Menu autunnale 13

ZUPPA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

600 g di cipolle bianche,
60 g di burro,
1 cucchiaino di zucchero,
1 cucchiaio di farina,
2 dadi vegetali,
1 sfilatino di pane francese,
150 g di gruviera,
100 ml di vino bianco secco,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino.

Versate in una casseruola 1,5 litri di acqua.
Portate a bollore, unite i dadi e fateli sciogliere completamente.
Togliete dal fuoco e tenete da parte.
Sbucciate le cipolle, lavatele, tagliatele a metà, quindi a fettine sottili con un coltello.
Mettete il burro in una larga casseruola, ponete sul fuoco e fatelo sciogliere.
Unite le cipoll, mescolate, cospargete con lo zucchero.
Coprite la preparazione con un coperchio e fate cuocere a fuoco dolce 10 minuti.
Mescolate di tanto in tanto con il cucchiaio di legno.
Le cipolle devono dorare leggermente.
Cospargetele con la farina, mescolate nuovamente con il cucchiaio di legno.
Bagnate con il vino, lasciate insaporire 5 minuti.
Aggiungete il brodo preparato, mescolate.
Alzate la fiamma, portate a bollore a fuoco vivace.
Abbassate la fiamma e proseguite la cottura ancora 20 minuti, mescolando di tanto in tanto la preparazione.
Deve rimanere morbida ma asciutta.
Accendete il forno a 170°.
Tagliate a fettine sottili diagonali il pane.
Dovete ottenere 16 fette.
Adagiate le fette sulla placca e fatele tostare sotto il grill 5 minuti.
Togliete dal forno e tenetele da parte avvolte in un tovagliolo.
Eliminate la crosta al gruviera con un coltellino.
Grattugiatelo grossolanamente, raccoglietelo in una ciotola.
Accendete il grill.
Togliete la zuppa dal fuoco.
Insaporite con 1 pizzico di sale e una dose generosa di pepe, mescolate con cura gli ingredienti con il cucchiaio di legno.
Disponete 2 fette di pane tostato sul fondo di ogni terrina di terracotta.
Cospargete le fette di pane con metà gruviera grattugiato, distribuendolo equamente.
Versate, suddividendola nelle 4 terrine sopra il pane, la zuppa di cipolle.
cipolle.
Coprite la zuppa con le fette di pane rimaste, 2 per ciascuna terrina.
Cospargete il pane con il formaggio rimasto.
Infornate la preparazione 5 minuti sotto il grill.
Il formaggio deve fondere e prendere un leggero colore dorato, senza bruciare.
Togliete le terrine dal fprno.
Disponete ciascuna su un piatto singolo.
Servite la zuppa di cipolle ben calda.

INVOLTINI FARCITI CON PROSCIUTTO E PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti per 6 persone:

600 g di fettine di vitello,
150 g di prosciutto crudo,
100 g di parmigiano reggiano grattugiato,

20 g di burro,
1 cipolla,
1 carota,
1 costa di sedano,
1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
100 ml di brodo,
50 ml di vino bianco,
30 ml di olio di oliva,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Disponete le fettine di vitello su un tagliere, copritele con carta da forno e battetele leggermente con il batticarne per allargarle e assottigliarle.
Non devono rompersi.
Cospargetele con il parmigiano reggiano e disponete su ciascuna fetta il prosciutto crudo a misura, ritagliando la parte in eccesso.
Avvolgete la carne su se stessa e fermate ogni involtino con un legnetto o con spago
da cucina.
La caratteristica dell'involtino è quella di avere una rapida cottura, perciò la sottigliezza dell'involucro e la sua tenerezza sono importanti.
Lavate il sedano e la carota, spuntateli.
Raschiate la carota, eliminate i filamenti al sedano; sbucciate la cipolla, tagliatela a metà.
Tritate cipolla, sedano e carota.
Potete utilizzare un robot da cucina.
Diluite la salsa di pomodoro nel brodo intiepidito.
Fate scaldare l'olio e il burro in una casseruola bassa.
Aggiungete il trito di verdure preparato, mescolate con un cucchiaio di legno e lasciate insaporire 3 minuti.
Disponete nel condimento gli involtini, fateli rosolare rigirandoli con una paletta, 2 minuti.
Irrorateli con il vino bianco, lasciate sfumare 2 minuti a fuoco vivace.
Aggiungete nella casseruola il brodo intiepidito, coprite e proseguite la cottura 5 minuti, rigirando gli involtini un paio di volte.
Se necessario, aggiungete altro brodo tiepido.
Insaporite con sale e pepe.
Togliete gli involtini dal fuoco, trasferiteli su un piatto da portata con il loro fondo di cottura e serviteli ben caldi.
Potete passare il fondo di cottura al setaccio per renderlo cremoso.

PURE' DI SEDANO

Ingredienti per 6 persone:

1 chilo di coste di sedano,
1 patata,
300 ml di brodo di carne,
40 g di burro,
sale.

Sbollentate le coste di sedano, lavate e spuntate, e la patata sbucciata; scolateli e cuoceteli nel brodo di carne.
Scolate le verdure nuovamente e passatele al setaccio.
Raccogliete il passato in una casseruola con il burro, mescolate con un cucchiaio di legno, per rendere omogeneo il composto, diluite con il fondo di cottura delle verdure, insaporite con il sale.

BISCOTTI DI MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

150 g di zucchero semolato,
1 cucchiaio di zucchero a velo,
150 g di farina,
250 g di mandorle dolci spellate,
25 g di mandorle amare spellate,
25 g di cacao amaro,

30 g di burro,
3 uova,
1 limone (solo scorza),
1 pizzico di cannella in polvere,
1 bustina di lievito in polvere,
1 pizzico di sale fino.

Mettete le mandorle nel bicchiere di un frullatore, con 1 cucchiaio di zucchero semolato, e riducetele in polvere.
Fate fondere il burro in un tegamino.
Lavate molto bene e asciugate il limone, grattugiate la scorza.
Sbattete in una ciotola 2 uova intere e un tuorlo con lo zucchero semolato rimasto, con una forchetta.
Tenete da parte l'albume.
Setacciate la farina con il lievito, unitela alle uova, poca alla volta, mescolando con un cucchiaio di legno.
Aggiungete il burro, la cannella, il cacao, la scorza di limone e il sale, sempre mescolando.
Mettete l'impasto sul piano di lavoro e, facendolo rotolare sotto le mani, formate un lungo bastoncino del diametro di 2 cm.
Tagliatelo a tronchetti lunghi 3 cm e schiacciateli leggermente.
Scaldate il forno a 170°.
Sbattete l'albume in una ciotola e spennellatelo sui biscotti.
Foderate una placca con un pezzo di carta da forno.
Sistemate i biscotti sulla placca.
Infornate 12 minuti.
Lasciate raffreddare i biscotti.
Spolverizzateli con lo zucchero a velo.
Servite.