Menu estivo 09

INVOLTINI DI LATTUGA FARCITA IN SPIEDINI

Ingredienti per 8 persone:

250 g di petto di pollo tritato,
250 g di salsiccia,
50 g di pecorino grattugiato,
2 cespi di lattuga,
8 pomodorini,
2 scalogni,
1 rametto di timo,
qualche foglia di salvia,
3 uova,
sale,
pepe.

Pelate la salsiccia e sminuzzatela.
Mondate gli scalogni e tritateli con il timo.
In una terrina mettete la carne di pollo, aggiungete la salsiccia, le uova, il pecorino, il trito di scalogni e timo, sale e pepe e lavorate il tutto con le mani fino a quando otterrete un composto omogeneo.
Sfogliate la lattuga, lavatela e sgrondatela.
Scottate una trentina di foglie in acqua bollente per pochi secondi; scolatele e mettetele distese su un telo ad asciugare.
Con il composto di carni, formate trenta polpette che disporrete al centro di ogni foglia di lattuga.
Avvolgetele e fermate gli involtini ottenuti con spago da cucina.
Lavate e asciugate i pomodorini; tagliateli a metà.
Infilzate gli involtini in lunghi spiedini alternandoli a mezzi pomodorini e foglie di salvia.
Cuoceteli sulla brace calda per cinque minuti per parte.
Servite gli spiedini oppure sfilate gli involtini di lattuga dagli spiedini e portateli in tavola.

TRIGLIE MARINATE

Ingredienti per 8 persone:

1 kg di triglie,
60 g di pinoli,
1 bicchiere di vino bianco secco,
1 bicchiere di olio di oliva,
3 cucchiai di aceto balsamico,
2 rametti di aneto,
1 cespo di insalata riccia,
2 spicchi di aglio,
1 limone,
sale,
pepe.

Pulite le triglie privandole delle interiora, lavatele e asciugatele con carta assorbente.
Disponetele in una terrina capace di contenerle comodamente.
Preparate una marinata: tritate insieme l'aglio e l'aneto.
In una ciotola versate l'olio, aggiungete il vino, l'aceto, l'aglio e l'aneto tritati, sale e pepe e versate il composto sulle

triglie.
Mettete il pesce in frigorifero e lasciatelo marinare per trenta minuti, girandolo di tanto in tanto.
Sfogliate l'insalata, lavatela e sgrondatela.
Disponetela su un piatto.
Scolate le triglie e cuocetele sulla griglia calda per quattro minuti per parte, spennellandole di tanto in tanto con il liquido della marinata.
Fate tostare i pinoli in una padella antiaderente.
Lavate e asciugate il limone; tagliatelo a fettine.
Sistemate le triglie sull'insalata e cospargetele con i pinoli tostati e l'aneto.
Contornatele con le fettine di limone, irroratele con un filo di olio e spolverizzatele con una buona macinata di pepe.

GRIGLIATA MISTA DI VERDURE

Ingredienti per 8 persone:

2 peperoni rossi,
2 peperoni gialli,
1 mazzo di asparagi,
1 mazzo di cipollotti,
2 porri,
2 finocchi,
2 pannocchie,
1 vaso di cuori di palma,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
8 cucchiai di olio di oliva,
sale,
pepe.

Pulite i peperoni, togliendo i peduncoli.
Pulite gli asparagi eliminando la parte legnosa dei gambi.
Mondate i cipolloni e i porri.
Pulite i finocchi eliminando le foglie esterne dure e tagliate il cuore a fettine.
Scolate i cuori di palma e divideteli a metà nel senso della lunghezza.
Cuocete tutte le verdure sulla griglia ben calda calcolando quaranta minuti per i peperoni, venticinque minuti per i porri e i cipolloni, venti per gli asparagi, i finocchi e le annocchie, dieci per i cuori di palma.
Pelate i peperoni, apriteli ed eliminate i semi; tagliate la polpa a falde.
Tagliate i porri e i cipolloni a metà nel senso della lunghezza.
In una ciotola emulsionate insieme l'olio, il prezzemolo, sale e pepe e sbattete con una forchetta.
Disponete tutte le verdure su un piatto da portata e irroratele con l'emulsione.

PESCHE FARCITE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 8 persone:

8 pesche gialle,
50 g di amaretti,
50 g di pistacchi
8 cucchiai di cognac,
4 cucchiai di zucchero di canna,
burro.

Per decorare:
foglioline di menta,
2 cucchiai di cannella in polvere.

Ricavate dalla carta stagnola sedici quadrati di 20 cm di lato.
Lavate e asciugate le pesche; dividetele a metà ed eliminate i piccioli.
Disponete le mezze pesche su ciascun pezzo di carta stagnola con la parte tagliata rivolta verso l'alto.
Tritate insieme gli amaretti e i pistacchi.
Spolverizzate le pesche con lo zucchero e farcite il foro lasciato dal nocciolo con il trito di amaretti e pistacchi.
Irrorate con il liquore.
Sigillate i cartocci e sistemateli sulla griglia calda.
Lasciate cuocere le pesche per venti minuti circa, rigirando spesso i cartocci.
Togliete i cartocci dalla griglia e apriteli.
Disponete le mezze pesche su un piatto da portata e irroratele con il sughetto che si è formato nel cartoccio.
Guarnitele con qualche fogliolina di menta e spolverizzatele con la cannella in polvere.
Potete eventualmente servire le pesche nei loro cartocci e aprirli in tavola.