Menu invernale 12

RISOTTO CON LE LENTICCHIE

Ingredienti per 6 persone:

250 g di riso,
300 g di lenticchie di Castelluccio,
60 g di pancetta,
3 pomodori pelati in scatola,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
1 carota,
1 costa di sedano,
6 cucchiai di olio di oliva,
1 litro e mezzo di brodo vegetale,
sale,
pepe.

Lasciate le lenticchie in ammollo per tredici ore.
Pulite e tritate la cipolla, la carota e il sedano.
Tritate la pancetta e fatela soffriggere il una casseruola senza aggiungere condimento; bagnatela con qualche cucchiaio di brodo, unite il trito di verdure e l'aglio e lasciate stufare il tutto per qualche minuto.
Togliete la casseruola dal fuoco e lasciate intiepidire il soffritto; unite i pomodori sgocciolati dal liquido di conservazione e schiacciati con una forchetta e le lenticchie ben scolate.
Bagnate con il brodo, mettete il coperchio e portate lentamente a ebollizione; fate cuocere le lenticchie per quarantacinque minuti circa.
Quindici minuti prima del termine della cottura, unite il riso; salate, pepate, condite con l'olio e mescolate delicatamente.
Lasciate riposare il risotto per qualche minuto prima di servirlo.

CARRE' DI AGNELLO IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

3 carré di agnello di 8 costine ciascuno,
200 g di farina di mais,
1 manciata di erbe aromatiche miste tritate (timo, maggiorana, salvia, finocchietto e rosmarino),
300 g di germogli misti,
150 g di insalata di Chioggia,
2 uova,
1 noce di burro,
10 cucchiai di olio di oliva,
2 cucchiai di aceto balsamico,
sale,
pepe.

Eliminate il grasso in eccesso dai carré e divideteli a metà; eliminate poi da ciascun pezzo ottenuto tre dei quattro ossicini, conservandone uno solo a una delle due estremità. Mescolate le erbe con sale e pepe.
Rotolate la carne nel miscuglio in modo da coprirla uniformemente; passatela poi nelle uova sbattute e infine nella farina.
Scaldate il burro e cinque cucchiai di olio in una casseruola e rosolatevi i pezzi di carré; scolateli e trasferiteli in una pirofila.
Copriteli con un foglio di alluminio sul quale praticherete dei fori con una forchetta e proseguite la cottura in forno già caldo a 180° per dieci minuti, scoprendoli completamente negli ultimi minuti di cottura.
Lavate e asciugate l'insalata; riducetela a listarelle.
Mettetela in un'insalatiera, unite i germogli puliti, lavati e asciugati e condite il tutto con una vinaigrette preparata emulsionando l'aceto con il resto dell'olio, sale e pepe.
Tagliate in quattro fette ciascun pezzo di carré e disponetele nei piatti individuali; contornate con l'insalata preparata e portate in tavola.

TEGLIA DI FINOCCHI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di finocchi,
100 g di emmental,
80 g di parmigiano grattugiato,
100 g di stracchino,
50 g di burro,
1 cucchiaio di farina,
0,4 dl di latte,
2 uova,
sale,
pepe.

Pulite i finocchi eliminando le foglie esterne dure, tagliateli in otto spicchi e metteteli a lessare per dieci minuti in una pentola con acqua bollente salata.
Scolateli e lasciateli intiepidire.
Rompete le uova e mettete i tuorli in una casseruola.
Unite il parmigiano, l'emmental grattugiato grossolanamente, la farina il burro fuso e il latte versato a filo e portate a ebollizione; ritirate la casseruola dal fuoco quando il composto comincia ad addensare.
Scaldate il forno a 200°.
Stendete un velo della salsa preparata sul fondo di una pirofila.
Adagiatevi sopra i finocchi, cospargeteli con lo stracchino a ciuffetti e ricopriteli con il resto della salsa ai formaggi.
Infornate e fate cuocere per quindici minuti.

TORTA RICCIOLUTA

Ingredienti per 8 persone:

200 g di tagliolini fini o capelli d'angelo freschi,
270 g di mandorle tostate,
1/2 bicchierino di liquore di mandorle,
100 g di zucchero,
65 g di cedro candito,
135 g di burro,
135 g di amaretti,
70 g di cioccolato fondente.

Per la pasta:

170 g di farina,
70 g di zucchero,35 g di burro,
1/2 cucchiaino di lievito per dolci,
1 uovo,
l pizzico di sale.

Per servire:

zucchero a velo,
cacao amaro in polvere,

Setacciate la farina e il lievito sulla spianatoia e fate la fontana.
Mettete al centro lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo e il sale e impastate fino a quando otterrete un impasto elastico.
Fate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e mettetela in frigorifero.
Lasciatela riposare per trenta minuti.
Trascorso il tempo di riposo indicato stendete la pasta in una sfoglia sottile.
Imburrate e infarinate uno stampo e foderate il fondo con il disco di pasta.
Scaldate il forno a 170°.

Fate fondere il burro.
Tritate il cedro candito con le mandorle e gli amaretti.
Aggiungete al trito ottenuto, lo zucchero, un cucchiaio di liquore, uno di burro fuso e impastate.
Farcite la pasta con la metà del composto preparato e coprite con la metà dei tagliolini aperti.
Cospargete la superficie con la metà del burro fuso rimasto e con un po' del liquore. Terminate con il composto di mandorle, ricoprite con i rimanenti tagliolini e spennellate con il burro fuso rimasto.
Coprite i tagliolini con carta da forno e infornate per quarantacinque minuti.
A metà cottura eliminate la carta da forno.
Sformate la torta su un piatto di servizio, spolverizzate la superficie prima con lo zucchero a velo e poi con il cacao.