poi servite.

TORTA DI CIOCCOLATO E UVA

Ingredienti per 4 persone:

250 g di biscotti secchi,
100 g di cioccolato fondente,
100 g di zucchero,
60 g di burro,
1 kg di arance,
1 pezzo di scorza di arancia candita,
5 cucchiaini di maizena.

Per decorare:

50 g di zucchero,
1 pezzo di scorza di arancia candita,
1 albume,
1 grappolino di uva bianca,
qualche foglia di limone.

Tritate finemente i biscotti fino a ridurli duri in poltiglia.

Fate fondere il burro e unitelo ai biscotti.

Frullate di nuovo e trasferite il composto in una ciotola.

Grattugiate la metà del cioccolato e aggiungetelo ai biscotti.

Foderate una tortiera di 20 cm di diametro con carta da forno.

Distribuitevi il composto di biscotti e cioccolato e mettete in freezer.

Spezzettate il resto del cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria.

Togliete la tortiera dal freezer e distribuitevi sul fondo e sulle pareti, il cioccolato fuso.

Mettete in frigorifero.

Tritate la scorza di arancia candita.

Spremete le arance e incorporatevi il trito di scorza e lo zucchero; portate a ebollizione. Diluite la maizena con tanta acqua quanto basta per scioglierla e versatela nel liquido in ebollizione.
Sbattete con una frusta per ottenere una crema densa; toglietela dal fuoco e fatela raffreddare, mescolandola ogni tanto.
Per la decorazione: lavate e asciugate gli acini di uva.
Sbattete leggermente l'albume.
Versate lo zucchero sulla spianatoia.
Immergete gli acini prima nell'albume e poi nello zucchero.
Versate la crema fredda nella tortiera e livellatene la superficie.
Decoratela con la scorza di arancia candita tagliata a striscioline, con gli acini di uva brinati e con alcune foglie di limone.
Mettete in frigo per un'ora prima di servire.