

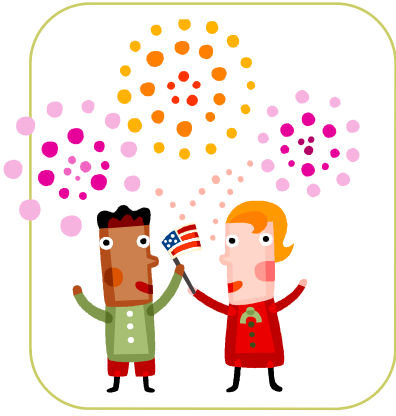


**Menù per una cena in
casa, tra amici...**



**anno
2008**

Capodanno



Antipasti

Cremoso alla panna con crostini

Per la crema di formaggio:

2 conf. robiola

1/2 conf. di panna da cucina fresca

prezzemolo

sale, pepe

In una ciotola, mescolare la robiola con la panna fresca (aggiungendone poca alla volta, in modo da rendere il composto spumoso e non liquido, quindi potrebbe servire anche meno quantità di panna). Aggiungere il prezzemolo tritato, il sale e il pepe macinato. Servire con crostini di pane tostati in forno, con cracker o con gallette.

Prosciutto crudo con songino, balsamico, grana e pinoli

Ingredienti:

prosciutto crudo

songino (valeriana)

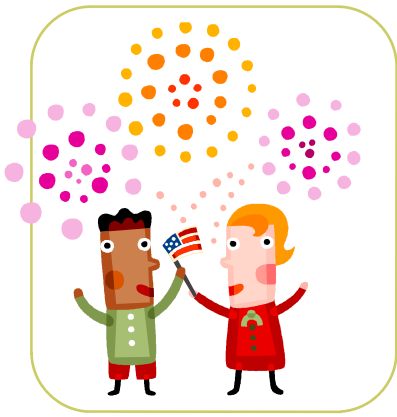
aceto balsamico (o glassa al balsamico)

grana a scaglie

pinoli

olio

Tostare leggermente i pinoli in una padella antiaderente calda. In una ciotola, condire la valeriana con olio e sale. Disporre il prosciutto sul piatto e decorarlo con ciuffetti di valeriana, scaglie di grana e i pinoli tostati. Decorare il piatto con qualche goccia di aceto balsamico oppure di glassa al balsamico.



Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi con uva, miele e noci

Ingredienti:

lardo di colonnata
coppa
salame felino o tipo 'zia ferrarese'
pecorino morbido
caprino o paglierina
gorgonzola dolce
acini d'uva, noci
miele

Disporre i salumi e i formaggi su un tagliere o un vassoio grande. Lavare l'uva, dividere gli acini e infilzarli su spiedini di legno. Disporre gli spiedini sul tagliere. Aggiungere le noci sgusciate e una ciotolina trasparente contenente il miele.

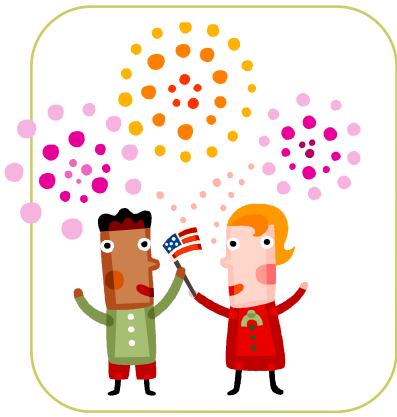
Cocktail di gamberetti con songino

Ingredienti:

gamberetti freschi
songino (valeriana)
maionese
ketchup
1 cucchiaino di brandy

Pulire i gamberetti, togliere il filamento interno e sbollentarli in acqua salata per 5 minuti. Disporre la valeriana, condita con olio e sale, in fondo alle coppette di vetro trasparente, e adagiarvi i gamberetti cotti e lasciati raffreddare. Preparare la salsa cocktail con 1 cucchiaino di ketchup ogni 3 cucchiaini di maionese, aggiungendo il brandy alla fine, e mescolando bene.

Versare la salsa sui gamberetti, senza coprirli del tutto.



Antipasti

Flan di broccoletti con fonduta

Ingredienti per 4 porzioni:

broccoli surgelati, 600gr
panna da cucina fresca
1 cucchiaio di parmigiano
2 uova
fontina
1/2 bicchiere di latte

Per il flan:

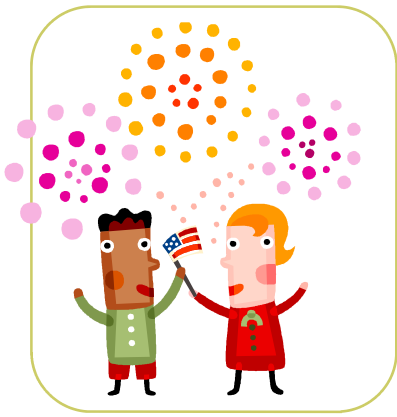
Lessare i broccoli surgelati, scolarli bene e frullarli nel mixer insieme alle uova, alla panna (circa 4-5 cucchiai) e al parmigiano grattugiato: deve diventare spumoso e non troppo liquido. Versare il composto nelle coppette monouso di alluminio precedentemente imburrate e cuocere in forno, a bagnomaria, per circa 20 minuti a 200°.

Trucchetto: se diventa troppo liquido, aggiungere una patata bollita e schiacciata.

Per la fonduta:

Tagliare la fontina a pezzetti e metterla in un pentolino con qualche cucchiaio di latte a fuoco molto basso. far sciogliere il formaggio aggiungendo latte quanto basta per sciogliere la fontina lasciandola cremosa, senza farla diventare troppo liquida.

Servire i flan sformati sul piatto ricoperti di fonduta.



Primi

Torta di crespelle ai funghi

Per le crespelle o crepes:

1lt di latte
500gr farina
5 uova
6 cucchiaini di olio evo
sale

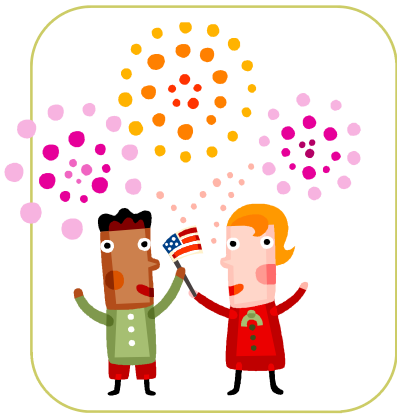
Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere graduato e frullare con il mixer ad immersione fino ad ottenere un impasto molto liscio. Lasciar riposare dieci minuti. Oliare o imburrare (olio per preparazioni salate, burro per preparazioni dolci) leggermente una padella antiaderente, versare un mestolo di prodotto, cercando di distribuirlo uniformemente. Cuocere da ambo i lati rigirando con una paletta.

Per la torta:

crespelle o crepes
500gr di besciamella
700gr funghi misti surgelati
prezzemolo
500gr mozzarella per pizza
parmigiano grattato
aglio e olio

Preparare una besciamella liquida oppure comprarla pronta. In una padella scaldare uno spicchio d'aglio con l'olio e aggiungervi i funghi misti scongelati e tagliati a pezzetti piccoli. Far cuocere secondo le indicazioni di cottura (di solito 15-20 minuti), sfumando con vino bianco. Spolverizzare con prezzemolo fresco.

Assemblare la torta di crespelle: fare uno strato di besciamella e poi, a seguire, uno strato di crespelle, besciamella, mozzarella tritata, funghi e parmigiano, per almeno 3 strati. Cuocere in forno caldo per circa 15-20 minuti, fino a quando il composto sia amalgamato e dorato.



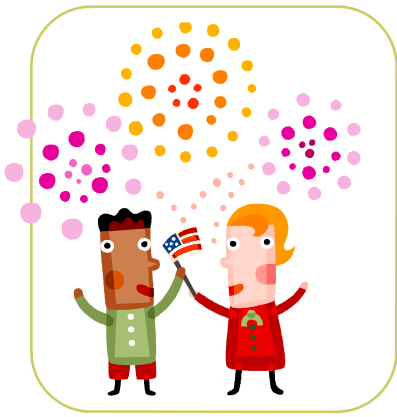
Primi

Tagliolini con zucchine e gamberetti

Ingredienti:

tagliolini freschi o linguine
gamberetti freschi (sgusciati) o surgelati
2 zucchine
aglio
abbondante olio
vino bianco da cucina
10 pomodorini
prezzemolo

Lavare le zucchine, tagliarle in 4 verticalmente e poi a rondelle, in modo da ottenere dei dadini abbastanza piccoli. In una padella piuttosto larga (che servirà anche per far saltare la pasta), mettere abbondante olio, uno spicchio d'aglio, un peperoncino secco (se gradito) e i dadini di zuccina. Farli dorare bene, sfumando con il vino bianco. Tagliare i pomodorini a tocchetti, togliere la buccia, se troppo spessa, e aggiungerli alle zucchine. Salare leggermente. Mentre la pasta cuoce, aggiungere i gamberetti, che richiedono poca cottura, mantecando con un po' d'acqua della pasta. Scolare le linguine e farle saltare nella padella contenente il sugo, aggiungendo olio e prezzemolo.



Primi

Spaghetti con le vongole

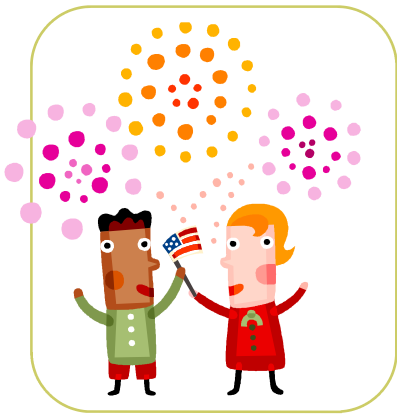
Ingredienti:

spaghetti
vongole fresche
aglio
prezzemolo
abbondante olio
vino bianco da cucina

Mettere a bagno le vongole, la sera prima, in un recipiente alto con acqua e sale grosso. In questo modo perderanno la sabbia, aprendosi. Prendere le vongole con la schiumarola, sciacquarle sotto l'acqua corrente. In una pentola alta, mettere abbondante olio e l'aglio, insieme al peperoncino (se gradito).

Mentre la pasta cuoce, buttare le vongole nella padella alta e mescolare, in modo che si aprano del tutto. Eventualmente sfumare con poco vino bianco.

Togliere le vongole con una schiumarola e tenerle da parte. Filtrare il sugo delle vongole con un colino ricoperto da una garza e metterlo in una padella adatta a saltare gli spaghetti. Saltare gli spaghetti nel sugo delle vongole, aggiungendo abbondante olio. Aggiungere le vongole e il prezzemolo fresco, e lasciare qualche vongola per decorare il piatto.



Primi

Risotto al melograno

Ingredienti:

riso per risotti

2 melograni

burro

olio

scalogno o cipolla

vino bianco

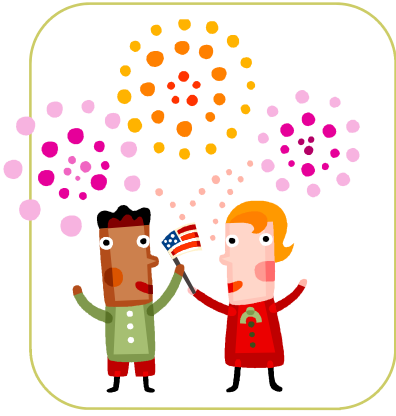
brodo

parmigiano grattato

Preparare un brodo classico, tenendolo bene in caldo. Pulire i melograni sgranandoli bene: in una ciotola tenere da parte 4 cucchiari di grani di melograno, e schiacciare gli altri nel pelapatate per ottenerne il succo.

Nel frattempo tritare lo scalogno molto finemente nel robot da cucina, in modo che diventi piccolissimo. In una pentola alta far soffriggere lo scalogno con una noce di burro e l'olio. Aggiungere il riso, farlo scottare per qualche minuto, bagnarlo con in vino bianco fino a quando evapora, e poi aggiungere il brodo, un po' alla volta.

Quando il riso è quasi cotto, aggiungere il succo del melograno e farlo assorbire completamente. Mantecare con il parmigiano grattugiato, spegnere il fuoco ed aggiungere i grani del melograno. Servire con dei grani freschi messi a decorazione del piatto.



Secondi

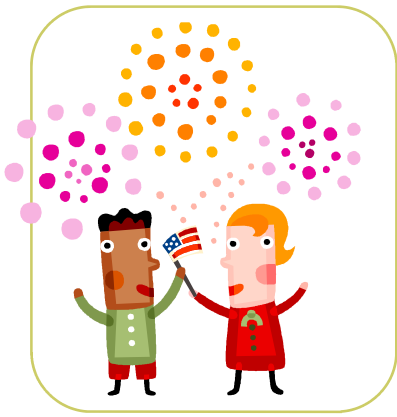
Gamberoni in padella allo zenzero

Ingredienti:

gamberoni freschi
aglio
olio
prezzemolo
un pezzettino di zenzero
vino bianco da cucina

Sciacquare i gamberoni ed eliminare le antenne. Sbucciare e pulire lo zenzero, tagliarlo a tocchetti e spremere nello spremi aglio insieme all'aglio. Mettere questo composto in una padella con l'olio e far soffriggere. Aggiungere i gamberoni e cuocerli per pochi minuti, sfumando con poco vino bianco. Aggiungere il prezzemolo, lasciare asciugare e servire.

Al posto dello zenzero si può utilizzare la buccia di due limoni.



Secondi

Cotechino in crosta con patate duchessa

Ingredienti per il cotechino:

1 rotolo di pasta sfoglia (a seconda delle dimensioni del cotechino)

1 cotechino

1 tuorlo d'uovo

Preparare il cotechino secondo le indicazioni di cottura, scolarlo, farlo raffreddare ed eventualmente sciacquarlo dal grasso, togliendogli la pelle (senza rovinarlo).

Avvolgere il cotechino nel rotolo della pasta sfoglia, praticando in superficie dei piccoli taglietti (tipo strudel). Con un pennello da cucina, spennellare la pasta sfoglia con il tuorlo d'uovo e informare a 180° finché la sfoglia sia dorata e croccante.

Ingredienti per le patate duchessa:

500gr patate

sale

parmigiano grattato

burro

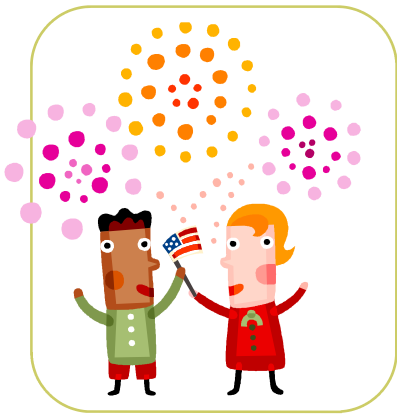
1/2 bicchiere di latte

1 tuorlo

Preparare un purè morbido: sciacquare le patate e metterle, con la buccia, in una pentola profonda con acqua fredda e sale, e portare a ebollizione. Quando le patate sono morbide (verificare con la forchetta) scolarle, spellarle e schiacciarle con lo schiacciapatate mentre sono ancora calde.

Mettere il purè in una pentola antiaderente, aggiungere due noci di burro, 4 cucchiaini di parmigiano, 1 tuorlo e il latte, e far cuocere amalgamando bene gli ingredienti.

Trasferire il composto in una sacca da pasticciare 'dentellata' e formare dei mucchietti (tipo meringhette) sulla placca da forno. Spennellare con il tuorlo rimasto e cuocere a 180° per 10 minuti, fino a doratura.



Secondi

Zampone e lenticchie su crostoni di polenta

Ingredienti per il cotechino:

1 zampone precotto
2 barattoli di lenticchie
polenta pronta
parmigiano
burro

Preparare la polenta e stenderla su un piano dello spessore di circa 2cm (oppure acquistare la polenta soda da tagliare a fette). Tagliare la polenta in tanti cerchietti (con un coppapasta o con un bicchiere rovesciato), corrispondenti circa al diametro dello zampone.

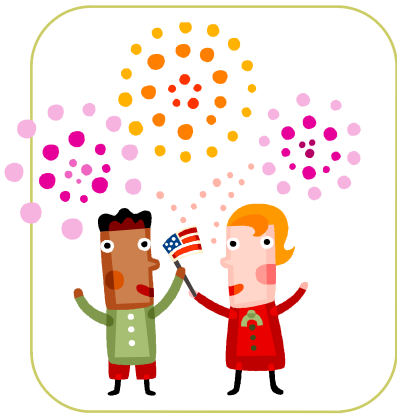
Mettere i cerchi di polenta sulla leccarda del forno, imburrarli e cospargerli con poco parmigiano. Cuocere in forno caldo, con il grill, finché diventano dorati.

Far cuocere lo zampone secondo le indicazioni di cottura, scolarlo, sciacquarlo e spellarlo e tagliarlo a fette. Dividere le fette a metà, in due mezzi cerchi.

Sciacquare le lenticchie, cuocerle in padella con un soffritto finissimo (tritato con il robot) di cipolla, carota, rosmarino e sedano, aggiungendo acqua e sale. Cuocere per almeno 15 minuti.

Mettere da parte 3 cucchiaini di lenticchie e frullare le altre con poca acqua di cottura, per ottenere una sorta di purè denso. Aggiungere le lenticchie intere al purè e mescolare bene.

Assemblare i crostoni: mettere nei piatti un cerchio di polenta. Su una metà adagiare la mezza fetta di zampone; sull'altra metà il purè di lenticchie. Aggiungere qualche ago di rosmarino e scaldare velocemente nel microonde prima di servire.



Contorni

Insalata con pere, noci, songino e roquefort

Ingredienti:

songino (valeriana)
roquefort o gorgonzola
noci sgusciate
2 pere
olio e sale
senape

Pulire la valeriana e disporla in un piatto da portata. Tagliare il roquefort a quadretti e disporli sulla valeriana. Aggiungere le mezze noci sgusciate. Lavare le pere e tagliarle a fettine sottili. Disporle sul piatto di portata. Condire con un'emulsione fatta di olio, un cucchiaino di senape e sale.

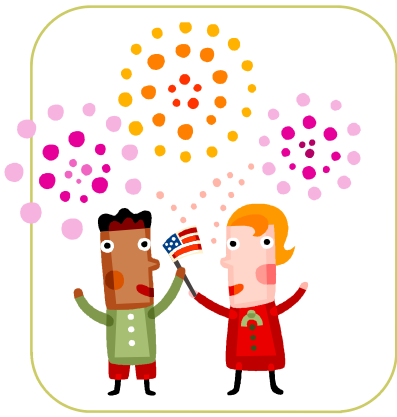
Insalata con indivia belga, pere e champignons

Ingredienti:

indivia belga
champignon freschi
2 pere
olio e sale
senape

Pulire l'insalata e disporla in un piatto da portata tagliandola a rondelle. Pulire gli champignons e tagliarli a fettine sottili, disponendo anch'essi nel piatto da portata. Aggiungere le pere lavate e tagliate a fettine sottili.

Condire con un'emulsione fatta di olio, un cucchiaino di senape e sale.



Dolci

Frutta fresca con fonduta di cioccolato

Crema al mascarpone:

frutta mista a piacere: ananas, uva, fragole, kiwi, mandarini cinesi, mele, pere, banane
marshmallows

300gr di cioccolato fondente

200gr panna fresca liquida per dolci

In un pentolino antiaderente, fare scaldare la panna. Quando è calda, aggiungere il cioccolato fondente spezzettato, e farlo sciogliere a fuoco lento. Trasferire il cioccolato in una ciotola per fonduta e mantenerlo in caldo con la candelina sottostante. Pulire la frutta e tagliarla a tocchetti non troppo piccoli. Intingere la frutta e i marshmallows dentro il cioccolato fuso.

Tartufi al cioccolato

Crema al mascarpone:

180gr di cioccolato fondente

120ml di panna fresca liquida per dolci

25gr di burro a temperatura ambiente

cacao in polvere

In un pentolino antiaderente, fare scaldare la panna. Quando è calda, aggiungere il cioccolato fondente spezzettato, e farlo sciogliere a fuoco lento. Togliere il pentolino dal fuoco ed aggiungere il burro, mescolando accuratamente.

Trasferire il composto in una ciotola e mettere in frigo a raffreddare per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, formare delle palline con un cucchiaino e farle rotolare sul cacao in polvere, facendo in modo che aderisca bene.

Servire mettendo dentro dei pirottini di carta.