

Menu di Pasqua 06

CESTINI DI FRICO CON GLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

4 cucchiaini di Grana Padano e Montasio vecchio grattugiati,
400 g di asparagi mondati,
200 g di gamberetti,
12 uova di quaglia,
burro,
sale.

Lessate gli asparagi in acqua bollente leggermente salata, lasciandoli al dente, quindi sgocciolateli.

Preparate i cestini di frico allargando sul fondo di una padellina antiaderente, ben calda, una cucchiainata del misto di formaggi.

Sollevate la cialda ottenuta con una paletta e modellatela, ancora calda, sul fondo di una scodella rovesciata dandole la forma di un cestino; fatene altri 3 allo stesso modo.

Rassodate le uova di quaglia per 4'.

Sgusciate e private del budellino nero i gamberetti, quindi saltateli per qualche minuto in g 30 di burro.

Tagliate gli asparagi e insaporite anch'essi in burro e sale, tenendo da parte le punte per la guarnizione.

Riempite i cestini con i gamberetti e i pezzi di asparago, completando il tutto con le uova sbucciate, dimezzate e le punte di asparago.

FIORI DI ZUCCA DORATI

Ingredienti per 4 persone:

8 fiori di zucca,
170 g di patate lesse,
30 g di ricotta,
30 g di pancetta a dadini,
3 uova,
20 g di fave, sbollentate e pelate,
20 g di puntarelle lesse,
pangrattato,
olio per friggere,
sale,
pepe.

Dopo aver liberato i fiori di zucca dal gambo e dal pistillo, senza lacerarli, riempiteli con il composto preparato amalgamando la patata lessa schiacciata con le puntarelle sminuzzate, le fave, la ricotta, un tuorlo, sale, pepe e i dadini di pancetta rosolati in padella (croccanti).

Ricomponete i fiori ridando loro la forma, passateli in 2 uova sbattute, nel pangrattato e frigeteli in abbondante olio caldo; scolateli su carta assorbente da cucina, salateli e serviteli caldi.

RAVIOLI DI AGNELLO

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

300 g di farina,
3 uova,
sale.

Per il ripieno:

400 g di polpa d'agnello,
300 g di erbette,
40 g di cipolla,
30 g di carota,
30 g di burro,
350 g di asparagi,
350 g di ricotta piemontese,
mentuccia,
timo,
vino bianco,
olio d'oliva,
sale,
pepe.

Per condire:

350 g di panna liquida,
150 g di zucchine,
scalogno,
prezzemolo,
parmigiano grattugiato,
vino bianco,
olio d'oliva.

Preparate la pasta lavorando a lungo insieme gli ingredienti fino a ottenere un impasto elastico.

Ponetelo in frigorifero per 30', avvolto nella pellicola.

Tritate insieme la cipolla e la carota; appassitele in 2 cucchiai d'olio poi unite la carne a dadini e rosolatela.

Spruzzatela con 1/3 di bicchiere di vino e conditela con sale, pepe, timo, mentuccia. Cuocetela 30', coperta, a fuoco moderato: deve risultare asciutta.

Mondate le erbette, lessatele poi strizzatele e tagliuzzatele.

Raschiate gli asparagi eliminando la parte più legnosa dei gambi, quindi tagliateli a rondelle sottili partendo dalle punte.

Rosolate entrambe le verdure ponendole insieme nel burro spumeggiante; salatele e toglietele dopo pochi minuti di fuoco vivacissimo.

Passate al tritatutto elettrico la carne di agnello con il suo fondo di cottura, amalgamate poi il tutto con le verdure e la ricotta piemontese; salate e pepate: il ripieno dovrà risultare giustamente omogeneo e non troppo asciutto.

Tirate la pasta in sfoglie sottili; su metà di queste allineate, al centro, grossi mucchietti di ripieno, distanziandoli almeno di cm 10.

Copriteli con le sfoglie libere, dopo averle pennellate leggermente con un poco di acqua fredda.

Ritagliate i ravioli col tagliapasta (diametro cm 9).

Lessateli e conditeli con parmigiano, zucchine a rondelle, rosolate con scalogno in 3 cucchiai d'olio, un goccio di vino e panna; insaporite con sale, pepe e prezzemolo tritato.

COSTOLETTE VESTITE

Ingredienti per 8 persone:

24 costolette d'agnello (Kg 1,200),
300 g di fave sgranate,
250 g di erbette,
30 g di burro,
timo,
rosmarino,
maggiorana,
olio d'oliva,
sale,
pepe.

Per il cartoccio:

350 g di farina bianca più un poco per la spianatoia,
trito aromatico (rosmarino, salvia, timo, prezzemolo, maggiorana),

un uovo,
burro per la placca,
olio d'oliva,
sale.

Per il "cartoccio": mescolate sulla spianatoia la farina bianca con 2 cucchiaini di trito e impastate con g 150 d'acqua, 4 cucchiaini d'olio d'oliva e un pizzico di sale.

Fate riposare per 30'.

Scottate in padella le costolette con 3 cucchiaini d'olio caldo; conditele con sale, pepe ed erbe aromatiche, quindi passatele in forno a 250°C per 10' circa.

Lessate le fave e le erbette: togliete alle prime la pellicina e tritate grossolanamente le seconde.

Insaporitele insieme nel burro caldo; salate e pepate.

Sulla spianatoia infarinata tirate la pasta a mm 2 di spessore (volendo potete utilizzare l'apposita macchinetta);

pennellatela d'uovo sbattuto poi dividetela in 24 pezzi uguali larghi a sufficienza per contenere carne e verdure.

Distribuite sui pezzi di pasta le verdure dividendole equamente in modo da formare come dei nidi nel centro dei quali metterete una costoletta.

Infine, salate e pepate ancora leggermente.

Riunite i lembi di ciascun pezzo di pasta, chiudendo carne e verdure nel cartoccio aromatico.

Pennellateli con un poco di uovo poi metteteli su una placca unta di burro e passateli in forno già a 250° per 15' circa.

INSALATA ALLE VIOLETTE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di verdure miste, a filetti (zucchina, daikon, carota),
6 uova sode,
16 punte di asparago lesse,
2 cipollotti,
un mazzetto di violette,
insalatina,
olio extravergine,
sale.

Mescolate le verdure a filetti con le punte d'asparago a metà e l'insalatina.

Guarnite con le violette, 4 uova sode a spicchi e condite con i cipollotti stufati con olio, acqua e sale, poi frullati in salsina con olio e 2 tuorli sodi.

OVETTE DI CIOCCOLATO CON RIPIENO DI COLOMBA

Ingredienti per 4 persone:

250 g di latte,
100 g di panna montata,
4 ovette di cioccolato,
2 fette di colomba pasquale,
una confezione di preparato per crema pasticciera,
confettini colorati.

Preparate la crema pasticciera mescolando la polvere nella busta con il latte, secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

Dimezzate accuratamente le piccole uova di cioccolato facendo attenzione a non romperle. Sbriciolate le fette di colomba pasquale.

Mescolatele con la crema pasticciera.

Distribuite il composto fra le 8 mezze uova di cioccolato.

Guarnitele con ciuffetti di panna montata.

Completate il tutto con qualche pizzico di confettini colorati e portate subito in tavola.

MIMOSA DI PASQUA

Ingredienti per 12 persone:

2 pan di Spagna da circa g 500 cad.,
800 g di panna da montare,
una scatola di ananas sciroppato,
50 g di Maraschino,
zucchero a velo.

Montate ben ferma la panna e dolcificatela con 3 cucchiaini di zucchero a velo.

Rifilate la crosta dei due pan di Spagna.

Da uno ricavate due dischi, dal secondo delle listerelle, quindi tagliatene circa tre quarti a dadini.

Sgocciolate l'ananas e tagliatela a dadini.

Pennellate il disco inferiore con il Maraschino mescolato con altrettanta acqua.

Spalmatelo con metà della panna, montata, e copritelo con i dadini di ananas.

Premete su panna e frutta il secondo disco.

Spalmate completamente la torta con il resto della panna, quindi fatevi aderire, premendoli leggermente con le mani, i dadini di pan di Spagna.

Completate con una spolverata di zucchero a velo.