



INCONTRO DI SAPORI

*antipasto a base di caco mela,
rucola, gorgonzola e noci...*

Antipasto con caco-mela, rucola, gorgonzola e noci

Ingredienti:

Caco mela

Rucola o misticanza

Noci

Gorgonzola

Citronette: olio-limone-sale-pepe

Preparazione:

Pelare il caco mela e tagliarlo a fette.

Preparare la citronette sbattendo bene con una frusta l'olio, il succo di limone, sale e pepe e condire la rucola.

Servite nel piatto mettendo una fetta di caco mela e sopra l'insalata, dei ciuffetti di gorgonzola e un po' di noci tritate grossolanamente.

Barchette di pera con mascarpone e pistacchi

Ingredienti:

Pere non troppo mature

Spumante secco

Foglie di alloro

Stecca di cannella

Mascarpone

Pistacchi sgucciati

Preparazione:

Lavate le pere, asciugatele e, servendovi di un rigalimoni, praticate delle incisioni sulla buccia.

Portate a ebollizione in un tegame lo spumante con 3 dl di acqua, la cannella, l'alloro e un pizzico di sale. Immergetevi quindi le pere e fatele cuocere per 20 minuti a fuoco basso.

Sgocciolate le pere e lasciatele raffreddare. Dividete a metà e scavate la polpa, lasciandone uno strato di 0,5 cm di spessore, quindi frullate la polpa asportata.

Mescolate in una terrina il mascarpone e il parmigiano grattugiato con la polpa frullata delle pere fino a ottenere una crema omogenea. Riempite le mezze pere con il composto ottenuto, cospargetele con i pistacchi tritati e servite.



COPPIA DI ... PRIMI

- ✓ *nido per 2 ai sapori contadini
in besciamella*
- ✓ *risotto delicato con zucca e melanzane
e fonduta di formaggio*

Nido per 2 ai sapori contadini in besciamella

Ingredienti:

Lasagne Barilla

Scamorza (per un gusto più forte si può usare quella affumicata)

Prosciutto cotto

Besciamella: latte, burro, farina bianca, sale, noce moscata

Radicchio

Olio, sale, pepe

Preparazione:

Mettete a bollire dell'acqua, salatela, versate un filo d'olio e mettete a scottare per qualche minuto le lasagne. Toglietele dall'acqua e stendetele su un panno per asciugarle.

Lavate bene il radicchio e passatelo in una padella antiaderente con un po' d'olio, sale e pepe, e lasciatelo andare a fuoco moderato fino a quando sarà appassito.

Appoggiate su ogni lasagna il prosciutto cotto (una fetta intera o delle striscioline) e la scamorza a fettine sottili o a pezzetti.

Arrotolate la lasagna sulla sua lunghezza a formare un rotolo che taglierete in tre parti.

Preparate una besciamella abbastanza morbida.

Ungete una teglia da forno con olio e versate sul fondo uno strato di besciamella. Disponete nella teglia tutti i rotoli tagliati, appoggiandoli in piedi uno vicino all'altro. Coprite con la besciamella e infine distribuite il radicchio appassito.

Cuocete nel forno alla temperatura di 180° per 40-45'.

Risotto delicato con zucca e melanzane e fonduta di formaggio

Ingredienti:

Riso

Cipolla

Melanzana

Zucca

Taleggio e asiago

Vino bianco

Brodo vegetale

Salsa aceto balsamico

Burro per mantecare

Olio

Preparazione:

Preparate un brodo vegetale che dev'essere di peso triplo rispetto al riso.

In una padella rosolate la cipolla tritata con olio. Aggiungete la zucca e la melanzana tagliata a dadini piccoli e cuocetela per qualche minuto. Aggiungete il riso e tostatelo per qualche minuto continuando a mescolare. Versate il vino bianco e lasciate evaporare.

Versate un po' alla volta il brodo e portate a cottura il riso mescolando spesso. Togliete dal fuoco il riso un po' al dente e mantecatelo con il burro.

Nel frattempo avrete preparato la fonduta di taleggio e asiago.

Disponete nel piatto il riso così preparato e coprirlo con la fonduta. Decorate a piacere con la salsa di aceto balsamico.



PICCHE e CUORI

filetto su talamo di verdure

Filetto su talamo di verdure

Ingredienti:

Filetto di maiale
Pancetta affumicata
Carote
Zucchine
Olio, sale e pepe

Preparazione filetto:

In una padella rosolate il filetto da ambo i lati in olio caldo, salate e pepate. Mettetelo poi per qualche minuto nel forno caldo. Toglietelo e arrotolatevi la pancetta affumicata e rimettetelo ancora per alcuni minuti in forno.

Preparazione verdure:

Pelate le carote e pulite le zucchine. Con un pelapatate tagliate a striscioline di tutta lunghezza, sia le carote che le zucchine.

In una padella antiaderente scaldate un po'd'olio e saltate le verdure,. Quando saranno appassite aggiungete sale e pepe.

Servite il filetto con la pancetta tagliato a fettine, adagiandolo nel piatto sul letto di verdure.



DOLCE ASSAGGIO D'AMORE

con cuore tenero di cioccolato

Cuore tenero di cioccolato

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g cioccolato fondente a pezzettoni
- 150 g burro
- 100 g zucchero
- 3 uova
- 40 g farina
- 1 arancia biologica, non trattata
- sale

Preparazione:

Mettete in una ciotola il cioccolato tritato, il burro e lo zucchero e cuocete a bagnomaria per 5-6 minuti. Il cioccolato non dovrebbe superare i 60°. Lasciate raffreddare il composto.

Aggiungete le uova, la farina, il sale e la scorza grattugiata dell'arancia. Amalgamate bene.

Preparate gli stampini imburrati e infarinati e suddividete il composto. Riempite gli stampini per 3/4.

Riponete nel freezer per almeno 90 minuti. Il dolce deve passare direttamente dal freezer al forno caldo. Cuocete in forno caldo statico a 220° per 15 minuti.

Servite subito, capovolgendo lo stampino: al centro uscirà un cuore liquido di cioccolato fondente.

Servite con fette di arancia caramellata.

A cura di

Pia Frismon