# Menu autunnale 05

## RUOTE AI PORCINI IN CESTINI DI FRICO

Ingredienti per 8 persone:

400 g di ruote,
1/2 kg di funghi porcini,
60 g di burro,
1 cipolla,
5 cucchiai di parmigiano grattugiato,
1 rametto di rosmarino tritato,
qualche stelo di erba cipollina tritata
sale,
pepe.

Per i cestini di frico:

320 g di formaggio Montasio.
grattugiato,
burro per ungere.

Suddividete il Montasio grattugiato in otto porzioni.
Scaldate il forno a 200°.
Imburrate e foderate di carta da forno la placca del forno.
Disponete due porzioni di Montasio sulla placca formando dei dischi sottili di 18 cm di diametro.
Infornateli e lasciateli cuocere fino a quando prenderanno un bel colore dorato (basteranno pochi minuti).
Togliete i dischi dal forno e, servendovi di una paletta di acciaio, adagiateli delicatamente in due coppe capovolte.
Procedete nello stesso modo con il resto del Montasio, cambiando ogni volta la carta da forno.
Pulite i funghi eliminando ogni traccia di terriccio, lavateli rapidamente, asciugateli e tagliateli a pezzi.
Mondate e tritate finemente la cipolla.
In una padella, fate fondere 50 g di burro e rosolatevi la cipolla; unite i funghi e lasciateli cuocere per venticinque minuti, mescolando di tanto in tanto.
Salateli e pepateli.
In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.
Tuffatevi le ruote e lessatele al dente.
Scolatele e rovesciatele in una terrina.
Conditele subito con i funghi, una noce di burro e il parmigiano grattugiato.
Pepate e profumate con il rosmarino e l'erba cipollina tagliuzzata.
Disponete i cestini di frico in otto piatti di servizio individuali e riempiteli con la pasta condita.
Servite.

## SPIEDINI DI POLPETTE DI POLLO AL LIMONE

Ingredienti per 8 persone:

1 kg di petto di pollo,
200 g di pane secco,
2 bicchieri di latte,
2 uova,

5 limoni,
prezzemolo tritato,
2 spicchi d,aglio,
olio d,oliva,
sale,
pepe.

Lavate, asciugate e tagliate i limoni a fette; tagliate le fette più grandi a metà.
Macinate il petto di pollo.
Mondate e tritate l'aglio.
Sbriciolate il pane e mettetelo in una terrina.
Bagnatelo con il latte, lasciatelo ammorbidire, poi scolatelo, strizzatelo e amalgamatelo alla carne di pollo macinata.
Unite le uova, l'aglio, il prezzemolo, sale e pepe e lavorate il tutto fino a quando otterrete un composto compatto.
Formate tante polpettine della dimensione di una noce.
Infilzate le polpettine in lunghi spiedini di legno alternandole alle fette di limone.
Mettete a scaldare sul fuoco una bistecchiera o una griglia, ungetela con un filo di olio e quando è ben calda, cuocetevi gli spiedini per quindici minuti, girandoli spesso.

CHARLOTTE DI CRESPELLE AL CARAMELLO

Ingredienti per 8 persone:

Per le crespelle:

4 uova,
250 g di farina,
5 dl di latte,
burro,
2 cucchiai di zucchero,
1 pizzico di sale.

Per la farcia:

1,400 kg di crema pasticcera,
2 scatole di frutta sciroppata mista,
60 g di mandorle a lamelle,
6 cucchiai di zucchero di canna.

Preparate le crespelle: in una ciotola, sgusciate le uova e sbattetele con un pizzico di sale.
Diluite la farina con il latte e unitela alle uova sbattute, mescolando con cura.
In una padella antiaderente, fate fondere una noce di burro e versatevi un mestolino di pastella; lasciate cuocere la crespella da entrambi i lati, voltandola con una paletta.
Procedete nello stesso modo fino all'esaurimento della pastella.
Scaldate il forno a 190°.
Sgocciolate e tagliate a pezzetti la frutta sciroppata.
Rivestite il fondo e le pareti di uno stampo da soufflé, precedentemente unto di olio, con le crespelle, facendole sbordare.
Stendete sul fondo uno strato di crema pasticcera e farcitela con la frutta sciroppata.
Coprite poi con altra crema e con altra frutta sciroppata.
Proseguite in questo modo a strati alterni, fino all'esaurimento della crema e della frutta.
Ripiegate le crespelle sulla farcia e coprite con un foglio di alluminio.
Infornate e lasciate cuocere il dolce per trentacinque minuti circa.

Preparate un caramello: mettete lo zucchero di canna in un pentolino, aggiungete due cucchiai di acqua e fatelo caramellare.
Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il dolce dal forno e fatelo riposare per alcuni minuti.
Sformatelo su un piatto di servizio e decoratene la superficie con le mandorle a lamelle.
Guarnitelo con il caramello, facendolo scendere dalla sommità lungo i bordi.