Menu di Pasqua 02

PALLINE DI RICOTTA E VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

1 litro e mezzo di brodo,
200 g di ricotta romana,
3 zucchine,
2 tuorli d'uovo,
20 g di farina,
50 g di grana grattugiato,
30 g di burro,
mezzo cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale,
pepe.

Grattugiate finemente le zucchine crude, mettetele in un padellino con il burro e cuocetele finché sarà evaporata tutta la loro acqua.
Impastate la ricotta con il grana, la farina, il sale, il pepe e uno o due tuorli.
Fate delle piccole polpettine e cuocetele in acqua salata in leggera ebollizione.
Quando le polpettine salgono a galla scolatele e servitele nel brodo bollente con un po' di prezzemolo.

SOUFFLÈ DI CAROTE

Ingredienti per 6 persone:

500 g di carote,
80 g di burro,
4 chiare d'uovo,
un cucchiaio di farina,
un bicchiere e mezzo di latte,
parmigiano grattugiato.

Lessate le carote, scolatele, immergetele nell'acqua fredda e, quando si saranno raffreddate, scolatele e insaporitele in una teglia con un po' di burro e sale.
Intanto preparate una besciamella di giusta densità con 50 g di burro, la farina e il latte.
Passate le carote al passaverdura e mescolatele alla besciamella.
Completate con parmigiano grattugiato.
Montate a neve ben ferma quattro bianchi d'uovo che unirete al purè con delicatezza.
Ungete uno stampo da sufflè della capacità di circa un litro.
Disponetevi il composto che dovrà arrivare soltanto a due terzi e anche meno.
Livellate con la lama di un coltello e mettete il sufflè in forno a calore moderato per 20 minuti.
Servite.

CAPRETTO AL VINO BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

1,400 kg di capretto (cosciotto e dorso),
30 g d'olio d'oliva,
50 g di pancetta di maiale in un pezzo solo,
2 spicchi d'aglio,
un rametto di rosmarino,
1 limone,
2 dl di vino bianco,
pepe appena macinato.

Tagliate la pancetta a listerelle, passatele nel trito di aglio e rosmarino mescolato con sale e pepe, poi steccate la carne di capretto, strofinatela con il trito rimasto e appoggiatela in una teglia unta d'olio.
Versatevi dell'altro olio, il succo di limone e fate cuocere il capretto in forno caldo (200 gradi) per circa 45 minuti o finché risulta ben dorato.
Rigiratelo di tanto in tanto, salatelo, pepatelo e ogni tanto versate un po' di vino.

PEPERONI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

4 peperoni rossi e gialli,
una cipolla,
100 g di prosciutto cotto,
40 g di olio,
sale.

Lavate i peperoni, privateli del picciuolo e dei semi e tagliateli a piccoli quadrettini.
Tritate il prosciutto e affettate sottilmente la cipolla.
Mettete tutto in una pirofila unta d'olio, insaporite con un poco di sale e fate cuocere in forno già caldo a circa 200 gradi per 45 minuti.
Ogni tanto provvedete a girare il tutto per fare in modo che la cottura risulti omogenea e non si attacchi.
Servite i peperoni come contorno al capretto al vino bianco insieme al purè di fave.

PURÈ DI FAVE

Ingredienti per 6 persone:

1 kg e mezzo di fave fresche,
qualche foglia di lattuga,
2 patate,
olio d'oliva,
sale.

Sgranate le fave, mettetele in una casseruola, copritele di acqua fredda e portatele a ebollizione.

Sgocciolatele, buttatele in acqua bollente, aggiungete le foglie di lattuga, le patate pelate e tagliate a pezzi e il sale.
Fate cuocere a fuoco lento finché il liquido di cottura si sarà completamente assorbito.
Passate tutto al passaverdura, unite abbondante olio d'oliva e battete a spuma il composto.

MOUSSE DI MELE

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di mele più una per la guarnizione,
100 g di zucchero,
1 dl di vino,
2 dl di panna,
un cucchiaio di succo di limone.

Sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a fettine sottili e mettetele in una casseruola con lo zucchero, il vino bianco, il succo di limone e mezzo litro d'acqua.
Fate cuocere il tutto a fuoco vivace per circa 10 minuti.
A cottura ultimata togliete le mele dal fuoco e sgocciolatele bene.
Lasciatele raffreddare prima di tritarle il più finemente possibile.
Con una frusta o un frullino elettrico montate la panna in modo che risulti ben soda, poi amalgamatela delicatamente poco alla volta al composto di mele.
Disponete la crema così ottenuta in coppette individuali e guarnitele con qualche fettina di mela.