Menu estivo 04

RISOTTO SOLARE

Ingredienti per 6 persone:

500 g di riso,
80 g di burro,
50 g di parmigiano grattugiato,
1 litro e 1/2 di brodo di carne,
pistilli di zafferano,
1 bicchiere di vino bianco secco,
1 cipolla,
sale.

Per decorare:

1 pezzetto di foglio d'oro,
qualche pistillo di zafferano.

Mondate e tritate finemente la cipolla.
In una casseruola fate sciogliere 30 g di burro e appassitevi la cipolla; unite il riso e fatelo tostare mescolando con un cucchiaio di legno, su fuoco vivace.
Bagnatelo con il vino e lasciatelo sfumare.
Portate il risotto a cottura versando il brodo caldo, poco per volta e sempre dopo che il precedente è stato assorbito.
Alla fine, assaggiatelo e regolatelo di sale; unite un pizzico di pistilli di zafferano, mescolate e togliete il risotto dal fuoco.
Mantecatelo con il resto del burro e il parmigiano, trasferitelo su un piatto da portata, decoratelo con il foglio d'oro e qualche pistillo di zafferano e servitelo.

POLPETTONE DI POLLO E MAIS

Ingredienti per 6 persone:

450 g di petto di pollo intero,
90 g di mollica di pane,
poco latte,
180 g di mais dolce in scatola,
1 uovo,
olio di oliva,
sale,
pepe.

Macinate il petto di pollo, mettetelo in una ciotola, aggiungete il mais, l'uovo, la mollica di pane ammollata nel latte e poi scolata e strizzata, sale e pepe e impastate per amalgamare tutti gli ingredienti.
Con il composto ottenuto formate un grosso polpettone e avvolgetelo strettamente in un foglio di carta da forno inumidito.
Legatelo con spago da cucina e disponetelo in una teglia.
Irroratelo con un filo di olio e infornatelo; lasciatelo cuocere per quarantacinque minuti circa.
Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il polpettone dal forno e liberatelo dalla carta; tagliatelo per metà a fette e

disponetelo su un piatto di servizio e portatelo subito in tavola.

TORTA DI LIMONE

Ingredienti per 6 persone:

3 limoni non trattati,
300 g di mandorle in polvere,
250 g di zucchero,
6 uova,
1 cucchiaino di lievito in polvere,
1 pizzico di sale.

Per servire:

zucchero a velo,
fettine di limone.

Lavate con cura i limoni, metteteli in una casseruola e copriteli con abbondante acqua fredda; portatela a ebollizione e lasciate cuocere i limoni per un'ora circa, fino a quando saranno morbidi.
Scolateli con un mestolo forato, fateli raffreddare e poi tagliateli a spicchi; eliminate i semi e frullateli.
Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi; mettete i tuorli in una ciotola e, con una frusta elettrica, sbatteteli con lo zucchero fino a quando saranno gonfi e spumosi.
Incorporatevi le mandorle e il lievito setacciato, mescolate e aggiungete il frullato di limoni.
Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e amalgamateli delicatamente al composto di tuorli e mandorle, mescolando dal basso verso l'alto.
Scaldate il forno a 180°.
Foderate una tortiera munita di cerniera di 22 cm di diametro con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato e versatevi dentro il composto; livellate la superficie e infornate.
Lasciate cuocere la torta per cinquanta minuti circa.
Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la torta dal forno, aprite lo stampo e fatela raffreddare su una griglia.
Eliminate la carta da forno e disponetela su un piatto; spolverizzatela con lo zucchero a velo e decoratela con le fettine di limone.