



Fiammarelli Casa

“La Pasqua”

TORTINO DI ASPARAGI SELVATICI

400 gr. asparagi selvatici o asparagi, 4 uova di quaglia, 2 pomodori ramati, 4 /5 gamberi a testa, olio, limone, sale, pepe, tartufo o olio al tartufo q.b.

Scottare in acqua calda salata fino quasi a cottura gli asparagi selvatici. Pulire e tagliare per la lunga i gamberi e condirli con una emulsione di olio limone sale e pepe, condire con la stessa emulsione gli asparagi e una concasse fatta con i pomodori.

Montare dentro un cerchio in acciaio il tortino mettendo per primi gli asparagi a nido, poi i gamberi e poi le uova di quaglia.

Cuocere per qualche minuto a vapore, finire il piatto con l'emulsione e il tartufo, una foglia di basilico fritto, un grissino o delle sfoglie di patate.

Note di estrazione:

Tortini così che chiamerei “sovrapposti “, perché hanno alimenti disomogenei e di consistenza diversa, possono essere costruiti anche con altri ingredienti, è importante che nel caso di ingredienti che hanno diversi tempi di cottura si proceda a sbollentare o cuocere prima quelli con tempo di cottura più lunghi: es le patate avendo tempi di cottura più lunghi vanno cotte precedentemente. Un tortino simile può essere fatto con scarola bollita e saltata con poco olio e aglio, patate schiacciate, fetta di mozzarella, alici appena scottate e pan grattato.



Fiammarelli Casa

“La Pasqua”

RAVIOLETTI ARLECCHINO DI SCAMPETTI, ZUPPA DI CROSTACEI, LIME E ZENZERO

Per la sfoglia: 150 gr di farina, 1 e ½ uova, 1 cucchiaino di nero di seppia, 1 cucchiaino di spinaci lessati, 1 cucchiaino di passata di pomodoro.

Per la farcia: 200 gr di pesce bianco povero(orata, nasello o altro anche dissurgelato), qualche scampo pulito, prezzemolo, sale, eventualmente del pane bianco in cassetta.

Per la zuppa: 1 kg di scampetti gelo, cipolla, carote, sedano, patata, passata di pomodoro, aglio, sale, pepe, erba limone, lime, prezzemolo

Impastate nella impastatrice tre quarti di farina e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Impastare poi poca farina e una percentuale inferiore di uovo mischiato di volta in volta con il nero di seppia, gli spinaci frullati e la passata di pomodoro, ottenendo tre piccolissime masse omogenee di tre diversi colori e lasciare riposare per mezz'ora circa.

Tirare con il mattarello prima la massa bianca più grande e poi le tre masse più piccole formando tre lunghi cordoncini di pasta. Appoggiare sopra la sfoglia bianca i tre piccoli cordoncini e tirare fino a farli attaccare alla sfoglia bianca ottenendo una sfoglia multicolore che poi tireremo a macchina fino allo spessore desiderato. Intanto preparare il ripieno: frullare la polpa di pesce con pochi scampetti e gli aromi, farcire la sfoglia con la farcia e confezionare i ravioli con la forma desiderata.

Preparare la zuppa con le teste e i carapaci degli scampi mettendo da parte la polpa. Stufare in una casseruola a bordi alti. Aggiungere poi la cipolla , l'aglio, le carote pulite, il sedano e gli altri ortaggi, stufare leggermente e aggiungere l'acqua più fredda possibile meglio se con ghiaccio. Profumare con gli aromi ottenendo un brodo di crostacei.

Ridotto di circa la metà frullare gli ortaggi, ottenuta la densità desiderata cuocervi i ravioli e proprio all'ultimo aggiungere i crostacei tagliuzzati e una fetta di lime.



Fiammarelli Casa

“La Pasqua”

AGNELLO E MELANZANA IN COTOLETTA CON CAPONATA E GRATTACHECCA ALLA MENTA

360gr di costolettine o medaglioni di agnello, rondelle di melanzane in numero di due per ogni costoletta di agnello messe sotto sale per circa un'ora, 2 uova sbattute, poco pomodoro confit o passata di pomodoro molto concentrata, poco pesto, poco paté di olive, farina, pan grattato, olio di oliva, erbe aromatiche.

Per la caponata: 1 cipolla, 2 gambi di sedano, 2 melanzane, 3 pomodori, 70gr di pinoli, 30 gr di capperi, 30 gr di olive, olio di oliva, basilico, zucchero, aceto bianco.

Per la grattachecca alla menta: menta fresca, acqua, poco zucchero.

Per le costolette: mettere a marinare le costolettine di agnello con gli aromi, poco olio e pepe, scottarle poi in una padella antiaderente e metterle a colare dal poco sangue in eccesso. Spalmare ogni costoletta con pomodoro, pesto e paté di olive e chiuderle con le melanzane.

Passare le costolette così farcite in farina e poi nell'uovo e nel pan grattato e arrostarle in abbondante olio.

Per la caponata: saltare in sequenza in poco olio la cipolla, il sedano, le olive, i capperi, i pomodori e le melanzane, aggiungere poi sale, pepe, zucchero e aceto.

Per la gratta checca: sbianchire la menta in acqua e subito raffreddare in acqua e ghiaccio, tritare finemente e unire ad acqua e zucchero. Porre nel congelatore avendo cura di rigirare con un cucchiaio ogni tanto.

Note di estrazione:

La caponata può essere servita con scampi grigliati profumati con zenzero fresco, timo e peperoncino.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ, CROCCANTE DI AMARETTI E MANDORLE

400 gr pan di Spagna, 200 gr panna montata, 8 tuorli per lo zabaione, 2 stecche di colla di pesce, 150 gr di zucchero, 230 gr di zucchero, 1 bicchiere di acqua naturale, 80 gr mandorle, 150 gr amaretti, 2 tazze da cappuccio di caffè amaro.

In una terrina disporre il pan di Spagna e bagnarlo con un po' di caffè. Montare a bagnomaria lo zabaione e nel frattempo mettere a bagno in un po' di acqua la colla di pesce.

Preparare il croccante cuocendo lo zucchero con l'acqua fino a caramellizzazione, aggiungere le mandorle, stenderlo poi molto sottile tra due fogli di carta forno e spezzettare una volta raffreddato.

Aggiungere allo zabaione tiepido la colla di pesce e lasciare raffreddare ancora, prima che sia completamente freddo aggiungere poco alla volta solo una parte della panna. Distribuire il parfait di zabaione sul pan di Spagna, aggiungere il croccante con gli amaretti e chiudere con il pan di Spagna, il caffè e parte del parfait e la panna montata.