Menu autunnale 06

RAVIOLI AL GORGONZOLA, ZUCCHINE E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

200 g di farina,
3 uova,
sale.

Per il ripieno:

100 g di gorgonzola,
200 g di zucchine,
30 g di parmigiano grattugiato,
1 tuorlo d'uovo,
burro.

Per condire:

16 asparagi verdi,
1 cuore di lattuga,
1 dito di vino bianco secco,
1 noce di burro,
sale,
pepe.

Preparate la pasta con la farina, le uova e con il sale sciolto in poca acqua tiepida.
Formate una palla e lasciatela riposare per trenta minuti.
Trascorso il tempo di riposo della pasta stendetela in una sfoglia sottile.
Preparate il ripieno: mondate, lavate e asciugate le zucchine.
Tagliatele a rondelle e fatele rosolare con un po' di burro.
Mettetele in una terrina, aggiungete il gorgonzola, il parmigiano, il tuorlo d'uovo e un pizzico di sale. Amalgamate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.
Con la pasta tirata formate tanti ravioli e farciteli con la preparazione precedente.
Premete bene i bordi per sigillarli.
Preparate il condimento: lavate il cuore di lattuga e tagliatelo a pezzi.
Mondate gli asparagi eliminando i gambi duri.
Raccoglieteli a mazzetto e legateli con spago da cucina.
Lessate gli asparagi al dente tenendoli diritti, in acqua bollente salata.
Scolateli, eliminate lo spago, tagliate i gambi a pezzetti e tenete intere le punte; fateli insaporire in una padella con una noce di burro.
Bagnateli con un dito di vino e un mestolino della loro acqua di cottura. Aggiungete i pezzi di lattuga, salate, pepate e lasciate stufare il tutto per cinque minuti.
In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle salatela.
Tuffatevi i ravioli e lessateli al dente.
Scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il condimento alle verdure.
Fateli saltare su fiamma vivace per un paio di minuti, spolverizzateli con il pepe e portateli subiti in tavola.

FIORI DI CARCIOFO CON MOZZARELLINE

Ingredienti per 4 persone:

4 grossi carciofi romani,
succo di 1 limone,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
12 mozzarelline di bufala,
1 falda di peperone rosso alla griglia,
2 filetti di acciuga,
20 capperini in salamoia,
1 dl di olio di oliva,
1 peperoncino rosso piccante,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 180°.
Pulite i carciofi eliminando il gambo e le foglie più dure e metteteli a bagno in acqua e succo di limone.
Sgocciolateli e capovolgeteli.
Schiacciateli in modo che le foglie si aprano a fiore.
Disponete i carciofi in una casseruola, conditeli con l'olio e copriteli a filo di acqua.
Spolverizzateli con il prezzemolo, salateli e pepateli.
Infornateli per trenta minuti.
Sfilettate le acciughe.
Tritate la falda di peperone con il peperoncino, le acciughe e i capperi.
Praticate una incisione sulle mozzarelline e farcitele con il composto piccante.
Sfornate i carciofi e disponeteli su un piatto da portata.
Farciteli con le mozzarelline e serviteli subito.

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE CON GELATO E SALSA AL CARAMELLO

Ingredienti per 6 persone:

350 g di pan di Spagna,
2 cestini di fragole,

Per il gelato al fiordilatte:

3,7 dl di panna,
3,7 dl di latte,
225 g di zucchero,

Per la salsa al caramello:

250 g di zucchero.

Per decorare:

foglioline di menta.

Preparate il gelato: in una casseruola versate il latte e la panna.
Portate quasi all'ebollizione e togliete dal fuoco.
Unite lo zucchero, mescolate per farlo sciogliere e lasciate raffreddare.
Quando la preparazione è completamente fredda, trasferitela in un contenitore metallico capiente e mettetela in freezer.
Lasciatela rassodare per tre ore.
Trascorso questo tempo, togliete il gelato dal freezer e sbattetelo con una forchetta per eliminare i cristalli di ghiaccio.
Rimettete quindi in freezer fino al momento di servire.
Tagliate il pan di Spagna in strisce e con esse rivestite il fondo e le pareti di uno stampo da charlotte.
Lavate e asciugate le fragole; dividetele a metà.
Farcite la charlotte con palline di gelato e fragole.
Preparate la salsa al caramello: in una padella versate mezzo bicchiere di acqua e lo zucchero; mettete la padella sul fuoco e lasciate bollire lo sciroppo, su fiamma bassissima, fino a quando otterrete un caramello biondo.
Sformate la charlotte farcita in un piatto da portata e guarnite la superficie con altre palline di gelato, altre fragole e la salsa al caramello.