

Menu autunnale 08

PASTICCIO DI PENNE

Ingredienti per 4 persone:

250 g di penne,
100 g di pisellini surgelati,
1 peperone rosso,
2 porri,
1 dl di latte,
4 uova,
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
5 cucchiaini di olio di oliva,
burro per ungere,
sale,
pepe.

Lessate le penne al dente in acqua bollente salata.

Scolatele e passatele sotto l'acqua fredda corrente.

Scolatele di nuovo.

Scaldate il forno a 180°.

Mondate il peperone eliminando il peduncolo, i semi e i filamenti bianchi, tagliate la polpa a dadini.

Mondate e tritate i porri.

In una padella, fate scaldare tre cucchiaini di olio e rosolatevi i porri e il peperone per due minuti.

Aggiungete i pisellini surgelati, qualche mestolino di acqua e lasciate cuocere per quindici minuti.

Rovesciate la pasta nella padella con il condimento e fatela saltare su fiamma vivace per un minuto.

Spolverizzatela con il prezzemolo, toglietela dal fuoco e fatela raffreddare.

In una ciotola, sbattete le uova con il latte, il parmigiano, sale e pepe e mescolate il composto ottenuto alla pasta fredda.

Ungete con il burro una tortiera di 20 cm di diametro e rovesciatevi all'interno la pasta.

Infornate per venti minuti.

Togliete il pasticcio dal forno e fatelo riposare per qualche minuto.

Sformatelo su un piatto e servitelo.

SCAMPI CON LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

16 code di scampo,
200 g di lenticchie,
80 g di bacon tagliato in una sola fetta,
1 cipolla,
1 carota,
1 foglia di alloro,
olio di oliva,
foglioline di cerfoglio,
sale,
pepe.

Mondate e tritate la cipolla e la carota.

In una casseruola, fate scaldare un filo d'olio e soffriggetevi il trito di verdure con la foglia di alloro.

Unite le lenticchie e fatele insaporire per qualche minuto.

Copritele parzialmente con acqua, salatele, pepatele e lasciatele cuocere per almeno un'ora.

Eliminate la foglia di alloro.

Tagliate il bacon a pezzettini.

Sgusciate le code di scampo e privatele del filetto nero intestinale posto sul dorso.

In una padella, fate scaldare un filo di olio e rosolatevi le code di scampo con i pezzettini di bacon per quattro minuti.

Versate le lenticchie su un piatto di servizio e disponetevi sopra le code di scampo con il bacon.

Pepate, spolverizzate con il cerfoglio e portate subito in tavola.

Le varietà più diffuse di lenticchie traggono il nome dal luogo di origine e di maggior coltivazione: oltre alla lenticchia "Egiziana", sono rinomate quelle "di Villalba", "del Fucino", "di Castelluccio", "di Altamura" e "di Mormanno".

SEMIFREDDO AI MARRON GLACÉS CON COULIS DI CACHI

Ingredienti per 6 persone:

300 g di marrons glacés,
200 g di tuorli d'uovo,
250 g di zucchero,
800 g di panna montata,
50 g di whisky,
4 cachi.

Per decorare:

6 marrons glacés,
violette di zucchero.

Sbattete i tuorli.

In una casseruola, mescolate 80 g di acqua con lo zucchero e portate lo sciroppo alla temperatura di 118°.

Versatelo gradualmente a filo sui tuorli e montate fino a quando il composto si raffredda.

Aggiungete il whisky e mescolate.

Incorporatevi poi delicatamente la panna montata e i marrons glacés frullati.

Trasferite la preparazione ottenuta in uno stampo e mettetelo in freezer a rassodare.

Pelate i cachi e mettete la polpa in una ciotola.

Schiacciatela con una forchetta e copritela con pellicola trasparente.

Trasferitela quindi in frigorifero e lasciatela raffreddare per un'ora almeno.

Prima di servire, sformate il semifreddo su un piatto da portata e distribuitevi sulla superficie la purea di cachi.

Decorate la superficie con i marrons glacés e con le violette e portate subito in tavola.