Menu di Pasqua 01

PATATE CON CAVIALE

Ingredienti per 6 persone:

400 g di piccole patate novelle,
80 g di caviale,
un mazzetto di scalogno,
burro,
un ciuffo di prezzemolo,
sale.

Fate cuocere le patate in forno dopo averle lavate e salate leggermente, ma senza sbucciarle.
Quando saranno tenere (punzecchiatele con una forchetta), levatele dal forno, tagliatele a metà, svuotatele leggermente e farcitele - ma non completamente - con il caviale.
Tritate finemente lo scalogno e il prezzemolo.
Impastate il trito così ottenuto con il burro e riempite le patate.
Mettete un poco di burro sopra a ogni patata farcita e passatele in forno per 2 minuti a gratinare.

GNOCCHI ALLA PARIGINA

Ingredienti per 6 persone:

4 dl di latte,
80 g di burro,
240 g di farina,
5 uova,
70 g di parmigiano grattugiato,
30 g di burro,
noce moscata,
sale.

Per la besciamella Mornay:

60 g di burro,
30 g di farina,
mezzo litro di latte,
75 g di formaggio emmenthai grattugiato,
un tuorlo d'uovo.

Portate a ebollizione il latte con il burro, il sale e un po' di noce moscata, poi versate la farina e, mescolando, fate cuocere il composto finché si staccherà dalle pareti.
Toglietelo dal fuoco e, quando comincerà a intiepidirsi, unite le uova amalgamando l'impasto.
Infine aggiungete il parmigiano.
Mentre la pasta intiepidisce preparate la besciamella con burro, farina, un litro d latte, sale e noce moscata.
Toglietela dal fuoco e mescolatevi il tuorlo d'uovo, il rimanente burro e il formaggio.
Mettete la pasta in un sacchetto di tela con la bocchetta di metallo larga 1 cm e mezzo, che terrete sopra una casseruola

con acqua bollente salata.
Fate uscire la pasta tagliandola con un coltello ogni 2 cm.
Scolate gli gnocchi con il mestolo forato quando saliranno a galla.
Sul fondo di una pirofila mettete uno strato sottile di salsa Mornay, disponetevi gli gnocchi, copriteli con la rimanente salsa, cospargeteli con qualche cucchiaiata di parmigiano e burro sciolto e metteteli in forno a gratinare per 15 minuti.

COSCIOTTO DI AGNELLO

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di cosciotto d'agnello,
50 g d'olio d'oliva,
2 spicchi d'aglio,
4 dl di vino bianco,
un rametto di rosmarino,
mezzo limone,
pepe appena macinato,
un pizzico di sale.

Pulite il cosciotto dalle parti grasse.
Preparate un trito di aglio e rosmarino mescolato con sale.
Strofinate il cosciotto con un po' di trito e appoggiatelo in una teglia unta d'olio.
Versatevi dell'altro olio, il succo di limone e fatelo cuocere in forno caldo, a 200 gradi, per 45 minuti.
Rigiratelo sui vari lati affinché rosoli bene e aggiungete del vino.
Salate, pepate e servite il cosciotto su un letto di lattuga.

TIMBALLI DI PATATE POMODORI E MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

4 patate grandi,
1 melanzana,
2 pomodori,
100 g di burro sciolto,
50 g di burro,
olio di semi,
pangrattato q.b.

Pelate le patate, sbollentatele e tagliatele a rondelle del diametro di 7 cm per 2 mm di spessore.
Tagliate le melanzane e i pomodori a rondelle dello stesso diametro per uno spessore di circa 4 mm.
Scolatele e pepatele leggermente.
Passate le patate nel burro sciolto, scolatele, pepatele leggermente e, alternandole una volta alle rondelle di melanzane, un'altra a quelle di pomodoro, disponetele l'una sopra l'altra all'intemo di 6 cocottine da forno a pareti cilindriche dello stesso diametro.
Versate il restante burro e la cipolla rosolata nelle cocottine, poi disponetele in una casseruola bassa contenente olio di semi.
Sigillate con carta stagnola e infornate a 220 gradi per 40 minuti circa (controllate la cottura infilzando le patate con uno stecchino di legno).
Estraete le cocottine dal bagnomaria, scolate il burro fuso e rovesciate i timballini di verdura su una placchetta.

Cospargeteli col pangrattato e fateli gratinare in forno ancora per qualche minuto.

INSALATINA MIMOSA

Ingredienti per 6 persone:

200 g di insalata pasqualina,
5 uova,
60 g di olive nere grosse,
olio d'oliva,
sale,
pepe.

Fate assodare le uova in acqua bollente per nove minuti, lasciatele raffreddare in acqua corrente, quindi sgusciatele e sminuzzatele.
Lavate con cura l'insalata, conditela con olio, sale e pepe e suddividetela in 6 piattini.
Cospargete l'insalata con le uova e le olive, private in precedenza del nocciolo e tagliate a metà.
Servite subito.
E' meglio, infatti, non lasciare riposare questa preparazione prima di portarla in tavola, perché l'insalata perderebbe la sua freschezza.

GRATIN DI MELE ALLA CREMA

Ingredienti per 6 persone:

8 mele Johnatan,
300 g di zucchero,
1 limone,
1 stecca di vaniglia,
1 litro d'acqua.

Per la crema:

2 uova,
150 g di mandorle,
20 g di zucchero,
150 g di burro,
40 g di farina,
rum.

Montate le uova, lo zucchero e poi il burro, quindi aggiungete le mandorle tritate finemente con la farina e un goccio di rum (o più, a seconda dei gusti).
Fate bollire l'acqua con la stecca di vaniglia, lo zucchero e il limone.
Ora tagliate a spicchi sottili le mele e immergetele nello sciroppo alla vaniglia in ebollizione sino a quando lo stesso riprenderà a bollire.
Stendete la crema con le mandorle preparata in precedenza sul fondo di una pirofila da forno e disponetevi sopra le

mele tagliate a fettine.
Cuccete in forno per 25 minuti a 250 gradi.
Lo stesso gratin prevede una versione fatta con le banane, con le pere oppure con i lamponi.
Il procedimento è pressoché il medesimo.
Per le banane si consiglia di tagliarle a rondelle e lasciarle poco sul fuoco.
Per quanto riguarda i lamponi, o qualsiasi altro frutto di bosco, non c'è bisogno di tagliarli (sarebbe un lavoro certosino!), ma basterà immergerli interi nello sciroppo.