

Bis di Primi

Morbido sguardo

Vellutata di piselli con crema di yogurt ghiacciata

Ingredienti:

450 gr piselli freschi o surgelati

30 gr Olio EVO

60 gr farina

½ cipolla

1,2 l d'acqua

1 cucchiaio di dado vegetale

Stufare la cipolla con l'olio EVO e aggiungere i piselli con l'acqua e il dado, portare a cottura e passare al mixer. Aggiungere la farina solo verso la fine altrimenti attacca (per addensare la crema si può sostituire la farina con del riso cotto, o con patate lesse). Insaporire a piacere con prezzemolo, grana, yogurt gelato o altro a fantasia.

Manna di emozioni

Spätzle cromatici con burro, salvia e papavero

Ingredienti:

500 gr farina (farina 0 e farina di semolino)

Latte di soia e acqua (quanto basta a fare un impasto appiccicoso)

2 uova

½ cucchiaino di sale

1 cucchiaio di olio EVO

Cuocere gli spätzle tuffandoli con l'apposito utensile in acqua bollente salata e olio, (per grandi quantità o se si vogliono preparare in anticipo, scolare e mettere in una pirofila, ungere e mescolare). Prima di servire rituffare in acqua salata unta, mescolando si staccheranno nuovamente gli gnocchetti gli uni dagli altri, scolare e condire definitivamente.

Se si vuole mettere della verdura nell'impasto per ottenere spätzle colorati, frullare la verdura (spinaci lessi per gnocchetti verdi, barbabietola rossa lessata per per gnocchetti rossi), aggiungere la farina e le uova e solo dopo il latte e l'acqua che richiedono.

Condire a piacere. Noi abbiamo preparato burro fuso e semi di papavero.

Bis di Secondi

Avvolti di Tenerezza

Involtini di verza con ripieno ai legumi su crema di ceci e porri

Ingredienti per 4 persone:

Per gli involtini

- 150 g di lenticchie piccole
- 4 foglie di cavolo verza
- 1 gambo di sedano
- 40 g di carote
- un paio di patate lessate.
- 30 g di cipolle
- 1 foglia di salvia
- 3 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
- sale
- pepe

Per la bisque (crema di ceci e porri)

- 200 g di ceci lessati
- 50 g di porri
- scorza d'arancia
- 500 ml di latte d'avena
- 3 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
- sale alle erbe
- zenzero fresco grattugiato
- pepe bianco

Lessate le lenticchie per 35-40 minuti in un tegame con il doppio del loro volume d'acqua, la carota, il sedano e la cipolla tritati. A fine cottura il fondo dovrà essere ben asciutto. Conditele con l'olio, la salvia tritata, una spolverata di sale e di pepe e aggiungere le patate schiacciate.

Dividete a metà per il lungo le foglie di verza, levate la costa centrale e scottatele per un minuto scarso in acqua bollente. Scolatele su un panno ad asciugare.

Preparate la bisque. In un tegame fate leggermente caramellare i ceci cotti con il porro tritato e l'olio, quindi aggiungete il latte d'avena e portate a bollore. Levate dal fuoco e frullate il tutto con un frullatore a immersione fino a raggiungere una consistenza cremosa e vellutata. Insaporite la bisque con la scorza d'arancia, una spolverata di zenzero in polvere, di pepe bianco e di sale alle erbe.

Distribuite le lenticchie nelle mezze foglie di verza, quindi formate i fagottini fermandoli se necessario con spago da cucina o stuzzicadenti. Sistematele in una teglia coperta con carta da forno, spennellatele con un velo d'olio e spolveratele con poco sale. Infornatele a 180 °C per 10 minuti circa.

Disponete 2 fagottini in ogni piatto su uno strato di bisque ben calda.

Scrigno di sapore

Filetto di maiale in crosta monoporzione

Tagliare il filetto di maiale a pezzetti da circa 80g l'uno, rosolare in olio EVO, spalmare di senape e avvolgere la carne con una fetta di prosciutto crudo, rivestire il tutto con un pezzo di pasta sfoglia. Spennellare la pasta sfoglia con tuorlo d'uovo o un po' di latte per lucidare la pasta. Cuocere in forno per circa 20' a 180°.

Dessert

Dolci Segreti

Tortino di cioccolato

Ingredienti:

4 uova
150 gr burro
200 gr zucchero a velo
200 gr cioccolato fondente
1 e ½ cucchiaini di fecola di patate

Sciogliere a bagnomaria burro e cioccolato, montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere gli albumi montati a neve con un pizzico di sale, per ultimo aggiungere il cioccolato e la farina. Cuocere a 160° per 40 minuti. Spegnerlo il forno e lasciare lì la torta per 15 minuti. Riporre poi direttamente in frigo per almeno 1 ora. Risulta una torta deliziosa con un ripieno di crema di cioccolato.

Crostoli

Ingredienti:

1 Kg Farina bianca tipo 0
220 g di latte intiepidito con 100 g burro
4 uova intere
100 g Zucchero
Grappa
Olio di semi di arachidi per la frittura

Mettere a fontana la farina, un pizzico di sale, aggiungere uova, latte + burro, 100 g di zucchero e un bel po' di grappa. Vanno impastati per almeno 20 minuti. Far riposare la pasta. Tirarla e formare i crostoli. Friggerli in olio bollente.

Mousse al cioccolato

Ingredienti:

Cioccolato fondente 200 g
Latte 50 g
Uova 4
Burro morbido 125 g

Inserire cioccolato a pezzi nel boccale del Bimby 20'' vel. 8
Unire latte 2' vel. 3
Dal foro con lame in movimento vel 4 inserire burro e tuorli d'uovo 20'' vel 4
Versare in una ciotola e lasciare raffreddare.
Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e aggiungere alla crema.
Lasciare riposare qualche ora in frigo.

Mousse al cioccolato bianco

Ingredienti:

200 g cioccolato bianco
150 ml di panna (ho usato altri 50 gr per sciogliere la cioccolata)
2 uova
60 g di zucchero

Spezzettate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina con un cucchiaio di panna e fatelo sciogliere a bagnomaria (In realtà ho dovuto mettere 50 gr di panna per riuscire a scioglierlo bene e poi ho usato altri 150 ml di panna per il passaggio successivo). Toglietelo dal fuoco e fate raffreddare. Lavorate (meglio se con una frusta) lo zucchero con i tuorli e incorporatevi il cioccolato fuso. Poi aggiungete gli albumi montati a neve ben ferma e la panna montata. Amalgamate bene e fate riposare la mousse al cioccolato bianco in frigo per almeno 5 o 6 ore prima di servire.

S. Valentino 2015 fidanzati