

## Crespelle alla cicoria verde e pancetta

### Ingredienti per 4 persone

8 crespelle da 14 cm di diametro, (1/4 l di latte, 2 uova, 200g di farina, sale), 600g di cicoria, 100g di fettine di fontina, 100g di pancetta affumicata, 60g di cipolla, ¼ dl olio extravergine, 40g di grana, ½ l di besciamella morbida (1/2 l di latte, 50g di burro, 50g di farina, noce moscata, sale, pepe).



### Procedimento.

- Confezionate l'impasto da crespelle, avendo cura di mescolare bene gli ingredienti.
- Lasciate riposare per 10 minuti.
- Confezionate le crespelle.
- Lavate con cura le cicorie.
- Tagliate a piccoli pezzetti, e poi sbollentateli in acqua bollente e salata.
- In una padella rosolate la pancetta con la cipolla e l'olio.
- Unite ora le verdure per farle saltare bene, condite con sale e pepe.
- Inserite nell'impasto la fontina tagliata a piccoli pezzetti.
- Il composto è pronto per essere distribuite nelle crespelle.
- Piegatele nel modo classico.
- Ricoprite con la besciamella morbida a disposizione.
- Cospargete con il parmigiano reggiano.
- Infornate a 180° per 15 minuti, lasciando gratinare bene la superficie.

## Ravioli ripieno agli ortaggi con ragout di agnello al vino rosso

Ingredienti per 4 persone:

300g di pasta fresca, (200g di farina 00, 1 uovo), per il ripieno, 120g di patate schiacciate, 160g di sedano rapa, 60g di cipolla, 2 cucchiaini di olio extravergine, 30g di parmigiano reggiano.

Per la salsa:

300g di polpa di agnello, ¼ dl di olio extravergine, 1 spicchio d'aglio, 60g di scalogno, 100g di sedano verde, 1 dl di vino rosso (merlot), 100g di pomodoro grappolo, salvia e rosmarino tritati, sale, pepe.



### Procedimento:

- Confezionate la pasta fresca, e lasciatela riposare.
- Per il ripieno tritate finemente il sedano rapa e le patate.
- In una padella a fuoco vivace, lasciate scaldare l'olio con la cipolla tritata.
- Poi unite il trito di ortaggi e lasciate cuocere bagnando di tanto in tanto con poco brodo.
- Gli ortaggi devono essere cotti ed asciutti.
- Condite con sale e pepe, poi impieziosite con il parmigiano grattugiato.
- Il ripieno disponetele in una sac-à-poche.
- Confezionate i ravioli nel modo classico, avendo cura che esso sia ben sigillato, (comprate il coppa-pasta in bronzo di Donna Prior)
- La polpa di agnello tagliatela a piccoli pezzetti, e lasciatela macerare nel vino, completamente coperta, almeno 3 ore.
- tritate finemente l'aglio, lo scalogno e il sedano.
- In una casseruola con l'olio a disposizione, lasciatele rosolare velocemente.
- Poi unite la carne, precedentemente infarinata.
- Rosolatela a fuoco vivo, e cospargetela con il trito sottile di salvia e rosmarino.
- Bagnate poi con il vino e procedete alla cottura.
- Dopo 20 minuti, unite il pomodoro tagliato a piccoli pezzetti e condite con sale e pepe.
- Cuocere i ravioli in abbondante acqua bollente e salata, e salatateli in padella con l'intingolo di agnello.

## Gnocchi di patata ripieni con trota salmonata

Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto degli gnocchi: 400g di patate schiacciate, 2 tuorli, 30g di grana, sale, pepe, 150g di farina 00, noce moscata.

Per il ripieno: 200g di filetto di trota salmonata, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe, poco olio.

Per la salsa: 250g di pomodoro grappolo, 50g di burro, sale, pepe,



### Procedimento:

- Su un tavolo da lavoro impastate le patate con i tuorli, il grana, il sale, il pepe, e la noce moscata. Solo quando il tutto è ben amalgamato, incorporate la farina velocemente per ottenere l'impasto da gnocchi. Lasciatelo riposare in disparte, coperto dall'aria.
- Confezionate ora il ripieno, cucinando il filetto di trota in forno per alcuni minuti semplicemente condito con sale e pepe e poco olio. Toglietelo dal forno, privatelo della pelle e con una forchetta riducetelo in poltiglia fine mescolandolo con un trito di erba cipollina e prezzemolo.
- Stendete la pasta e confezionate dei dischi piuttosto grandi, al centro mettete una quantità regolare di ripieno, sigillate bene e disponete su un vassoio con carta forno, o canovaccio.
- Private i pomodori della pellicina e dei semi interni, poi frullate il tutto insieme al burro, sale e pepe, e lasciate intiepidire tenendo sempre a bagnomaria. Abbiate cura di filtrare al chinois il tutto.
- In abbondante acqua bollente e salata fate cuocere gli gnocchi, lasciandoli bollire in acqua mobile, e una volta a galla lasciatele per alcuni minuti. Condite con il coulis caldo.







### **Cannelloni con asparagi**

Ingredienti per 4 persone:

200g di pasta all'uovo, (150g di farina 00, 1 uovo)  
400g di asparagi bianchi, 200g di asparagi verdi,  
120g di caprino, 60g di porro, 120g di ricotta, 2  
tuorli, sale, pepe, ½ l di latte, 50g di burro, 50g di  
farina, 40g di Parmigiano Reggiano.



### **Procedimento.**

Confezionate la pasta fresca, poi ottenete dei rettangoli regolari utili a confezionare i cannelloni.

Cucinateli in abbondante acqua bollente e salata e poi sgocciolate le sfoglie di pasta raffreddandole. Tagliate gli asparagi dopo averli puliti separando le punte dal fusto. I fusti trifolate in padella cucinandoli bene con olio e porro, mentre le punte sbollentatele velocemente.

Confezionate il ripieno con il caprino, la ricotta, i fusti di asparagi e i tuorli. Condite con sale e pepe. Riempite ora i cannelloni nel modo classico, chiudendo bene le estremità.

Disponeteli in pirofila unta, poi nappate con la salsa besciamella delicata e ricoprite con le fette sottili di asparagi e cospargete tutto con il grana.

Infornate a 190° per 15 minuti.



**Cannelloni di nero di seppia con ripieno bianco di pesce su crema di cannellini**

La pasta all'uovo sarà colorata con nero di seppia da aggiungere alle uova. Deve essere stesa sottile e cotta bene.

Ingredienti per 4 persone.

Per la pasta: 180g di farina, 1 uovo, 1 tuorlo, 5g di nero di seppia.

Procedimento

- Impastate tutti gli ingredienti, avendo avuto cura di stemperare prima il nero di seppia nelle uova.
- Impastate bene, confezionando un composto liscio e omogeneo.
- Stendere con la sfogliatrice dei rettangoli regolari, e sottili.
- cucinarli in acqua bollente e salata e disponete sul tavolo pronte per essere riampite.



Per il ripieno

400g di merluzzo, 100g di sedano, 2 cl di olio extravergine, 2 cl di vino bianco, sale, pepe, 1 dl di vellutata di pesce, 3g di zenzero fresco.

Procedimento

- Tagliate a fette sottili il sedano, in padella lasciatelo appassire, con l'olio caldo.
- Unite il merluzzo privato delle lisce, leggermente infarinato e bagnate con il vino.
- Condire con sale e pepe, e lo zenzero grattugiato.
- Unite la vellutata, quello che serve per rendere il tutto legato.
- Il ripieno deve prevedere il pesce a pezzettini.
- Con questo ripieno confezionate i cannelloni.
- Disponeteli in pirofila su carta forno unta di burro.
- Infornate a 170° per 10 minuti e servite con la crema di cannellini.

Per la crema di fagioli:

100g di cannellini, 60g di patate, 40g di cipolla, 1 rametto di rosmarino, 1 cl di olio, ½ l d'acqua.

Procedimento:

- In casseruola piccola rosolare la cipolla a pezzetti e la patata.
- Incorporate i fagioli bagnati e coprite con brodo vegetale.
- Impreziosite con rametto di rosmarino.
- Lasciate bollire fino a che tutto possa essere una crema delicata, non liquida.
- Condite con sale e pepe, usate per nappare i cannelloni prima di servire.

### **Bulgur in guazzetto d'autunno**

E' un piatto pensato come piatto unico, dove gli alimenti si possono preparare prima e unirli prima del servizio.

#### Ingredienti per 4 persone

240g di burgur, 4 cl di olio extravergine, 100g di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 120g di ceci, 200g sedano rapa, 200g di zucca, sale, pepe, salvia tritata, 60 g di aceto balsamico, 20g di zucchero.



#### **Procedimento:**

- Tagliate la zucca ed il sedano rapa a piccoli dadini, lasciandoli separati.
- In padella con olio trifateli a fuoco vivo.
- Fate bollire i ceci, lasciati a bagno la sera prima, in acqua e alloro.
- Tritare finemente la cipolla, l'aglio e la salvia.
- In una padella con olio, trifolate e tostate il cereale.
- Poi unite i ceci cotti.
- Bagnate con l'acqua di cottura dei ceci.
- Unite la zucca e il sedano rapa.
- Mescolate bene, lasciando il tutto piuttosto asciutto.
- Servite con olio aromatizzato e riduzione di aceto balsamico e zucchero.

## Grande rotolo di patata ripieno

### Ingredienti per 4 persone

400g di patate cotte e schiacciate, 2 tuorli, 60g di parmigiano reggiano, poca noce moscata, 120g di farina, sale, pepe.

### Ripieno:

150g di prosciutto cotto a fette, 150g di ricotta, 150g di radicchio di Chioggia, 100g di cipolla, 2 cl di olio extravergine, sale, pepe.

Per condimento: 60g di burro, 30g di mandorle a scaglie.



### Procedimento:

- Impastate le patate schiacciate con i tuorli e il parmigiano.
- Condite con sale, pepe, e la noce moscata.
- L'impasto ottenuto sarà lavorato velocemente con la farina.
- Stendere il composto da gnocco su carta fata.
- Stendere dallo spessore di 1 cm circa.
- In padella con l'olio rosolate la cipolla tritata.
- Unite il radicchio e lasciate appassire, condendo con sale e pepe.
- Lasciate intiepidire e poi unite la ricotta schiacciata.
- Adagiate sopra lo strato di patate la farcia di radicchio e ricotta.
- Coprite con le fette di prosciutto.
- Arrotolate bene il gnocco su se stesso, dallo spessore di 6 cm di diametro.
- Sigillate bene, legate con spago.
- Bollire in acqua bollente per 40 minuti.
- Togliere dall'acqua, lasciate intiepidire.
- Tagliate a fette e disponete su pirofila imburata.
- Servire con burro fuso e scaglie di mandorle.