

Menu di Pasqua 05

SFOGLIE DI MORTADELLA E POMODORI RIPIENI

Ingredienti per 6 persone:

1 pasta sfoglia a rettangolo,
200 g di mortadella in unica fetta,
20 g di senape,
20 g di miele,
2 tuorli,
12 pomodorini,
30 g di crema di olive,
30 g di caprino fresco,
2 fili di erba cipollina,
6 pinoli,
sale fino.

Tagliate la mortadella a bastoncini lunghi 4 cm x 2 cm.

Raccogliete in una ciotola il miele e la senape, mescolateli per amalgamarli.

Versate nella ciotola i bastoncini di mortadella, mescolateli in modo da farli rivestire in maniera uniforme.

Stendete sul piano di lavoro la pasta sfoglia, bucherellatela con le punte di una forchetta e tagliatela a strisce di 4 cm di larghezza.

Rompete i tuorli in una ciotola, unite 1 cucchiaino di acqua e sbatteteli per renderli omogenei.

Pennellate le strisce di pasta con le uova.

Adagiate un pezzetto di mortadella su una striscia, avvolgetelo fino a richiudere la pasta.

Ritagliate la pasta con la rotella tagliapasta e proseguite avvolgendo di pasta tutti i tocchetti di mortadella.

Pennellate la superficie esterna della pasta.

Trasferite la preparazione in una teglia ricoperta di carta da forno e ponetela in frigorifero almeno 30 minuti.

Infornate a 200° 8 minuti.

Lavate accuratamente i pomodorini sotto l'acqua corrente, asciugateli bene.

Tagliate la calotta, svuotateli delicatamente, salateli e capovolgeteli su un piatto.

Farcite metà pomodorini con la crema di olive, decorateli con 1 pinolo.

Completate l'altra metà con la crema di formaggio insaporita con i fili di erba cipollina sminuzzata.

Ricomponete i pomodori.

Mettete al centro di un largo piatto da portata i pomodorini farciti alternandoli.

Completate disponendo intorno le sfoglie di mortadella.

Servite.

GNOCCHI DI SEMOLINO AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

Per gli gnocchi:

350 g di semolino,
2 litri di latte,
3 tuorli d'uovo,
40 g di Parmigiano Reggiano,
80 g di burro,
1 grattugiata di noce moscata,
sale fino.

Per il condimento:

80 g di Parmigiano Reggiano,
50 g di burro,
100 ml di panna liquida,
300 g di brie,
10 g di semi di papavero.

Portate a bollire in una casseruola il latte, tenete da parte 2 cucchiaini, con 60 g di burro, il sale e la noce moscata. Versate a pioggia il semolino e sempre mescolando cuocete 15 minuti. Se risultasse troppo liquido proseguite ancora 5 minuti: deve essere abbastanza sostenuto. Togliete dal fuoco. Grattugiate il Parmigiano e unitelo al composto. Aggiungete i tuorli prima stemperati nel latte rimasto e mescolate per rendere omogenea la preparazione. Versate il composto in un vassoio, o in un piano, inumidito e stendetelo dell'altezza di 1 dito con la lama di un coltello bagnata. Lasciate raffreddare completamente. Eliminate la crosta al brie, dividetelo a tocchetti. Fate sciogliere in un tegamino il burro, unite il brie, fatelo sciogliere, mescolate con un cucchiaino di legno. Unite la panna e continuate a mescolare fino a ottenere una crema omogenea. Accendete il forno a 180°. Imburrate una teglia che possa andare anche in tavola. Ritagliate il semolino raffreddato a triangoli con un tagliapasta. Trasferiteli man mano sulla teglia preparata sovrapponendoli leggermente. Procedete fino a esaurimento della preparazione. Irrorate con la crema di formaggio calda preparata. Potete anche preparare una teglia a più strati. Cospargete con il Parmigiano grattugiato e i semi di papavero. Disponete alcuni fiocchetti di burro rimasto sulla superficie. Infornate 30 minuti: devono prendere un colore dorato. Sfornate e portate la teglia direttamente in tavola ben calda.

CONIGLIO CON PATATE AL ROSMARINO

Ingredienti per 6 persone:

1 coniglio da 1,3 chili,
40 ml di olio di oliva,
200 ml di vino bianco secco,
4 spicchi di aglio,
1 rametto di rosmarino,
800 g di patate,
sale fino,
pepe.

Lavate e tamponate il coniglio con carta da cucina e dividetelo a porzioni con un coltello adeguato. Potete sciacquarlo con acqua acidulata con aceto. Lasciate l'aglio vestito ma bucatelo con una forchetta. Pulite con carta da cucina inumidita il rametto di rosmarino. Accendete il forno a 180°. Versate in una casseruola 20 ml di olio. Adagiate i pezzi di coniglio, cospargeteli di sale, pepe e rosmarino. Irroratelo con l'olio rimasto, rigiratelo nella teglia per farlo insaporire. Aggiungete gli spicchi di aglio preparati e bagnate con il vino bianco. Coprite la preparazione con carta d'alluminio ripiegandola verso l'esterno. Infornate e fate cuocere 10 minuti. Sbucciate le patate, lavatele sotto l'acqua corrente, tamponatele con carta da cucina. Tagliatele a spicchi regolari. Eliminate l'alluminio dalla casseruola e aggiungete le patate alla preparazione. Cospargetele di sale, proseguite la cottura 20 minuti. Provate la cottura della carne con una forchetta: si deve staccare dall'osso. Se necessario proseguite ancora 5 minuti o quanto necessario. Scaldare una teglia da portata in forno. Sfornate e trasferite la preparazione sulla teglia. Eliminate gli spicchi di aglio e i rametti di rosmarino. Servite subito la preparazione ben calda.

CAMPANA FESTOSA

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

160 g di farina,
210 g di zucchero,
50 g di burro,
6 uova,
1 bustina di vanillina,
10 ml di limoncello.

Per il ripieno:

4 tuorli,
100 g di zucchero,
50 ml di Marsala,
50 ml di panna fresca,
10 g di amido.

Per la decorazione:

300 ml di panna fresca,
50 g di cioccolato fondente,
30 g di zucchero a velo,
8-10 fragole.

Rompete in una ciotola le uova, unite 160 g di zucchero e montateli fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.

Aggiungete la farina setacciata, la vanillina, poca alla volta, continuando a mescolare.

Unite il burro fuso caldo, mescolate con un cucchiaino di legno.

Accendete il forno a 180°.

Rivestite la placca con carta forno bagnata e strizzata.

Versate il composto nella placca e infornate 20 minuti, deve consolidare e dorare.

Versate i tuorli in una ciotola, unite lo zucchero e lavorateli con un cucchiaino di legno.

Aggiungete l'amido e il Marsala poco alla volta, mescolate.

Cuocete la preparazione a bagnomaria, fino a renderla densa e gonfia, 15 minuti.

Spegnete e fate raffreddare.

Montate nel frattempo la panna in una ciotola a neve ferma.

Unite la panna al composto di uova raffreddato, lavorate il composto dal basso verso l'alto per mantenerlo gonfio.

Coprite con pellicola da cucina e trasferitela in frigorifero.

Versate in una casseruolina 50 g di zucchero e il limoncello, fatelo sciogliere 2 minuti, togliete dal fuoco.

Preparate una mascherina con la forma della campana dell'altezza dello stampo.

Adagiatela sulla pasta e ritagliatene due forme.

Trasferite la prima su un cartoncino sul piano di lavoro.

Pennellate con parte dello sciroppo preparato.

Riprendete la crema dal frigorifero e stendetela sulla base del dolce in uno strato uniforme.

Adagiate il secondo strato di pasta, spennellatelo leggermente con lo sciroppo rimasto.

Versate la panna fresca ben fredda in una ciotola, meglio se prima raffreddata, montatela con la frusta elettrica 5 minuti, aggiungete lo zucchero a velo proseguite ancora 5 minuti: deve diventare ben soda.

Stendetela sulla campana uniformemente con una spatola o la lama di un coltello.

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, raccoglietelo in un conetto di carta da forno.

Formate il contorno della campana, due volte, con il cioccolato fondente e decorate il centro con fili longilinei di varia lunghezza abbastanza mossi.

Applicate su ciascuno le fragole, lavate, aperte a ventaglio con le loro foglie.

Rimettete il dolce in frigorifero fino al momento di servire.

Completate guarnendo con le fragole e con foglie di menta.