

Menu invernale 16

PASTICCIO DI CRESPELLE

Ingredienti per 8 persone:

250 g di farina,
30 g di burro,
4 uova,
1/2 litro di latte,
sale,
650 g di zucchine,
250 g di fontina,
250 g di taleggio,
320 g di porri,
100 g di panna,
olio di oliva,
burro,
sale,
pepe.

Preparate le crespelle: fate fondere il burro in una padella antiaderente.

In una ciotola, amalgamate insieme le uova, la farina e un pizzico di sale.

Stemperate il composto con il latte e aggiungete il burro fuso.

Versate un mestolino di pastella nella padella nella quale avete fatto fondere il burro e cuocete la crespella su fiamma dolce.

Voltatela e cuocetela dall'altro lato.

Procedete nello stesso modo con il resto della pastella.

Dovrete ottenere dieci crespelle.

Spuntate e lavate le zucchine.

Da una ricavatene otto fettine sottili nel senso della lunghezza, sbollentatele e tenetele da parte.

Tagliate tutte le altre a rondelle.

Mondate e tagliate i porri a julienne.

Tagliate il formaggio a cubetti.

In una padella fate scaldare un filo di olio e rosolatevi le rondelle di zuccina e le julienne di porri.

Salate e pepate.

Togliete la padella dal fuoco e aggiungete i cubetti di formaggio.

Mescolate e fatelo fondere.

Imburrate le pareti di uno stampo rotondo munito di cerniera e foderatele con le fettine di zuccina tenute da parte.

Farcite l'interno alternando strati di crespelle e di farcia alle zucchine e formaggio. Terminare con uno strato di zucchine e formaggio.

Versate su tutto la panna, cospargete con fiocchetti di burro e infornate per quindici minuti.

Togliete il pasticcio dal forno, sformatelo su un piatto da portata e servitelo.

PORTAFOGLI DI VITELLO

Ingredienti per 6 persone:

3 grossi nodini di vitello con l'osso,
6 fette di prosciutto cotto,
1 lattuga,
150 g di fontina a fette,
150 g di burro,
salvia,
sale,
pepe.

Praticate un'incisione profonda lungo la metà dello spessore dei nodini per ottenere le "tasche".

Pulite la lattuga, poi sfogliatela e tenete da parte le sei foglie più grandi.

Scottatele un istante in acqua bollente, scolatele e mettetele distese su un telo.

Tagliate il prosciutto, la fontina e le foglie di lattuga a listarelle.

Salate e pepate l'interno delle tasche della carne e farcitele con strati alternati di lattuga, prosciutto e fontina.

Le tasche dovranno risultare rigonfie.

Chiudetele quindi con degli stecchini.

Scaldare il burro in una grande padella e quando sarà spumeggiante, rosolatevi i portafogli di carne e alcune foglie di salvia, per cinque minuti, fino a quando saranno ben dorati, poi girateli, copriteli e proseguite la cottura finché saranno dorati anche dall'altro lato e il formaggio all'interno sarà fuso.

Salateli, pepateli e serviteli con il loro fondo di cottura.

BELGA AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

4 cespi di indivia belga,
150 g di gorgonzola dolce,
120 g di crescenza,
1 limone,
gherigli di noce q.b.,
4 steli di erba cipollina,
sale,
pepe.

Pulite i cespi di indivia eliminando le foglie esterne annerite e tuffateli in acqua bollente salata; lessateli per qualche minuto, poi scolateli con un mestolo forato e schiacciateli leggermente per eliminare tutta l'acqua.

Dividete ogni cespo a metà nel senso della lunghezza.

Eliminate la crosta al gorgonzola e tagliatelo a pezzettini.

Tagliate a pezzettini anche la crescenza.

Mettete qualche pezzetto di crescenza su una metà dell'indivia e richiudete i cespi.

Salate, pepate e avvolgete ciascun cespo di indivia con pellicola trasparente.

Disponete i pacchetti ottenuti nella vaporiera e lasciateli cuocere per dieci minuti. Aprite quindi i pacchetti ed eliminate tutto il liquido che si sarà formato all'interno.

Distribuite i cespi nei piatti e copriteli, ancora caldi, con i pezzetti di gorgonzola e i gherigli di noce.

Profumateli con l'erba cipollina e serviteli.

KRAFEN ALLA CREMA

Ingredienti per 6 persone:

340 g di farina,
15 g di lievito di birra,
110 g di zucchero,
4 uova,
1 limone,
60 g di burro,
1 pizzico di vanillina,
sale fino,
500 ml di olio per friggere,
5 g di cannella in polvere.

Per la crema:

50 g di zucchero,
2 tuorli,
25 g di farina,
250 ml di latte,
1 pezzetto di scorza di limone.

Sciogliete il lievito di birra in 25 ml di acqua tiepida, in una ciotola.

Mescolatevi 50 g di farina e 5 g di zucchero.

Formate un panetto ben lavorato.

Copritelo con un telo e lasciate lievitare almeno 15 minuti, in un luogo tiepido: devono formarsi delle screpolature sulla pasta.

Versate, nel frattempo, 250 g di farina setacciata sul piano di lavoro, formate un incavo al centro.

Unite 55 g di zucchero, il sale, la vaniglia, la scorza del limone, lavata e grattugiata, e le uova, una alla volta, incorporate man mano la farina intorno.

Lavorate energicamente l'impasto sul piano infarinato, stendendolo e sbattendolo.

Allungatelo e ponete al centro il panetto di lievito, richiudete l'impasto e incorporatelo, lavorandolo ancora.

Unite il burro a pezzetti, ripiegate l'impasto e continuate ad allungarlo e ripiegarlo fino a renderlo omogeneo; formate un panetto, copritelo e lasciatelo lievitare almeno 30 minuti.

Riprendete la pasta, lavoratela ancora, per sgonfiarla.

Dividetela a pezzetti di uguale peso (circa 30 g l'uno).

Fateli rotolare, formando delle palline.

Appoggiatele sul piano di lavoro infarinato e schiacciatele leggermente, infarinatete da tutte le parti e lasciatele lievitare, coperte, ancora 30 minuti.

Versate l'olio in una padella non troppo larga dai bordi alti, portatelo a temperatura giusta.

Tuffate i krafen, pochi alla volta; adagiate la parte che prima era a contatto con il telo, fateli gonfiare, alzate la fiamma, fateli dorare, quindi rigirateli delicatamente con una paletta di legno e cuoceteli dall'altra parte (6 minuti in tutto).

Scolateli, man mano che sono pronti, con un mestolo forato, trasferiteli su carta assorbente da cucina e fateli asciugare dall'olio in eccesso, rigirandoli da tutte le parti.

Versate lo zucchero rimasto e la cannella in un piatto fondo, mescolateli.

Passate i krafen nello zucchero, facendoli rivestire da tutte le parti.

Lavorate in una ciotola 50 g di zucchero con 2 tuorli, fino a renderli chiari e gonfi.

Aggiungete 25 g di farina setacciata e il latte intiepidito, mescolate.

Versate il composto in una casseruola.

Unite la scorza del limone e portate a cottura a fuoco dolce 5 minuti: la crema deve addensare senza formare grumi.

Togliete dal fuoco, eliminate la scorza, raccogliete la crema intiepidita in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.

Praticate un piccolo taglio alla circonferenza del krafen, inserite la bocchetta e fate uscire un po' di crema.

Disponeteli man mano su un piatto da portata.

Potete cospargerli di zucchero a velo.