



Millefoglie di polenta croccante e crema di ceci

Per 4 persone: 65 g di farina di mais per polenta istantanea, 190 ml d'acqua, 200 g di ceci lessati, 200 g di ricotta fresca, 5-6 falde di pomodoro secco sott'olio, 1 cl latte; rosmarino fresco, olio extravergine d'oliva, sale e pepe QB.

Sbucciare i ceci, unire il rosmarino tritato finemente e frullare al mixer con la ricotta, un filo d'olio, sale e pepe. Aggiungere qualche cucchiaino di latte fino a ottenere una crema.

Preparare la polenta unendo la farina di mais all'acqua in ebollizione leggermente salata, mescolare vigorosamente per qualche minuto in modo da far cuocere la polenta. Aiutandosi con una spatola distribuire piccole quantità su un foglio di carta da forno in modo da formare delle sfoglie. Condire con un filo d'olio, un pizzico di sale e pepe e infornare a 180°C per un decina di minuti, poi se necessario lasciare le sfoglie sotto il grill ancora per un paio di minuti, fino a doratura.

Tagliare a striscioline le falde di pomodoro secco ben scolate dall'olio. Alternare le sfoglie di polenta croccante con la crema di ceci al rosmarino e qualche pezzetto di pomodoro secco. Proseguire formando tre strati e servire con un filo d'olio a crudo.

Branzino, tapenade e pomodorini al miele

Per 4 persone. 4 filetti di branzini diliscati, 80 g di olive nere denocciolate, 80 g di olive verdi denocciolate, 50 g di capperi, 2 cucchiaini di senape, timo, 300 g di pomodorini, 3 cucchiaini di miele; acqua calda, rosmarino, olio extravergine di oliva, sale e pepe QB. 4 patate piccole.

Preparare la tapenade: trasferire i capperi, le olive nere e verdi, il timo e la senape in un mixer, quindi tritare finemente tutti gli ingredienti.

Preparare i filetti di branzino in una teglia foderata di carta forno, salare e pepare, quindi spalmare la salsa tapenade a coprirne la superficie.

Disporre i pomodorini nella teglia, condire con olio, sale, pepe e qualche rametto di rosmarino.

A parte sciogliere il miele in un paio di cucchiaini di acqua calda, quindi versarlo sui pomodorini.

Coprire i pomodorini con carta alluminio, quindi infornare con il branzino per 20 minuti a 190 °C.

Servire il piatto molto caldo, accompagnato da patate al vapore.

Filetto di vitello con riduzione di Teroldego, pioppini, patate Williams e mele allo sciroppo d'acero.

Per 4 persone: 400g filetto di vitello, 200g biancostato di vitello, 0,75 l vino Teroldego, 1 scalogno, 100g carota, 100g sedano, 15g di fecola, n. 7 chiodi di garofano, 2g cannella in stecca, n. 1 rametto di timo, n. 1 rametto rosmarino, 200g funghi pioppini, 1 spicchio aglio, 50g prezzemolo, 800g patate, 120g burro, 2 tuorli, 200g pan grattato, 3 uova, 150g farina 00, 1 l olio arachide, n. 2 mele stark, 50g sciroppo d'acero, sale e pepe. Spago e una garza per gli aromi.

Passare il biancostato al forno a 200°C per 10 minuti. Preparare la riduzione di vino: soffriggere in 30g di burro sedano, carota, scalogno, unire il biancostato di vitello passato in forno e la fecola. Rosolare per 30 secondi, quindi bagnare con tutto il vino. Unire spezie (solo un chiodo di garofano) ed erbe chiuse nella garza e spago, quindi far ridurre a calore moderato. Passare al colino, salare, pepare e tenere al caldo.

Lessare al dente le patate, sbuciarle e schiacciarle. Condirle di sale e pepe, mantecare con 25g di burro, unire 2 tuorli e mescolare. Formare manualmente con il composto 6 pere, infarinare, passarle nell'uovo sbattuto e nel pan grattato. Friggerle in piedi nell'olio e tenerle al caldo. Pulire e trifolare i pioppini con 25g di burro, aglio e prezzemolo tritato. Salare e tenere in caldo. Togliere 6 gambi sottili dei pioppini che, assieme ai sei chiodi di garofano restanti, formeranno le "estremità" delle patate Williams. Pelare e tagliare a 12 spicchi le 2 mele, infornarle a 140° per 10 minuti. Nel frattempo cuocere i filetti in padella con il restante burro, salare e pepare. Preparare i piatti con al centro i funghi, il filetto scaloppato intorno e nappato con la riduzione, una patata Williams e 4 spicchi di mela pennellati di sciroppo d'acero

Creme caramel alla liquirizia e menta

Ingredienti (per 6 persone) : 1/2 litro di latte, 125g di zucchero, 4 uova, 5 gr liquirizia purissima a pezzetti, alcune foglioline di menta fresca; 200g di zucchero (per il caramello) e due cucchiaini d'acqua.

Far bollire il latte con la liquirizia. Spegnerlo e lasciare per 10 minuti in infusione 4 foglie di menta. In una bacinella mescolare accuratamente le uova e lo zucchero, amalgamandoli bene ma senza sbatterli per evitare che si formi la schiuma. Versare sul composto il latte ancora caldo, filtrandolo e mescolare con la frusta. Preparare intanto il caramello, versando lo zucchero in un pentolino insieme a due cucchiaini di acqua. Portare lentamente a bollore, girando sempre con una spatola di legno. Cuocere lo zucchero fino a che cominci a colorarsi, quindi foderare il fondo di ogni stampino con il caramello. Riempire gli stampini con il composto e cuocere a vapore o a bagnomaria per circa 40 minuti. Per verificare se la crema è cotta, tastare la superficie con le dita e, se il composto è rassodato, togliere e lasciar raffreddare gli stampini. Sformare passando la lama di un coltello ben pulito tra la crema e le pareti interne dello stampino e servire sul piattino da dessert e decorare con liquirizia tritata e foglioline di menta.