

Menu con gli avanzi 01

TIMBALLO DI TAGLIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

200 g di tagliolini lessati,
100 g di avanzi di formaggi (fontina, emmental, montasio, asiago, toma),
50 g di prosciutto cotto,
2 pomodori,
1 uovo,
1 tuorlo,
1 rametto di prezzemolo,
2 cucchiaini di grana grattugiato,
15 g di burro,
1 bicchiere di latte,
1 pizzico di sale fino,
pangrattato per lo stampo,
burro per lo stampo.

Private i formaggi della crosta, se presente, e tagliateli a pezzetti.

Metteteli in una ciotola, copriteli con il latte freddo.

Lasciate riposare 60 minuti.

Lavate i pomodori e asciugateli con carta da cucina.

Dividete i pomodori a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione.

Riduceteli a dadini di 1/2 cm.

Eliminate la parte grassa visibile del prosciutto.

Tagliate il prosciutto a dadini di 1/2 cm di lato.

Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatelo finemente.

Sgusciate l'uovo intero in una ciotola e sbattetelo con una forchetta.

Aggiungete il grana, mescolate, salate.

Lasciate il tuorlo a temperatura ambiente.

Scaldare il forno a 180°.

Imburrate uno stampo rotondo con foro centrale di 20 cm di diametro.

Spolverizzatelo con il pangrattato in modo uniforme.

Versate i tagliolini nella ciotola con il composto di uovo e grana.

Aggiungete i dadini di prosciutto e di pomodoro, il prezzemolo, mescolate bene.

Versate il composto di tagliolini nello stampo.

Battete lo stampo sul piano di lavoro, per eliminare eventuali spazi vuoti.

Infornate 30 minuti.

Togliete dal forno lo stampo, lasciate riposare la preparazione 10 minuti.

Appoggiate una ciotola resistente al calore su un tegame con acqua quasi a bollore.

Il fondo della ciotola deve appena sfiorare l'acqua.

Versate il burro nella ciotola, lasciatelo fondere 1 minuto.

Unite i formaggi a pezzetti e il latte usato per ammorbidirli.

Cuocete 5 minuti, mescolando in continuazione, finché il formaggio è fuso e cremoso.

Usate un cucchiaino di legno oppure una frusta a mano.

Incorporate il tuorlo, senza smettere di mescolare (almeno 1 minuto).

Non introducete nella crema ingredienti freddi, altrimenti l'abbassamento di temperatura può farla impazzire. A fine cottura, la salsa deve risultare omogenea e cremosa.

Spegnete il fuoco, coprite ciotola con un coperchio.

Sformate il timballo di tagliolini su un piatto da portata.

Tagliatelo a fette.

Irroratelo con la salsa calda usando un cucchiaino.

Servite subito.

INSALATA CON COTECHINO

Ingredienti per 4 persone:

100 g di cotechino lessato,
100 g di petto di pollo lessato,
400 g di broccoletti,
100 g di caciocavallo,
1 peperoncino fresco,
4 cucchiaini di olio di oliva,
1 cucchiaio di sale grosso,
1 pizzico di sale fino.

Dividete i broccoletti in cimette.
Eliminate il torsolo duro e le foglie grosse e sciupate.
Tenete le foglie tenere attaccate alla base delle cimette.
Lavate le cimette in abbondante acqua fredda, scolatele.
Portate a bollire 3 litri di acqua in una pentola.
Salatela con il sale grosso.
Lessatevi i broccoletti 15 minuti, scolateli in un colapasta.
Passateli sotto il getto di acqua fredda, scolateli di nuovo.
In questo modo rimangono di colore verde brillante.
Lasciateli raffreddare.
Eliminate la crosta, se presente, del formaggio.
Tagliatelo a dadini di 1,5 cm.
Tagliate il cotechino a fette di 1/2 cm di spessore.
Riducete le fette a pezzetti.
Pulite il peperoncino con carta da cucina.
Privatelo del picciolo, dividetelo a metà, eliminate i semi.
Riducete il peperoncino a striscioline.
Tagliate a pezzetti il petto di pollo.
Sbattete il sale fino in una ciotolina con l'olio.
Unite 1 cucchiaio di acqua calda, sbattete 1 minuto.
Trasferite il cotechino, il pollo, i broccoletti, il caciocavallo in una ciotola.
Irrorate con la salsina, mescolate per condire gli ingredienti uniformemente.
Cospargete la superficie della preparazione con le striscioline di peperoncino.
Servite.

STELLA DI PANDORO CON CREMA DELICATA

Ingredienti per 6 persone:

30 g di frutta mista candita,
1 pandoro,
1 vaschetta di ribes,
2 arance,
2 bicchieri di latte,
2 uova,
2 cucchiaini di zucchero,
3 cucchiaini di farina,
1/2 cucchiaio di cognac.

Grattugiate la buccia delle arance ben lavata.

Poi spremetele entrambe e filtrate il succo; scaldatelo in un pentolino a fuoco moderato per due minuti.

Portate ad ebollizione il latte a fuoco medio.

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete la farina, mescolate e bagnate con il succo d'arancia caldo.

Unite il cognac e la buccia grattugiata sbattendo bene; incorporate il latte e su fuoco basso, fate addensare.

Tagliate il pandoro a fette orizzontali.

Su di un piatto da portata ricomponete il pandoro dandogli la forma di una stella, alternando le fette con la crema d'arancia tiepida.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.

Scolate bene la frutta candita, poi distribuitela sulla stella.

Guarnite con i ribes freschi ben lavati e asciugati.