Menu autunnale 04

TARTELLETTE FARCITE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta brisée,
500 g di fave sgranate,
1 di di panna liquida,
5 zucchine,
1 uovo + 1 tuorlo,
burro,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 190°.
Stendete la pasta brisée in una sfoglia sottile di 3 mm di spessore e con essa rivestite quattro stampini per tartelette di 12 cm di diametro.
Arrotolate ogni fetta di zucchina su sé stessa e farcite l'interno di ciascuna con la purea di fave.
Disponete in piedi, sette anelli di zucchina all'interno di ciascuna tartelletta.
Sbattete l'uovo con la panna, un pizzico di sale e pepe e versate il composto ottenuto negli stampini.
Cospargeteli con il burro a fiocchetti e infornateli.
Lasciateli cuocere per venticinque minuti circa.
Servite le tartellette tiepide.

SFORMATO DI RISO FREDDO CON GAZPACHO

Ingredienti per 4 persone:

350 g di riso,
100 g di prosciutto cotto in una fetta,
200 g di pisellini sgranati,
2 carote,
2 zucchine,
2 cipollotti,
4 cucchiai di olio di oliva,
sale,
pepe.

Per il gazpacho:

600 g di pomodori,
40 g di capperini,
1 cipollotto,
1/2 spicchio di aglio,
qualche goccia di tabasco,
erba cipollina,
1 filo di olio di oliva,
sale,

pepe.

Lessate il riso al dente in abbondante acqua bollente salata.
Scolatelo e raffreddatelo.
Tagliate le carote e le zucchine a dadini.
Tritate i cipolloni.
In una padella, fate scaldare due cucchiai di olio e soffriggetevi i cipollotti.
Unite i pisellini e le carote, irrorateli con un bicchiere di acqua bollente e lasciate cuocere per due minuti.
Aggiungete le zucchine, coprite e proseguite la cottura fino a quando il liquido sarà assorbito.
Salate, pepate e fate raffreddare.
Tagliate il prosciutto a dadini.
Trasferite il riso in una ciotola, unite le verdure fredde, il prosciutto e l'olio rimanente.
Pelate i pomodori e tagliateli a pezzi.
Frullate insieme i pomodori, il cipollotto, l'aglio, un filo di olio, sale e pepe.
Versate il passato in una ciotola, unite i capperini e il tabasco e mescolate.
Foderate uno stampo con pellicola e versatevi il riso pressandolo.
Mettetelo in frigo per un'ora.
Versate il gazpacho in un piatto e sformatevi al centro il riso.
Spolverizzate con l'erba cipollina e servite.

GALANTINA DI POLLO FREDDA ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di petto di pollo per un totale di 270 g,
80 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
40 g di mollica di pane,
latte q.b.,
50 g di rucola,
3 tuorli,
sale,
pepe.

Per servire:

insalatina fresca,
1 costa di sedano,
1 mela,
succo di 1 limone,
40 g di olio di oliva,
1 cucchiaio di aceto,
sale,
pepe.

Fate ammorbidire la mollica di pane nel latte poi scolatela e strizzatela.
Tagliate il prosciutto a dadini.
Pestate la carne; salatela e pepatela.
Scaldate il forno a 200°.
Mettete in una ciotola la mollica di pane strizzata, il prosciutto, i tuorli, la rucola tagliuzzata, sale e pepe e amalgamate il tutto.
Distribuite questa farcia sui filetti di pollo e arrotolateli a involtini.
Chiudete gli involtini in quattro fogli di carta da forno e fermateli con spago.

Trasferiteli in una pirofila e infornateli per venticinque minuti circa.
Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete gli involtini dal forno e lasciateli raffreddare.
Eliminate poi lo spago e la carta e affettateli.
Lavate l'insalatina.
Lavate la mela e tagliatela fettine; irroratele con il succo di limone per evitare che anneriscano.
Tagliate il sedano a dadini.
Emulsionate l'olio, l'aceto, sale e pepe.
Mescolate l'insatatina con i dadini di sedano e le fettine di mela e disponetela su un piatto.
Adagiatevi sopra le fettine di galantina e servite.

CHARLOTTE CON MOUSSE AL PROFUMO DI VANIGLIA

Ingredienti per 8 persone:

1 pan di Spagna di 180 g,
200 g di marmellate di fragole,
2 cucchiai di brandy.

Per la mousse:

150 g di zucchero,
4 dl di panna,
4 dl di latte,
15 g di gelatina in fogli,
60 g di lamponi,
60 g di more,
60 g di mirtilli neri,
1 ananas piccolo,
2 pesche,
6 uova.

In un pentolino, fate intiepidire la marmellata di fragole con il brandy e stendetela sul pan di Spagna.
Sistemate quindi il pan di Spagna su un telo e servendovi del telo stesso arrotolatelo, formando un salsicciotto.
Trasferitelo in frigorifero mentre procedete con le altre operazioni.
Preparate la mousse: fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda, poi scolateli e strizzateli.
Scaldate il latte.
Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.
Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a quando otterrete un composto gonfio e spumoso.
Versate il latte caldo sul composto di tuorli e zucchero e cuocete la crema ottenuta a bagnomaria, mescolandola con un cucchiaio di legno, fino a quando lo velerà.
Togliete quindi la crema dal fuoco e dal bagnomaria e incorporatevi i fogli di gelatina.
Lasciate intiepidire.
Pulite l'ananas eliminando la buccia, gli occhi e il torsolo centrale; tagliate un terzo della polpa a dadini.
Lavate e asciugate i lamponi, le more, i mirtilli e le pesche.
Snocciolate una pesca e tagliate la polpa a dadini.
Mettete i dadini di ananas e di pesca in una ciotola e aggiungetevi la metà dei frutti di bosco.
Tagliate l'altra pesca a fettine sottili e tenetele da parte con il resto della frutta per la decorazione finale.
Montate la panna e incorporatela alla crema intiepidita.
Trasferitela quindi in frigorifero e lasciatela raffreddare per trenta minuti.
Eliminate il telo al salsicciotto di pan di Spagna e tagliatelo a fette di 1 cm di spessore.
Foderate con le fette di pan di Spagna il fondo e le pareti di uno stampo munito di cerniera di 22 cm di diametro rivestito di pellicola trasparente.
Incorporate alla crema fredda la frutta contenuta nella ciotola e versatela all'interno dello stampo.
Livellate la superficie con una spatola e mettete in frigorifero.

Lasciate raffreddare il dolce per almeno quattro ore.
Trascorso il tempo di raffreddamento indicato, sformate il dolce su un piatto di servizio ed eliminate la pellicola.
Decoratelo con la frutta tenuta da parte e portatelo subito in tavola.