Menu di Pasqua 03

CORONA DI BIGNÈ AI PORRI

Ingredienti per 6 persone:

200 g di bignè grandi pronti,
400 g di ricotta,
80 g di grana grattugiato,
1 uovo,
1 tuorlo,
50 g di burro più quello per la teglia,
150 g di salame a fette senza pelle,
1 porro medio,
1 macinata di pepe,
2 pizzichi di sale.

Eliminate radici, membrana esterna e foglie al porro, con il coltello.
Lavate una foglia di porro, asciugatela e riducetela a striscioline di circa 3 cm di lunghezza.
Lavate la parte bianca del porro e tritatela nel tritatutto.
Sciogliete 2 cucchiai di burro nel tegame e rosolatevi il trito di porro 1 minuto, a fuoco dolce e mescolando.
Salate, bagnate con 2-3 cucchiai di acqua e fate evaporare completamente (3 minuti).
Versate la ricotta in una ciotola, incorporatevi l'uovo appena sbattuto e il trito di porro raffreddato.
Unite tanto grana da ottenere un composto abbastanza sodo.
Pepate e aggiustate di sale.
Scaldate il forno a 180°.
Tagliate una calotta ai bignè e distribuitevi dentro un po' di composto di ricotta. Richiudete ogni bignè con le calotte.
Spennellate poco tuorlo sbattuto sui lati dei bignè.
Sistemate i bignè in una teglia da ciambella imburrata, facendoli aderire nel punto spennellato di tuorlo. Formate altri strati, attaccando i bignè superiori a quelli inferiori con tuorlo.
Sciogliete il burro rimasto in un tegamino e versatelo sulla superficie dei bignè. Spolverizzatela con il grana rimasto, cuocete in forno 20 minuti e lasciate intiepidire.
Staccate la ciotola dalla preparazione con la lama di un coltello e sfilatela.
Aprite la cerniera della teglia, toglietela e trasferite la corona su un piatto da portata. Formate con le fette di salame degli imbuti, mettete dentro ognuno qualche strisciolina di porro e sistemate gli imbuti nel centro della corona. Servite.

TIMBALLINI DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

200 g di riso per risotti,
80 g di speck a striscioline,
mezza cipolla,
1 bustina di zafferano,
un litro circa di brodo vegetale,
150 g di taleggio a cubetti,
un dl di panna fresca,
mezzo bicchiere di vino bianco,
50 g di burro,
sale,
pepe.

Soffriggete la cipolla tritata in 40 g di burro.
Aggiungete lo speck e il riso, fateli tostare, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare; versate un mestolo di brodo bollente e cuocete il risotto unendo man mano altro brodo.
Fate fondere in un pentolino, a fuoco bassissimo, il taleggio con la panna.
Pepate.
A fine cottura, incorporate al risotto lo zafferano e regolate di sale.
Distribuitelo in 4 stampini a ciambella imburrati.
Quando riempite gli stampini, pressate il riso con il dorso di un cucchiaio, poi batteteli leggermente sul piano di lavoro; se nel frattempo il riso si è raffreddato, passate gli stampini in forno a 170° per 5 minuti.
Sformatelo su 4 piatti e versate al centro la fonduta.
Servite subito.

COSCIOTTO AL LIMONE E MIRTO

Ingredienti per 4 persone:

un cosciotto di agnello di 1,2 kg circa, disossato,
3 grossi limoni,
uno spicchio di aglio,
un mazzetto di timo,
una cipolla,
2 foglie di alloro,
un rametto di mirto,
un bicchiere di vino bianco,
un cucchiaino di fecola,
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva,
20 g di burro,
sale,
pepe.

Tritate fini le foglioline di timo con l'aglio e un pezzetto di scorza di limone.
Cospargete il cosciotto con il trito, ricomponetelo e legatelo con spago da cucina o rafia naturale.
Scaldate in un largo tegame l'olio e il burro, unite il cosciotto e rosolatelo, girandolo da tutte le parti.
Trasferite il cosciotto in una pirofila, unite la cipolla tritata, i limoni lavati e tagliati a spicchi, l'alloro e il mirto.
Salate e pepate anche la superficie della carne, bagnate con il vino e infornate a 190° per circa un'ora e mezzo.
A fine cottura, togliete il cosciotto dalla pirofila e copritelo con un foglio di alluminio. Schiacciate nella pirofila metà degli spicchi di limone in modo che rilascino tutto il succo; passate il fondo di cottura da un colino a maglie fitte, raccoglietelo in un pentolino, unitevi la fecola stemperata con poca acqua e fatelo addensare su fiamma bassa. Affettate il cosciotto e servitelo con la sua salsa.

CARCIOFI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

8 carciofi piccoli,
olio per friggere.

Pulite i carciofi conservando un pezzetto di gambo e friggeteli in abbondante olio caldo.

VENTAGLI CON LE MELE

Ingredienti per 6 persone:

60 g di farina 00,
un uovo,
1,25 dl di latte,
un cucchiaino di zucchero,
burro,
sale.

Per il ripieno:

4 mele renette,
130 g di burro,
50 g di zucchero.

Frullate la farina con lo zucchero, un pizzico di sale, l'uovo e il latte; coprite la pastella ottenuta con pellicola e fatela riposare 30 minuti.
Distribuite mezzo mestolino di pastella sul fondo di un padellino di 16 cm di diametro, caldo e imburrato, e fate rapprendere la crêpe da ambo i lati: preparatene 6 in tutto. Rosolate le mele sbucciate e affettate in 70 g di burro, cospargetele di zucchero e fatele caramellare per 5 minuti.
Trasferite le mele in un piatto e nella padella versate 2 tazzine d'acqua tiepida.
Mettete sul fuoco e mescolate con una paletta fino a ottenere una salsina caramellata. Suddividete le mele su metà di ciascuna crpe spennellata con il burro rimasto e piegate a mezzaluna e poi a triangolo. Irrorate le crêpes con la salsina.