

## Menu di primavera 17

### PASTA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

320 g di spaghetti,  
600 g di pomodori maturi,  
3 rametti di basilico,  
2 filetti di acciughe sott'olio,  
2 spicchi di aglio,  
1/2 peperoncino,  
50 ml di olio di oliva,  
3 cucchiaini di sale grosso,  
sale fino.

Lavate e asciugate i pomodori, eliminate il picciolo, spellateli, tagliateli a tocchetti.

Spellate l'aglio, tritatelo finemente con un coltello.

Scolate i filetti di acciughe dall'olio di conservazione, tamponateli con carta da cucina.

Pulite il basilico con carta da cucina, staccate le foglie dai rametti.

Conservate un ciuffo per decorare.

Tritate finemente le foglie di basilico.

Versate l'olio in un tegame, scaldatelo senza farlo fumare.

Unite l'aglio, i pomodori e le acciughe spezzettate.

Salate e cuocete 10 minuti, passate al setaccio, insaporite con il prezzemolo tritato, mescolate bene.

Rimettete nel tegame di cottura.

Portate a bollore nel frattempo in una pentola 3 litri di acqua, salatela con il sale grosso.

Tuffatevi gli spaghetti e cuoceteli 8 minuti o quanto indicato sulla confezione.

Scolateli e trasferiteli nel tegame del condimento.

Mescolate 1 minuto a fuoco basso, dopo aver insaporito con il peperoncino pulito e tritato finemente.

Dividete in piatti fondi individuali, decorate con il basilico e servite subito.

### INVOLTINI DI TACCHINO A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

4 uova,  
4 fettine di fesa di tacchino,  
4 fette di prosciutto cotto,  
1 cipolla,  
1 spicchio di aglio,  
olio di oliva,  
450 g di pomodori pelati,  
10 ml di vino bianco secco,  
1 cucchiaino di zucchero,  
sale fino.

Versate 1 litro di acqua in una capace casseruola.

Immergetevi le uova, salate per evitare che si rompano, portate a ebollizione e lasciate cuocere 8 minuti.

Scolatele con un mestolo forato e mettetele a raffreddare sotto l'acqua corrente.

Disponete le fettine di vitello su un tagliere, copritele con carta da forno e battetele leggermente con il batticarne, per allargarle e assottigiarle.

Deponete su ciascuna fetta di carne 1 fetta di prosciutto crudo e 1 uovo sodo.

Arrotolate la carne e fermatela con spago da cucina.

Sbucciate e lavate la cipolla, tagliatela metà con un coltello; sbucciate anche l'aglio.

Tritate cipolla e aglio separatamente con la mezzaluna.

Fate scaldare l'olio in una casseruola bassa antiaderente.

Disponete nella casseruola gli involtini e fateli dorare da tutte le parti, rigirandoli con una paletta, 5 minuti a fuoco basso, salate e pepate.

Togliete gli involtini dalla casseruola e metteteli su un piatto caldo, teneteli da parte e al loro posto fate dorare la cipolla 3 minuti.

Aggiungete i pomodori pelati, l'aglio, lo zucchero, mescolate con un cucchiaino di legno.

Irrorate con il vino, lasciate sfumare 2 minuti a fuoco vivace e continuate la cottura 5 minuti, a fuoco vivo, sempre mescolando.

Regolate di sale e pepe.

Rimettete gli involtini nella casseruola con la salsa, coprite e proseguite la cottura 5 minuti, rigirandoli un paio di volte con la paletta.

Togliete gli involtini dal fuoco, trasferiteli su piatti individuali con la loro salsa e serviteli ben caldi.

## ASPARAGI CON SALSA

Ingredienti per 4 persone:

800 g di asparagi,  
1 tuorlo,  
250 ml di panna liquida,  
60 g di burro,  
1 limone, (solo scorza),  
1 spolverata di cannella,  
pepe,  
sale fino.

Raschiate la parte bianca del gambo degli asparagi con un coltellino, procedendo delicatamente per non rovinarli.

Lavatele velocemente sotto l'acqua fredda, asciugateli con carta da cucina e ricomponeteli in mazzetti.

Legateli con spago da cucina oppure con fili di erba cipollina.

Versate 2 litri di acqua in una pentola alta e stretta.

Se l'avete potete usare l'apposita pentola per asparagi.

Mettete i mazzetti di asparagi in verticale nella pentola.

Copriteli con il coperchio.

Portate a bollore e cuocete 10 minuti.

Scolateli afferrando delicatamente il filo che li lega con una forchetta.

Asciugateli su un telo da cucina.

Disponeteli su un piatto da portata.

Lavate e asciugate il limone, ricavate filamenti di scorza con un rigalimoni o un coltellino appuntito.

Sciogliete il burro in un pentolino, unite la panna, mescolate e fate insaporire a fuoco basso 30 secondi.

Aggiungete il tuorlo e mescolate 1 minuto con una piccola frusta a mano.

Insaporite con sale, pepe e cannella.

Spegnete e amalgamate alla salsina la scorza di limone.

Irrorate gli asparagi e servite.

Potete decorare con fettine di limone.

## FLAN DI PERE SPEZIATO

Ingredienti per 4 persone:

600 g di pere,  
80 g di burro,  
80 g di zucchero semolato,  
75 g di farina bianca,  
2 uova,  
2 tuorli,  
200 ml di latte,  
150 ml di panna liquida,  
1/2 cucchiaino di cannella in polvere,  
1/2 fialetta di essenza di vaniglia,  
1 grattugiata di noce moscata,  
50 ml di caramello pronto 50 ml,  
2 cucchiaini di zucchero a velo,  
20 g di burro per lo stampo, a pangrattato  
20 g di pangrattato per lo stampo.

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente in una ciotola, unite lo zucchero semolato, lavorate il composto, fino a ottenere una crema morbida e omogenea.

Aggiungete i tuorli e le uova intere, uno alla volta.

Versate la farina, poca alla volta, alternandola al latte.

Incorporate la panna, mescolando in continuazione.

Insaporite l'impasto con la noce moscata, la cannella e l'essenza di vaniglia.

Mescolate bene gli ingredienti, finché sono tutti amalgamati.

Scaldare il forno a 180°.

Lavate le pere, asciugatele, eliminate il picciolo, sbucciatele.

Dividete le pere in 4 parti, tagliando in senso verticale.

Eliminate il torsolo.

Riducete gli spicchi a fettine di 1 cm di spessore.

Imburrate uno stampo rettangolare o quadrato.

Spolverizzatelo con il pangrattato, eliminate quello in eccesso.

Versate l'impasto, formate uno strato uniforme.

Sovrapponete uno strato di fettine di pera, lasciando intorno un bordo libero di 3 cm.

Mettete il dolce nel forno e cuocete 35 minuti.

Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare completamente.

Sformate il dolce, lasciatelo riposare qualche minuto.

Spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo, fatto cadere da un colino a maglie fitte.

Tagliate il dolce a fette al momento di servire e irroratele con il caramello.