

Menù del corso di cucina

Timballo di mezzi rigatoni con melanzane grigliate e caciocavallo

Ingredienti per 4 persone: 300 g di mezzi rigatoni, 8 fette tonde di melanzana grigliata, 1 spicchio d'aglio, 12 fette di caciocavallo a fette sottili, 200g di passata di pomodoro a pezzetti, 50g di parmigiano, 150g di bechamel, sale, olio ev d'oliva, burro pan grattato, basilico fresco. 4 stampi da creme caramel grandi.

Far imbiondire l'aglio schiacciato in una padella, aggiungere la passata di pomodoro, salare e aromatizzare con basilico. Far raffreddare. Per la pasta, lessare i mezzi rigatoni tenendoli al dente, quindi raffreddarli sotto acqua corrente. Condire la pasta con la salsa fredda mescolata alla bechamel, unire il parmigiano. Ungere e rivestire di pan grattato l'interno degli stampi, foderare ciascuno sul fondo con una fetta di melanzana e una di caciocavallo. Distribuire fino a metà stampo uno strato di mezzi rigatoni possibilmente in verticale. Mettere una fetta di caciocavallo, poi un secondo strato di mezzi rigatoni sempre in verticale, fino a riempire lo spazio. Coprire con l'ultima fetta di caciocavallo e melanzana. Infornare a 200 gradi per circa dieci minuti. Servire sformando il timballo sul piatto con decorazione di olio e basilico.

Ravioli ampezzani

Ingredienti per 4 persone: 800 g di barbabietole rosse, 80 g di burro, 70 g di ricotta, 2 uova, 200g farina 00, pangrattato, qualche cucchiaino di Carnia (o altro formaggio friulano invecchiato) grattugiato, 4 cucchiaini di semi di papavero, sale.

Preparare la farcia: pelare le barbabietole e passarle al mixer finché saranno ben sminuzzate. Sciogliere in una padella 50 g di burro e far rosolare le barbabietole; regolare di sale e lasciar asciugare bene.

Trasferire le barbabietole in una terrina, incorporare la ricotta, le uova e il pangrattato necessario per ottenere un impasto sodo e consistente.

Preparare i ravioli: lavorare insieme la farina e le uova fino a ottenere un impasto omogeneo, quindi stenderlo sulla spianatoia in una sfoglia sottile e, con un tagliapasta rotondo, ricavarne dei dischi.

Mettere al centro di ogni disco una pallina di farcia, poi ripiegarli a metà in modo da ottenere delle mezzelune e con le dita premere gli orli per sigillarli bene.

Lessare i ravioli in abbondante acqua leggermente salata, scolarli e condirli con il rimanente burro fuso, i semi di papavero e il formaggio grattugiato. Servire subito, ben caldo.

Lasagnette di crepes al ragu di verdure e scamorza affumicata

Ingredienti per 4 pp: 300g zucchine, 300g peperoni gialli, 300g carote, 150g porro, 200g passata di pomodoro, 1 litro di bechamel(*), 20 crespelle da 16 cm di diametro, 100g di scamorza affumicata tagliata a fette sottili, 50g parmigiano grattugiato. Ingredienti e dosi per le crespelle: 200g farina 00; 4 uova intere; 4dl latte intero; un cucchiaino burro fuso o olio. Salsa bechamel: 1 litro di latte; g 120 burro; g 110 farina; sale e noce moscata q.b.

Ragu di verdure:

Lavare, pulire le verdure e tagliarle a brunoise. Rosolare in una padella il porro nell'olio, unire il resto delle verdure e rosolarle anch'esse per 2 minuti. Aggiungere i pomodori, salare e pepare, quindi cuocere a fiamma non troppo alta fino a che la salsa risulti asciutta.

Per le crespelline:

Sbattere le uova in una ciotola, aggiungere a pioggia la farina continuando a frustare. Aggiungere il latte freddo, mescolando per bene, ed infine il burro fuso. Lasciar riposare per almeno mezz'ora. Cuocere le crespelle in una padella antiaderente da 24 cm una alla volta e a fuoco moderato, versando un po' di composto nel padellino.

Per la bechamel:

Ottenere un "roux" (far spumeggiare il burro e, frustando, aggiungere la farina) in una casseruola dai bordi bassi. Aggiungerlo al latte bollente salato e insaporito di noce moscata. Continuare a cuocere a fiamma bassa, girando sempre con la frusta, per 8-10 minuti completando la cottura.

Finitura

Unire alla bechamel il ragu di verdure e mescolare. Adagiare in una teglia quattro crespelline, coprirle con uno strato di bechamel al ragu, poi una fetta di scamorza affumicata, quindi un'altro strato di crespelline. Continuare così fino a terminare le crepes; sopra l'ultimo strato coprire con un lieve passaggio di bechamel al ragu e cospargere di parmigiano grattugiato, quindi infornare a 200° fino a gratinare.