

## Menu autunnale 17

### MILLEFOGLIE DI CREPES ALLA RICOTTA, SPINACI E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

60 g di farina,  
1 e 1/2 dl di latte,  
1 tuorlo,  
burro q.b.,  
sale.

Per la farcia:

400 g di ricotta,  
400 g di spinaci lessati,  
2 mazzetti di rucola,  
40 g di burro.

Preparate le crêpes: mettete in una ciotola la farina setacciata con un pizzico di sale, aggiungete il tuorlo, un terzo del latte e mescolate.

Aggiungete il latte rimanente e passate la pastella ottenuta al setaccio per eliminare eventuali grumi; lasciatela quindi riposare per circa un'ora.

Trascorso il tempo di riposo indicato, fate scaldare in una padella antiaderente di 12 cm di diametro una noce di burro; togliete la padella dal fuoco, versatevi due cucchiaini di pastella e, ruotando la padella, fate aderire la pastella su tutta la superficie.

Rimettete la padella sul fuoco e, appena i bordi della crespella cominciano a colorirsi, giratela con una paletta e lasciatela cuocere dall'altro lato.

Fatela scivolare su un piatto e procedete così con il resto della pastella.

Mondate, lavate e asciugate la rucola; tritatela.

Mettete la ricotta in una ciotola, unite la rucola e lavorate per amalgamare bene gli ingredienti.

Scaldate il forno a 200°.

Imburrate uno stampo dai bordi alti e disponetevi sul fondo una crespella; farcitetela con uno strato di composto di ricotta, spinaci e rucola e chiudete con un'altra crespella.

Procedete in questo modo a strati fino all'esaurimento degli ingredienti.

Terminate con una crespella e, su questa, mettete il resto del burro in fiocchetti; infornate per venti minuti.

Togliete lo stampo dal forno e lasciate riposare il millefoglie per dieci minuti; sformatelo e servitelo.

### INVOLTINI CON ASPARAGI E PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

4 scaloppine di vitello da 120 g ciascuna,  
24 asparagi bianchi,  
2 fette di prosciutto cotto,  
60 g di parmigiano in scaglie sottili,  
50 g di burro,  
3 cucchiaini di olio di oliva,  
4 cucchiaini di vino bianco secco,  
8 foglie di salvia,  
sale,  
pepe.

Mondate gli asparagi eliminando gran parte dei gambi; lessateli al vapore fino a quando sono teneri ma ancora croccanti e salateli.

Battete le scaloppine fino a dar loro uno spessore di circa 5-6 mm.

Tagliate le fette di prosciutto in due.

Disponete mezza fetta di prosciutto su una fetta di carne; cospargete con il parmigiano a scaglie e aggiungete sei asparagi e un pizzico di pepe.

Arrotolate la carne su se stessa, profumatela con due foglie di salvia e mantenetele chiusa con spago da cucina. Procedete nello stesso modo per fare gli altri involtini.  
In una grande padella, fate scaldare l'olio su fuoco medio, aggiungete il burro e fate dorare gli involtini da entrambi i lati, rivoltandoli con l'aiuto di una spatola larga. Bagnate con il vino e fatelo sfumare.  
Quando gli involtini sono cotti, scolateli e disponeteli su quattro piatti individuali. Teneteli da parte in caldo.  
Su fuoco vivace, grattate il fondo di cottura con un cucchiaino di legno, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua calda; fate restringere.  
Versate sugli involtini il sughino ottenuto e portate subito in tavola.

## BARCLETTE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

4 patate grosse,  
1 porro,  
1 noce di burro,  
100 g di prosciutto cotto,  
2 carciofini sott'olio,  
60 g di emmental,  
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato,  
1 cucchiaino di pangrattato sale,  
pepe.

Lavate accuratamente le patate, non pelatele.  
Disponetele in una pentola, copritele di acqua fredda, salatele e portate a ebollizione. Lasciate cuocere le patate fino a quando sono tenere.  
Scolatele e pelatele ancora calde.  
Nel frattempo, mondate il porro eliminando la parte verde del gambo; tagliatelo ad anelli sottili.  
Eliminate il grasso del prosciutto e tagliatelo a dadini.  
Tagliate a fettine i carciofini e a dadini l'emmental.  
In una padella antiaderente, fate fondere il burro e appassitevi gli anelli di porro.  
Unite i dadini di prosciutto, lasciate insaporire e poi togliete dal fuoco.  
Lasciate intiepidire, aggiungete le fettine di carciofini e i dadini di emmental.  
Accendete il grill del forno.  
Dividete le patate a metà nel senso della lunghezza.  
Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi le mezze patate con la parte tagliata rivolta verso l'alto.  
Distribuite sulle mezze patate il composto precedentemente preparato.  
Mescolate insieme il parmigiano e il pangrattato e cospargetene la superficie delle patate farcite.  
Infornate e lasciate gratinare fino a quando il formaggio comincia a fondere.  
Portate subito in tavola nella teglia di cottura.

## TORTA DI PERE

Ingredienti per 6 persone:

200 g di farina,  
100 g di zucchero,  
75 g di burro,  
1 uovo,  
scorza di 1 limone grattugiata.

Per la farcia:

6 pere Williams,  
100 g di zucchero,  
succo di 1 limone,  
1 stecca di cannella,  
cannella in polvere,  
200 g di brie,  
60 g di fecola di patate,  
1/2 litro di latte,

1 bicchiere di vino dolce,  
100 g di gherigli di noce.

Impastate velocemente la farina con lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo e la scorza di limone grattugiata; fate una palla, avvolgetela in pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per trenta minuti.  
Portate il latte a ebollizione in una casseruola.  
In un'altra casseruola mescolate la fecola con lo zucchero, unite il latte caldo a filo e il brie spezzettato e amalgamate la crema ottenuta su fuoco medio, mescolando.  
Fatela quindi raffreddare.  
Lavate le pere, mettetele in una casseruola con il vino e la cannella, copritele e cuocetele per dieci minuti.  
Scolatele, appoggiatele su carta assorbente da cucina e lasciatele raffreddare.  
Foderate una teglia di 18 cm di diametro con carta da forno; imburratela.  
Stendete la pasta con il mattarello e deponetela nella teglia; pareggiate i bordi, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, copritela con carta speciale e legumi secchi e passatela in forno già caldo a 180° per venti minuti.  
Fate raffreddare la pasta e farcitela con una parte della crema di formaggio.  
Tagliate cinque pere a fette nel senso della lunghezza e adagiatele sulla crema.  
Mettete al centro la pera rimasta intera e versatevi sopra altra crema.  
Spolverizzate il tutto con la cannella in polvere, guarnite con i gherigli di noce e servite.