Menu di Natale 03

ASPIC DI INSALATA RUSSA

Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di gelatina istantanea (dose per 1/2 litro),
1 e 1/2 cucchiai di vino bianco secco,
2 e 1/2 cucchiai di succo di limone,
2 uova + 2 tuorli,
50 g di pisellini,
1 • patata di 120 g circa,
100 g di carote,
40 g di fagiolini verdi,
4 asparagi,
1,6 dl di olio di oliva,
sale,
pepe.

Pelate la patata, raschiate le carote, spuntate i fagiolini; pulite gli asparagi eliminando la parte legnosa dei gambi.
Lavate tutte le verdure e riducetele a dadini.
Lessateli al vapore.
Sbattete i due tuorli con un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone, versando 1 dl di olio a filo.
Condite la maionese ottenuta con un cucchiaio di succo di limone, sale e pepe.
Trasferite le verdure cotte in una ciotola e conditele con un cucchiaio di olio e due cucchiai di maionese; mescolate.
Mettete l'insalata in frigo.
Preparate la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, aggiungete il vino e il resto del succo di limone e lasciatela raffreddare fino a quando comincia a ispessirsi. Rassodate le uova per dieci minuti da quando l'acqua prende il bollore, poi passatele sotto l'acqua fredda corrente, sgusciatele e dividetele a metà per il lungo.
Mettete in freezer quattro stampini individuali e versatevi un poco di gelatina; rimettete gli stampini in freezer per due minuti, poi versatevi altra gelatina.
Sistemate sul fondo di ciascun stampino mezzo uovo e copritelo di gelatina.
Riempite poi gli stampini con l'insalata russa e coprite con il resto della gelatina. Mettete gli aspic in frigorifero e lasciateli rassodare per un'ora.
Sformateli e serviteli.

TORTELLINI BICOLORI IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di tortellini di carne,
300 g di pasta sfoglia,
200 g di spinaci bolliti,
1 litro di besciamella,
100 g di parmigiano grattugiato,
100 g di burro,
sale,
farina e burro per ungere.

Scaldate il forno a 180°.
Infarinate il piano da lavoro e tirate la pasta sfoglia in un disco molto sottile.
Imburrate il fondo e le pareti di uno stampo apribile e foderateli con il disco di pasta.
Strizzate gli spinaci per eliminare tutta l'acqua e tritateli.
Trasferiteli in una teglia resistente al calore e infornateli.
Lasciateli asciugare per otto minuti circa.
Versate, in una terrina, la metà della besciamella e incorporatevi gli spinaci.
Portate a ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, tuffatevi i tortellini. Scolateli.
Divideteli in due parti uguali e condite una metà di essi con la besciamella agli spinaci, 40 g di parmigiano grattugiato e 50 g di burro fuso.
Condite l'altra metà di tortellini con la besciamella bianca tenuta da parte, 40 g di parmigiano e il burro rimanente fuso.

Preparate un rettangolo di cartone lungo come il diametro dello stampo e foderatelo bene con un foglio di alluminio.
Introducete il rettangolo di cartone nello stampo,in modo che lo divida in due parti uguali.
Versate in una parte i tortellini verdi e dall'altra quelli bianchi.
Alzate la temperatura del forno a 200°.
Spolverizzate i tortellini con ii parmigiano rimanente e infornate.
Dopo dieci minuti di cottura eliminate il rettangolo di cartone e proseguite la cottura per otto minuti.
Togliete dal forno e servite caldo.

BOLLITO MISTO CON MOSTARDA

Ingredienti per 8 persone:

1 kg di muscolo di manzo,
1 kg di biancocostato di manzo,
1 lingua di manzo,
1 kg di punta di vitello,
1 ginocchio di vitello,
1 cotechino,
1 gallina,
4 carote,
4 coste di sedano,
4 cipolle,
1 mazzetto di prezzemolo,
sale,
mostarda di frutta per servire.

Pelate le carote, il sedano e il prezzemolo e legate queste verdure in due mazzetti.
Mondate le cipolle.
Mettete i due mazzetti e le cipolle in due pentole (una più grande dell'altra) e riempitele a metà di acqua; portatele a ebollizione.
Quando l'acqua bolle, mettete nella pentola più grande, il muscolo e il ginocchio; fate riprendere il bollore e abbassate la fiamma.
Mettete nell'altra pentola con l'acqua in ebollizione il cotechino, dopo aver punzecchiato la pelle con uno stecchino e lasciatelo cuocere, su fiamma dolcissima, per due ore.
Tutte le volte che affiorano in superficie delle impurità, eliminatele con un mestolo forato.
Dopo trenta minuti di cottura, aggiungete, nella prima pentola, il biancocostato, la punta e la gallina.
Se necessario, versate altra acqua calda e dopo due ore di cottura aggiungete la lingua. Lasciate cuocere per un'altra ora, unendo eventualmente altra acqua bollente in modo che tutte le carni ne siano completamente coperte.
Scolate le carni, pelate la lingua e il cotechino e disponete il tutto su un grande piatto da portata.
Servite subito accompagnando con la mostarda.

TORTINO DI BROCCOLI E CAVOLFIORI

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di cavolfiore,
600 g di broccoli,
60 g di fontina,
100 g di taleggio,
4 sottilette,
3 cucchiai di parmigiano grattugiato,
4 cucchiai di olio di oliva,
1 bicchiere di latte,
2 uova,
2 spicchi di aglio,
sale,
pepe.

Dividete il cavolfiore in cimette, tenendo però da parte anche le foglie verdi.
Dividete i broccoli in cimette e tagliate i gambi a rondelle.
In due pentole separate, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela. Tuffatevi in una le cimette di

cavolfiore e nell'altra quelle di broccoli.
Lasciatele cuocere per dieci minuti poi scolatele e trasferitele in una pentola con l'olio e l'aglio schiacciato.
Fatele rosolare per qualche minuto quindi salatele e pepatele.
Tagliate a pezzetti la fontina e il taleggio e mettete quelli di taleggio in una ciotola; schiacciateli con una forchetta unendo man mano il latte.
In un piatto fondo, rompete le uova, sbattetele e amalgamatele al composto di taleggio. Scaldate il forno a 180°.
In una pirofila, disponete le cimette di cavolfiore e di broccoli e ricopritele con i pezzettini di fontina.
Versatevi sopra il composto di formaggio e uova e disponete su tutto una grata formata con le sottilette tagliate a listarelle nel senso della lunghezza.
Terminate, spolverizzando su tutto il parmigiano grattugiato e infornate.
Lasciate cuocere per venti minuti circa.

PANETTONE ALLE TRE CREME

Ingredienti per 12 persone:

1 panettone,
zucchero a velo per servire.

Per la crema al torroncino:

150 g di cioccolato bianco,
100 g di panna fresca,
50 g di torrone duro.

Per la crema all'uovo:

50 g di zucchero al velo,
50 g di zucchero semolato,
50 g di burro,
50 g di albumi,
6 tuorli,
rum.

Per la crema al cioccolato:

200 g di cioccolato fondente,
100 g di panna,
1 cucchiaio di caffè solubile in polvere.

Preparate la crema al torroncino: tritate il torrone e preparate un bagnomaria.
Fate sciogliere il cioccolato bianco mescolato alla panna e al trito di torrone nel bagnomaria.
Quando il composto è ben amalgamato, lasciatelo raffreddare e poi montatelo con una frusta fino a quando diventa cremoso e denso.
Preparate la crema all'uovo: fate rassodare le uova per dieci minuti da quando l'acqua prende il bollore, poi scolatele, passatele sotto l'acqua fredda corrente e sgusciatele. Separate i tuorli dagli albumi e tenete da parte solo i tuorli che passerete al setaccio. Montate i 50 g di albumi a neve ferma con lo zucchero semolato.
Lavorate il burro con lo zucchero a velo, incorporatevi i tuorli passati al setaccio, gli albumi montati e insaporite con il liquore.
Preparate la crema al cioccolato: sciogliete a bagnomaria il cioccolato mescolato con la panna e il caffè solubile.
Fate quindi raffreddare il composto e poi montatelo con una frusta fino a quando diventa cremoso.
Tagliate il panettone in tre strati più il cappello e spalmate ogni strato con un tipo di crema.
Ricomponete infine il panettone alternando gli strati e le creme e chiudetelo con il cappello.
Tenetelo in frigorifero fino al momento di servire.
Guarnitelo a piacere.