Menu autunnale 10

PASTA CON MOZZARELLA FILANTE

Ingredienti per 4 persone:

320 g di pasta tipo gramigna,
3 zucchine,
1 peperone rosso.
1 peperone giallo,
2 mozzarelle,
1 cipolla rossa,
4 cucchiai di olio di oliva,
1 rametto di timo,
1 rametto di maggiorana,
3 cucchiai di sale grosso,
2 spolverate di pepe,
1 pizzico di sale fino.

Lavate e asciugate il timo e la maggiorana.
Tritate le erbe aromatiche grossolanamente con un coltello o una mezzaluna.
Raschiate delicatamente le zucchine, lavatele, spuntatele e tagliatele a rondelle su un tagliere con un coltello affilato.
Se le zucchine sono particolarmente grosse potrebbero risultare amarognole.
Mettetele in un colapasta e spolverizzatele con un pizzico di sale fino, lasciate riposare 15 minuti in modo che perdano l'acqua di vegetazione.
Risciacquatele in acqua fredda per eliminare il sale e asciugatele tamponandole con carta da cucina.
Lavate i peperoni e asciugateli con un telo pulito.
Divideteli a metà, eliminate il picciolo verde, i semi e i filamenti bianchi e tagliate la polpa a dadini.
Sbucciate la cipolla, lavatela e asciugatela con carta da cucina.
Affettatela finemente con un coltello molto affilato.
Scaldate l'olio, senza farlo fumare, in una larga padella, meglio se antiaderente.
Aggiungete la cipolla e fatela appassire, a fiamma media, 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.
Unite le rondelle di zucchina e i dadini di peperone.
Profumate con le erbe aromatiche tritate.
Proseguite la cottura 15 minuti, a fiamma vivace, mescolando spesso con il cucchiaio.
Salate con il sale fino.
Insaporite a fine cottura con una spolverata di pepe.
Togliete dal fuoco e tenete da parte in caldo.
Sgocciolate le mozzarelle dal liquido di conservazione.
Mettetele su un tagliere e tagliatela a dadini.
Sistemate la mozzarella in un colino, lasciatela sgocciolare 10 minuti in modo che perda più siero possibile.
Mettetela in una zuppiera.
Spolverizzate con il pepe rimasto e mescolate bene con un cucchiaio.
Mentre cuoce il condimento portate a bollore 3 litri d'acqua in una pentola.
Salatela con il sale grosso.
Versate nella pentola la pasta, mescolatela con il cucchiaio di legno, lessatela 10 minuti o quanto indicato sulla confezione.
Mentre cuocete la pasta mettete la zuppiera con la mozzarella su un altro tegame con poca acqua in ebollizione, in modo che il contenitore si scaldi bene e la mozzarella cominci a sciogliersi.
Scolate la pasta e versatela nella zuppiera.
Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta: vi servirà se la preparazione dovesse presentarsi particolarmente "asciutta".
Aggiungete il condimento di verdure e mescolate.
La mozzarella deve essere ben sciolta e filante.
Servite subito.
Potete sostituire la mozzarella con la stessa quantità di scamorza affumicata oppure con del formaggio dal gusto più forte tipo il caciocavallo silano.
A piacere, è anche possibile sostituire le erbe aromatiche fresche con 2 cucchiai (20 g) di quelle essiccate e, per conferire alla preparazione un sapore più fresco, si può aggiungere, durante la cottura del condimento, 4-5 foglie di basilico, prima pulite con carta assorbente da cucina inumidita e sminuzzate grossolanamente con le forbici.
Se i vostri ospiti amano le preparazioni rustiche, potete arricchire il piatto con 50 g di pomodori secchi sott'olio.
Sgocciolateli bene, tagliateli a filetti e distribuiteli sulla pasta.

TORTINO DI UOVA E BACON

Ingredienti per una persona:

2 uova,
60 g di bacon a fettine,
10 ml di olio di oliva,
1 cucchiaino di farina,
10 g di panna da cucina,
4 fili di erba cipollina,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Lavate e asciugate con carta da cucina l'erba cipollina.
Tagliuzzatela con un paio di forbici.
Scaldate in una padella antiaderente l'olio.
Unite le fette di bacon e fatele rosolare 3 minuti, girandole a metà cottura.
Il bacon deve essere ben croccante.
Togliete la pancetta dalla padella, tenetela in caldo e conservate il fondo di cottura.
Setacciate la farina facendola ricadere in una ciotola.
Aggiungete la panna e mescolate bene con una forchetta.
Non devono formarsi grumi.
Sgusciate le uova, separando gli albumi dai tuorli in 2 ciotole diverse.
Unite i tuorli al composto di farina e mescolate.
Sbattete gli albumi fino a renderli soffici e spumosi.
Incorporateli ai tuorli, salate, pepate e sbattete il composto con la forchetta.
Rimettete la padella con il fondo di cottura della pancetta sul fuoco, a fiamma bassa, e versatevi il composto di uova.
Cuocete 10 minuti, sollevando ogni tanto i bordi con una spatola per non far attaccare il tortino.
Spolverizzate con l'erba cipollina tagliuzzata, adagiate le fette di bacon sulle uova e proseguite la cottura altri 5 minuti.
Fate scivolare il tortino nel piatto; servitelo ben caldo.
Potete preparare questa ricetta sostituendo:
il bacon con speck, pancetta dolce, salame o prosciutto cotto;
la panna con yogurt o latte;
l'erba cipollina con prezzemolo, aneto, origano fresco o menta.

INSALATA CRUDA E COTTA

Ingredienti per una persona:

1 patata,
1 zucchina,
1 carota 1,
50 g di rucola,
1 mazzetto di radicchio verde,
1/2 cespo di radicchio rosso,
1 falda di peperone rosso,
1 cucchiaio di olio di oliva ,
1 cucchiaino di aceto,
1 cucchiaino di miele,
1 spolverata di paprica,
1 pizzico di saie fino,
1/2 cucchiaino di sale grosso.

Lavate la patata strofinandola sotto l'acqua corrente.
Mettete in un pentolino la patata, copritela con acqua fredda.
Cuocetela 20 minuti.
Scolatela e sbucciatela ancora calda.
Lasciatela raffreddare.
Spuntate e lavate, nel frattempo, la carota e la zucchina; raschiate la carota.
Portate a bollore l litro di acqua in una casseruola, salaatela con il sale grosso, lessatevi la zucchina 10 minuti e la carota

15 minuti.
Scolatele, fatele raffreddare.
Tagliate patata, carota e zucchina a cubetti di 1,5 cm.
Pulite le insalate, lavatele e asciugatele.
Lavate la falda di peperone, asciugatela, tagliatela a striscioline.
Sistemate lungo i bordi di una ciotola le foglie di radicchio, alternando i colori, e la rucola, sistemate al centro le verdure.
Versate il miele e l'aceto un penfiolino e scioglieteli 2 minuti a fiamma bassissima.
Togliete il recipiente dal fuoco e lasciate intiepidire.
Unite olio, sale e paprica e sbattete con una forchetta.
Versate la salsina ottenuta sulle verdure, e servite.

TORTA MORBIDA ALLA FRUTTA E MANDORLE

Ingredienti per 8 persone:

1 litro di latte,
500 ml di panna da montare,
200 g di zucchero a velo,
1 bustina di vanillina.

Per la decorazione:

18 bignè piccoli,
1 grappolino di uva bianca,
1 grappolino di uva nera,
100 g di mandorle a filetti.

Lasciate ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda.
Lavate accuratamente l'uva sotto l'acqua corrente fredda, raccogliete gli acini, tamponateli con carta da cucina, stendeteli su un telo per farli asciugare.
Versate il latte in una casseruola e lasciatelo intiepidire, a fuoco basso, 2 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete i fogli di gelatina ben strizzati, mescolate per farli sciogliere e amalgamare.
Mescolate allo zucchero a velo la vanillina in un'altra ciotola.
Potete sostituire la vanillina con 1 tazzina di caffè ristretto.
Versate la panna in una casseruola, ponetela sul fuoco dolce, aggiungete lo zucchero a velo e, mescolando, portate a bollore 5 minuti.
Togliete dal fuoco e unite il latte con la gelatina intiepidito.
Mescolate gli ingredienti per rendere omogeneo il composto, lasciatelo raffreddare.
Tenete da parte 100 ml per la farcitura dei bignè.
Versatelo in uno stampo rotondo con il bordo apribile a cerniera, mettete in frigorifero a consolidare almeno 2 ore.
Stendete sul fondo dello stampo un foglio di carta da forno: servirà a facilitare il
trasferimento del dolce.
Tagliate i bignè a metà con un coltellino affilato.
Farciteli con la panna cotta tenuta da parte, ricomponeteli.
Dividete a metà gli acini di uva, eliminate con la punta di un coltellino affilato i semini interni, se presenti.
Prelevate il dolce dal frigorifero, trasferitelo delicatamente su un piatto da portata.
Disponete sulla superficie del dolce gli acini di uva.
Riempite il centro con parte dei filetti di mandorla e con 1 bignè farcito.
Collocate intorno al bordo del dolce i bignè farciti rimasti, facendo aderire la base alla torta.
Terminate di decorare il bordo della torta con i fileti di mandorla rimasti.
Tenete il dolce in frigorifero fino al momento di servire.
Per rendere più colorata la torta potete sostituite l'uva con la stessa quantità di lamponi e fragoline di bosco, decorate con qualche fogliolina di menta.