

Menu all'aperto 02

CRESPELLE ALLA RUCOLA CON RICOTTA, SALSICCIA E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

2 uova,
20 g di rucola,
100 g di farina,
2 dl di latte,
1 noce di burro,
sale,
burro per la pirofila,
parmigiano grattugiato per servire.

Per la farcia:

250 g di ricotta,
4 salsicce,
150 g di asparagi,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
olio di oliva,
1 cipolla,
1 uovo,
sale,
pepe.

Preparate le crespelle: in una ciotola montate le uova con il latte; unite la farina setacciate, salate e fate riposare la pastella per trenta minuti.

Lavate e asciugate la rucola.

Ungete di burro una padella antiaderente di 20 cm di diametro e disponetevi sul fondo qualche fogliolina di rucola; coprite la rucola con un mestolino di pastella, fatela rapprendere per due minuti, giratela con una paletta e cuocetela per un altro minuto.

Trasferite la crespella su un piatto e procedete nello stesso modo fino all'esaurimento della pastella e della rucola.

Pulite gli asparagi eliminando la parte legnosa dei gambi e cuoceteli al vapore per dieci minuti circa; tagliateli quindi a pezzettini, tenendo le punte da parte.

Pelate le salsicce e sbriciolatele.

Mondate e tritate finemente la cipolla.

In una padella fate scaldare un filo di olio e rosolatevi la cipolla; aggiungete le salsicce, i pezzettini di asparagi, sfumate il tutto con il vino, togliete la padella dal fuoco e fate raffreddare.

Amalgamatevi l'uovo, la ricotta, un pizzico di sale e una buona macinata di pepe.

Stendete le crespelle con il disegno della rucola rivolto verso il basso e farcitele con il composto di salsiccia, ricotta e asparagi; aggiungete le punte degli asparagi tenute da parte e piegatele a ventaglio.

Disponetele via via che sono pronte in una pirofila imburata.

Cospargetele con fiocchetti di burro e passatele sotto il grill del forno per cinque minuti.

Servitele con il parmigiano a parte.

FILETTO IN CROSTA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

1 filetto di manzo di 1 kg,
4 grosse patate,
40 g di burro,
40 g di parmigiano grattugiato,
80 g di speck tagliato a fettine,
1 cucchiaio di farina,
2,5 dl di latte,
2 rametti di rosmarino,
sale,
pepe.

Per servire:

200 g di funghi porcini secchi,
40 g di burro,
prezzemolo tritato.

Scaldate il forno a 220°.

Mettete i funghi in una ciotola di acqua tiepida e lasciateli in ammollo per trenta minuti.

Tritate gli aghi del rosmarino.

Pulite il filetto e strofinatelo uniformemente con il rosmarino, il sale e il pepe; disponetelo in una teglia foderata con carta da forno, infornatelo e fatelo cuocere per quindici minuti.

Nel frattempo, lavate le patate, mettetele in una pentola, copritele di acqua e portatele a ebollizione; salate leggermente e lessate le patate fino a quando sono tenere.

Scolatele, pelatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate.

Trasferite la purea in una casseruola, unite il burro a dadini, la farina e il latte a filo e mescolate con un cucchiaio di legno per amalgamare tutti gli ingredienti.

Togliete il filetto dal forno (abbassate la temperatura a 200°) e lasciatelo intiepidire.

Ricopritelo con il purè di patate preparato e rimettetelo in forno; lasciatelo cuocere per altri quindici minuti.

Scolate i funghi e asciugateli leggermente.

In una padella fate fondere il burro, unite i funghi, salateli e fateli dorare bene per quindici minuti circa; spolverizzateli con il prezzemolo e mescolate.

Sfornate il filetto, trasferitelo su un piatto di servizio, contornatelo con i funghi e portatelo subito in tavola.

SOUFFLÈ GELATO ALLA PANNA E CILIEGIE

Ingredienti per 6 persone:

450 g di gelato alla panna,
300 g di panna fresca,
600 g di ciliegie,
2,25 dl di vino rosso,
3 cucchiari di zucchero,
3 scorzette di limone.

Avvolgete intorno a uno stampo da soufflé una doppia striscia di carta da forno alta 7 cm in modo che superi il bordo dello stampo di almeno 4 cm.

Fissatela e trasferite lo stampo in freezer.

Montate la panna.

Mettete il gelato in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio fino a quando è morbido; incorporatevi la panna montata e versate il composto ottenuto nello stampo.

Mettetelo in freezer e lasciatelo rassodare per due ore.

Versate il vino in una casseruola, aggiungete lo zucchero e la scorza di limone e portatelo lentamente a ebollizione; unite le ciliegie snocciolate e fatele cuocere per dieci minuti, su fiamma dolce.

Scolatele con un mestolo forato e trasferitele in una ciotola.

Filtrate il loro fondo di cottura e fatelo addensare fino a quando otterrete uno sciroppo; versatelo nella ciotola con le ciliegie e lasciatelo raffreddare.

Togliete il soufflé dal freezer, eliminate la carta e lasciatelo leggermente ammorbidire per dieci minuti; servitelo con le ciliegie allo sciroppo di vino.