Menu della vigilia 03

VELLUTATA CON CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

400 g di patate,
200 g di indivia,
1 cipolla,
1 porro,
800 ml di brodo vegetale,
100 g di panna da cucina,
400 g di capesante,
4 cucchiai di cognac,
6 fette di pancarrè,
20 g di concentrato di pomodoro,
1 spolverata di paprica,
80 g di burro,
2 rametti di prezzemolo,
4 fili di erba cipollina.

Sbucciate le patate, lavatele, mettetele in una pentola, coprite di acqua, portate a bollore.
Lessatele 30 minuti, scolatele e passatele al passaverdura.
Lavate le capesante, ricavate il mollusco, eliminate il sacchettino con la sabbia, sciacquatele, tamponatele con carta da cucina.
Pulite il porro e la cipolla, tagliateli a pezzetti.
Lavate e asciugate l'insalata, tagliatela a striscioline.
Pulite l'erba cipollina e il prezzemolo con carta da cucina inumidita, tagliuzzateli.
Sciogliete in una padella 20 g di burro, unite il porro e la cipolla, fate rosolare 3 minuti.
Unite l'indivia, cuocete 3 minuti, aggiungete la purea di patate, il concentrato di pomodoro, il brodo caldo e la panna.
Cuocete 5 minuti.
Togliete dal fuoco, fate intiepidire e frullate il tutto con un frullatore a immersione.
Proseguite la cottura 6 minuti, insaporite con la paprica, mescolate.
Sciogliete intanto 20 g di burro in un tegame, unite capesante e cognac, cuocete 5 minuti.
Versate nel frattempo il burro rimasto in una padella, fatelo sciogliere, unite il pancarrè a dadini, fate dorare 2 minuti.
Dividete la vellutata in piatti individuali, profumate con il prezzemolo e l'erba cipollina.
Completate con i crostini e le capesante; servite.

CANOCCHIE ALL'ACCIUIGA

Ingredienti per 4 persone:

2 kg di canocchie freschissime,
100 g di polpa di pomodoro,
4 filetti di acciuga sottolio,
1 scalogno,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
6 cucchiai di olio di oliva,
4 fette di pane casareccio,
peperoncino piccante,
sale.

Lavate accuratamente le canocchie in acqua e sale.
Mondate e tritate finemente lo scalogno.
In una casseruola, fate scaldare quattro cucchiai di olio e stemperatevi il trito di scalogno, il prezzemolo e le acciughe.
Aggiungete al soffritto le canocchie e fatele insaporire mescolando con un cucchiaio di legno.
Unite la polpa di pomodoro e proseguite la cottura per altri cinque minuti.
Bagnate il pesce con un mestolo di acqua calda, salate, insaporite con il peperoncino e lasciate cuocere per quindici minuti circa.
Fate tostare le fette di pane sotto il grill del forno, poi tagliatele a metà e disponetele in quattro piatti di servizio.

Versatevi sopra la zuppetta di canocchie e portate subito in tavola.

VERDURE TIEPIDE IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

4 patate a pasta gialla,
2 carote,
2 coste di sedano bianco,
1 barbabietola cotta al forno,
50 g di pistacchi sgusciati e pelati,
1 limone (solo succo),
1 cucchiaio di aceto,
40 ml di olio di oliva,
1 spolverata di pepe,
1 cucchiaio di sale grosso,
1 pizzico di sale fino.

Lavate le patate, mettetele in una pentola senza sbucciarle, copritele di acqua fredda, salate con il sale grosso, portate a ebollizione e cuocete 30 minuti.
Spuntate, lavate e raschiate le carote, tagliatele a bastoncini sottili.
Sistemateli in un cestello per la cottura a vapore.
Disponete il cestello in una pentola con acqua sufficiente a sfiorarne il fondo.
Mettete un coperchio, portate a ebollizione e cuocete 8 minuti.
Sbucciate la barbabietola, tagliatela a pezzi di 2-3 cm e metteteli in una ciotola.
Bagnateli con il succo di limone e l'aceto, mescolate e lasciate riposare 5 minuti. Eliminate base, filamenti e foglie del sedano; lavate le coste, asciugatele e tagliatele a pezzetti di 1 cm.
Emulsionate l'olio e il sale in una ciotolina con una forchetta, insaporite con il pepe.
Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti; sistemateli in una piatto da portata insieme alle barbabietole.
Aggiungete le carote e il sedano.
Spolverizzate con i pistacchi spezzettati grossolanamente.
Condite con la salsina preparata.
Servite.

ROTOLO DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

125 g di zucchero semolato,
3 uova,
30 g di farina,
2 cucchiai di cacao amaro,
2,5 dl di panna fresca,
1 cucchiaio di zucchero a velo,
2 gocce di essenza di vaniglia,
burro per lo stampo,
frutta brinata per decorare.

In una ciotola montate con le fruste elettriche 90 g di zucchero semolato e le uova fino ad ottenere una crema spumosa.
Setacciate la farina e il cacao e uniteli delicatamente al composto mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno.
Imburrate e foderate con carta da forno uno stampo rettangolare di 25x30 cm.
Distribuite l'impasto sullo stampo, livellando la superficie in uno strato uniforme.
Cuocete in forno a 200 °C per circa 15 minuti.
Nel frattempo, stendete un canovaccio pulito sul piano da lavoro, copritelo con un foglio di carta da cucina e cospargetelo con il rimanente zucchero semolato.
Sfornate la torta e mettetela immediatamente sulla carta zuccherata, pareggiate i bordi e arrotolatela per il lato lungo, aiutandovi con il canovaccio e tenendo la carta all'interno del rotolo.
Fate riposare per una decina di minuti, quindi srotolate con delicatezza e lasciate raffreddare.
Montate a neve ben ferma la panna con lo zucchero a velo e l'essenza di vaniglia.
Spalmate il composto sulla superficie della torta e arrotolatela nuovamente.
Disponete il rotolo farcito su un piatto da portata e lasciate raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti.

Servite il rotolo tagliato a fette spesse decorandolo con la frutta brinata.