Menu della vigilia 04

RUOTE DI MAGRO

Ingredienti per 8 persone:

800 g di pasta tipo ruote,
250 g di olive verdi,
200 g di tonno sottolio,
50 g di alici sotto sale,
1 kg di pomodori pelati in scatola,
1 spicchio di aglio,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
7 cucchiai di olio di oliva,
sale,
pepe.

Snocciolate le olive.
Passate le alici sotto l'acqua fredda corrente per eliminare il sale in eccesso; scolatele, asciugatele con carta assorbente, sfilettatele e spezzettatele.
Sgocciolate il tonno dal suo olio di conservazione e sminuzzatelo.
Mondate e tritate l'aglio.
In una casseruola, fate scaldare l'olio e soffriggetevi l'aglio senza fargli prendere colore.
Unite le olive, le alici, il tonno e lasciate cuocere il tutto per dieci minuti, su fiamma media.
Unite i pomodori pelati con il loro liquido, schiacciateli con una forchetta e fateli cuocere per trenta minuti.
Salateli a fine cottura.
In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.
Tuffatevi la pasta e lessatela al dente.
Scolatela e versatela nella padella con il condimento.
Fatela saltare per due minuti, cospargetela di prezzemolo, pepatela e disponetela in un piatto di servizio.
Portate subito in tavola.

FRITTURA DI PESCE

Ingredienti per 8 persone:

8 gamberi,
150 g di gamberetti sgusciati,
300 g di calamaretti,
400 g di piccolo pesce misto per frittura (merluzzi, sogliole, triglie, pesciolini, scampi, ecc.),
farina,
olio perfriggere,
sale,
spicchi di limone.

Pulite i calamaretti: separate i tentacoli dal corpo, eliminate il becco e svuotate la sacca.
Passateli sotto l'acqua fredda corrente e lavateli accuratamente.
Scolateli e tagliateli ad anelli.
Lavate e asciugate gli altri pesci.
Infarinate leggermente tutti i pesci.
In una padella, fate scaldare abbondante olio e quando è ben caldo, friggetevi i pesci. Scolateli con un mestolo forato non appena prendono colore e asciugateli su carta assorbente per eliminate l'unto in eccesso.
Salate la frittura e disponetela in un piatto da portata.
Guarnitela con gli spicchi di limone e servitela immediatamente.

CAVOLINI AL PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

1 cavolfiore lessato di 1 kg,
400 g di prosciutto cotto tagliato a fette,
200 g di pecorino grattugiato,
2 scalogni,
1 fetta di pancarrè,
1 rametto di rosmarino,
poco latte,
1 uovo,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Fate ammorbidire la fetta di pancarrè nel latte.
Mondate e affettate gli scalogni.
Spezzettate il prosciutto.
In una padella antiaderente, fate scaldare un filo di olio e soffriggetevi gli scalogni su fiamma dolce.
Aggiungete il prosciutto, salate, pepate e proseguite la cottura per due minuti.
Togliete quindi la padella dal fuoco e unite il pancarrè ammorbidito e l'uovo.
Passate il tutto al mixer.
Dividete il cavolfiore in otto porzioni uguali e sistemate ciascuna porzione, capovolta, in otto stampini.
Create un buco al centro e farcitelo con il composto precedente.
Sformate ciascuna porzione sulla
placca del forno leggermente unta di olio e cospargetela con il pecorino.
Passate il tutto sotto il grill del forno fino a quando la superficie sarà dorata e croccante.
Portate in tavola caldo, in un piatto di servizio.

MONTEBIANCO

Ingredienti per 8 persone:

500 g di castagne,
1 bicchiere di latte,
5 cucchiai di zucchero,
1/2 litro di panna montata.

Per decorare:

10 marrons glacé,
violette di zucchero.

Pelate le castagne e mettetele a bollire per qualche minuto in una pentola piena di acqua. Quando sono cotte, scolatele e pelatele.
Mettete quindi le castagne pelate in una casseruola e copritele con il latte.
Mettete la casseruola sul fuoco e lasciate cuocere per quaranta minuti circa, fino a quando le castagne si sono ben ammorbidite.
Schiacciate le castagne con un cucchiaio di legno fino a ottenere una purea.
Aggiungete lo zucchero e mescolate.
Mettete un setaccio a buchi larghi sopra un piatto rotondo da portata e fatevi passare la purea di castagne in modo da ottenere una "montagna di vermicelli".
Ricoprite il tutto con la panna montata.
Tritate grossolanamente due marrons glacé e tenete da parte gli altri.
Cospargete la panna con i marron glacé tritati e decorate la base del dolce con gli altri alternati a violette di zucchero.
Tenete il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo.