

Menu invernale 13

VOL-AU-VENT PASTICCIATI

Ingredienti per 4 persone:

12 vol-au-vent già pronti,
1 carota,
1 costa di sedano,
2 wurstel,
2 cucchiaini di farina,
2 cucchiaini di burro,
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
200 ml di latte,
sale,
pepe.

Raschiate, lavate e tagliate a dadini la carota.

Lavate, eliminate i fili e riducete il sedano a dadini.

Lessate entrambe le verdure in acqua bollente salata per dieci minuti, poi scolateli, passateli sotto l'acqua fredda corrente e scolateli di nuovo.

Sciogliete il burro su fiamma dolcissima, unite la farina e mescolate con un cucchiaino di legno.

Versate il latte caldo e, continuando a mescolare, cuocete la besciamella per cinque minuti; toglietela quindi dal fuoco, salatela, pepatela e insaporitela con due cucchiaini di parmigiano.

Lasciatela intiepidire e poi incorporatevi i dadini di verdura e i wurstel tagliati anch'essi a dadini.

Farcite i vol-au-vent con il composto preparato, spolverizzateli con il resto del parmigiano e fateli gratinare in forno per alcuni minuti.

Serviteli caldi su un piatto da portata.

TIMBALLO DI RIGATONI

Ingredienti per 6 persone:

500 g di rigatoni,
3 pomodori,
2 uova,
100 g di prosciutto cotto,
150 g di lonza di maiale,
50 g di burro + il necessario per lo stampo,
100 g di parmigiano grattugiato,
1,5 dl di panna,
1 tartufo nero,
1 scalogno,
noce moscata,
pangrattato q.b.,
sale,
pepe.

Scaldare il forno a 200°.

Scottate per un minuto i pomodori in acqua bollente, poi scolateli, spellateli, divideteli a metà e privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione; tritate la polpa. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella in cui avrete fatto sciogliere il burro.

Passate al mixer il prosciutto, la lonza e il pomodoro e metteteli nella padella con lo scalogno.

Fate rosolare il tutto, aggiungete la panna, aggiustate di sale, pepate e profumate con la noce moscata.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata.

Tuffatevi i rigatoni e lessateli al dente; scolateli e conditeli con il sugo preparato. Sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e il parmigiano.

Versate il composto sulla pasta e mescolate.

Imburrate uno stampo per timballi e spolverizzatelo con il pangrattato.

Versatevi la pasta e infornate per venticinque minuti.

Sformate il timballo su un piatto da portata e decoratelo con il tartufo a lamelle.
Servite subito.

PADELLATA DI CARNE E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

600 g di spezzatino di manzo,
400 g di patate,
500 g di carciofi,
300 g di piselli,
1 cipolla,
2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
il succo di un limone,
2 dl di vino bianco secco,
25 g di burro,
2 cucchiaini di olio di oliva,
brodo q.b.,
sale,
pepe.

Pulite i carciofi, eliminate le foglie più dure e le spine, lavateli, tagliateli a spicchi e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone.

Sgranate i piselli.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele in quattro.

Tritate la cipolla.

In una padella abbastanza grande fate scaldare l'olio e il burro.

Appena il condimento avrà raggiunto una temperatura alta aggiungete la carne e rosolatela bene da tutti i lati.

Bagnatela con il vino e lasciatelo evaporare; fate cuocere per quindici minuti.

Unite la cipolla, il prezzemolo, bagnate con un mestolino di brodo bollente e proseguite la cottura per trenta minuti.

Aggiungete le patate, mescolate e lasciatele rosolare su fuoco vivace.

Sgocciolate i carciofi e aggiungeteli agli altri ingredienti nella padella.

Unite per ultimi i piselli, aggiustate di sale, pepate e lasciate sul fuoco altri venti minuti versando, se necessario, altro brodo caldo.

Trasferite il tutto in un piatto da portata e servite subito.

TORTA DI RICOTTA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 8 persone:

1 pan di Spagna rettangolare di cm 24 x 10,
500 g di ricotta,
150 g di marmellata d'arance,
2 cucchiaini di zucchero vanigliato,
2 dl di panna,
15 g di gelatina in fogli,
80 g di cioccolato bianco in scaglie,
60 g di granella di nocciole,
3 cucchiaini di liquore all'arancia.

Per la bagna:

1 bicchiere di sciroppo di zucchero,
1/2 bicchiere di liquore all'arancia.

Per decorare:

120 g di zucchero a velo,
150 g di scorzette d'arancia candita,
3 cucchiaini di liquore all'arancia.

Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzatela e stemperatela, a fuoco basso, nel liquore.

In una ciotola capiente, montate densamente la panna.

Con un coltello affilato dividete il pan di Spagna in due strati e spennellateli entrambi con il liquore, diluito con lo sciroppo di zucchero.

Foderate uno stampo rettangolare con carta oleata e ricoprite la base con le fettine di pan di Spagna.

In una terrina, montate la panna.

Lavorate a crema la ricotta con lo zucchero, quindi incorporate la marmellata d'arance. Unite il cioccolato, le nocciole, la gelatina ammollata e la panna montata.

Versate la crema così ottenuta nello stampo, livellatela e sigillate con altre fettine di pan di Spagna.

Coprite con pellicola trasparente e ponete in frigorifero a raffreddare per cinque ore.

Poco prima di servire, sformate il dolce sul piatto di portata.

Preparate una glassa mescolando, in una ciotola, lo zucchero a velo con il liquore.

Spalmate la glassa sul dolce e decoratelo con le scorzette candite.