Menu di Natale 05

BARCHETTE CON CREMA DI LENTICCHIE

Ingredienti per 6 persone:

200 g di lenticchie secche,
1 carota,
1 costa di sedano,
1 cipolla piccola,
1 spicchio d'aglio,
2 rametti di prezzemolo,
30 g di grana grattugiato,
40 ml di olio di oliva,
1 rotolo di pasta brisée pronta,
70 g di lardo a fettine,
1 cucchiaino di sale grosso,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Mettete a bagno le lenticchie in acqua fredda una notte (o almeno 8 ore); eliminate quelle che salgono a galla.
Sciacquatele sotto l'acqua corrente.
Sbucciate la cipolla.
Spuntate il sedano e la carota, lavateli, eliminate i filamenti al sedano, raschiate la carota.
Tritate tutto finemente con una mezzaluna o con un robot da cucina.
Versate l'olio in una casseruola, aggiungete il trito preparato, mescolate e lasciatelo appassire 2 minuti.
Unite le lenticchie, scolate e sciacquate, mescolate, coprite la preparazione con acqua a filo, unite il sale grosso.
Portate a bollore e cuocete 30 minuti: le lenticchie devono diventare tenere e il liquido evaporare completamente.
Sbucciate l'aglio; lavate e asciugate il prezzemolo, tritateli insieme.
Passate le lenticchie al setaccio insieme al trito di prezzemolo e all'aglio, raccogliete il passato in una ciotola.
Insaporite con pepe e grana, mescolate e tenete da parte.
Accendete il forno a 170°.
Stendete la pasta brisée sul piano di lavoro, ritagliatela, con una rotella dentellata o un coltellino a lama sottile, in modo da ottenere piccole formine a barchetta.
Rivestite con la pasta stampini a forma di barchetta, bucherellatela e copritela con pezzi di carta da forno.
Infornatele 10 minuti: devono cuocere e prendere un leggero colore dorato.
Se necessario, lasciatele nel fomo ancora 5 minai.
Per evitare che la pasta gonfi troppo, riempite ogni barchetta di ceci secchi.
Sformatele, lasciatele raffreddare, eliminate la carta (e i ceci, se li avete usati), sfornate le barchette, riempitele con la crema di lenticchie.
Completate ogni barchetta con una listarella di lardo ripiegata.
Potete alternare il lardo con grani di melagrana.
Servite.

TIMBALLO DI LASAGNE

Ingredienti per 6 persone:

380 g di pasta brisée,
300 g di pnsta fresca all'uovo per lasagne,
1 pollo di 800 g arrosto,
125 g di pisellini sgusciati,
75 g di prosciutto cotto a fettine,
50 g di burro,
30 g di farina,
3,5 dl di brodo di carne,
parmigiano grattugiato,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
sale,
pepe.

Preparate una vellutata: lavorate 30 g di burro con la farina e diluite il composto con il brodo caldo (tenetene da parte un mestolino), fatela cuocere per otto minuti; salatela e pepatela.
In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata; tuffatevi i quadrati di pasta pochi per volta e lessateli al dente.
Scolateli e disponeteli distesi su un telo ad asciugare.
Eliminate la pelle del pollo, disossatelo e tagliate la carne a fettine.
Mettete i pisellini in una casseruola, unite il brodo tenuto da parte e tanta acqua quanto basta per coprirli scarsamente; lasciateli cuocere fino a quando tutto il liquido è evaporato.
Insaporiteli con il prezzemolo, sale e pepe.
Scaldate il forno a 200°.
Stendete la pasta brisée in una sfoglia e con una parte di essa rivestite uno stampo a cerniera foderato con carta da forno; spolverizzate il fondo con un cucchiaio di formaggio e riempitelo con uno strato di lasagne.
Aggiungete uno strato di pollo, di prosciutto e di piselli e condite con la vellutata e il parmigiano.
Proseguite in questo modo condendo ogni strato con la vellutata e il formaggio.
Terminate con la pasta e il formaggio.
Spolverizzate la superficie del timballo con il resto del burro in fiocchetti e infornatelo per quaranta minuti circa.
Potete creare, con gli avanzi di pasta brisée, dei motivi decorativi o fare un coperchio adatto al timballo.

CAPPONE RIPIENO LESSATO

Ingredienti per 6 persone:

1 cappone,
300 g di carne trita di manzo,
50 g di pangrattato,
3 rametti di prezzemoio,
1 grattugiata di noce moscata,
1 uovo,
30 g di grana grattugiato,
1 spicchio d'aglio,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino.

Per il brodo:

1 costa di sedano,
1 foglia di alloro,
1 cipolla piccola,
2 chiodi di garofano,
1 carota,
10 g di sale grosso,
50 g di burro.

Pulite il cappone, svuotandolo delle interiora.
Eliminate la testa e le zampe, spuntate le ali.
Passatelo sulla fiamma del gas, per eliminare eventuali piumette ancora presenti.
Se ne rimangono ancora, strappatele con una pinzetta da cucina.
Lavatelo sia all'interno sia all'esterno, asciugatelo.
Adagiatelo su un tagliere e disossatelo, apritelo a metà, staccate con un coltello affilato la carcassa dalla carne.
Sciacquatelo ancora sotto l'acqua corrente, tamponatelo con carta da cucina.
Lavate il prezzemolo, sgrondatelo, raccogliete le foglie.
Sbucciate lo spicchio di aglio, tritatelo insieme al prezzemolo.
Raccogliete la carne trita in una ciotola, unite il prezzemolo, il pangrattato e il grana grattugiato.
Mescolate con un cucchiaio di legno, aggiungete l'uovo, il sale, 1 spolverata di pepe e la noce moscata.
Amalgamate gli ingredienti, fino a rendere la preparazione omogenea.
Se necessario, unite altro pangrattato: il composto deve risultare morbido ma compatto.
Adagiate il cappone sul piano di lavoro, disponete la farcitura al centro, disposta per tutta l'altezza del cappone.
Richiudetelo avvicinando i lembi della carne, cucitelo con ago e filo da cucina.
Legatelo bene, fermando le zampe e le ali ravvicinate al corpo centrale.
Potete avvolgerlo con una garza.
Sbucciate la cipolla, infilatevi i chiodi di garofano.

Pulite con carta da cucina inumidita la foglia di alloro.
Spuntate la carota, lavatela, asciugatela e raschiatela con un coltello o un pelapatate.
Lavate e asciugate il sedano, eliminate la parte finale dura e i filamenti laterali.
Dividetelo a tocchetti.
Versate in una larga casseruola 3 litri di acqua.
Unite gli aromi preparati, legati con spago da cucina, portate a bollore.
Aggiungete il cappone, coprite e cuocete a fuoco dolce 90 minuti.
Controllate la cottura e proseguite, se necessario, ancora 10-15 minuti.
Salate con il sale grosso.
Versate il burro in una casseruola, meglio se antiaderente, fatelo sciogliere.
Scolate delicatamente il cappone con un mestolo forato.
Conservate il brodo: è ottimo per numerose preparazioni.
Fatelo sgocciolare bene e trasferitelo nella casseruola con il burro.
Rosolatelo finché prende colare in modo uniforme, rigiratelo da tutte le parti con una paletta d legno (10 minuti).
La pelle deve diventare croccante; potete insaporirlo con la scorza grattugiata di limone. Togliete dal fuoco, adagiatelo su un tagliere, tagliatelo a fette spesse; servite.
Usate un coltello elettrico i coltello molto affilato.

TORTINO DI VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

2 dischi di pasta sfoglia,
200 g di fagiolini surgelati,
100 g di piselli surgelati,
100 g di cimette di cavolfiore surgelate,
100 g di asparagi surgelati,
2 zucchine
1 cipolla,
1 spicchio d'aglio,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
1 tuorlo,
2 cucchiai di latte,
3 cucchiai di olio di oliva,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino,
1 cucchiaio di sale grosso.

Lavate, raschiate e spuntate le carote, tagliatele a dadini.
Spuntate le zucchine, tagliate anch'esse a dadini.
Portate a bollore 2 litri di acqua in una pentola, salatela con il sale grosso.
Versatevi le cimette di cavolfiore, lessatele 10 minuti.
Scolatele con un mestolo forato, tenendo da parte l'acqua di cottura, allargatele su un telo da cucina ad asciugare.
Scottate le zucchine nell'acqua bollente 2 minuti, scolatele allargatele sul telo.
Versate carote, fagiolini, piselli e asparagi ancora surgelati nell'acqua di cottura delle verdure.
Cuoceteli 5 minuti.
Scolate le verdure e mettetele a scolare sul telo.
Sbucciate la cipolla e l'aglio con un coltello.
Tritate finemente la cipolla con la mezzaluna.
Scaldate l'olio in una capace padella, possibilmente antiaderente.
Rosolatevi la cipolla e l'aglio 2 minuti.
Unite le verdure, fatele rosolatele 2 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno per non farle bruciare.
Irrorate con il vino, lasciate evaporare 3 minuti, sempre mescolando.
Regolate di sale e insaporite con il pepe.
Eliminate l'aglio.
Foderate uno stampo con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato.
Sistemate 1 disco di pasta sfoglia nello stampo, facendolo aderire sul fondo e lungo le pareti.
Fatelo fuoriuscire dal bordo di almeno 3 cm.
Bucherellate la pasta con le punte di una forchetta o con uno stecchino, per evitare che si gonfi durante la cottura.
Distribuite il ripieno di verdure sul fondo, livellandolo con il dorso di un cucchiaio.
Chiudete il tortino con il disco di pasta sfoglia.
Ripiegate il bordo che fuoriesce verso l'interno.
Premete bene lungo i bordi, per sigillarli.

Incidete un foro al centro del tortino con un coltellino.
Scaldate il forno a 220°.
Versate il latte e il tuorlo in una ciotolina, sbattete con una forchetta.
Spennellate il composto sulla superficie della preparazione.
Infornate il tortino e cuocete 30 minuti.
Sfornate, trasferitelo su un piatto da portata e servite.

ALBERO DI PANDORO TROPICALE

Ingredienti per 8 persone:

1 pandoro di 1 kg,
400 g di panna da montare,
400 g di zucchero,
zucchero a velo,
8 datteri,
1 papaia,
4 piccole banane,
2 manciate di frutta candita mista.

Tagliate il pandoro in sei fette orizzontali e svuotate ogni fetta al centro.
Montate la panna ben fredda con 150 g di zucchero, sbattendola con una frusta a mano e con un movimento circolare dal basso verso l'alto.
La crema è pronta quando la panna, ben soda, aderisce alla frusta.
Su un grande piatto da portata, disponete le fette di pandoro, una sopra l'altra a raggiera e farcite il foro centrale con la crema preparata.
Fate fondere lo zucchero rimanente con un goccio di acqua e lasciatelo cuocere fino a quando è ben caramellato.
Guarnite l'albero di pandoro con la frutta tagliata a pezzetti e spolverizzatelo con lo zucchero a velo.
Decoratelo con sottili fili di caramello e portatelo in tavola.