

Menu estivo 22

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

300 g di riso,
700 g di asparagi,
1 cipolla,
1 litro di brodo,
50 g di burro,
100 g di parmigiano grattugiato,
50 g di parmigiano a scaglie,
1/2 bicchiere di panna,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
sale,
pepe.

Mondate gli asparagi eliminando la parte legnosa dei gambi.

Lavateli e chiudeteli a mazzetto con spago da cucina.

Metteteli in una asparagera, copriteli di acqua, lasciando però scoperte le punte e lessateli per venti minuti.

Scolateli, tagliate le punte e tenetele da parte.

Riducete i gambi a rondelle.

Scaldare il brodo.

Mondate e tritate la cipolla.

In una casseruola, fate fondere il burro e soffriggetevi la cipolla.

Unite le rondelle di asparagi, salate, pepate e fatele insaporire per cinque minuti.

Gettatevi il riso e lasciatelo tostare mescolando con un cucchiaino di legno.

Irroratelo con il vino e fatelo sfumare.

Versate un mestolo di brodo e lasciatelo assorbire.

Portate a cottura il riso aggiungendo man mano del brodo caldo dopo che il precedente è stato assorbito.

Ci vorranno diciotto minuti circa.

Cinque minuti prima del termine della cottura, aggiungete le punte di asparagi.

Scaldare la panna.

Togliete la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con il parmigiano grattugiato. Trasferite il riso in un grande piatto da portata, versatevi sopra la panna calda e cospargete la superficie con le scaglie di parmigiano.

Servite subito.

BRACIOLE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

4 braciole di maiale,
1 bicchiere di vino bianco secco,
50 g di olive verdi snocciolate,
2 cucchiaini di paté di olive verdi,
5 cucchiaini di olio di oliva,
2 foglie di alloro,
1 rametto di rosmarino,
1 pizzico di peperoncino rosso,
farina q.b.,
sale,
pepe.

Appiattite leggermente le braciole con un batticarne e praticate dei tagli lungo i bordi per evitare che la carne si accartocci durante la cottura.

Disponete la farina in un piatto e passatevi la carne premendola leggermente in modo che si infarini uniformemente da entrambi i lati.

In una padella antiaderente fate scaldare l'olio con l'alloro e il rosmarino e rosolatevi la carne per venti minuti, girandola a metà cottura.

Quando la carne è ben rosolata, salatela, bagnatela con il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete le olive, il patè di olive e un pizzico di peperoncino.

Se necessario, unite un mestolino di acqua calda; servitela.

SALVIA E POMODORINI FRITTI IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone:

24 grosse foglie di salvia,
12 pomodorini secchi sottolio,
olio di semi per friggere,
2 cucchiaini di olio di oliva,
40 g di farina,
0,7 dl di birra,
2 uova,
sale.

Preparate una pastella: rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.

In una ciotola, mescolate con una frusta, la farina con la birra, l'olio di oliva e i tuorli.

Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli al composto.

Lavate e asciugate le foglie di salvia.

In una padella fate scaldare abbondante olio.

Immergete le foglie di salvia, una alla volta, nella pastella e friggetele man mano nell'olio bollente.

Scolatele con un mestolo forato e sgocciolatele su carta assorbente.

Fate lo stesso con i pomodorini.

Salate il tutto e servite.

BAVARESE AI LAMPONI

Ingredienti per 6 persone:

300 g di lamponi,
300 g di ricotta,
150 g di zucchero,
3 dl di panna,
6 fogli di gelatina,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
2 mele,
1 cestino di lamponi per decorare.

Fate ammorbidire in acqua i fogli di gelatina.

Pelate le mele, dividetele a metà ed eliminate i torsoli.

Tagliate la polpa a fette e mettetela in una piccola casseruola.

Unite la metà dello zucchero e il vino, portate a ebollizione e lasciate cuocere per venti minuti, su fiamma dolce, fino a quando le mele si sono disfatte.

Togliete la casseruola dal fuoco.

Scolate e strizzate la gelatina e incorporatela alle mele, mescolando.

Lasciate raffreddare.

Montate la panna.

Mettete nel bicchiere del frullatore i lamponi, lo zucchero rimanente e la ricotta e frullate fino a quando otterrete una crema densa e omogenea.

Unite il frullato di lamponi alla purea di mele e sbattete con una frusta.

Tenete da parte un po' di panna che utilizzerete per la decorazione finale.

Incorporate il resto della panna al composto di mele e lamponi, mescolando dal basso verso l'alto.

Versate il composto ottenuto in uno stampo da bavarese, livellate la superficie con una spatola e mettetelo in frigorifero per almeno dodici ore.

Prima di servire, sformate la bavarese su un piatto da portata.

Mettete la panna montata tenuta da parte in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e decorate la bavarese; guarnitela con il resto dei lamponi.