

Menu autunnale 12

BRIOCHES FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

6 piccole brioche o panini al latte,
70 g di burro.

Per la farcia:

130 g di prosciutto di Praga in una fetta sola,
130 g di brie,
1 porro,
4 cucchiaini di panna,
insalatina mista per servire,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 180°.

Tagliate la calotta superiore alle brioche o ai panini.

Svuotatele lasciando però un bordo di 1/2 cm di spessore.

In una piccola casseruola, fate fondere 50 g di burro e con esso spennellate l'interno delle brioche e il taglio delle calotte.

Appoggiate le brioche sulla piastra del forno e infornatele.

Lasciatele scaldare per otto minuti, poi spegnete il forno e lasciate le brioche all'interno, al caldo.

Preparate la farcia: tagliate a cubetti il prosciutto.

Affettate il porro.

Eliminate la crosta del formaggio e tagliatelo a dadini.

In una casseruola, fate fondere il resto del burro e rosolatevi il porro su fiamma dolce, per dieci minuti circa.

Aggiungete i dadini di prosciutto e proseguite la cottura per altri due minuti.

Togliete le brioche dal forno e disponetele su un piatto.

Distribuitevi all'interno la farcia, appoggiatevi sopra le calotte e servite con un'insalata.

LASAGNE AL PESTO E STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

400 g di farina,
2 uova,
100 g di stracchino,
1 manciata di foglie di basilico,
1 spicchio di aglio,
40 g di pinoli,
1 noce,
15 g di pecorino grattugiato,
30 g di parmigiano grattugiato,
2,5 dl di olio di oliva,
sale.

Versate la farina a fontana, rompete al centro le uova, aggiungete mezzo cucchiaino di sale e mescolate con una forchetta.

Impastate poi energicamente con le mani fino a formare una pasta liscia e uniforme; fate un panetto e lasciatelo riposare per venti minuti.

Riunite nel bicchiere del frullatore il basilico, l'olio, lo spicchio di aglio e i formaggi grattugiati.

Frullate per ottenere un'emulsione cremosa.

Fate bollire abbondante acqua salata.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile.

Ritagliate dodici quadrati di circa 8 cm per lato e cuoceteli per cinque minuti nella pentola due o tre alla volta.

Prelevateli con un mestolo forato e sistematevi uno alla volta in quattro cocotte da forno. Stendete uno strato di pesto e

continuate a strati alternando pasta e pesto fino a terminare gli ingredienti.
Scaldate il forno a 200°.
Spalmate lo stracchino sui quadrati di pasta e infornate per dieci minuti.
Sgusciate la noce, dividetela in quattro e distribuitela sullo stracchino.
Servite subito.

ARROSTO FARCITO DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

700 g di lonza di maiale aperta a tasca,
100 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
50 g di fontina,
80 g di piselli sgranati,
1 peperone rosso,
1 peperone giallo,
2 carote,
2 porri,
1,5 dl di vino bianco secco,
8 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Raschiate la carota, lavatela, asciugatela e tagliatela a bastoncini lunghi.
Mondate i porri privandoli della parte verde e delle foglie esterne più dure; tagliateli poi a rondelle.
Lavate e asciugate i peperoni, divideteli a metà ed eliminate i semi e i filamenti bianchi; tagliate la polpa a falde piccole.
Tagliate il prosciutto e il formaggio a dadini. In una padella, fate scaldare quattro cucchiaini di olio e rosolatevi la metà dei porri, dei peperoni, dei piselli e delle carote; salateli, pepateli e lasciateli raffreddare.
Scaldate il forno a 200°.
Mescolate le verdure cotte e fredde con i dadini di prosciutto e di fontina.
Farcite con il composto ottenuto la lonza, arrotolatela e chiudete l'apertura con spago da cucina.
Sistamate la carne in una teglia, irroratela con l'olio rimanente, bagnatela con il vino, aggiungete il resto delle verdure crude, salate, pepate e infornate.
Lasciate cuocere il tutto per cinquanta minuti circa.
Servite l'arrosto tagliato a fette con le verdure di contorno e il fondo di cottura.

TORTA DI NOCI

Ingredienti per 6 persone:

150 g di burro,
150 g di zucchero,
180 g di farina,
100 g di Marsala secco,
100 g di gherigli di noce tritati,
50 g di gherigli di noce interi,
50 g di miele,
10 g di lievito in polvere,
4 uova.

Per la crema al burro:

100 g di zucchero a velo,
80 g di burro.

Per la salsa al cioccolato:

50 g di cioccolato fondente,
30 g di panna montata.

Per lo stampo:

burro per ungere,
farina q.b.

Scaldate il forno a 180°.

Imburrate e infarinate una tortiera di 22 cm di diametro.

In una ciotola, lavorate il burro, lo zucchero e il miele; unite, una alla volta le uova e mescolate fino a quando otterrete un composto spumoso.

Incorporatevi la farina setacciata con il lievito e 50 g di gherigli di noce tritati. Versate il composto ottenuto nella tortiera e infornate per trenta minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la torta dal forno e fatela intiepidire; sformatela e fatela raffreddare su una griglia.

Per la crema al burro: montate il burro con lo zucchero a velo.

Per la salsa al cioccolato: fate fondere il cioccolato a bagnomaria, toglietelo dal fuoco e incorporatevi la panna montata, mescolando energicamente.

Dividete la torta in due, in senso orizzontale, e inaffiate la parte inferiore con la metà del Marsala; farcitemela quindi con la metà della crema al burro.

Sovrapponetevi l'altra parte di torta e spalmate sopra e lungo il fianco il resto della crema.

Glassate la superficie della torta con la salsa al cioccolato e fate aderire alle pareti i gherigli di noce tritati rimasti.

Guarnite con i gherigli di noce interi.