

Menu autunnale 03

SFORMATINI DI PATATE CON TONNO E AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

500 g di patate,
160 g di tonno sottolio,
1 avocado,
succo di 1 limone,
1 costa di sedano,
2 cipollotti,
12 olive nere,
8 uova di quaglia,
qualche goccia di tabasco,
1 pizzico di peperoncino piccante in polvere,
3 cucchiaini di maionese,
olio di oliva,
sale.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a pezzetti.
Metteteli in una casseruola, copriteli di acqua fredda e portate a ebollizione.
Salate e fate cuocere per dieci minuti circa.
Scolate le patate, passatele allo schiacciapatate, raccogliete la purea in una ciotola e lasciatela intiepidire.
Aggiungete la maionese, due cucchiaini di succo di limone, un pizzico di sale e mescolate.
Dividete a metà l'avocado, pelatelo ed eliminate il torsolo; tagliate la polpa a pezzetti.
Trasferiteli in una ciotola e irrorateli con il succo di limone rimanente.
Mondate e tritate separatamente i cipollotti e il sedano.
Mettete le due verdure tritate nella ciotola con l'avocado, aggiungete il tonno sgocciolato e sbriciolato e mescolate.
Salate, insaporite con il peperoncino e condite con un filo di olio.
Mescolate di nuovo.
Rivestite quattro stampini individuali della capacità di 3 dl con carta da forno e distribuitevi sul fondo uno strato del composto di patate.
Suddividete al centro l'insalata di tonno e avocado, livellate la superficie e coprite con la purea di patate rimanente.
Mettete i tortini in frigorifero.
Fate rassodare le uova di quaglia per cinque minuti da quando l'acqua prende il bollore, poi scolatele e raffreddatele sotto l'acqua fredda corrente.
Sgusciatele e dividetele a metà nel senso della lunghezza.
Sformate i tortini su quattro piatti individuali e decorateli con le olive, con le uova di quaglia aromatizzate con qualche goccia di tabasco e con alcuni dadini di avocado.

TIMBALLI DI RISO AL CURRY CON CHAMPAGNE, SCAMPI E PISELLINI

Ingredienti per 4 persone:

200 g di riso,
24 scampi,
1 bicchiere di Champagne,
brodo vegetale,
2 cipollotti,
2 cucchiaini di curry in polvere,
80 g di pisellini surgelati,
70 g di burro,

olio di oliva,
sale,
pepe.

Sgusciate i gamberi ed eliminate il filetto nero.
Tagliuzzate i gusci e le teste e metteteli in una casseruola; copriteli con abbondante brodo e portate a ebollizione.
Fate sobbollire il fumetto per trenta minuti e poi filtratelo.
Lessate i pisellini al dente in acqua bollente salata; scolateli.
Mondate e tritate i cipollotti.
In una casseruola, fate fondere 30 g di burro e rosolatevi il trito di cipollotti.
Gettatevi il riso e fatelo tostare mescolando con un cucchiaino di legno.
Irrorate con lo Champagne e lasciatelo sfumare.
Portate il riso a cottura, versando man mano qualche mestolo di fumetto caldo.
Dopo dieci minuti, insaporite il riso con il curry e unitevi la metà dei pisellini.
Mantecate il risotto con il burro rimanente; pepatelo.
Distribuite il risotto in quattro stampini e fateli scaldare in forno in un bagnomaria.
Fate saltare gli scampi e il resto dei pisellini in una padella con un filo di olio, per qualche minuto.
Salate, pepate e aggiungete un pizzico di curry e di Champagne.
Sformate i savarin e irrorateli con gli scampi e i pisellini.

PESCATRICE AL PROSCIUTTO E FICHI

Ingredienti per 4 persone:

800 g di pescatrice,
150 g di prosciutto crudo a fette,
1 cipolla,
1/2 bicchierino di Cognac,
4 fichi,
qualche fogliolina di salvia,
1 mazzetto di basilico,
6 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Scaldare il forno a 180°.
Pulite il pesce ed eliminate la spina centrale, senza separare i filetti.
Pelate e tritate la cipolla.
Lavate, asciugate e tagliate a julienne le foglie di salvia.
In una padella antiaderente, fate scaldare due cucchiaini di olio e soffriggetevi la cipolla su fiamma dolce, per cinque minuti.
Salate, pepate, togliete la padella dal fuoco e aromatizzate con la salvia.
Distribuite il composto di cipolla e salvia al centro dei due filetti di pesce.
Disponete le fette di prosciutto su un foglio di carta da forno, facendole leggermente accavallare e sistematevi sopra il pesce farcito.
Ripiegate le fette di prosciutto sul pesce in modo da ricoprirlo completamente e legatelo con spago da cucina.
Irrorate il pesce con quattro cucchiaini di olio e con il Cognac, infornatelo e lasciatelo cuocere per venti minuti.
Trascorso il tempo di cottura indicato, unite i fichi e proseguite la cottura per altri dieci minuti.
Scolate la pescatrice con un mestolo forato e disponetela su un piatto da portata.
Trasferite i fichi e il loro fondo di cottura nel mixer, aggiungete qualche foglia di basilico e frullate fino a quando otterrete una salsina omogenea.
Versate la salsina sulla pescatrice e decorate il piatto con delle foglioline di basilico e con pezzetti di fichi freschi.
Portate subito in tavola.

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

200 g di cioccolato bianco,
2 uova,
35 g di zucchero,
2 dl di panna,
6 g di gelatina in fogli,
succo di 1/2 arancia.

Per decorare:

panna montata zuccherata,
frutta fresca di stagione.

Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.
Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.
Fate scaldare la panna con lo zucchero.
Tritate il cioccolato e mettetelo in una ciotola; versatevi la panna calda a filo.
Fate intiepidire il composto, poi incorporatevi i tuorli, uno alla volta.
Scolate i fogli di gelatina e strizzateli.
Versate il succo di arancia in un pentolino e fatelo scaldare.
Scioglietevi la gelatina e incorporatela al composto di cioccolato.
Montate gli albumi a neve e poi amalgamateli al composto di cioccolato.
Versate il composto ottenuto in uno stampo da budino inumidito.
Copritelo con pellicola e mettetelo in frigorifero.
Fatelo rassodare per tre ore.
Sformate la bavarese su un piatto e decoratela con fiocchetti di panna montata e fettine di frutta.