Menu di Pasquetta 01

FIORI DI ZUCCA FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

12 grossi fiori di zucca ,
2 uova,
4 cucchiaini di farina,
un bicchiere di birra,
100 g di mozzarella di bufala,
3 filetti di acciuga sott'olio,
olio per friggere,
sale.

Pulite i fiori di zucca: privateli dei pistilli e dei sepali esterni, strofinateli con un telo bagnato e lasciateli asciugare su fogli di carta da cucina.

Evitate di lavarli sotto l'acqua perché i petali si ammaccano e perdono consistenza. Tagliate la mozzarella a dadini molto piccoli e lasciateli sgocciolare in un colino per una decina di minuti.

Sgocciolate bene anche i filetti d'acciuga dall'olio di conservazione e dividete ciascun filetto in 4 pezzi.

Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele leggermente con un pizzico di sale; incorporate, poco alla volta, la farina setacciata e la birra e continuate a sbattere fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Farcite i fiori di zucca con la mozzarella e l'acciuga, chiudete l'apertura, facendo combaciare i petali; passateli uno alla volta nella pastella e frigeteli in una padella con abbondante olio caldo; quando saranno dorati uniformemente, scolateli con un mestolo forato, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina e serviteli caldi, cospargendoli con pochissimo sale, visto che nel ripieno c'è l'acciuga.

CESTINI CROCCANTI CON DITALINI

Ingredienti per 4 persone:

200 g di ditalini rigati,
una confezione di pasta fillo surgelata,
150 g di pomodori secchi sott'olio,
50 g di grana grattugiato,
un piccolo mazzetto di rucola,
uno spicchio d'aglio,
20 g di burro,
peperoncino in polvere,
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
sale.

Sgocciolate bene i pomodori secchi e frullateli nel mixer con lo spicchio d'aglio sbucciato e affettato, metà della rucola, poco sale e 3 cucchiaini circa di olio.

Versate la salsa ottenuta in una terrina e insaporitela con poco peperoncino.

Sistematte 4 fogli di pasta fillo uno accanto all'altro, arricciandoli leggermente. La pasta fillo è molto fragile; usatela appena scongelata, quando è ancora fredda, e toccatela il meno possibile.

Per darle la forma di un cestino, basta sollevare e arricciare leggermente i bordi con le dita.

Spennellateli con il burro fuso e copriteli con altri 4 fogli.

Tagliate il resto della pasta a striscioline e sistematele morbidamente tutt'intorno ai 4 fogli, in modo da formare dei nidi.

Trasferite i nidi su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 180° per 5-6 minuti, fino a quando saranno dorati.

Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela con il pesto di pomodori e rucola, diluendo il condimento con poca acqua di cottura della pasta, se necessario.
Sfornate i nidi di pasta fillo, distribuitevi i ditalini e completate con le foglie di rucola rimaste, spezzettate.
Servite subito.

LOMBATA ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

800 g di lombata di agnello disossata,
un mazzetto di menta,
un rametto di rosmarino,
un mazzetto di salvia, 30 g di pecorino grattugiato,
100 g di speck a fettine,
20 g di burro,
sale,
pepe.

Scaldate il burro in un tegame antiaderente, unite la lombata e rosolatela da tutte le parti, girandola un paio di volte in modo che si colorisca uniformemente; salatela, pepatela, toglietela dal fuoco, lasciatela intiepidire e asciugatela con carta da cucina. Tritate le erbe, raccoglietele in una ciotola e unite il pecorino, un pizzico di sale e di pepe; rovesciate la miscela su un foglio di carta da forno e rotolatevi la lombata, schiacciando bene con le mani per farla aderire alla superficie della carne.

Fasciate la lombata con le fettine di speck, poi avvolgetela in un foglio di carta di alluminio, trasferitela in una pirofila e cuocetela in forno a 180° per circa 30 minuti.

Eliminate l'alluminio, irrorate la superficie della lombata con un filo di olio e passatela per 5 minuti sotto il grill. Lasciatela intiepidire, affettatela e servitela ben calda.

CAROTE AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

400 g di carotine novelle,
burro,
latte,
foglioline di menta,
sale,
pepe.

Tagliate le carotine novelle a quarti nel senso della lunghezza e rosolatele in una padella con una grossa noce di burro; salatele, pepatele, copritele a filo di latte e cuocete a fuoco basso finché sono morbide, unendo, se necessario, altro latte.

Profumatele con foglioline di menta e toglietele dal fuoco.

PARIS-BREST ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

un dl di latte,
100 g di farina,
75 g di burro,
3 uova,
2 dl di panna fresca,
un cucchiaino di zucchero semolato,
un cestino di fragole,
zucchero a velo,
sale.

Per la crema pasticcera:

2 tuorli,
50 g di zucchero,
10 g di farina,
1 dl di latte.

Raccogliete in una piccola casseruola un dl di acqua con il latte; unite il burro a pezzetti, lo zucchero semolato e mezzo cucchiaino di sale; portate a ebollizione, togliete dal fuoco e versate in un colpo solo la farina.

Rimettete sul fuoco e cuocete l'impasto, mescolando, finché si stacca dalle pareti del recipiente.

Toglietelo dal fuoco, lasciatelo intiepidire e incorporatevi un uovo e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno; quando è perfettamente incorporato, unite il secondo uovo, quindi il terzo.

Continuate a mescolare fino a ottenere una pasta vellutata e omogenea.

Foderate una tortiera del diametro di 24 cm con carta da forno inumidita, prelevate l'impasto a cucchiaiate e fatele scendere, una accanto all'altra, facendo in modo che si tocchino appena: durante la cottura si gonfieranno, formando una corona.

Infornate a 220° per 35 minuti.

Versate la panna in un recipiente a pareti alte e montatela con le fruste elettriche (per montare bene, la panna deve essere molto fredda, quindi tenetela fino all'ultimo in frigorifero).

Preparate la crema pasticcera: montate i tuorli con lo zucchero, incorporatevi la farina e diluite con il latte.

Cuocete a fuoco basso, mescolando, finché la crema si sarà addensata.

Preparate la crema chantilly: incorporate la panna alla crema pasticcera, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla.

Lavate le fragole e tagliatele a metà.

Sfornate la corona, appoggiatela su una gratella da pasticceria e lasciatela raffreddare. Tagliatela a metà orizzontalmente, con un lungo coltello seghettato, procedendo con un movimento lento.

Per evitare di romperlo, è molto importante che il dolce sia completamente freddo.

Farcitela con la crema preparata, sistematevi sopra le fragole e chiudetela con l'altra metà.

Spolverizzatela di zucchero a velo.