

Menu di primavera 04

RISOTTO GIALLO CON POLPETTINE

Ingredienti per 6 persone:

450 g di riso,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
1 bicchiere di vino bianco secco,
50 g di burro,
1 litro di brodo,
1 bustina di zafferano,
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
sale.

Per le polpettine:

500 g di carne di vitello macinata,
100 g di parmigiano,
pangrattato q.b.,
3 uova,
olio per friggere,
sale,
pepe,
1 foglio d'oro per decorare.

Per le polpettine: mettete la carne macinata in una ciotola, aggiungete il parmigiano, le uova, sale e pepe e mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Inumiditevi le mani e ricavate dal composto tante polpettine grandi come una noce e passatele nel pangrattato. In una padella fate scaldare l'olio e quando è ben caldo, friggetevi uniformemente le polpettine; scolatele con un mestolo forato e fatele sgocciolare su carta assorbente. Mondate e tritate finemente la cipolla e l'aglio. In una casseruola fate fondere 20 g di burro e soffriggetevi il trito aromatico; aggiungete il riso e fatelo tostare; bagnatelo poi con il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete un mestolo di brodo caldo e lasciatelo assorbire. Portate il riso a cottura aggiungendo altro brodo, poco per volta e sempre dopo che il precedente è stato assorbito. Alla fine, stemperate lo zafferano in un mestolo di brodo e unitelo al risotto. Quando il riso è cotto al dente, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con una noce di burro e il parmigiano; spolverizzatelo con il prezzemolo. Scaldate il forno a 180°. Ungete con il resto del burro uno stampo a ciambella della capacità di 1,5 litri; trasferitevi all'interno il risotto e premetelo per eliminare tutti gli spazi di aria. Livellate la superficie e infornatelo; fatelo cuocere per cinque minuti. Togliete il riso dal forno e capovolgetelo su un grande piatto di servizio; riempite il foro centrale con le polpette, decorate il riso con pezzettini d'oro e portate subito in tavola.

MELANZANE FARCITE

Ingredienti per 8 persone:

4 melanzane tonde,
250 g di pomodori maturi,
2 piccole cipolle,
1 spicchio di aglio,
30 cl di latte,
2 grosse uova,
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
2 cucchiaini di farina,
2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
2 cucchiaini di passato di pomodoro,
1 cucchiaino di succo di limone,
2 cucchiaini di brodo di pollo,
2 cucchiaini di olio di oliva,
10 chiodi di garofano,
1 foglia di alloro,
5 grani di pepe nero,
60 g di burro,
sale,
pepe.

Lavate le melanzane, tagliatele a metà, incidete profondamente la polpa a intervalli regolari senza rompere la buccia. Salatele e fatele sgocciolare per almeno un'ora.

Pelate una cipolla e bucherellatela con i chiodi di garofano.

Mettete il latte, la cipolla, l'alloro e i grani di pepe in una casseruola.

Portate a ebollizione, ritirate dal fuoco e lasciate in infusione per trenta minuti.

Quando le melanzane hanno spurgato, asciugatele.

Scaldate il forno a 170°.

Mescolate l'olio e il brodo.

Mettete le melanzane, con la buccia sotto, in una teglia, innaffiatele con l'olio e il brodo e fatele cuocere in forno per cinquanta minuti

girandole ogni tanto.

Sbollentate i pomodori, pelateli e spezzettateli.

Pelate l'altra cipolla e l'aglio e sminuzzateli separatamente.

Rompete le uova, separando l'albume dal tuorlo; sbattete il tuorlo.

Quando le melanzane sono pronte, svuotatele; tagliate minutamente la polpa.

Fate fondere 25 g di burro in una padella, fateci imbiondire la cipolla per dieci minuti, aggiungete la polpa delle melanzane, i pomodori, l'aglio, il prezzemolo, la passata di pomodoro e il succo di limone.

Fate cuocere per due minuti e lasciate raffreddare.

Fate fondere 25 g di burro in una pentola, gettatevi la farina e lasciate cuocere un minuto su fuoco dolce, mescolando.

Innaffiate a poco a poco con il latte, poi portate a ebollizione e lasciate cuocere per tre minuti mescolando.

Versate la salsa nella padella insieme ai tuorli e fatela cuocere per cinque minuti su fuoco medio, mescolando.

Salate e pepate.

Scaldate il forno a 200°.

Imburrate una teglia.

Sbattete gli albumi a neve e incorporateli alla farcia.

Riempite le melanzane con questa farcia e spolverizzatele di parmigiano; fatele gratinare per quarantacinque minuti.

Portatele subito in tavola.

SAINT HONORÉ MERINGATA

Ingredienti per 8 persone:

250 g di pasta sfoglia.

Per la pasta da choux:

80 g di farina,
60 g di burro,
2 uova,
sale.

Per la crema:

5 dl di latte,
1 baccello di vaniglia,
5 tuorli,
50 g di chicchi di caffè,
50 g di maizena,
150 g di zucchero.

Per la meringa:

170 g di albumi,
200 g di zucchero.

Per il caramello:

200 g di zucchero.

Scaldare il forno a 240°.

Stendere la pasta in una foglia di 24 cm di diametro.

Foderare una placca con carta da forno e disponetevi la pasta.

Bucherellare il fondo e infornare per dieci minuti.

Preparare la pasta choux: in una casseruola larga e bassa versare un quarto di litro di acqua, il burro a pezzetti e un pizzico di sale.

Mettere sul fuoco fino a quando accenna l'ebollizione.

Togliere quindi la casseruola dal fuoco e gettatevi la farina, mescolando.

Rimettere la casseruola sul fuoco e continuare a mescolare fino a quando la pasta si stacca dalle pareti.

Togliere dal fuoco e fare intiepidire.

Incorporatevi le uova, una alla volta e continuare a mescolare (potete utilizzare le fruste elettriche).

La pasta deve diventare vellutata.

Abbassare la temperatura del forno a 190°.

Riempire con la pasta da choux una tasca da pasticciare con bocchetta liscia larga circa 1 cm e fare scendere tanti mucchietti grossi come una noce e leggermente distanziati tra loro.

Infornare e lasciare cuocere i bignè per venticinque minuti.

Fateli poi raffreddare.

Preparare la crema: pestate i chicchi di caffè.

In una casseruola, portate a ebollizione il latte con i chicchi di caffè pestati e la vaniglia che poi eliminerete.

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a quando otterrete un composto spumoso e chiaro.

Incorporatevi la maizena e versatevi il latte a filo mescolando.

Portate la crema a ebollizione, senza mai smettere di mescolare.

Toglierla dal fuoco e fatela raffreddare.

Incidete i bignè e farciteli con la crema.

Preparare un caramello con lo zucchero con 1 dl di acqua.

Immergetevi la sommità dei bignè.

Preparare la meringa: in una casseruola, mettete lo zucchero e 1,5 dl di acqua e fate caramellare.

Montate gli albumi a neve e amalgamatevi il caramello fatto cadere a filo.

Mescolate la meringa con la crema rimanente e trasferitela in una tasca da pasticciare e distribuitela a ciuffi sul fondo della torta di sfoglia.

Posate i bigné lungo la circonferenza della torta e mettetela in frigorifero per un'ora.

Spolverizzate la superficie con polvere di caffè e servite.