

Menu invernale 18

RISOTTO ALLE ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di riso,
2 kg di erbette,
100 g di burro,
40 g di funghi secchi,
30 g di parmigiano grattugiato,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
1 litro di brodo vegetale,
2 cucchiaini di panna,
2 cucchiaini di olio di oliva,
1 cucchiaino di farina,
qualche stelo di erba cipollina,
sale,
pepe.

Mondate le erbette e lavatele.

In una piccola casseruola fate scaldare l'olio e soffriggetevi lo spicchio di aglio pelato; unite le erbette senza sgrondarle troppo, salatele leggermente e fatele cuocere nella loro acqua fino a quando saranno tenere, poi toglietele dalla casseruola con una forchetta. Amalgamate la panna con 15 g di burro e la farina.

Passate le erbette al setaccio, mettetele in un tegame, unite il composto di panna e lasciate cuocere la crema ottenuta per cinque minuti, mescolando sempre con un cucchiaino di legno; regolatela di sale, pepatela e tenetela da parte in caldo. Nel frattempo, avrete fatto rinvenire i funghi in acqua tiepida; sgocciolateli e spezzettate i più grossi.

Filtrate la loro acqua di ammollo e tenetela da parte.

Mondate e tritate la cipolla.

Fate fondere in una casseruola 50 g di burro e soffriggetevi la cipolla; unite i funghi e lasciateli cuocere per dieci minuti, aggiungendo a filo la loro acqua di ammollo.

Quando il fondo di cottura si sarà consumato unite il riso e fatelo tostare mescolandolo; bagnatelo con il vino e lasciatelo sfumare.

Portate il riso a cottura, versando il brodo bollente qualche mestolo per volta.

A cottura ultimata, togliete la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con il resto del burro e con il parmigiano.

Distribuite nei piatti la crema di erbette e disponetevi sopra il risotto; guarnitelo con gli steli di erba cipollina e portatelo subito in tavola.

INVOLTINI DI POLLO AL WHISKY

Ingredienti per 4 persone:

500 g di petto di pollo a fette,
150 g di pecorino fresco,
150 g di fagiolini,
200 g di carote,
150 g di sedano bianco,
1 dl di whisky,
4 cucchiaini di olio di oliva,
1 spicchio di aglio,
sale,
pepe.

Spuntate i fagiolini, lavate le carote e tagliatele a bastoncini; pulite il sedano e tagliatelo in pezzi lunghi.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata, tuffatevi le verdure e lessatele per dieci minuti; scolatele.

Tagliate il pecorino a scaglie.

Battete le fette di pollo, salatele e pepatele, mettetle al centro tre o quattro fagiolini e le scaglie di pecorino, tenendone da parte alcune.

Arrotolate la carne, fermatela con uno stecchino e mettetela in una padella con l'olio e l'aglio; fatela rosolare bene rigirandola, bagnatela con il whisky e proseguite la cottura per dieci minuti.
Tre minuti prima del termine di cottura sistemate il pecorino rimasto sugli involtini, aggiungete le verdure lessate e coprite con un coperchio.
Servite caldissimi.

CREMA DI MELANZANE ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

500 g di melanzane,
250 g di pomodori,
1 cipolla,
1 cipollotto,
2,5 dl di yogurt,
1 cucchiaino di curcuma,
1 cucchiaino di curry,
1/2 cucchiaino di coriandolo,
1/2 cucchiaino di cumino,
1/2 cucchiaino di zenzero,
1 peperoncino rosso piccante,
2 cucchiaini di olio di oliva,
sale.

Scaldate il forno a 200°.

Pulite le melanzane e tagliatele a metà.

Avvolgete ciascun pezzo in un foglio di carta forno, chiudetele a cartoccio, infornatele e fatele cuocere per trenta minuti.

Nel frattempo lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate i semi e l'acqua in eccesso. Tagliateli a dadini e tenetene da parte un cucchiaino per la decorazione finale.

Tritate la cipolla, il cipollotto e il peperoncino separatamente.

Non appena le melanzane saranno cotte toglietele dal forno, lasciatele intiepidire e spellatele.

Schiacciatele con una forchetta fino a ridurle in purea, aggiungete le spezie, il peperoncino e mescolate.

Scaldate l'olio in una padella e rosolatevi le cipolle.

Unite i pomodori e lasciate insaporire.

Aggiungete la purea di melanzane e fate cuocere per cinque minuti.

Togliete dal fuoco.

In una ciotola sbattete lo yogurt fino a renderlo omogeneo, incorporatelo al composto e lasciate raffreddare.

Versate la crema di melanzane in un piatto da portata, decorate con il pomodoro tenuto da parte, il cipollotto tritato e servite.

COCOTTE ALLE FRAGOLE CON SALSA AL PORTO

Ingredienti per 4 persone:

250 g di fragole,
200 g di ricotta,
125 g di panna montata,
80 g di zucchero,
zucchero a velo,
2,5 dl di latte,
2 cucchiaini di maizena,
1/2 baccello di vaniglia,
2 uova,
mandorle a lamelle,
1 pizzico di sale.

Per la salsa al Porto:

100 g di fragole,
40 g di zucchero,
2 dl di Porto.

Pulite le fragole e tagliatele a metà nel senso della lunghezza; distribuitele in quattro cocotte.

Fate sciogliere la maizena in tre cucchiaini di latte freddo.

Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi.

In una casseruola, portate il resto del latte a ebollizione con la vaniglia, la metà dello zucchero e un pizzico di sale.

Versatevi il composto di maizena e mescolate.

Togliete la casseruola dal fuoco, eliminate la vaniglia e incorporatevi i tuorli e la ricotta passata al setaccio.

Montate gli albumi a neve ferma con il resto dello zucchero.

Incorporate la panna e gli albumi montati alla preparazione precedente.

Versate la crema ottenuta all'interno delle cocotte, sopra le fragole e infornatele sotto il grill del forno.

Fate gratinate per dieci minuti.

Nel frattempo, preparate la salsa al Porto: lavate le fragole e fatele cuocere in un pentolino con il Porto e lo zucchero per venti minuti.

Frullate il tutto.

Togliete le cocotte dal forno, cospargetele con le mandorle e spolverizzatele con lo zucchero a velo; portatele in tavola con la salsa calda a parte.