

Menu autunnale 11

FARFALLE AL PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

320 g di farfalle,
1 spicchio di aglio,
1/2 mazzetto di rucola,
20 g di pecorino stagionato,
140 g di formaggio spalmabile,
1 spolverata di pepe,
3 cucchiaini di sale grosso,
1 pizzico di sale fino.

Preparare la salsa: versate il formaggio spalmabile in una capace ciotola e lavoratelo 1 minuto con una forchetta, per ammorbidirlo.

Dovete ottenere una crema omogenea.

Sbucciate l'aglio, spremetelo, facendo cadere la polpa direttamente nella ciotola con il formaggio.

Usate l'apposito spremiaglio oppure tritate l'aglio finemente.

Per un sapore più delicato, mettete lo spicchio diviso a metà nella crema di formaggio, poi eliminatelo.

Private il mazzetto di rucola dei gambi duri e delle parti sciupate.

Lavate le foglie in abbondante acqua fredda, sgrondatele e asciugatele.

Tritate la rucola finemente.

Mettete la rucola nella ciotola con formaggio e aglio, salate, pepate e mescolate bene, per amalgamare gli ingredienti.

Portate a ebollizione 3 litri di acqua in una pentola.

Salatela con il sale grosso.

Versatevi la pasta e lessatela 7 minuti o quanto è indicato sulla confezione.

Scolatela, lasciandola leggermente umida, versatela nella ciotola del condimento e mescolate con 2 cucchiaini di legno.

Trasferite la preparazione in 4 piatti individuali.

Completate con il pecorino ridotto in scaglie.

Usate un pelapatate o un coltellino affilato.

Servite.

PANCETTA DI VITELLO FARCITA CON SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di pancetta di vitello, i chilo
300 g di spinaci,
80 g di mortadella,
100 g di mollica di pane raffermo,
1/2 bicchiere di latte,
2 uova,
30 g di grana grattugiato,
40 ml di vino bianco secco,
100 ml di brodo di dado,
1 grattugiata di noce moscata,
20 g di burro,
20 g di olio di oliva,
1 spolverata di pepe,
2 pizzichi di sale fino.

Scaldare il latte in un pentolino senza farlo bollire.

Ammorbidite la mollica di pane raffermo in una ciotolina con il latte tiepido 20 minuti.

Tritate la mortadella grossolanamente.

Eliminate le radici e le parti sciupate agli spinaci.

Sciacquateli più volte in abbondante acqua corrente fredda, sgrondateli velocemente e metteteli in una pentola, senza asciugarli.

Coprite e cuocete 10 minuti a fuoco medio.
Scolateli, strizzateli in un colapasta con un cucchiaino e tritateli finemente.
Trasferite gli spinaci in una grande ciotola.
Sgusciate le uova in una ciotolina, unite un pizzico di sale e sbattetele con una forchetta.
Aggiungete agli spinaci la mortadella, la mollica scolata e strizzata con le mani, le uova sbattute e il grana grattugiato.
Spolverizzate con il pepe e la noce moscata.
Praticate un taglio alla pancetta nel senso della lunghezza, in modo da ricavare una tasca.
Riempite la tasca con il composto di spinaci preparato.
Legate la carne con spago da cucina, facendo in modo che il ripieno non fuoriesca.
Sciogliete il burro in una casseruola, unite l'olio, scaldateli, senza farli fumare.
Rosolatevi la pancetta ripiena 5 minuti, voltandola a metà cottura, in modo che si colorisca.
Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare 3 minuti.
Salate leggermente.
Versate 2 cucchiaini di brodo caldo e proseguite la cottura 90 minuti, unendo altro brodo caldo solo quando il precedente è evaporato.
Voltate la carne, di tanto in tanto, con due cucchiaini, per non forarla, altrimenti uscirebbero i succhi che la rendono morbida e saporita.
Togliete la casseruola dal fuoco, mettete un coperchio o sigillate con un pezzo di alluminio, fate riposare 10 minuti.
Trasferite la carne su un tagliere e tagliatela a fette di 2 cm di spessore.
Per ottenere delle fette perfette usate un coltello ben affilato a lama liscia oppure un coltello elettrico.
Sistematelo le fette su un piatto da portata; servite.
Decorate a piacere con due coste di sedano lavate e pulite.

ZUCCHINE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

4 zucchine grosse,
100 g di cipolline fresche,
100 g di olive verdi,
1 carota,
50 g di capperi sott'aceto,
1 bicchiere di aceto bianco,
2 spicchi di aglio,
2 rametti di menta,
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
sale.

Lavate e spuntate le zucchine, affettatele a rondelle e grigliatele su di una bisticchiera o una padella antiaderente.
Sistematele mano a mano in una pirofila a bordo alto e conditele con il sale.
Lavate e raschiate la carota.
Tagliatela a pezzetti piccoli.
Pulite le cipolline e sbollentatele in acqua per 4 minuti circa.
Scolatele, tagliatele a pezzetti e mettetele in una ciotola insieme all'aglio affettato, i capperi, la menta e le olive verdi.
Versate nella ciotola l'aceto e l'olio.
Versate la marinata di cipolline sulle zucchine, aggiungete la carota a pezzetti e lasciate riposare al fresco per almeno 2 ore prima di servire.

SFOGLIATINE ALLE BANANE

Ingredienti per 6 persone:

280 g di pasta fillo pronta,
50 g di confettura di albicocche,
20 ml di rum,
1 albume,
20 g di zucchero semolato,
90 g di burro,
1 limone (solo succo),
1 cucchiaino di latte,
80 g di cioccolato fondente,
2 cucchiaini di zucchero a velo,

1 rametto di menta.

Se non trovate la pasta fillo, usate un disco di pasta sfoglia fresca, cialde rotonde per gelati oppure biscotti sottili.

Scaldate il forno a 180°.

Ricavate 18 dischi di 10 cm di diametro dalla pasta fillo con un tagliabiscotti.

Sistemateli i dischi su una placca foderata con carta da forno.

Sciogliete 10 g di burro e spennellatelo sui dischi di pasta.

Infornate 5 minuti, finché diventano appena dorati.

Sbucciate le banane e tagliatele a pezzi; bagnateli con il succo di limone.

Grattugiate il cioccolato.

Pulite la menta e dividetela in ciuffetti; passateli, uno alla volta, nell'albume sbattuto, quindi nello zucchero semolato.

Disponeteli, man mano, su carta da forno ad asciugare.

Sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente.

Rosolatevi le banane 3 minuti per lato, mescolando.

Scaldate la confettura e il rum in un pentolino 3 minuti.

Versate cioccolato e latte in un altro pentolino, cuocete 3 minuti, finché la salsa diventa liscia.

Sistemateli 6 dischi di pasta in piatti individuali.

Appoggiatevi uno strato di banane e irrorate con un po' di salsa alla confettura; formate allo stesso modo un altro strato e terminate con la pasta.

Spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo; versate intorno la salsa al cioccolato.

Guarnite con i ciuffetti di menta brinati e servite.