Menu della vigilia 01

SFOGLIA DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

2 rotoli di pasta sfoglia,
300 g di filetti di sogliola,
500 g di broccoletti,
100 g di mozzarella,
1 tuorlo,
olio,
sale,
pepe.

Tagliate i broccoletti in cimette, lavateli accuratamente, scottateli velocemente in abbondante acqua salata, scolateli e teneteli da parte.
Srotolate e stendete una lamina di pasta sfoglia su una placca foderata con carta da forno. Disponetevi sopra i filetti di sogliola; salate, pepate, distribuite le cime di broccoletti, salate e condite con un filo d'olio.
Tagliate la mozzarella a dadini e distribuitela sui broccoletti.
Sbattete leggermente con una orchetta il tuorlo e, con un pennello da cucina, spennellate i bordi della pasta sfoglia, adagiatevi l'altra lamina di pasta sfoglia, premete leggermente con le mani per "incollare" la pasta.
Spennellate tutta la superficie della pasta con il tuorlo sbattuto e fate delle piccole incisioni a forma di rombo con un coltello.
Sistemate la sfoglia in forno già caldo a 180° per 20-30 minuti.
Servite tiepido a fette.

STELLE DELLA VIGILIA

Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta all'uovo.

Per il ripieno:
200 g di polpa di branzino,
100 g di code di gamberi tritate finemente,
,3 cucchiai di olio di oliva,
70 g di spinaci scongelati,
mezzo scalogno,
1 spicchio d'aglio,
1 uovo,
sale,
pepe.

Per il sugo:

350 g di zucchine,
50 g di olio extravergine d'oliva,

mezzo scalogno,
1 ciuffetto di prezzemolo,
sale,
pepe.

Tritate finemente lo scalogno e l'aglio e versateli in una padella con un cucchiaio di olio e fate appassire per 3 minuti.
Aggiungete la polpa di pesce finemente tritata e i gamberetti.
Amalgamate bene gli ingredienti per qualche minuto.
Unite gli spinaci scongelati e strizzati e fate insaporire ancora per 2/3 minuti.
Lasciate raffreddare quindi incorporate un uovo intero, il sale e il pepe.
Stendete la pasta su una spianatoia ben infarinata dividendola in strisce di 4 cm, adagiatevi i mucchietti di ripieno a 4 cm di distanza l'uno dall'altro.
Spennellate con acqua un lato di una striscia di pari dimensioni e, dal lato bagnato, sovrapponetela a quella sulla quale avete messo il ripieno.
Comprimete le estremità per fare aderire la pasta e con uno stampino a forma di stella tagliate i ravioli.
Tritate l'altra metà dello scalogno, il prezzemolo e versateli in una padella con un poco d'olio e cuocete per 3 minuti.
Aggiungete le zucchine lavate e tagliate a piccoli dadini poi proseguite la cottura per altri 5 minuti.
Ammorbidite con mezzo bicchiere d'acqua, salate e continuate la cottura per 15 minuti.
A fine cottura unite il pepe e versate un filo di olio crudo, se gradito.
Lessate le stelle in abbondante acqua salata, scolatele al momento giusto e subito conditele con il sugo ben caldo.

SALMONE ALLE PRIMIZIE

Ingredienti per 4 persone:

8 cipolle,
4 carote,
2 zucchine,
4 filetti di salmone,
sale,
pepe.

Per il burro bianco:

5 scalogni tritati,
5 cl di vino bianco secco,
5 cl d'acqua,
3 cucchiai d'aceto di vino bianco,
1 cucchiaio di panna fresca,
125 g di burro.

Pulite e affettate le cipolle; lavate e pelate le carote e tagliatele a bastoncini sottili, così come le zucchine.
Salate e pepate i filetti di salmone e fateli cuocere al vapore per 5 minuti.
Nello stesso tempo fate cuocere anche le verdure al vapore per 10 minuti.
Intanto, preparate il burro bianco: mettete gli scalogni in una pentola con il vino, l'acqua e l'aceto e fate ridurre fino a quando vi resteranno 3 o 4 cucchiai di liquido.
Ritirate la pentola dal fuoco, aggiungete la panna e mescolate; unite il burro, poco a poco, sbattendo energicamente fino a quando otterrete una crema.
Salate e pepate.
Servite i filetti di salmone con le verdure ed il burro bianco.
Se volete una salsa più leggera cambiate la ricetta e scegliete una crema da preparare a freddo.
Sbattete due tuorli con del latte magro e appena prendono consistenza aggiungete una bustina di zafferano sciolto in

qualche goccia d'acqua bollene.
Salate, pepate e profumate con erba cipollina insieme a qualche foglia di menta fresca tritata.

SFORMATINI AL CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

300 g d'uva,
150 g di cioccolato,
125 g di zucchero,
125 g di burro,
125 g di mandorle tritate,
100 ml di panna fresca,
2 uova,
2 cucchiai di caffè solubile,
filetti di mandorle.

Per la salsa:

2 caffè espresso,
3 cucchiai di zucchero,
1 bicchierino di wisky,
2 cucchiai di panna montata.

Sbucciate l'uva, apritela a metà e togliete i semi.
Fate fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde poi aggiungete il caffè.
Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero fino a renderlo cremoso, aggiungete le mandorle tritate, le uova ed il cioccolato fuso.
Distribuite il composto ottenuto in 6 stampini unti di burro, riempiendoli a metà; disponetevi sopra l'uva e finite di riempirli.
Spolverate con i filetti di mandorle e cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti.
Ancora belli gonfi toglieteli dal caldo subito disponeteli nei piattini da dessert.
Sbattete nello shaker il caffè con lo zucchero fatto sciogliere in un poco d'acqua calda; alla fine incorporate il wisky e poco alla volta unite la panna.
Versate la crema intorno ai piccoli soufflè.