Menu di Pasquetta 02

TRIS DI VERDURE E CACIO

Ingredienti per 4 persone:

250 g di insalata pasqualina,
1 cuore di sedano,
3 carciofi,
80 g di pecorino fresco,
300 g di fave novelle,
1 limone (succo),
sale,
5 cucchiai di olio extravergine di oliva.

Pulite l'insalata, lavatela e asciugatela; pulite anche il sedano e affettatelo fine; eliminate le foglie esterne ai carciofi, conservando solo i cuori, riduceteli a fette sottili e mettetele a bagno in acqua acidulata con succo di limone; tagliate a lamelle il pecorino.
Sgusciate le fave e spellatele; emulsionate il succo di limone in una ciotola con 2 prese di sale, un cucchiaino d'acqua e l'olio, sbattendo con una piccola frusta.
Scolate i carciofi, asciugateli e metteteli con il sedano e le fave, condite con l'emulsione, distribuite nei piatti e completate con l'insalata e il pecorino.

CHITARRINE AL RAGÙ

Ingredienti per 6 persone:

600 g di chitarrine fresche,
450 g di polpa di agnello,
1 costa di sedano,
1 carota,
1 cipolla,
30 g di olio,
3 foglie di salvia,
50 g di pancetta,
1 dl di vino bianco secco,
sale,
pepe,
mezzo cucchiaino di cannella,
4 chiodi di garofano,
noce moscata,
4 dl di brodo,
pecorino grattugiato.

Pulite il sedano, la carota e la cipolla; tritatele fini e soffriggetele in un tegame con l'olio, le foglie di salvia e la pancetta tritata.
Unite la polpa di agnello sminuzzata con il coltello, rosolatela, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare; salate, pepate, profumate con la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata; bagnate con il brodo caldo e proseguite la cottura per 40 minuti a fuoco basso.
Lessate le chitarrine in acqua bollente salata, scolatele al dente, saltatele per qualche istante nel ragù, cospargetele con il pecorino grattugiato grosso e servite.

ABBACCHIO BRODETTATO

Ingredienti per 6 persone:

2 spicchi d'aglio,
50 g di olio d'oliva,
1,5 kg di agnello a pezzi,
8 carciofi,
1 dl di vino bianco secco,
sale,
pepe,
3 uova,
prezzemolo tritato,
1 limone (succo).

Soffriggete l'aglio schiacciato in una casseruola con l'olio; unite l'agnello e rosolate a fuoco vivo; aggiungete i carciofi tagliati a spicchi, lasciateli insaporire per qualche istante, quindi bagnate tutto con il vino bianco e fatelo evaporare in parte; salate, pepate, coprite e cuocete a fuoco medio per 30 minuti.
Sbattete le uova in una ciotola con una presa di sale, un cucchiaio di prezzemolo, una macinata di pepe e il succo d8i limone; versate il composto sull'agnello, togliete il tegame dal fuoco e mescolate finché le uova iniziano a rapprendersi.
Servite subito.

TRECCIA AUGURALE

Ingredienti per 6 persone:

25 g di lievito di birra,
320 g di farina più 2 cucchiai,
5 uova,
30 g di burro,
sale,
1 arancia (scorza),
1 limone (scorza),
100 g di zucchero.

Sciogliete il lievito di birra in una tazza di acqua tiepida, incorporate 2 cucchiai di farina e fate lievitare il composto per un'ora.
Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, sgusciate al centro 3 uova, unite il burro, un pizzico di sale, le scorze grattugiate, lo zucchero e il panetto lievitato e lavorate fino a ottenere una pasta liscia.
Dividetela in 3 rotoli, intrecciateli tra loro, saldate le estremità e sistemate la treccia ottenuta sulla placca del forno imburrata; inserite 2 uova con il guscio, lavate, nella treccia, premendo leggermente, e fate lievitare per 3 ore in luogo tiepido.
Quindi infornatela per m10 minuti a 200° e per 45 minuti a 170°.