

## Menu invernale 08

### SEDANI AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

320 g di pasta tipo sedani,  
300 g di passata di pomodoro,  
2 peperoni rossi,  
1 scalogno,  
30 g di burro,  
3 filetti di acciuga sott'olio,  
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato,  
2 cucchiaini di olio di oliva,  
basilico e prezzemolo tritati,  
sale,  
pepe.

Pulite i peperoni eliminando i peduncoli, i semi e i filamenti e tagliateli a filetti.

Mondate e tritate lo scalogno.

In una casseruola fate scaldare l'olio con il burro e soffriggetevi lo scalogno; unite i filetti di acciuga spezzettati e mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando si sciolgono.

Aggiungete i peperoni e la passata di pomodoro e fate cuocere il tutto per dieci minuti, su fuoco vivace, sempre mescolando.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Tuffatevi la pasta e lessatela al dente; scolatela e versatela nella casseruola con il sugo ai peperoni.

Spolverizzate con il basilico e il prezzemolo tritati e fate saltare pasta e sugo. Completate con il parmigiano e un ciuffetto di basilico e portate in tavola.

### FESA DI VITELLO AL VINO

Ingredienti per 6 persone:

1 kg difesa di vitello,  
60 ml di vino bianco secco,  
4 cucchiaini di olio di oliva,  
1 cucchiaio di latte,  
2 cucchiaini di maizena,  
20 g di uvetta sultanina,  
1 chiodo di garofano,  
1 foglia di alloro,  
1 limone,  
1 cipolla,  
sale,  
pepe.

Lavate e asciugate il limone.

Tagliate la scorza a julienne e poi spremetelo.

Mondate e affettate la cipolla.

In una casseruola capiente, mettete la carne, il chiodo di garofano, la cipolla, la foglia di alloro, l'olio, sale e pepe; bagnate con il succo di limone e con il vino, mettete il coperchio e lasciate cuocere per un'ora e quindici minuti circa, su

fiamma dolce e rigirando di tanto in tanto la carne.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il coperchio e fate ridurre leggermente il fondo di cottura.

Togliete la carne dalla casseruola e tenetela da parte in caldo.

Fate addensare il fondo di cottura aggiungendo la maizena e il latte, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno; unite l'uvetta e mescolate di nuovo.

Tagliate la carne a fette e disponetele su un piatto di servizio; versatevi il sughetto e cospargetele il tutto con le julienne di limone.

Portate subito in tavola.

## FAGIOLINI SALTATI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

500 g di fagiolini,  
4 pomodori,  
2 spicchi di aglio,  
4 cucchiaini di olio di oliva,  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,  
sale,  
pepe.

Spuntate i fagiolini e lavateli e poi scolateli.

Sbollentate per qualche istante i pomodori in acqua bollente, scolateli, pelateli e divideteli a metà.

Eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a pezzettini.

In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua salata, tuffatevi i fagiolini e lessateli fino a quando sono teneri ma ancora croccanti; scolateli.

Mondate e tritate l'aglio.

In una grande padella fate scaldare l'olio e fatevi saltare i fagiolini per quattro minuti su fiamma vivace.

Aggiungete i pomodori e proseguite la cottura per cinque minuti, scuotendo di tanto in tanto la padella.

Abbassate il fuoco, aggiungete l'aglio, salate e pepate e mettete il coperchio.

Proseguite la cottura per altri cinque minuti.

Spolverizzate con il parmigiano e portateli in tavola direttamente nella padella di cottura.

## SGONFIOTTI AL COCCO E UVETTA

Ingredienti per 4 persone:

3,5 dl di acqua,  
70 g di burro,  
30 g di zucchero semolato,  
150 g di farina,  
1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio,  
50 g di cocco essiccato grattugiato,  
40 g di uvetta sultanina,  
1 bustina di lievito per dolci,  
1 cucchiaino di cannella in polvere,  
5 uova,  
olio di semi di arachide per friggere,  
1 pizzico di sale.

Per spolverizzare:

cocco essiccato grattugiato,  
zucchero a velo.

In una casseruola, portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e il burro.

Lasciate sciogliere il tutto quindi versatevi, in una sola volta, la farina setacciata, mescolando con la frusta per stemperare.

Lasciate cuocere il composto per qualche minuto su fuoco moderato, sempre mescolando, finché non diventerà sodo, staccandosi facilmente dal fondo e dalle pareti laterali.

Fate intiepidire la pasta, poi aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, il cocco, l'uvetta, il lievito setacciato e la cannella.

Incorporate i tuorli uno per volta e infine, delicatamente, gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Scaldate abbondante olio in una padella e gettatevi la pasta prelevandone dei pezzetti con un cucchiaino.

Cuocete i tortelli, pochi per volta, per qualche minuto, scolandoli quando appariranno gonfi e dorati.

Fateli riposare su carta per fritti, spolverateli di zucchero a velo e cocco e servite subito.