

Menu della vigilia 05

CRESPELLE AL SALMONE

Ingredienti per 6 persone:

Per le crespelle:

150 g di farina,
3 uova,
200 ml di latte,
40 g di burro,
1 pizzico di sale fino.

Per il ripieno:

1 trancio di salmone (300 g),
200 g di robiola,
40 g di gherigli di noce,
3 rametti di timo,
1 cucchiaino di pepe rosa,
200 ml di panna liquida,
40 g di grana,
100 ml di vino bianco secco,
20 g di pangrattato,
20 g di burro,
1 pizzico di sale fino.

Setacciate la farina in una capace ciotola, aggiungete le uova, unite il sale fino, amalgamate gli ingredienti con una forchetta.

Diluite versando il latte poco alla volta.

Potete utilizzare il robot da cucina, per rendere omogenea la preparazione.

Prendete una padellina di 20 cm di diametro, scaldatela e ungetela con poco burro.

Versatevi un mestolino di impasto, ruotate la padellina, tenendola per il manico, in modo da distribuirlo uniformemente su tutto il fondo.

Fate cuocere la crespella 3 minuti, staccatela delicatamente, rivoltatela e cuocetela ancora 2 minuti.

Scolate e tenete da parte.

Procedete fino a esaurimento di tutta la pastella.

Disponete il trancio di salmone, prima sciacquato sotto l'acqua corrente e tamponato con carta da cucina, su un cestello per la cottura a vapore.

Versate in una pentola, che possa contenere il cestello, 1 litro di acqua, il vino, alcuni grani di pepe e 1 rametto di timo.

Adagiate il cestello nella pentola, coprite e portate a bollore, fate cuocere il salmone 20 minuti: deve diventare tenero.

Scolatelo, lasciatelo raffreddare completamente e sminuzzatelo con un coltello adeguato.

Pulite il timo rimasto con carta da cucina inumidita.

Raccogliete le foglioline di un rametto, tritatele finemente.

Mettete in una ciotola il salmone sminuzzato, unite la robiola, il sale e il pepe rimasto, mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.

Unite i gherigli di noce frantumati e il timo preparato, ammorbidite il composto con 30 ml di panna, mescolate.

Suddividete la preparazione nelle crespelle: dovete formare degli involtini.

Procedete fino a esaurimento degli ingredienti.

Accendete il forno a 180°.

Ungete una teglia, che possa andare anche in tavola, con metà burro.

Disponete le crespelle preparate, ravvicinate, nella teglia.

Mescolate al pangrattato il grana grattugiato.

Bagnate le crespelle con la panna rimasta, prima mescolata per renderla omogenea.

Cospargetele con il pangrattato e disponete qualche fiocchetto di burro rimasto.

Infornate 10 minuti, sfornate.

Servitele decorando con il rametto di timo rimasto.

PERSICO AI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

12 filetti di pesce persico di 70 g ciascuno,
300 g di funghi misti,
50 g di burro,
2 dl di brodo vegetale,
farina q.b.,
prezzemolo tritato,
4 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe,
pepe rosa in grani.

Lavate e asciugate i filetti di pesce.

Salateli, pepateli e infarinateli leggermente.

Pulite i funghi eliminando ogni traccia di terriccio.

Lavateli, asciugateli e tagliate a pezzi i più grossi.

In una padella, fate scaldare 30 g di burro con l'olio e adagiatevi i filetti di pesce; rosolateli da entrambi i lati.

Irrorateli quindi con il brodo e lasciateli cuocere per altri otto minuti.

Scolateli e teneteli da parte in caldo.

Filtrate il loro fondo di cottura.

In un'altra padella, fate fondere il resto del burro, aggiungete i funghi e fateli saltare su fiamma vivace fino a quando avranno eliminato la loro acqua di vegetazione.

Salateli, spolverizzateli con il prezzemolo e insaporiteli con qualche grano di pepe rosa. Unite il fondo di cottura del pesce e proseguite la cottura per altri dieci minuti.

Disponete i filetti di pesce su un piatto di servizio e copriteli con i funghi e il loro fondo di cottura.

FRITTATA DI CARDI CON OLIVE

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di cardi teneri,
200 g di olive nere snocciolate,
6 uova,
20 ml di olio di oliva,
1 limone (solo succo),
2 cucchiaini di farina bianca,
2 pizzichi di sale fino,
1 cucchiaino di sale grosso.

Mondate i cardi, eliminate le foglie e le costole esterne dure, staccate a quelle rimaste i filamenti esterni fibrosi e tagliateli a tronchetti.

Strofinateli con il succo di limone per non farli annerire.

Sciogliete la farina in due cucchiaini d'acqua, aggiungetela a 2 litri di acqua in una casseruola, unite il sale grosso e il succo di limone rimasto.

Portate a bollore.

Tuffate i cardi a tronchetti nell'acqua bollente e cuocete per 2 ore a recipiente coperto: devono diventare teneri ma non sfatti, scolateli.

Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una forchetta, unite il sale fino e le olive snocciolate.

Versate l'olio in una larga padella, aggiungete i cardi ben scolati e fateli insaporire 5 minuti, rigirandoli con una paletta: devono prendere colore.

Unite le uova, mescolate per rendere omogenea la preparazione, cuocete la frittata coperta 8 minuti: deve consolidarsi.

Scolate la frittata, trasferitela in un piatto da portata e servite.

TORTA DI PANE E FRUTTA

Ingredienti per 6 persone:

500 g di pane raffermo,
50 g di uvetta,

20 g di pinoli,
30 g di burro,
50 g di cioccolato fondente,
80 g di zucchero,
1/2 litro di latte,
1 bicchiere di liquore all'amaretto,
1 cucchiaio di farina,
2 uova,
3 amaretti,
1 mela,
1 pera.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida e poi scolatela.

Tagliate il pane a fette e fatelo ammorbidire nel latte: schiacciatelo e spezzettatelo. Tostate i pinoli sotto il grill del forno oppure in una padella antiaderente senza condimento.

Pelate la mela e la pera, dividetele a metà ed eliminate i torsoli.

Tagliate la polpa di entrambi i frutti a fettine.

Sbriciolate gli amaretti.

In una ciotola, rompete le uova e sbattetele con una forchetta.

Amalgamatevi l'uvetta, i pinoli, le fettine di mela e di pera, lo zucchero, gli amaretti sbriciolati e il liquore.

Mescolate accuratamente il composto con un cucchiaio di legno.

Scaldare il forno a 200°.

Grattugiate grossolanamente il cioccolato.

Imburrate e infarinate uno stampo rotondo.

Coprite il fondo con il cioccolato e cospargetelo con il burro rimanente a fiocchetti. Distribuitevi quindi il composto di uova e frutta e infornate.

Lasciate cuocere la torta per venti minuti circa.

Toglietela quindi dal forno e lasciatela intiepidire.

Rovesciatela disponendola su un piatto da portata rotondo.

Servitela subito.