

Bauletti di melanzane con asparagi bianchi

Si tratta di un antipasto particolare, perché le melanzane private della buccia esaltano, con il loro gusto pungente la freschezza degli asparagi. Si possono servire caldi o freddi.

Ingredienti per 4 persone:

160g di melanzane tonde,
150g di ricotta, 50g di caprino,
30g di parmigiano reggiano
grattugiato, 200g di asparagi
bianchi, sale, pepe bianco, 2 cl di
olio, 150g di pomodoro fresco.
50g burro fuso per spennellare,
60g di scaglie di emmenthal.



Procedimento:

- Dopo aver curato gli asparagi, tagliateli a piccoli dadini e lasciateli rosolare in padella con poco olio e acqua.
- Fate in modo che abbiano a cucinarsi lasciandoli croccanti, eliminando completamente l'acqua di cottura. Condite con sale e pepe e inserite, appena tiepidi in una ciotola con ricotta e caprino.
- Lasciate asciugare in frigo con poco parmigiano.
- Eliminate alle melanzane della loro buccia nera.
- Tagliatele a fette e cospargete leggermente da un parte con olio lasciatele grigliare.
- Adagiatele bene su un piano di lavoro e riempitele con il ripieno, avendo cura di spalmare il composto in modo uniforme.
- Confezionare ora i bauletti arrotolando su se stessa ciascuna fetta.
- Disponete i bauletti in una pirofila imburrata, poi spennellate con burro fuso e cospargete con alcune scaglie di emmenthal.
- Infornate a 180° per 6 minuti.
- Servite su un coulis di pomodoro fresco crudo alla menta o al basilico. Lasciate cadere a piacimento alcune gocce di olio crudo.

Quenelle di carne bianca con nido di radicchio su crema di patate

Si tratta di un antipasto caldo, dove la salsa di base può variare col variare della stagione. E' da servire a mo' di guazzetto. L'impasto potrà essere cotto in forno o bollito.

Ingredienti per 4 persone:

200g di polpa di pollo, 80g di mollica di pane bianco, 70g di panna fresca, sale, pepe, trito di buccia di limone, rosmarino, salvia, ½ dl di vino bianco (o latte), poca farina per lavorarle.

Per il nido: 250g di radicchio di Chioggia, 2 cl di olio extravergine, 150g di cipolla, sale, e pepe.

Per la crema: 150g di patate, 1 dl di latte, sale, pepe, noce moscata, 1 spicchio d'aglio,



Procedimento:

- Frullare ad alta velocità la polpa di pollo con il pane rammollito e strizzato.
- Condite con sale e pepe e gli aromi.
- Unite per ultimo la panna, tanto per confezionare un composto soffice.
- Confezionate le quenelle con il cucchiaio e lasciatele bollire.
- Disponete in placca con carta forno.
- Tagliate a julienne regolare cipolla e radicchio.
- In una padella trifolate velocemente entrambi gli ortaggi con olio, condite con sale e pepe.
- Confezionate ora la crema lasciando bollire le patate con il latte e l'aglio.
- Frullate il tutto e condite con sale e pepe.
- Per ultimo la noce moscata.
- Confezionate il piatto disponendo sul fondo la crema calda.
- Poi disponete la julienne d'ortaggi e per ultimo le quenelle calde.

Sformato di ricotta e spinaci in manto di nocciole, con salsa allo zafferano e cannellini.

Si tratta di uno sformato, dove il mantello di nocciole potrà essere sostituito da qualsiasi altro elemento croccante, mentre il ripieno può variare in base all'ingrediente caratterizzante. Basta che sia con poco umidità.

Ingredienti per 4 persone:

250 g di ortaggi verdi sbollentati, 250g ricotta, 2 tuorli, 60g di grana, sale, pepe, 60g di olive nere denocciolate, 60 g di cipolla, 2 cl di olio extravergine d'oliva, 60 g di burro per ungere, 70g di granella nocciola.

Per la salsa: 200g di cannellini cotti con alloro, 1 busta di zafferano, sale e pepe.

Procedimento:

- Ungere gli stampini con il burro fuso e ricoprite con le nocciole.
- Tritate gli ortaggi lessati.
- In una padella con olio rosolate la cipolla tritata.
- Poi unite le olive e le verdure tritate.
- Lasciatele asciugare, bene, poi condite con sale e pepe.
- Unite ora il composto alla ricotta setacciata condite con sale, pepe, parmigiano reggiano e legate con i tuorli.
- Versate negli stampini già preparati.
- Cuocere in forno a 180°C per 12 minuti.
- Lasciate bollire i cannellini con acqua e alloro. Condite con sale.
- Quando sono cotti frullarli per renderli in crema sottile.
- Metà crema la aromatizzerete con dello zafferano.
- Disponete sul piatto le due creme e posizionate sopra lo sformato caldo.



Rotolo salato di zucchine al basilico con salsa di gorgonzola e crema di carote.

Si tratta di una preparazione di antipasto che potrà essere presentata indifferentemente calda o fredda.

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta da bisquit salato:

90g di burro ammorbidito, n° 3 uova, 100g di patate schiacciate, 40g di panna fresca, 60g di farina 00, noce moscata, sale, pepe.

Per il ripieno: 300g di zucchine julienne, 50g di cipolla, 4 foglie basilico, 60g di parmigiano grattugiato.

Per la salsa al gorgonzola: 80g di gorgonzola, 20g di burro, 10g di farina, 1 dl di latte, poco pepe nero, poco prezzemolo.

Per la salsa di carote: 100g di carote, 25 g di burro, 1 spicchio d'aglio, 2 dl di brodo vegetale, 20g di farina. sale, pepe.



Procedimento:

Per il rotolo: In una ciotola mescolare il burro con i tuorli, poi unite le patate schiacciate ma fredde. Incorporate la panna e sale, pepe e la noce moscata. Solo alla fine mescolate la farina e gli albumi montati a neve ferma. Il composto spumoso simile ad un pan di spagna, lo disporrete su carta forno imburra tata, stendendolo dallo spessore di 1 cm, e poi infornatelo a 180° per 8/10 minuti. Toglietelo dal forno e fate in modo che non abbia a seccarsi.

Per il ripieno dovete tritare in padella con poco olio e cipolla le zucchine julienne, quando saranno ammorbidite toglietele dal fuoco e stenderle sul rotolo. Condite con sale, pepe, foglie di basilico sminuzzate e poi cospargete sopra del parmigiano grattugiato. Arrotolare bene, e in modo regolare, aiutandovi con la carta da forno. Ottenuto il rotolo tagliatelo a fette e disponete sul piatto con le due vellutate.

Per la vellutata di gorgonzola, confezionate una besciamella con burro, farina e latte, poi appena coagulata inserite il gorgonzola, e il prezzemolo. Togliete dal fuoco e frullate con il frullatore ad immersione.

Per la vellutata di carote, tritatele con l'aglio, poi in una padella lasciatele rosolare velocemente con il burro, unite subito la farina e coprite con il brodo bollente. Quando le carote sono cotte frullatele con il frullatore ad immersione.

Strudel di ortaggi e mela verde con provola affumicata su salsa al limone.

La pasta per strudel sarà versatile, utile per le preparazioni dolci e salate, l'accorgimento sarà solo dalla presenza di più o meno sale. La dose proposta è per n° 2 strudel di 50 cm di lunghezza, come vedete dalla foto.

Per la pasta: 350g di farina, 50g di burro, 1 uovo, ½ dl di liquido (acqua, vino) poco sale, 50g di zucchero.

Ripieno per 4 persone: 300g di peperoni, 200g di mele verdi, 1 spicchio d'aglio, 200g di provola, sale, pepe, foglie di basilico, 2 cl di olio extravergine d'oliva, 60g di parmigiano e 60 g di Burro per ungere la superficie.

Per la salsa: 50g di burro, 50g di farina, ½ lt di bordo vegetale, ½ lt di latte, buccia grattugiata di 3 limoni.



Procedimento:

Confezionate la pasta mescolando al centro della farina, tutti gli ingredienti. Impastate bene in modo che risulti liscia, e lasciatela riposare in luogo caldo. Stendere poi due sfoglie di pasta su carta forno, due rettangoli, pronti per essere cosparsi dal ripieno.

Sbucciate le mele e privatele del picciolo interno. Tagliate i peperoni e le mele a julienne, usando la mandolina, condite con sale, pepe, il trito di aglio e cospargete con poco olio. Il tutto in una placca da forno per essere scottate a 190° per 15 minuti. Tolte dal forno, eliminate l'acqua superflua, poi condite con altro sale, pepe, del basilico spezzettato.

Adagiate sulla pasta, sovrapponetevi le foglie di provola, e chiudere nel modo classico, senza chiudere i bordi.

Spennellate la superficie dello strudel chiuso con burro fuso, infornate a 180° e dopo 20 minuti ancora burro fuso sopra con il pennello e cospargete col grana ultimate la cottura.

Confezionate la salsa al limone, unendo a caldo burro e farina, poi unite i liquidi e appena inizia a bollire inserite la buccia del limone. Lasciate bollire per 20 minuti. Filtrate alla fine, e condire con sale e pepe bianco.

Saor di gamberoni e finocchi:

Il piatto si potrà preparare il giorno prima, allora in quel caso deve essere servito freddo ed aumentare la dose di acidità. Nel caso che venga preparato al momento, 3-4 ore prima allora seguite la ricetta.



Ingredienti per 4 persone:

16 gamberoni, 250g di finocchi, 30g di fichi bianchi,

20g di pinoli, 2 cl di olio extravergine d'oliva, 1 dl di vino bianco, 100g di porro, sale, pepe, prezzemolo tritato, 4 fette di pane integrale tostato.

Procedimento:

- Fate bollire il vino con i fichi interi, poco sale e sbollentate all'interno i gamberoni.
- Grondate il tutto e lasciate intiepidire.
- Conservate il vino di cottura, lasciandolo ridurre a piacimento.
- I fichi tagliateli a fette sottili.
- In una padella con olio caldo trifolate i finocchi affettati e il porro.
- Inserite i pinoli e poi i gamberoni e i fichi.
- Condite con sale e pepe, cospargete con pochissimo zucchero e alcune gocce di vino bianco.
- Impreziosite con erbe aromatiche a disposizione.
- Fate tostare del pane nero e disponete sopra il saor preparato.
- Un filo d'olio crudo e una macinata di pepe prima di servire.

Spuma di Prosciutto al pistacchio.

Si tratta di un antipasto semplice e appetitoso, basato sulla lavorazione del prosciutto in spuma, mousse, aromatizzata con pistacchi.

Solitamente si serve con pane da toast caldo.

Ingredienti per 4 persone

250 di prosciutto cotto, 100g di panna fresca da montare, 70g di mascarpone, 70g di ricotta di mucca, sale, pepe, 2 cl di cognac (o vino dolce), 40g di pistacchi verdi, 4 stampini. 4 fette di pan carré caldo.



Procedimento:

- Riducete in poltiglia fine il prosciutto con il cognac, o altro aroma.
- Deve risultare una poltiglia fine, ma evitare di scottare la massa del trito, surriscaldando il frullatore.
- Poi unite a bassa velocità il mascarpone, la ricotta il sale e il pepe.
- Togliete dal frullatore e con la frusta incorporate delicatamente la panna montata dura.
- Distribuite la quantità giusta negli stampini, precedentemente cosparsi di granella di pistacchi.
- Mettere in frigo per almeno 2 ore.
- Oppure potete usare una sac à poche per produrre gli spuntoni e cospargere sopra la granella di pistacchio.
- Servite con pane caldo.

Quiche alla Lorenese

Si tratta di un piatto della cucina classica, dove la base è costituita da un impasto base chiamata pasta brisée. Nella preparazione la componente di umidità potrà essere sostituita con uova intere. Per qualsiasi preparazione la dose del burro corrisponde sempre a metà della farina.



Per 4 porzioni:

per la pasta brisée: 100g di farina, 50 g di

burro, pizzico di sale, 20g di acqua. In questo caso useremo 4 tortiere da porzione.

Per il ripieno: 250g di latte, 2 uova, sale, pepe, 20g di parmigiano grattugiato, 60g di cipolla appassita con olio extravergine d'oliva, 60g di pancetta affumicata, 60g di Emmenthal.

Procedimento:

Per la pasta:

- Disponete la farina a fontana.
- Lavorate poco burro alla volta, con il sale.
- Inumidite il tutto e confezionate una pasta compatta, non troppo asciutta.
- Evitate di lavorarla troppo.
- Lasciatela riposare e poi foderate degli stampini adeguati.

Per il ripieno:

- Tagliate la cipolla a fette sottili e lasciatela appassire per alcuni minuti.
- Tagliate a julienne regolare e sottile la pancetta e il formaggio.
- Disponete su ogni stampo foderato la cipolla e le julienne di pancetta e formaggio.
- Mescolate ora le uova con il sale, pepe e il latte e il parmigiano.
- Distribuite equamente questo "appareil" su ogni sigola tortiera.
- Infornate a 170° C per 15 minuti.