

Menu di primavera 23

CONCHIGLIONI ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

200 g di conchiglioni,
un peperone rosso,
un peperone giallo,
una melanzana,
una piccola cipolla,
200 g di polpa di pomodoro,
20 g di grana grattugiato,
un mazzetto di prezzemolo,
olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Pulite i peperoni e la melanzana e tagliateli a dadini finissimi.

Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela soffriggere in un tegame con un filo di olio; unite le verdure preparate al soffritto, salatele e fatele appassire a fuoco medio.

Aggiungete la polpa di pomodoro tritata e continuate la cottura per una decina di minuti, finché il sugo sarà ristretto; alla fine profumate con un cucchiaino di prezzemolo tritato, regolate di sale, pepate e togliete dal fuoco.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e raffreddatela sotto l'acqua corrente.

Appoggiate i conchiglioni su un telo, asciugateli e farciteli con il ripieno preparato, sistemandoli man mano in una pirofila leggermente unta di olio.

Scaldate il forno a 200°.

Spolverizzate i conchiglioni con il grana, conditeli con un filo di olio e passateli nel forno a 200 ° per circa 15 minuti, finché la superficie sarà gratinata.

ROTOLO FARCITO AGLI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

800 g di carne di vitello macinata,
100 g di spinaci lessati,
2 uova,
40 g di grana,
uno scalogno,
3 fette di pancarré,
150 g di scamorza affumicata,
poco latte,
10 g di fecola,
3 cucchiaini di pangrattato,
vino bianco,
30 g di burro,
noce moscata,
sale,
pepe.

Tritate molto finemente gli spinaci e rosolateli in una padella con metà del burro e lo scalogno tritato.

Coprite il pane di latte e lasciatelo ammolare.

Raccogliete in una terrina la carne, un pizzico di sale, pepe e noce moscata, il grana grattugiato, le uova, il pane strizzato e il pangrattato; mescolate bene.

Dividete il composto in 2 parti, poi unite a una parte gli spinaci.

Stendete i composti su 2 fogli di carta da forno, formando dei rettangoli non più spessi

di un paio di cm; sollevate il foglio di carta su cui è appoggiato lo strato verde e sovrapponetelo a quello bianco, poi distribuitevi sopra la scamorza tagliata a tocchetti. Sempre aiutandovi con la carta arrotolate il polpettone ben stretto e legate a caramella le estremità con spago da cucina.

Mettete il rotolo in una teglia, versatevi sopra mezzo bicchiere di vino e cuocetelo in forno a 180° per 30 minuti; svolgetelo dalla carta e proseguite la cottura per 20 minuti, bagnandolo con il suo sugo.

Scolatelo su un piatto di portata.

Incorporate al fondo di cottura il rimanente burro e la fecola e fatelo addensare a fuoco basso.

Affettate il rotolo, irroratelo con la salsa e servite.

POMODORI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

4 grossi pomodori,
pangrattato,
prezzemolo,
timo,
basilico,
aglio,
sale,
olio di oliva.

Affettate i pomodori, sistemateli su una placca coperta con carta da forno e cospargeteli con il pangrattato e un trito di timo, basilico e aglio.

Condite con un filo di olio e passate sotto il grill per 10 minuti.

TORTA SOFFICE DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone:

2 uova,
80 g di zucchero semolato,
110 g di farina,
70 g di burro,
un limone non trattato,
16 albicocche,
lievito per dolci in polvere,
100 g di confettura di albicocche (o di fragola a piacere),
zucchero a velo.

Fate sciogliere 60 g di burro in un pentolino a fuoco basso e lasciate raffreddare.

Montate le uova in una ciotola con lo zucchero, unite la scorza del limone grattugiata, il burro fuso e la farina setacciata con un cucchiaino di lievito.

Mescolate fino a ottenere una pastella omogenea.

Imburrate una tortiera a cerniera di 18 cm di diametro con il burro rimasto.

Distribuite sul fondo le albicocche snocciolate e tagliate a fettine spesse circa un cm. Coprite con la pastella preparata e aggiungete qualche cucchiaino di marmellata qua e là sulla superficie.

Cuocete la torta in forno già caldo a 160° per 40 minuti.

Controllate la cottura infilando nel dolce la lama di un coltello e osservando se ne esce asciutta.

Quando sarà cotta, estraete la torta dal forno, fatela intiepidire sulla gratella, trasferitela sul piatto di portata e spolverizzate con zucchero al velo.