Menu autunnale 17

MILLEFOGLIE DI CREPES ALLA RICOTTA, SPINACI E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

60 g di farina,
1 e 1/2 dl di latte,
1 tuorlo,
burro q.b.,
sale.

Per la farcia:

400 g di ricotta,
400 g di spinaci lessati,
2 mazzetti di rucola,
40 g di burro.

Preparate le crêpes: mettete in una ciotola la farina setacciata con un pizzico di sale, aggiungete il tuorlo, un terzo del latte e mescolate.
Aggiungete il latte rimanente e passate la pastella ottenuta al setaccio per eliminare eventuali grumi; lasciatela quindi riposare per circa un'ora.
Trascorso il tempo di riposo indicato, fate scaldare in una padella antiaderente di 12 cm di diametro una noce di burro; togliete la padella dal fuoco, versatevi due cucchiai di pastella e, ruotando la padella, fate aderire la pastella su tutta la superficie.
Rimettete la padella sul fuoco e, appena i bordi della crespella cominciano a colorirsi, giratela con una paletta e lasciatela cuocere dall'altro lato.
Fatela scivolare su un piatto e procedete così con il resto della pastella.
Mondate, lavate e asciugate la rucola; tritatela.
Mettete la ricotta in una ciotola, unite la rucola e lavorate per amalgamare bene gli ingredienti.
Scaldate il forno a 200°.
Imburrate uno stampo dai bordi alti e disponetevi sul fondo una crespella; farcitela con uno strato di composto di ricotta, spinaci e rucola e chiudete con un'altra crespella.
Procedete in questo modo a strati fino all'esaurimento degli ingredienti.
Terminate con una crespella e, su questa, mettete il resto del burro in fiocchetti; infornate per venti minuti.
Togliete lo stampo dal forno e lasciate riposare il millefoglie per dieci minuti; sformatelo e servitelo.

INVOLTINI CON ASPARAGI E PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

4 scaloppine di vitello da 120 g ciascuna,
24 asparagi bianchi,
2 fette di prosciutto cotto,
60 g di parmigiano in scaglie sottili,
50 g di burro,
3 cucchiai di olio di oliva,
4 cucchiai di vino bianco secco,
8 foglie di salvia,
sale,
pepe.

Mondate gli asparagi eliminando gran parte dei gambi; lessateli al vapore fino a quando sono teneri ma ancora croccanti e salateli.
Battete le scaloppine fino a dar loro uno spessore di circa 5-6 mm.
Tagliate le fette di prosciutto in due.
Disponete mezza fetta di prosciutto su una fetta di carne; cospargete con il parmigiano a scaglie e aggiungete sei asparagi e un pizzico di pepe.

Arrotolate la carne su se stessa, profumatela con due foglie di salvia e mantenetela chiusa con spago da cucina.
Procedete nello stesso modo per fare gli altri involtini.
In una grande padella, fate scaldare l'olio su fuoco medio, aggiungete il burro e fate dorare gli involtini da entrambi i lati, rivoltandoli con l'aiuto di una spatola larga. Bagnate con il vino e fatelo sfumare.
Quando gli involtini sono cotti, scolateli e disponeteli su quattro piatti individuali. Teneteli da parte in caldo.
Su fuoco vivace, grattate il fondo di cottura con un cucchiaio di legno, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua calda; fate restringere.
Versate sugli involtini il sughino ottenuto e portate subito in tavola.

BARCHETTE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

4 patate grosse,
1 porro,
1 noce di burro,
100 g di prosciutto cotto,
2 carciofini sott'olio,
60 g di emmental,
I cucchiaio di parmigiano grattugiato,
1 cucchiaio di pangrattato sale,
pepe.

Lavate accuratamente le patate, non pelatele.
Disponetele in una pentola, copritele di acqua fredda, salatele e portate a ebollizione. Lasciate cuocere le patate fino a quando sono tenere.
Scolatele e pelatele ancora calde.
Nel frattempo, mondate il porro eliminando la parte verde del gambo; tagliatelo ad anelli sottili.
Eliminate il grasso del prosciutto e tagliatelo a dadini.
Tagliate a fettine i carciofini e a dadini l'emmental.
In una padella antiaderente, fate fondere il burro e appassitevi gli anelli di porro.
Unite i dadini di prosciutto, lasciate insaporire e poi togliete dal fuoco.
Lasciate intiepidire, aggiungete le fettine di carciofini e i dadini di emmental.
Accendete il grill del forno.
Dividete le patate a metà nel senso della lunghezza.
Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi le mezze patate con la parte tagliata rivolta verso l'alto.
Distribuite sulle mezze patate il composto precedentemente preparato.
Mescolate insieme il parmigiano e il pangrattato e cospargetene la superficie delle patate farcite.
Infornate e lasciate gratinare fino a quando il formaggio comincia a fondere.
Portate subito in tavola nella teglia di cottura.

TORTA DI PERE

Ingredienti per 6 persone:

200 g di farina,
100 g di zucchero,
75 g di burro,
1 uovo,
scorza di 1 limone grattugiata.

Per la farcia:

6 pere Williams,
100 g di zucchero,
succo di 1 limone,
1 stecca di cannella,
cannella in polvere,
200 g di brie,
60 g di fecola di patate,
1/2 litro di latte,

1 bicchiere di vino dolce,
100 g di gherigli di noce.

Impastate velocemente la farina con lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo e la scorza di limone grattugiata; fate una palla, avvolgetela in pellicola e mettetela a riposare in frigorifero per trenta minuti.
Portate il latte a ebollizione in una casseruola.
In un'altra casseruola mescolate la fecola con lo zucchero, unite il latte caldo a filo e il brie spezzettato e amalgamate la crema ottenuta su fuoco medio, mescolando.
Fatela quindi raffreddare.
Lavate le pere, mettetele in una casseruola con il vino e la cannella, copritele e cuocetele per dieci minuti.
Scolatele, appoggiatele su carta assorbente da cucina e lasciatele raffreddare.
Foderate una teglia di 18 cm di diametro con carta da forno; imburratela.
Stendete la pasta con il mattarello e deponetela nella teglia; pareggiate i bordi, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, copritela con carta speciale e legumi secchi e passatela in forno già caldo a 180° per venti minuti.
Fate raffreddare la pasta e farcitela con una parte della crema di formaggio.
Tagliate cinque pere a fette nel senso della lunghezza e adagiatele sulla crema.
Mettete al centro la pera rimasta intera e versatevi sopra altra crema.
Spolverizzate il tutto con la cannella in polvere, guarnite con i gherigli di noce e servite.