Menu di Capodanno 02

TAGLIATELLE ALLA VODKA E "CAVIALE"

Ingredienti per 4 persone:

400 g di tagliatelle secche,
200 g di uova di lompo,
2 scalogni,
40 g di burro,
4 cucchiai di vodka,
40 g di mandorle pelate e tostate,
2 dl di panna,
1 limone,
sale.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua per la cottura della pasta.
Tritate gli scalogni.
In una padella fate fondere il burro e rosolatevi il trito di scalogni fino a quando saranno leggermente dorati; bagnateli con la vodka, alzate il fuoco e fatelo sfumare.
Togliete la padella dal fuoco e incorporatevi la panna.
Quando l'acqua bolle, salatela e tuffatevi le tagliatelle; lessatele al dente.
Pestate grossolanamente le mandorle e affettate molto finemente il limone.
Scolate le tagliatelle lasciandole umide e trasferitele in una capiente terrina calda; conditele con il sugo alla panna e mescolate.
Cospargetele con le uova di lompo e con le mandorle e decoratele con le fettine di limone.

TRIONFO DI CAPESANTE AL GRATIN

Ingredienti per 6 persone:

12 grosse capesante,
2,5 dl di vino bianco secco,
85 g di mollica di pane raffermo,
8 cucchiai di latte,
1 cipolla,
1 scalogno,
85 g di burro,
2 cucchiaio di cognac,
1 spicchio di aglio,
3 cucchiai di prezzemolo tritato,
2 cucchiaio di farina,
6 cucchiai di pangrattato,
sale,
pepe.

Tagliate le valve e togliete i molluschi dai gusci.
Puliteli.
Mettete i molluschi in un pentolino con il vino, il sale e il pepe.
Fate sobbollire il liquido e lasciate cuocere i molluschi per circa cinque minuti. Sgocciolateli con la schiumarola.
Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.
Sbriciolate la mollica di pane in una ciotola e versatevi il latte.
Pelate e tritate la cipolla e lo scalogno.
Fate fondere 50 g di burro in una pentola e fatevi rosolate la cipolla e lo scalogno. Aggiungete i molluschi e lasciate cuocere due o tre minuti mescolando delicatamente.
Versate il cognac.
Mondate e pestate l'aglio.
Aggiungete nella pentola la mollica di pane bagnata, l'aglio e il prezzemolo.
Fate sobbollire per tre minuti mescolando.
Gettate a pioggia la farina nella pentola e bagnate con il liquido di cottura dei molluschi. Lasciate sobbollire da cinque a

sei minuti mescolando: la salsa deve prendere la consistenza di una besciamella.
Assaggiate e, se necessario, regolate di sale e pepe.
Accendete il grill del forno.
Pulite sei conchiglie vuote e riempitele con il contenuto della pentola.
Cospargete di pangrattato e mettete un fiocco di burro su ogni conchiglia.
Fatele gratinare sotto il grill del forno.

SPIEDINI DI MARE E CAMPAGNA

Ingredienti per 4 persone:

4 seppioline,
1 trancio di salmone di 180 g circa,
4 filetti di sogliola piccoli,
4 gamberi,
200 g di pancetta tagliata in due fette,
l spicchio di aglio,
origano,
1 mazzetto di prezzemolo tritato,
4 cucchiai di olio di oliva,
sale,
pepe.

Pulite le seppioline badando a non rompere la sacca contenente il nero ed eliminate i tentacoli.
Staccate le teste dei gamberi e incidete il guscio per il lungo; sgusciateli.
Togliete il filetto nero intestinale, lavateli e asciugateli.
Tagliate il salmone a quadrotti.
Tagliate a metà, nel senso della lunghezza, i filetti di sogliola e arrotolateli.
Tagliate la pancetta a pezzetti.
Mondate e tritate l'aglio.
In una ciotola, mettete il prezzemolo, l'origano, l'aglio tritato, l'olio, sale e pepe ed emulsionate la salsina con una forchetta.
Alternate i vari pesci e i pezzi di pancetta su alcuni lunghi spiedini di legno.
Cuoceteli sulla griglia ben calda per quindici minuti circa, irrorandoli spesso con la salsina preparata.
Portateli in tavola caldi.

PATATE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate,
100 g di ricotta,
50 g di emmental grattugiato,
1 vasetto di yogurt,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
2 cucchiai di aceto di vino bianco,
3 cucchiai di olio di oliva,
3 cucchiai di panna,
l cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 cucchiaino di curry in polvere,
sale,
pepe.

Mondate e pelate la cipolla.
Tagliatela ad anelli sottili.
In una padella fate scaldare l'olio e soffriggetevi gli anelli di cipolla senza farli colorire.
Salateli e pepateli.
Bagnate con il vino e lasciatelo sfumare.
Unite il curry e la panna e lasciate addensare, mescolando con un cucchiaio di legno, per qualche minuto.
Lavate accuratamente le patate e lessatele in acqua bollente salata per trenta minuti, fino a quando sono tenere.
Scolatele, pelatele ancora calde e tagliatele a pezzi.

Raccogliete i pezzi di patata in una insalatiera.
Salatele, pepatele, conditele con l'aceto e mescolate delicatamente.
Unite alle cipolle al curry, lo yogurt e la ricotta e sbattete con una frusta per amalgamare tutti gli ingredienti.
Unite l'emmental, mescolate e versatene la metà di questo composto sulle patate.
Mescolate delicatamente.
Distribuite le patate in quattro terrine individuali e cospargetele con la salsa rimanente. Spolverizzate con il prezzemolo tritato e portate subito in tavola.

DOLCE CON FRUTTA SECCA E CANDITI

Ingredienti per 8 persone:

Per la torta:

230 g di burro,
230 g di zucchero,
300 g di farina,
1 bustina di lievito,
1 cucchiaino di cannella in polvere,
4 uova,
230 g di uvetta,
130 g di albicocche secche,
130 g di ciliegie candite rosse e verdi,
130 g di ananas candito,
130 g di scorzette di agrumi candite,
scorza grattugiata di 1 limone,
scorza grattugiata di 1 arancia,
130 g di frutta secca mista (noci, nocciole, mandorle),
3 cucchiai di sherry o di vino bianco

Per la copertura:

3 cucchiai di miele fluido,
frutta candita,
frutta secca,
1 cucchiaino di zucchero.

Scaldate il forno a 180°.
Ungete 1 uno stampo profondo di 22 cm di diametro e foderatelo con carta da forno oleata. Fissate una doppia striscia di carta di giornale o da macellaio lungo la circonferenza esterna dello stampo.
In una ciotola lavorate il burro a crema e aggiungetevi lo zucchero.
Mescolate ancora qualche minuto.
Sbattete le uova e unitele adagio all'impasto.
A parte setacciate la farina con la cannella e unitela alla crema, poco per volta.
Tritate le albicocche, le ciliegie, l'ananas e la frutta secca.
Aggiungete tutti gli altri ingredienti mescolando bene, poi versate l'impasto nella teglia e livellate la superficie affossando leggermente il centro con il dorso di un cucchiaio.
Infornate e lasciate cuocere la torta per un'ora.
Trascorso il tempo di cottura indicato, abbassate la temperatura del forno a 150° e fate cuocere la torta per un'altra ora e trenta minuti: sarà pronta quando uno stecco infilato nel centro ne uscirà pulito.
Lasciatela raffreddare alcune ore prima di estrarla dallo stampo.
In un pentolino fate scaldare il miele e spennellatelo sul dolce.
Decorate con la frutta candita e secca glassata leggermente in uno sciroppo preparato con lo zucchero diluito in un cucchiaio di acqua calda.