Menu autunnale 15

SPIEDINI DI PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

400 g di castagne fresche,
200 g di pancetta coppata a fette non troppo sottili,
2 chiodi di garofano,
rametti di salvia,
sale,
pepe.

Private le castagne della buccia e lessatele in acqua salata bollente, aromatizzata con i chiodi di garofano per circa 20 minuti,finché risulteranno morbide.
Scolatele, lasciatele intiepidire e spellatele, lasciandole intere.
Avvolgete a una a una le fette di pancetta su se stesse, formando tante spirali.
Alternate su stecchi lunghi le castagne alle spirali di pancetta, inframmezzandole con foglie di salvia.
Scaldate una padella antiaderente oppure una griglia a fiamma bassa,adagiatevi gli spiedini e fateli rosolare per pochi minuti, rigirandoli più volte, finché risulteranno dorati. Salateli leggermente, cospargeteli di pepe e spegnete.
Trasferiteli nei piatti individuali, guarnite con altra salvia, se vi piace, e servite.

TAGLIATELLE AI BORLOTTI

Ingredienti per 4 persone:

100 g di speck,
300 g di tagliatelle fresche all'uovo,
250 g di fagioli borlotti surgelati,
2-3 rametti di timo,
2 scalogni,
una costola di sedano,
una foglia d'alloro,
brodo,
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva,
sale,
pepe.

Rosolate il sedano e uno scalogno tritati per pochi minuti in una casseruola con 2 cucchiai di olio.
Aggiungete i fagioli, lasciateli insaporire nel soffritto, copriteli di brodo bollente, unite l'alloro e cuocete a fuoco basso per una decina di minuti (seguite le indicazioni sulla confezione).
Toglieteli dal fuoco, eliminate l'alloro e frullateli finché avrete ottenuto una crema densa e morbida.
Salate, pepate abbondantemente e tenete in caldo.
Sbucciate e tritate fine lo scalogno rimasto, rosolatelo in padella con un cucchiaio di olio e le foglioline di timo, aggiungete lo speck a striscioline.
Fate insaporire tutto su fuoco vivo per 5 minuti.
Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata escolatele al dente.
Condite la pasta con la crema di borlotti, aggiungete lo speck, mescolate e servite.

COSCIOTTO AGLI AROMI

Ingredienti per 6 persone:

la parte finale di un cosciotto di maiale di circa 2,5 kg con la cotenna incisa a rombi,
4 cipolle,
8 spicchi d'aglio,
2 bicchieri di vino bianco secco,
un dl di olio,
un cucchiaino raso di origano secco,

abbondante alloro,
rosmarino,
sale,
pepe nero.

Praticate dei tagli profondi tra un rombo e l'altro del cosciotto e inseritevi pezzetti di aglio e rosmarino.
Preparate un pesto frullando l'aglio rimasto con l'origano, una manciata di rosmarino, sale, pepe e olio.
Spalmatene metà sul cosciotto e lasciatelo riposare.
Ponete in una teglia le cipolle affettate, alloro e rosmarino, adagiate il cosciotto, copritelo con altro alloro e infornate a 200° per 15 minuti; abbassate a 170° e proseguite per 45 minuti.
Bagnatelo con il vino, spennellatelo con il pesto rimasto e cuocete per un'ora; girate di tanto in tanto il cosciotto per farlo dorare.
Lasciatelo riposare per 30 minuti prima di affettarlo e servirlo.

CESTINI DI PATATE FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

4 patate di circa 100 g l'una,
50 g di salsiccia,
2 dl di panna fresca,
2 rametti di rosmarino,
2 cucchiai di grana grattugiato,
uno spicchio d'aglio,
sale,
pepe.

Spazzolate con cura le patate sotto l'acqua corrente, asciugatele e punzecchiatele in più punti con uno stecchino.
Strofinatele con poco sale e adagiatele su una teglia rivestita di carta oleata.
Cuocetele in forno preriscaldato a 180° per un'ora circa; estraetele, tagliatele a metà per il lungo e svuotatele di una parte di polpa, lasciando solo uno strato sottile attaccato alla buccia.
Schiacciate la polpa con una forchetta e mescolatela con la panna, la salsiccia sbriciolata fine, l'aglio e il rosmarino tritati, il formaggio, sale e pepe.
Mescolate il composto con cura e suddividetelo nei gusci di patata.
Mettete di nuovo in forno caldo per 10 minuti circa, finché la superficie risulterà leggermente dorata.

AGRUMI AL GRAND MARNIER

Ingredienti per 4 persone:

un pompelmo rosa,
un pompelmo giallo,
2 arance,
2 tuorli,
un dl di panna fresca,
un dl di Grand Marnier,
30 g di zucchero.

Lavate gli agrumi e prelevate qualche scorzetta con un pelapatate.
Tagliatele a striscioline e scottatele per pochi secondi in acqua bollente; scolatele e ripetete l'operazione altre due volte, così perderanno l'amaro; fatele quindi asciugare su carta assorbente.
Private gli agrumi della pellicina e dei semi, dividete la polpa a spicchi, eseguendo questa operazione su una casseruola per raccoglierne il succo.
Amalgamate a questo i tuorli, lo zucchero e il liquore e cuocete a bagnomaria sbattendo il composto con una frusta finché si formerà una crema gonfia e chiara.
Incorporatevi la panna e sbattete ancora qualche minuto.
Disponete gli spicchi di agrumi in 4 piccole terrine, distribuitevi la crema e gratinate sotto il grill.
Guarnite con le scorzette e servite.