

## Menu invernale 15

### CUPOLA DI RISO FARCITA

Ingredienti per 4 persone:

200 g di riso per risotti,  
1/2 cipolla,  
200 g di misto per soffritto,  
10 g di concentrato di pomodoro,  
1 litro di brodo di dado,  
50 ml di vino bianco,  
1 mozzarella,  
120 g di scamorza,  
40 g di grana grattugiato,  
200 g di carne di vitello macinata,  
2 fegatini di pollo puliti,  
400 g di pomodori pelati,  
40 g di pangrattato,  
60 g di burro,  
pepe,  
sale fino.

Sbucciate la cipolla, tritatela finemente.  
Rosolatela in una casseruola con 30 g di burro.  
Unite il riso, fatelo tostare 2 minuti.  
Bagnate con metà vino bianco, fatelo evaporare 1 minuto.  
Aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in 1 mestolo di brodo caldo.  
Cuocete il riso 16 minuti, aggiungendo poco brodo alla volta.  
Rosolate, intanto, il misto per soffritto in un tegame con 20 g di burro, insaporitevi la carne e i fegatini tritati, bagnate con il vino rimasto, fatelo evaporare 2 minuti.  
Versate i pelati, salate, pepate e cuocete 15 minuti.  
Scaldate il forno a 180°.  
Imburrate uno stampo da zuccotto, spolverizzatelo di pangrattato.  
Distribuite sul fondo uno strato di riso.  
Sovrapponete la mozzarella a fettine e copritela con uno strato sottile di ragù.  
Aggiungete uno altro strato di riso, di ragù e di scamorza a fette.  
Chiudete con uno strato di risotto.  
Cuocete in forno 30 minuti.  
Sformate, spolverizzate con il grana grattugiato.  
Servite.

### INVOLTINI IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di fesa di vitello,  
100 g di prosciutto cotto a fette,  
4 fette di formaggio tipo sottilette,  
2 rametti di prezzemolo,  
2 rametti di basilico,  
400 g di polpa di pomodoro,  
1 spicchio di aglio,  
40 ml di olio di oliva,  
pepe,  
sale fino.

Mettete le fette di vitello tra due fogli di carta da forno, appoggiatele su un tagliere, appiattitele con un batticarne.  
Eliminate eventuali parti grasse alle fettine di prosciutto.  
Lavate e asciugate il prezzemolo e il basilico.

Tritate finemente le erbe aromatiche con un coltello o la mezzaluna.  
Sistamate le fettine di carne sul piano di lavoro, spolverizzatele con il trito di basilico e prezzemolo.  
Conditele con sale e pepe.  
Copritele in modo uniforme con le fette di prosciutto.  
Sovrapponete le sottilette.  
Arrotolatele, formando degli involtini.  
Legateli con spago da cucina.  
Spellate l'aglio, schiacciatelo.  
Versate l'olio in una casseruola, unitevi l'aglio, rosolatelo 1 minuto, eliminatelo.  
Mettete gli involtini nella casseruola.  
Fateli dorare uniformemente, girandoli con due cucchiaini (5 minuti).  
Aggiungete la polpa di pomodoro.  
Regolate di sale, insaporite con il pepe, mettete il coperchio e cuocete 30 minuti a fuoco basso.  
Trasferite gli involtini su un piatto da portata e irrorate con il fondo di cottura.  
Servite ben caldo.  
Potete accompagnare con insalata.

## CATALOGNA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone:

1,2 kg di catalogna,  
100 g di pancetta affumicata a dadini,  
100 ml di panna liquida,  
2 tuorli,  
3 cucchiaini di grana grattugiato,  
40 g di burro,  
1 cucchiaino di sale grosso,  
pepe,  
sale fino.

Togliete la base del cespo di catalogna.  
Sfogliate il cespo, tagliate la parte dura dei gambi ed eliminate le parti sciupate.  
Tagliate la catalogna a pezzetti.  
Portate a bollire 3 litri di acqua in una capace pentola, salatela con il sale grosso.  
Versatevi la catalogna e lessatela 10 minuti, scolatela, mettetela di nuovo nella pentola con acqua fredda e lasciatela riposare 10 minuti.  
In questo modo, eliminate il sapore amaro della verdura.  
Sciogliete 20 g di burro in una padellina.  
Cuocete i dadini di pancetta 3 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno, finché sono uniformemente dorati.  
Versate i tuorli in una ciotola e sbatteteli 1 minuto con una forchetta.  
Incorporate la panna, il grana grattugiato, sale e pepe.  
Sciogliete il burro rimasto in una capace padella.  
Unite la catalogna sgocciolata dall'acqua di ammollo.  
Salate, pepate e cuocete 5 minuti, mescolando, aggiungete la pancetta.  
Versate il composto di uova, cuocete 2 minuti, mescolando.  
Le uova si devono rapprendere.  
Trasferite la preparazione in una ciotola da portata, pepate e servite.

## FAGOTTINI ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

1 disco di pasta sfoglia fresca stesa,  
80 g di confettura di mele,  
4 amaretti,  
60 g di cioccolato fondente,  
100 ml di panna liquida,  
1 pizzico di peperoncino in polvere,  
3 cucchiaini di zucchero a velo.

Scaldate il forno a 220°.

Sbriciolate gli amaretti grossolanamente.

Stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro, bucherellatela e ricavate 4 quadrati.

Mettete un cucchiaino di confettura di mele al centro di ciascun quadrato di pasta, spolverizzate con gli amaretti.

Sollevate i 4 angoli di ciascun quadrato di pasta, riuniteli al centro, sigillandoli bene, in modo da formare i fagottini.

Per chiuderli perfettamente, potete spennellare i lembi di pasta con poco albume sbattuto.

Sistemateli su una placca foderata con carta da forno.

Mettete la placca nel forno e cuocete i fagottini 20 minuti, finché risultano gonfi e uniformemente dorati.

Sfornate i fagottini, lasciateli intiepidire.

Portate a ebollizione la panna in un pentolino; toglietela dal fuoco.

Tritate il cioccolato, versatelo nel pentolino con la panna calda.

Mescolate in continuazione, fino a ottenere una salsa morbida e omogenea.

Aggiungete il peperoncino, mescolate.

Spolverizzate i fagottini con lo zucchero a velo, facendolo scendere da un colino a maglie fitte.

Sistemateli su un piatto da portata.

Serviteli con la salsa di cioccolato calda in una ciotolina a parte.