Menu autunnale 09

TORTINO AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

una confezione di pasta sfoglia fresca,
400 g di gamberetti surgelati,
2 zucchine,
125 ml di panna liquida,
2 cucchiai di grana grattugiato,
1 rametto di prezzemolo,
20 g di burro,
1 spicchio di aglio,
pepe,
sale fino.

Accendete il forno a 210°.
Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e riducetele a striscioline sottilissime.
Potete usare la grattugia a fori grandi.
Sbucciate lo spicchio d'aglio.
Lavate, asciugate e tritate finemente il prezzemolo.
Scaldate il burro in una larga padella e fatevi rosolare 5 minuti a fiamma bassa lo spicchio d'aglio.
Unite le zucchine a filetti e insaporitele 15 minuti, mescolando di tanto i tanto con un cucchiaio di legno.
Eliminate lo spicchio d'aglio.
Aggiungete la panna e fatela addensare 2 minuti, salate e pepate.
Unite i gamberetti, il prezzemolo, il grana, mescolate e togliete dal fuoco.
Foderate uno stampo ovale con carta da forno, bagnata e strizzata.
Prendete la pasta sfoglia e stendetela nello stampo.
Bucherellate la pasta con una forchetta.
Versate nello stampo la crema di zucchine e gamberi.
Infornate 30 minuti.
Togliete il tortino dal forno e lasciatelo raffreddare completamente.
Conservate in frigorifero fino al momento di consumarlo.
Servite.

RAVIOLI CON PESCE

Ingredienti per 4 persone:

500 g di ravioli di ricotta e spinaci,
200 g di bastoncini di surimi,
500 g di cozze,
8 cappesante,
1 scalogno,
2 rametti di aneto,
100 ml di vino bianco,
olio di oliva,
pepe,
sale grosso,
sale fino.

Lavate le cozze in acqua corrente, raschiando bene i gusci.
Scolatele, versatele in un tegame, fate aprire a fiamma alta 8 minuti.
Lasciate raffreddare e staccate i molluschi dalle conchiglie; filtrate il fondo di cottura.
Aprite le cappesante con un coltello, estraete i molluschi e lavateli bene.
Tagliate i bastoncini di surimi a pezzi.
Sbucciate e tritate lo scalogno.
Scaldate l'olio in una larga padella e rosolatevi lo scalogno 5 minuti.
Bagnate con il fondo di cottura delle cozze e il vino; fate restringe 5 minuti a fiamma vivace.
Unite i frutti di mare e insaporite 5 minuti a fiamma bassa; salate e pepate.
Lavate l'aneto, asciugatelo e tagliuzzatelo.
Portate a ebollizione 3 litri d'acqua in una pentola, unite il salegrosso.
Lessatevi i ravioli 5 minuti, o quanto indicato sulla confezione.
Scolateli e versateli nella padella con il condimento.
Cospargete con l'aneto e mescolate delicatamente con due cucchiai di legno.
Servite.

SGOMBRI CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di sgombri puliti,
2 carote,
2 patate,
2 zucchine,
200 g di cipolline,
1 spicchio di aglio,
2 rametti di prezzemolo,
olio di oliva,
sale grosso,
sale fino.

Lavate le verdure.
Raschiate le carote, spuntatele e tagliatele atocchetti.
Sbucciate le patate, tagliatele a pezzi.
Spuntate le zucchine, tagliatele a tronchetti.
Pulite le cipolline.
Portate a bollore in una pentola 2 litri di acqua, salate con il sale grosso.
Tuffatevi le patate, dopo 10 minuti unite le carote, dopo 5 le cipolline e dopo 10 le zucchine; il tutto deve cuocere 25 minuti; scolatele bene.
Lavate e asciugate il prezzemolo.
Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente con il prezzemolo.
Scaldate in una larga padella l'olio.
Versatevi le verdure, salate e fate insaporire 5 minuti a fiamma vivace.
Spolverizzate con metà del trito preparato, mescolate e mettete da parte.
Lavate e asciugate gli sgombri.
Farcite la pancia dei pesci con il resto dei trito di prezzemolo e aglio.
Mettete la piastra sul fuoco e fatela scaldare bene.
Adagiatevi sopra gli sgombri e cuoceteli 10 minuti per parte.
Sistemate i pesci su di un piatto da portata, contornate con le verdure.
Servite.

CROSTATA AL LIMONE

Ingredienti per 6 persone:

210 g di farina,
110 g di burro,
220 g di zucchero,
3 uova,
2 cucchiai di Porto,
1 limone (solo scorza),
150 ml di succo di limone,
una bustina di vanillina,
200 gr di cedro candito,
sale fino.

Accendete il forno a 180°.
Versate in una ciotola 200 g di farina, 100 g di zucchero, il sale, la scorza grattugiata di 1/2 limone, 1 uovo, 100 g di burro e i 2 cucchiai di Porto.
Impastate accuratamente con le mani, formate una palla, avvolgetela in un telo pulito e fatela riposare in frigorifero 30 minuti.
Portate a ebollizione in una casseruola il succo di limone, 150 ml di acqua e la scorza di limone tenuta da parte.
Sbattete 2 tuorli d'uovo con lo zucchero rimasto, aggiungete la vanillina e mescolate bene.
Diluite con il preparato al limone.
Mettete sul fuoco e, mescolando con un cucchiaio di legno, portate a ebollizione.
Abbassate la fiamma, cuocete 1 minuto.
Montate gli albumi a neve ben ferma 2 minuti con una frusta a mano.
Incorporateli delicatamente alla crema.
Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm di diametro.
Stendetevi la pasta frolla e versatevi dentro la crema, aiutandovi con un cucchiaio.
Infornate 45 minuti.
Togliete dal forno.
Sformate su un piatto da portata.
Decorate a piacere con il cedro candito.
Servite.