

Menu invernale 02

CALAMARI ALL'AGLIO

Ingredienti per 6 persone:

1,500 kg di calamari,
100 gr di burro,
6 spicchi d'aglio schiacciati,
3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
la scorza grattugiata e il succo di un grosso limone,
sale,
pepe nero macinato.

Per pulire i calamari staccare la testa e togliere le interiora e l'osso.
Spellarli, sciacquarli e asciugarli.
Tagliare la sacca dei calamari a metà per il lungo.
Staccare i tentacoli e tenerli da parte.
Mettere il burro in una larga padella e farlo sfrigolare.
Aggiungere l'aglio e i calamari e farli friggere a fiamma viva per tre minuti circa, girandoli una volta.
Unire il prezzemolo, il succo e la scorza di limone, il sale e il pepe.
Travasare delicatamente i calamari su un piatto da portata e servire subito.

NOISETTES D'AGNELLO

Ingredienti per 6 persone:

2 melanzane medie,
450 gr di pomodori,
3 dl di brodo,
230 gr di cipolle a fettine,
175 gr di funghi a fettine,
4 cucchiaini d'olio,
1 spicchio d'aglio schiacciato,
4 rametti di mentuccia fresca,
sale,
pepe nero macinato,
1 cucchiaio di passato di pomodoro,
18 noisettes d'agnello,
foglie di mentuccia per guarnire.

Preriscaldare il forno a 200°C e cuocervi le melanzane finché saranno morbide (15-20 minuti circa).
Svuotarle della polpa che andrà poi tritata.
Pelare i pomodori, privarli dei semi e tritarli grossolanamente; mescolarne una metà con la polpa delle melanzane in una casseruola, unire il brodo e cuocere fino ad addensare la salsa.
In metà olio friggere dapprima le cipolle e poi i funghi.
Aggiungere l'aglio e friggere ancora per un minuto.
Unire il tutto al composto di melanzane e pomodoro, insieme con la mentuccia fresca tritata, il sale, il pepe e il passato di pomodori.
Versare l'olio rimasto in una larga padella per friggere e farvi rosolare rapidamente le noisettes.
Trasferirle in una pirofila e aggiungere la salsa.

Mettere il coperchio e far sobbollire la carne d'agnello con la salsa per 10 minuti.
Disporre su un piatto da portata, guarnire con la metà di pomodori tritati tenuta a parte e con la menta.

SPINACI ALLA NOCE MOSCATA

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di spinaci,
50 gr di ricotta,
1 pizzico di noce moscata grattugiata,
sale,
pepe nero macinato.

Mondare gli spinaci, scartando i gambi duri.
Lavarli molto bene, metterli ancora grondanti in una casseruola.
Farli cuocere a fiamma media, mescolandoli ogni tanto, finché saranno appassiti.
Versarli nel colapasta e schiacciarli con il dorso di un mestolo per eliminare tutta l'acqua.
Aggiungere la ricotta agli spinaci, mescolare e servire dopo avere insaporito con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

CHIPS DI PASTINACA

Ingredienti per 6 persone:

450 gr di pastinaca,
olio per friggere,
un pizzico di sale.

Pelare la pastinaca e tagliarla a nastri larghi e sottili.
Per presentarsi bene a cottura ultimata, questi nastri dovranno essere molto sottili e piuttosto lunghi.
Riempire a metà con l'olio una padella per fritti e metterla al fuoco.
Quando l'olio è ben caldo friggervi i nastri di pastinaca, un po' alla volta.
Quando sono croccanti e dorati, toglierli dall'olio con una schiumarola e farli scolare su carta da cucina di tipo assorbente.
Disporli su un piatto da portata e salare a piacere.

ROTOLO BIANCO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

50 gr di farina addizionata con un pizzico di lievito in polvere,
5 uova (i tuorli separati dagli albumi),
150 gr di zucchero semolato,
225 gr di cioccolato bianco,
3 dl di panna montata,

100 gr di cioccolato amaro in scaglie,
zucchero a velo per spolverizzare il rotolo,
mentuccia fresca per decorare.

Per la crema al cioccolato:

50 gr di cioccolato amaro,
2 cucchiai di sciroppo di melassa,
15 gr di zucchero semolato,
1 cucchiaino di brandy.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Foderare una placca rettangolare a bordi alti con carta oleata, unta e infarinata.

Lavorare con la frusta i tuorli e lo zucchero.

Far fondere il cioccolato con 1/2 dl circa di acqua e unirlo al composto, continuando a mescolare.

Montare a neve soda gli albumi e incorporarli al composto al cioccolato.

Unire anche la farina.

Versare sulla placca e passare in forno per 12 minuti, finché la pasta si sarà rassodata e colorita.

Capovolgerla su un foglio di carta oleata e, dopo pochi minuti, staccare dalla pasta la carta.

Coprire con un canovaccio e lasciar riposare.

Stendere la panna montata sul dolce, cospargerlo con scaglie di cioccolato amaro e arrotolarlo ben stretto.

Spolverizzare il rotolo con zucchero a velo.

Per la salsa spezzettare il cioccolato amaro e scaldarlo in una casseruolina con 1 dl e 1/2 di acqua, lo sciroppo di melassa e lo zucchero.

Far bollire per 30 secondi e poi aggiungere il Brandy.

Servire il rotolo tagliato a fette con un poco di salsa tutt'intorno. Decorare con la mentuccia.