

Menu di primavera 16

TROFIE CON POMODORINI E PESTO ALLA MENTA

Ingredienti x 6 persone:

500 g di trofie fresche,
200 g di patate,
250 g di pomodorini ciliegia maturi,
30 g di pinoli sgusciati,
50 g di provolone piccante,
30 g di pecorino fresco,
10 foglie di menta,
10 foglie di basilico,
2 spicchi d'aglio,
1 dl d'olio,
sale,
pepe.

Lavate e fate lessare le patate in acqua salata.

Sbucciatele e tagliatele a dadini.

Lavate e asciugate e tagliate i pomodorini a spicchi.

Rosolateli in una padella antiaderente con 3 cucchiari d'olio e uno spicchio d'aglio.

Salate, pepate, aggiungete i pinoli e tenete in caldo il sugo.

Frullate l'aglio rimasto col provolone, la menta, il basilico, l'olio avanzato, sale e pepe. Incorporate il composto al sugo di pomodorini e unite le patate.

Lessate le trofie in abbondante acqua bollente salata e scolatele al dente, tenendo da parte un mestolo d'acqua di cottura.

Saltatele rapidamente nella padella con il sugo e ammorbiditele con l'acqua di cottura tenuta da parte.

Unite il pecorino, mescolate e servite.

GALLINELLE AL PERNOD CON SALSA DI MELANZANE

Ingredienti x 4 persone:

3 pesci tipo gallinelle di 700 g ciascuna,
2 spicchi d'aglio,
300 g di pomodorini ciliegia maturi,
100 g di finocchietto selvatico,
1,5 dl di Pernod,
4 cucchiari d'olio,
sale,
pepe.

Per la salsa di melanzane:

una grossa melanzana,
uno spicchio d'aglio,
peperoncino,
4 foglie di basilico,
un dl di olio,
sale.

Squamate le gallinelle, evisceratele, togliete le branchie e lavatele bene.
Sbucciate l'aglio e scottatelo con il finocchietto per un minuto in acqua salata. Strizzateli e tritateli fini.
Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà.
Scaldate il forno a 200°.
Disponete i pesci in una pirofila e aggiungete i pomodorini e il trito di aglio e finocchietto.
Salate, pepate, versate il Pernod, un dl d'acqua e l'olio.
Cuocete le gallinelle in forno per circa 35 minuti, irrorandole più volte con il loro fondo di cottura.
Preparate la salsa: lavate la melanzana, avvolgetela in un foglio d'alluminio e cuocetela in forno per 30 minuti.
Apritela a metà, con un cucchiaino asportatene la polpa e frullatela con l'aglio, l'olio, il basilico, un pezzetto di peperoncino e una presa di sale.
Sgocciolate le gallinelle, quando saranno pronte, dal loro fondo di cottura e tenetele in caldo.
Versate metà del fondo in un pentolino e fatelo ridurre a fuoco vivo per qualche minuto, di un terzo circa.
Servite i pesci accompagnandoli con la salsa di melanzane e il fondo di cottura in 2 ciotoline.

SFORMATINI DI FAGIOLINI CON SALSA AL GRANA

Ingredienti per 6 persone:

300 g di fagiolini,
300 g di finferli,
2 scalogni,
3 uova,
30 g di grana grattugiato,
200 g di ricotta romana,
maggiorana,
olio d'oliva,
burro,
sale,
pangrattato.

Per la salsa:

25 g di burro,
20 g di farina,
1 presa di sale,
1 dl di brodo vegetale,
1 dl di latte,
40 g di grana grattugiato,
1 cucchiaino di maggiorana,
noce moscata.

Lavate i fagiolini fini, spuntateli e lessateli in acqua salata per 10 minuti; scolateli e tagliateli a pezzetti.
Lavate velocemente, per non farli intridere d'acqua, i finferli, asciugateli e affettate i più grossi.
Rosolate uno scalogno con 10 g di burro e 2 cucchiaini d'olio.
Unite i funghi, cuoceteli a fuoco medio per 5 minuti, salate, pepate e cospargete di foglie di maggiorana.
Rosolate un altro scalogno con altrettanto burro e olio e aggiungete i fagiolini.
Lasciateli insaporire su fuoco vivo per 5 minuti e incorporate 2 terzi dei finferli.
Fate intiepidire, unite le uova, il grana grattugiato e la ricotta romana e amalgamate bene il tutto.
Scaldate il forno a 180°.
Imburrate 6 stampini e cospargeteli di pangrattato.
Riempiteli a filo con il ripieno preparato e cuoceteli in forno per circa 30 minuti.
Preparate la salsa: fondete il burro e la farina con il sale in un pentolino.
Diluite con il brodo vegetale e il latte caldi.

Amalgamate e fate cuocere la salsa su fuoco basso per 5 minuti circa, mescolando.
Aggiungete il grana grattugiato e i funghi tenuti da parte, la maggiorana e una grattata di noce moscata, mescolate e tenete in caldo.
Sformate i budini, irrorateli con un po' di salsa e servite a parte quella che rimane.

BUDINO DI PESCHE NOCI

Ingredienti x 6 persone:

4 tuorli,
40 g di farina,
5 dl di latte,
10 g di burro,
350 g di pesche noci mature,
150 g di panna fresca,
20 g di gelatina in fogli,
140 g di zucchero,
un dl di liquore alla pesca.

Sbattete i tuorli in una casseruolina con lo zucchero, meno 3 cucchiari.
Incorporate la farina setacciata e versatevi a filo il latte tiepido.
Cuocete la crema su fiamma media, finché comincia a velare il cucchiaino.
Spegnete il fuoco e incorporate il burro, mescolando.
Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
Sbucciate 200 g di pesche, frullatele con lo zucchero tenuto da parte e con il liquore. Strizzate la gelatina, incorporatela al frullato di pesche e fatela sciogliere a fuoco basso.
Amalgamate tutto alla crema e lasciate raffreddare.
Per ultima aggiungete la panna montata ben ferma, prima che la crema si solidifichi.
Trasferite il composto in uno stampo da budino di un litro di capienza e lasciatelo rapprendere in frigorifero per almeno 4 ore.
Sformate il budino su un piatto da portata, decoratelo con fragole freschissime e rondelle di limone, e servite.