Menu estivo 18

MACCHERONI ALLA RICOTTA CON PESTO DI POMODORINI E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

350 g di maccheroni,
400 g di ricotta,
100 g di pomodorini secchi,
1 mazzetto di rucola,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
1 cucchiaio di timo tritato,
1 cucchiaino di capperi sotto sale,
1 spicchio di aglio,
1/2 bicchiere di olio di oliva,
sale,
pepe verde.

Sbriciolate la ricotta e trasferitela in una ciotola; aggiungete il prezzemolo e il timo tritati, un pizzico di sale e di pepe e mescolate con una forchetta fino a quando otterrete un composto ben amalgamato.

Pelate e affettate finemente lo spicchio di aglio.

Passate i capperi sotto l'acqua fredda corrente per eliminare il sale in eccesso, scolateli e asciugateli con carta assorbente da cucina.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle salatela; tuffatevi i maccheroni e lessateli al dente.

Nel frattempo, mettete i pomodorini in una terrina, unite l'aglio, i capperi e mezzo bicchiere di olio e mescolate.

Lavate e asciugate la rucola; mettetela nel bicchiere del frullatore, aggiungete i pomodorini con il loro condimento e frullate a bassa velocità.

Scolate i maccheroni e conditeli con il composto di ricotta; unite il pesto di pomodorini secchi e rucola, mescolate accuratamente, decorate con qualche fogliolina di rucola spezzettata e portate subito in tavola.

ROTOLO DI VITELLO ALLA SENAPE

Ingredienti per 6 persone:

900 g di vitello in una fetta sola,
200 g di prosciutto cotto,
200 g di toma,
80 g di parmigiano grattugiato,
6 uova,
2,5 dl di vino bianco secco,
60 g di burro,
4 cucchiai di olio di oliva,
brodo di carne.
2 cucchiaini di senape di Digione,
1 cucchiaio di maizena,
1 rametto di salvia,
1 rametto di rosmarino,
sale,
pepe.

In una terrina sbattete le uova con il parmigiano, sale e pepe.

Fate scaldare un cucchiaio di olio in una padella abbastanza larga, versatevi le uova e fate cuocere la frittata tre minuti per parte.

Tagliate la toma a fette sottili.

Stendete sul tagliere la fetta di carne, battetela, salatela, pepatela e adagiatevi sopra la frittata, coprite con le fette di prosciutto e per ultimo disponetevi le fettine di toma. Arrotolate la carne su sé stessa e legatela bene con lo spago da cucina.

Scaldate il forno a 200°.

In una casseruola resistente al calore fate scaldare 50 g di burro e l'olio rimanente, profumate il condimento con il rosmarino e la salvia, unite la carne e rosolatela bene da tutte le parti.

Bagnatela con il vino e fatelo sfumare; salate e versate un mestolo di brodo.

Coprite e trasferite la casseruola in forno già caldo per due ore circa unendo altro brodo, se necessario.

Una volta cotta, togliete la carne dal forno, fatela intiepidire e affettatela.

Raschiate il fondo di cottura con un cucchiaino di legno, aggiungete un mestolo di brodo, la senape e la maizena e sbattete; mettetevi sul fuoco e fate addensare la salsina.

Incorporatevi il resto del burro, passatela al setaccio e versatela sulle fette di carne; servite.

CESTINI DI SPAGHETTI FRITTI CON PISELLI

Per i cestini:

200 g di spaghetti,
1 cucchiaio di olio di oliva,
olio per friggere,
1 bustina di zafferano,
sale.

Per i piselli:

1 kg di piselli freschi o 500 g di surgelati,
6 pomodorini ciliegia,
1,5 dl di brodo di manzo ristretto,
1 cipolla,
2 cucchiaini di zucchero,
50 g di burro,
sale,
pepe.

Per i cestini: in una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua salata e unitevi lo zafferano.

Tuffatevi gli spaghetti e lessateli al dente; scolateli e conditeli con un cucchiaio di olio.

Stendeteli subito in un grande piatto per evitare che si attacchino.

In una casseruola fate scaldare abbondante olio.

Disponete nell'apposito cestello doppio uno strato di spaghetti e quando l'olio è ben caldo friggete il cestino di pasta.

Scolatelo, toglietelo dal cestello doppio e sgocciolatelo su carta assorbente.

Preparate altri tre cestini nello stesso modo.

Sgusciate i piselli.

Pelate e tritate la cipolla.

Sciogliete 50 g di burro in una casseruola e rosolatela la cipolla per cinque minuti, mescolando, finché inizia a dorare.

Unite i piselli, il brodo e lo zucchero; salate, pepate, portate a ebollizione, lasciate cuocere per venti minuti, su fuoco dolce e a coperto, finché i piselli diventano teneri.

Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a spicchi, uniteli ai piselli, regolateli di sale e di pepe e mescolate.

Toglieteli dal fuoco, fateli intiepidire, distribuiteli nei cestini di spaghetti e serviteli.

PERE SEMI-CANDITE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

3 pere Kaiser,
300 ml di acqua,
150 g di miele millefiori,
120 g di zucchero semolato,
1 stecca di vaniglia,
300 ml di latte,
360 g di cioccolato fondente,
2 arance.

Versate lo zucchero, il miele e l'acqua in una casseruola.

Aromatizzate con le stecche di vaniglia e unite le pere, lavate ma intere.

Portate a bollore su fuoco lento e lasciate sobbollire per venti minuti, mantenendo al minimo della fiamma.

Nel frattempo, preparate la salsa di cioccolato: portate a ebollizione il latte in una casseruola e unitevi il cioccolato tagliato a pezzetti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Tagliate le pere a fette sottili, disponetele su un vassoio da portata e ricoprite con la salsa di miele e zucchero.

Guarnite con la salsa al cioccolato e decorate con scorzette d'arancia.