Menu invernale 07

RISO CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso per risotti,
200 g di funghi champignon,
1 l di brodo vegetale,
1 cipolla,
80 g di burro,
100 ml di vino bianco,
4 cucchiaini di grana grattugiato,
8 fette di prosciutto crudo,
pepe,
sale fino.

Pulite i funghi, tritateli grossolanamente.
Sbucciate la cipolla e tritatela finemente.
Scaldate 70 g di burro in una casseruola e rosolatevi la cipolla.
Unite i funghi, fate insaporire 5 minuti.
Aggiungete il riso, rosolatelo 2 minuti.
Irrorate con il vino, fate evaporare 3 minuti, mescolando.
Bagnate con un mestolo di brodo, fatelo assorbire 2 minuti, sempre mescolando.
Cuocete il risotto 8 minuti, aggiungendo il brodo, un mestolo alla volta, mescolando spesso.
Spegnete il fuoco e unite il grana grattugiato, salate e pepate; mescolate bene.
Accendete il forno a 200°.
Imburrate 4 stampini rotondi, foderateli con le fette di prosciutto crudo.
Distribuitevi il riso, pressandolo bene con un cucchiaino di legno.
Sistematelo in una teglia.
Riempite a metà la teglia con acqua calda, versandola a filo.
Ponete in forno e cuocete 5 minuti.
Sformate su piatti individuali e servite.
Potete decorare con fettine di funghi crudi e foglioline di prezzemolo.

CONIGLIO ALL'UVA

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di coniglio a pezzi,
100 g di olive nere,
200 g di uva bianca,
100 ml di brodo,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
una foglia di alloro,
olio di oliva,
100 ml di vino bianco,
pepe,
sale fino.

Lavate i pezzi di coniglio sotto l'acqua corrente e asciugateli con carta assorbente da cucina.
Sbucciate l'aglio e la cipolla, tritatele finemente.
Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi rosolare 5 minuti il trito di aglio e cipolla.
Unite i pezzi di coniglio, rosolateli a fiamma bassa 10 minuti.
Irrorate con il vino bianco, fate evaporare 2 minuti.
Bagnate con il brodo, salate, pepate e unite la foglia di alloro.
Mettete il coperchio e cuocete 50 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Snocciolate le olive sminuzzatele, aggiungetele al coniglio, quindi proseguite la cottura altri 10 minuti.
Sgocciolate i pezzi di coniglio con una paletta e adagiateli su un unico piatto da portata.
Staccate gli acini d'uva, lavateli e metteteli nella casseruola con il fondo di cottura del coniglio, fateli insaporire 5 minuti.
Trasferite il coniglio su un piatto da portata, contornate con l'uva e irrorate con il fondo di cottura; servite.
Potete guarnire con qualche fogliolina di prezzemolo e accompagnare con fette di polenta grigliate.

ERBETTE CON FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di erbe,
80 g di crescenza,
olio di oliva,
1 cucchiaio di burro,
1 spicchio di aglio,
pepe,
sale fino.

Scaldate il forno a 180°.
Pulite le erbe e lavatele bene in acqua corrente.
Cuocetele 5 minuti in una pentola con la sola acqua che hanno trattenuto nel lavaggio.
Togliete la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire la verdura.
Strizzate bene le erbe con le mani, premendo molto delicatamente per non spapparle.
Sbucciate lo spicchio d'aglio.
Scaldate in una padella l'olio e fatevi rosolare l'aglio 5 minuti.
Unite le erbe e fatele insaporire 10 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.
Eliminate lo spicchio d'aglio.
Salate e spolverizzate con il pepe.
Imburrate bene una pirofila e versatevi le erbe.
Coprite con la crescenza, raccogliendola a cucchiaiate.
Cospargete con il burro a fiocchetti.
Infornate e fate gratinare 15 minuti.
Sfornate, lasciate riposare 5 minuti.
Servite.
Sostituite la crescenza con avanzi di formaggio; scioglieteli prima in una casseruolina con un poco di latte, versate poi sulla verdura e gratinate come da ricetta originale.

DOLCE DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

350 g di ricotta,
2 mango,
100 ml di latte,
100 ml di panna da montare,
1 cucchiaio di zucchero semolato,

2 cucchiaini di zucchero a velo,
1 cucchiaino di maizena,
scorza di limone grattugiata.

Passate la ricotta al setaccio, facendola ricadere in una ciotola.
Versate la panna ben fredda in una ciotola a bordi alti.
Unite lo zucchero a velo e montatela 10 minuti con una frusta a mano, oppure 5 minuti con una elettrica.
Unitela alla ricotta, mescolando delicatamente.
Rivestite una pirofila ovale con pellicola trasparente.
Versatevi la mousse di ricotta.
Mettete in frigorifero a riposare 1 ora.
Sbucciate i due mango, tagliateli a metà ed eliminate i noccioli.
agliateli a pezzetti non molto grandi e passateli al setaccio.
Mettete il latte in una casseruolina e scaldate 5 minuti.
Aggiungete la purea di mango, lo zucchero semolato e, infine, la scorza grattugiata di limone.
Sciogliete la maizena in una ciotolina con un cucchiaino di acqua calda.
Unite alla purea e fate addensare, mescolando, 10 minuti.
Sformate la mousse di ricotta su un piatto da portata, eliminate delicatamente la pellicola.
Versatevi attorno la purea.
Servite.
Decorate con fettine di mango.