

Menu autunnale 16

FETTUCCINE SPECK E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

320 g di fettuccine,
100 g di speck in un pezzo,
30 g di gherigli di noce,
50 g di fontina,
2 cucchiaini di latte,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
1 scalogno,
20 g di burro,
3 cucchiaini di sale grosso,
1 spolverata di pepe.

Portate a ebollizione 3 litri di acqua in una pentola a bordi alti, salate con il sale grosso.

Tritate grossolanamente lo speck e i gherigli di noce con una mezzaluna.

Sistamate il formaggio su un tagliere e riducetelo a dadini.

Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente con la mezzaluna.

Scaldate il burro in una larga padella antiaderente.

Unite lo scalogno e rosolatelo 2 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.

Aggiungete lo speck e le noci tritati, insaporite 1 minuto.

Bagnate con il latte.

Aggiungete il formaggio e fatelo fondere, a fiamma bassissima, mescolando con il cucchiaino di legno, 5 minuti o fino a quando il formaggio si è completamente sciolto.

Tuffate intanto la pasta nell'acqua bollente e cuocete 7 minuti, o quanto indicato sulla confezione.

Scolatela, lasciandola un po' umida, e versatela nella padella con il condimento.

Spolverizzate con il pepe e il prezzemolo tritato.

Mescolate bene con due forchette.

Versate in un piatto da portata.

Servite subito.

CONIGLIO AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

1 coniglio a pezzi, con fegato, rognone e cuore,
100 ml di aceto bianco,
300 ml di vino bianco secco,
200 ml di brodo di dado,
1 cucchiaio di uvetta,
100 g di datteri,
1 rametto di salvia,
1 rametto di rosmarino,
1 pezzetto di cannella,
3 chiodi di garofano,
1 cucchiaio di zucchero,
2 cucchiaini di farina,
4 cucchiaini di olio di oliva,
30 g di burro,
1 spolverata di pepe.

Mettete il coniglio in una ciotola e copritelo di acqua fredda.

Unite l'aceto, lasciate marinare 2 ore in frigorifero, coperto con pellicola da cucina.

Ammollate l'uvetta in una ciotolina piena di acqua fredda.

Lavate e asciugate le erbe aromatiche.

Sgocciolate il coniglio dalla marinata e mettetelo in una casseruola.

Aggiungete olio, salvia, rosmarino, cannella, chiodi di garofano e pepe.

Rosolate a fiamma media 10 minuti.
Irrorate con 1 bicchiere di vino, lasciate evaporare 5 minuti.
Bagnate con il brodo e 1,5 bicchieri di vino, coprite e cuocete 30 minuti.
Sciogliete il burro in una padella.
Tritate le interiora del coniglio, rosolatelo nel burro, bagnate con il vino rimasto e lasciate evaporare.
Infarinate l'uvetta, ben sgocciolata e asciugata, e unitela alle interiora, insieme ai datteri sbucciati.
Cuocete ancora 3 minuti e unite la preparazione al coniglio.
Aggiungete lo zucchero e insaporite 2 minuti, mescolando.
Servite su un piatto da portata.

CAPONATA CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

4 carciofi,
1 cipolla,
2 coste di sedano,
300 g di polpa di pomodoro,
50 g di capperi sott'aceto,
80 g di olive verdi snocciolate,
4 cucchiaini di olio di oliva,
1 cucchiaio di succo di limone,
1 bicchiere di aceto,
1 cucchiaino di zucchero,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Mettete il succo di limone in una ciotola e aggiungete 1 litro di acqua fredda.
Scartate le foglie più dure e le punte ai carciofi.
Divideteli a metà ed eliminate la barba interna.
Tagliateli a spicchi e tuffateli nella ciotola con acqua e limone.
Eliminate i filamenti al sedano.
Lavate e tagliatelo a pezzetti.
Dividete le olive a metà.
Sbucciate la cipolla e affettatela.
Scaldate metà olio in un tegame.
Sgocciolate i carciofi e metteteli nel tegame, rosolateli 5 minuti.
Bagnate con 3 cucchiaini di acqua.
Cuocete 10 minuti a fiamma bassa, togliete dal fuoco.
Versate l'olio rimasto in una padella.
Unite la cipolla e rosolatela 5 minuti.
Aggiungete la polpa di pomodoro e il sedano, cuocete 15 minuti.
Unite le olive, i capperi sgocciolati, l'aceto, lo zucchero e i carciofi.
Salate e pepate.
Insaporite 3 minuti.
Trasferite in un piatto da portata, fate raffreddare e servite.

BUDINO DI CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

800 g di castagne,
500 ml di latte,
150 ml di panna da montare,
50 g di zucchero a velo,
100 g di cioccolato fondente,
10 g di gelatina in fogli,
250 ml di liquore amaretto,
120 g di marrons glacés spezzettati.

Sbucciate le castagne, scottatele 10 minuti in una pentola di acqua bollente, eliminate la pellicina superficiale.

Spezzettatele e trasferitele in una capace pentola, con il latte.

Portate a bollore, cuocete 40 minuti, finché il latte è completamente assorbito.

Passate le castagne al setaccio.

Ammorbidite la gelatina in una ciotola con acqua tiepida.

Scaldate il liquore in un pentolino 1 minuto e scioglietevi la gelatina, strizzata.

Montate la panna insieme allo zucchero con una frusta elettrica 10 minuti.

Spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in una casseruola antiaderente, fatelo sciogliere a fuoco bassissimo 5 minuti.

Unite la purea di castagne, 100 g di marrons glacés e il liquore, amalgamate bene con un cucchiaino di legno.

Incorporate la panna montata.

Inumidite uno stampo per budini con poca acqua (o liquore).

Versatevi il composto, livellate bene la superficie e ponete in frigo almeno 1 ora.

Sformate su un piatto da portata, decorate con i marrons glacés rimasti; servite.