



CREMA DI ZUCCA, PORCINO ARROSTO E SALSA DI STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

1 kg. di zucca, 20 gr. olio, 15 gr. cipolla, sale, pepe, grana grattugiato, 2 porcini, 250 gr. crescenza, 1 uovo, pangrattato, farina

Stufare la zucca con cipolla e olio. Aggiungere acqua, sale e pepe fino a cottura.

Mantecare con grana grattugiato e poco olio.

Panare e friggere il porcino e finire il piatto in questa sequenza la crema di zucca, il porcino croccante e la quenelle di crescenza

-NOTE DI ESTRAZIONE-

Lo stesso sistema di cottura con solo acqua può essere utilizzato per quasi tutte le verdure e gli ortaggi, provare con il sedano e la rapa, aggiungere poi della mela a dadini e uno scampo rosolato

MOZZARELLA FARCITA DI SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Ingredienti:

4 mozzarelle, 300 gr. di pasta, 250 gr. pomodori freschi o passata, basilico, cipolla, aglio, peperoncino, olio

Preparare una classica salsa di pomodoro.

Cuocere la pasta al dente, nel frattempo passare per due minuti la mozzarella al microonde.

Lasciarla raffreddare leggermente e poi stenderla con un mattarello come se fosse una pasta all'uovo.

Farcire la sfoglia di mozzarella con la pasta mantecata al pomodoro e richiuderla a palla.

Stendere sul piatto un po' di pasta e la palla ancora tiepida.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

La mozzarella passata a microonde può essere utilizzata come fosse una pasta all'uovo. Provate a tagliarla come spaghetti e condirla con un'insalata di piovra, capperi, olive e pomodori.

UOVO MORBIDO E CROCCANTE

Ingredienti:

7 uova, pane grattato, olio di semi, patate bollite, cipolla, erba cipollina, farina, caviale o succedaneo, panna acida, sale e pepe

Cuocere le uova con acqua e aceto per sei minuti a partire dalla bollitura dell'acqua e raffreddare subito in acqua e ghiaccio.

Con cautela sbucciare le uova, passarle in farina uovo sbattuto e pane grattugiato e poi friggerle. Sbucciare le patate bollite, schiacciarle e condirle con l'erba cipollina e metterle in uno stampino con sopra l'uovo e il caviale e chiudere con la panna acida ottenuta con panna, limone, olio, sale e pepe.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

L'uovo molle può anche essere servito senza la panatura come accompagnamento ad esempio di un tortino di biette e patate, con della salsiccia alla griglia, una salsa o delle scaglie di parmigiano.

BOCCONCINI DI POLLO MARINATI CON INSALATA DI ARANCE

Ingredienti:

200 gr. fesa di pollo (o tacchino), 1 arancia, ½ cipolla, olio di semi, 4 arance per l'insalata

Per il pan cake:

4 uova, 200 gr di panna, 50 gr di burro, 100 gr di farina, 1 bustina di baking, frutta secca, 100 gr. di pollo a pezzetti, zafferano, cannella, albicocche secche, 50 gr di grana gratt, sale e pepe, zucchero

Tagliare a bocconcini di circa 2 cm il pollo. Mettere a marinare con succo di arance e limone.

Lasciare insaporire in Frigo

Infarinare e friggere.

Impiattare con l'insalata mista e quella di arancia.

Per il pan cake salato:

nello sbattitore montare il burro a temperatura ambiente con la panna aggiungere poi la farina e lo zucchero, il baking, la frutta secca e il pollo saltato con gli aromi.

Cuocere per qualche minuto a 250° e poi abbassare a 180° circa.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

Le marinature della carne vanno effettuate il giorno prima anche per i pezzi piccoli, sono un ottimo sistema di insaporimento e in parte di cottura.

Usare una riduzione di soia zucchero aceto e aromi per il maiale.

LASAGNETTE AL RAGÙ LEGGERO DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

50 gr. circa pasta per ciascuno, 120- 150 gr. vitello, 200 gr. fondo bruno, 1 carota, 1 gambo di sedano, ½ zucchina, 100 gr. burro, 30 gr. cipolla, aromi, 15 gr. olio al tartufo, 500 gr di panna

Saltare le verdure mantenendole croccanti e mantenerle al caldo sul piatto.

Saltare nella stessa padella la carne tagliata a dadi di circa un centimetro aggiungendo il fondo bruno, nel frattempo ridurre la panna cuocendola a fuoco basso.

Sistemare di sale e pepe.

Unire tutti gli ingredienti e cuocere per qualche minuto la pasta. Mantecare e aggiungere nel piatto la panna ridotta e l'olio di tartufo.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

Condire delle lavagnette con scampetti e capocollo: saltare i crostacei con delle verdure a brunoise aggiungere un fondo di pesce e alla fine una filange di capocollo.

INVOLTINO FARCITO DI RICOTTA E LIMONE

Ingredienti:

4 fette di vitello fesa o sottofesa alte tagliate come per una bistecca, 120 circa di ricotta, 1 limone, sale e pepe, burro, farina a discrezione, fondo di vitello, 1 uovo

Condire la ricotta con sale, pepe e con la buccia di limone.

Farcire le fette di vitello e arrotolarle come un arrosto farcito.

Cuocere da tutte le parti nel burro e terminare la cottura in forno a 180°.

-NOTE DI ESTRAZIONE-

L'involtino può essere fatto anche con il fegato saltato appena in burro e poca cipolla, tipo veneta, e poi tagliato a listarelle.