

Menu di primavera 20

REGINETTE CON ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

450 g di reginette,
200 g di asparagi,
150 g di salsiccia,
1/2 limone (solo succo),
1 pomodoro,
3 rametti di prezzemolo,
40 ml di olio extravergine,
sale fino,
45 g di sale grosso.

Spuntate la parte dura degli asparagi.

Lavateli in abbondante acqua fredda, scolateli e stendeteli ad asciugare su un telo da cucina.

Staccate le punte e la parte più tenera: dovete ottenere dei tocchetti di 3-4 cm.

Spellate la salsiccia.

Tagliatela a rondelle o a tocchetti di circa 1 cm di spessore con un coltello a lama liscia.

Lavate il prezzemolo, raccogliete le foglie.

Sgrondatele e tritatele molto finemente con un coltello o una mezzaluna.

Lavate sotto l'acqua corrente il pomodoro.

Asciugatelo con carta assorbente da cucina.

Portate a bollore in una pentola 4,5 litri di acqua, salatela con il sale grosso.

Tuffate i tocchetti di asparagi preparati.

Lasciate riprendere il bollore 2 minuti.

Aggiungete le reginette, mescolate subito con un forchettone.

Lasciate cuocere la pasta 12 minuti o quanto è indicato sulla confezione.

Versate nel frattempo, in una padella antiaderente, le rondelle di salsiccia.

Fatele rosolare a fuoco dolce senza olio, 3 minuti, rigiratele con una paletta di legno; devono perdere il loro grasso e prendere colore ma non bruciare.

Togliete dal fuoco e tenete da parte.

Versate in una ciotola l'olio extravergine di oliva, il sale e il succo di limone.

Emulsionate con una forchetta fino a rendere omogenea la preparazione.

Versate l'olio e il limone in una larga padella sul fuoco.

Scolate la pasta e gli asparagi nella padella dell'olio, mescolateli con due posate.

Unite la salsiccia, mescolate gli ingredienti.

Trasferite la preparazione in un piatto da portata prima riscaldato.

Sbucciate il pomodoro, raccogliete la buccia e riducetela a filetti sottili.

Cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato e i filetti di pomodoro.

Servite subito.

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON CANNELLINI AL FIASCO

Ingredienti per 4 persone:

1,2 kg di fiorentina,
1 kg di fagioli bianchi (toscanelli freschi),
500 g di pomodori,
80 ml di olio di oliva,
2-3 foglie di salvia,
2 spicchi di aglio,
sale fino,
1 cucchiaino di sale grosso,
pepe.

Togliete la carne dal frigorifero almeno 60 minuti prima della cottura, tenetela coperta da parte.

Sgranate i fagioli.

Versate 1,2 litri di acqua in una pentola.
Aggiungetevi 1 cucchiaino di sale grosso.
Portate a bollore.
Tuffate i fagioli preparati e fateli lessare 30 minuti.
Devono diventare teneri ma non sfatti.
Pulite con carta da cucina inumidita le foglie di salvia.
Sbucciate l'aglio.
Lavate i pomodori, eliminate il picciolo e spellateli.
Potete tuffarli nell'acqua bollente 30 secondi.
Sminuzzateli, eliminate semi e acqua di vegetazione.
Versate in una casseruola l'olio, unite le foglie di salvia e l'aglio.
Spolverizzate con il pepe.
Fate prendere colore.
Aggiungete i fagioli scolati, mescolate e lasciate insaporire 2 minuti.
Aggiungete i pomodori preparati, cospargete di sale.
Mescolate, coprite e lasciate cuocere 20 minuti.
La preparazione deve risultare con un abbondante intingolo.
Fate scaldare bene una griglia.
Adagiate la carne senza ungere la griglia per non far indurire la bistecca, cuocetela 5-10 minuti secondo lo spessore.
Giratela 1 sola volta senza bucarla, salate la parte cotta e completate la cottura cuocendo ancora 5-7 minuti.
Deve staccarsi facilmente dalla griglia e risultare colorita all'esterno, ma rossa, morbida all'interno.
Trasferite la carne sul piatto da portata.
Tagliatela a fettine sottili o a grossi dadi.
Versate i cannellini in una ciotola e servite immediatamente.

CIPOLLINE BRASATE CON CAPPERI E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

500 g di cipolline 500,
20 g di salsa di pomodoro,
1 pizzico di zucchero,
20 ml di aceto bianco,
40 g di capperi sotto'aceto,
50 g di burro,
sale fino.

Pulite le cipolline, sbucciatele se necessario.
Sciacquatele in abbondante acqua fredda.
Scolatele e asciugatele tamponandole con carta assorbente da cucina.
Sciogliete il burro in una casseruola.
Unite le cipolline in un unico strato, fatele insaporire 2 minuti mescolando.
Bagnatele con 300 ml di acqua tiepida in cui avrete diluito la salsa di pomodoro e un pizzico di sale.
Mescolate e coprite la preparazione: deve cuocere almeno 50 minuti.
Aggiungete altra acqua calda se necessario, mescolate spesso la preparazione.
Scolate i capperi e sciacquateli sotto l'acqua corrente.
Tamponateli con carta assorbente da cucina.
Cospargete la preparazione con lo zucchero e irrorate con l'aceto.
Mescolate e aggiungete i capperi, proseguite la cottura ancora 15 minuti.
Devono risultare asciutte.
Togliete la casseruola dal fuoco, trasferite le cipolline in una ciotola da portata, con il loro intingolo di cottura.
Servite subito ben calde.

DIPLOMATICA CON MASCARPONE

Ingredienti per 6 persone:

1 foglio di pasta sfoglia pronta rettangolare (230 g),
20 g di zucchero a velo.

Per il pan di Spagna:

100 g di farina,
100 g di zucchero,
3 uova,
1 pizzico di vanillina,
30 g di burro e farina per lo stampo.

Per il ripieno:

400 g di mascarpone,
100 ml di panna fresca,
30 g di zucchero a velo,
30 ml di Cognac,
100 g di gelatina di lamponi,
30 g di lamponi,
30 g di mirtilli.

Accendete il forno a 200°.

Aprite la pasta sfoglia sul piano di lavoro, tagliatela a metà con un coltello affilato o con la rotella dentellata.

Punzecchiatela con le punte di una forchetta.

Trasferite la sfoglia su una placca, coperta con un pezzo di carta da forno.

Infornate 15 minuti.

Deve prendere un leggero colore dorato; se necessario cuocete ancora 2 minuti.

Rompete nel frattempo le uova in una ciotola, unite lo zucchero, montatele con una frusta elettrica 5 minuti: devono diventare gonfie e spumose.

Unite la vanillina e la farina setacciata.

Lavorate il composto dal basso verso l'alto per mantenere soffice e gonfio l'impasto.

Sfornate la pasta sfoglia e abbassate il forno a 180°.

Imburrate uno stampo rettangolare, cospargetelo di farina, eliminate quella in eccesso.

Versate il composto preparato, ruotate lo stampo per farlo stendere uniformemente.

Infornate 15 minuti: deve prendere colore.

Sfornatelo e lasciatelo raffreddare completamente.

Versate il mascarpone in una ciotola, unite lo zucchero e metà Cognac.

Lavoratelo con una frusta a mano fino a renderlo omogeneo e gonfio.

Montate a parte a neve ferma la panna.

Aggiungetela, poca alla volta, al composto di mascarpone, lavorate dal basso verso l'alto gli ingredienti: dovete ottenere una crema soffice ma non molle.

Riprendete la pasta sfoglia e disponetene una parte su un cartoncino da dolci.

Ricopritela con uno strato sottile di gelatina di lamponi prima ammorbidita in un tegame sul fuoco 2 minuti.

Stendete sopra uno strato generoso di crema al mascarpone.

Coprite la crema con uno strato di pan di Spagna ritagliato in misura.

Versate il Cognac in una ciotola, diluitelo con un cucchiaino di acqua.

Pennellate il pan di Spagna con la preparazione al Cognac.

Versate sopra uno strato di gelatina.

Coprite infine con la pasta sfoglia rimasta.

Premete leggermente la pasta per far compattare tutta la preparazione.

Mettete in frigorifero fino al momento di servire.

Cospargete il dolce con lo zucchero a velo e decorate con la gelatina di lamponi rimasta, fatta scendere a filo, a griglia, da un conetto di carta.

Completate con i lamponi e i mirtilli puliti.

Servite.