



# Menù d'Autunno



# Chicchi al Caprino con Granella di Nocciole

Ripieno per chicchi di uva

**Ingredienti:**

(per circa 80 chicchi)

- > chicchi di uva grandi (di uva rosata)
- > 4 tronchetti di caprino di capra fresco
- > 1 confezione di formaggio spalmabile
- > 1 confezione di 250 gr. di mascarpone
- > 1/2 confezione di nocciole

**Preparazione:**

Amalgamare in una ciotola capiente i 4 tronchetti di caprino con formaggio spalmabile e mascarpone, lavorandoli a crema.

Aprire, tagliandoli a metà i chicchi, senza andare da parte a parte e togliere tutti i semi.

Riempire i chicchi con la crema di caprino e poi passarli, rotolandoli dalla parte della crema, sulle nocciole precedentemente triturate (a granella).

Da servire freschi preferibilmente su un letto di foglie di vite.

# Risotto al Fiore Sardo con Pere Caramellate

## Ingredienti:

(per 8 persone)

- > 500/600 gr di riso Carnaroli
- > 200 gr di pecorino Fiore Sardo media stagionatura
- > 1 bicchiere di vino bianco
- > 4 pere William o 3 Abate
- > 3 lt brodo di dado vegetale
- > 1 cipolla bianca
- > 10 foglioline di salvia
- > 60 gr di burro
- > Sale, pepe

## Preparazione:

Stufare la cipolla tritata finemente con 60 gr di burro e 2 mestolini di brodo per 5-6 minuti.

Alzate la fiamma, unite il riso e tostatelo mescolando per 2-3 minuti.

Sfumare con il vino e lasciarlo evaporare.

Aggiungere 2 mestoli di brodo e portare a cottura il risotto aggiungendo il brodo poco alla volta e lasciandolo morbido.

Prima di spegnere regolare di sale.

Intanto sbucciate le pere e tagliatele a dadini.

Sciogliete il burro rimasto in una padella e cuocete le pere con la salvia per 4-5 minuti a fiamma alta facendo rosolare.

Mantecare il risotto con il formaggio grattugiato (eventualmente aggiungendo un mestolino di brodo se necessario). Mescolare e lasciare riposare coperto per 2-3 minuti.

Suddividere nei piatti mettendo al centro di ognuno un po' di pere private della salvia.

# Bocconcini di Pollo al Ginepro e Arancia

## Ingredienti:

(per 15 persone a buffet)

- > 1,5 kg petto di pollo
- > Farina
- > 1/2 bicchiere di rum
- > 2 cucchiaini Bacche di ginepro
- > 2 bicchieri succo di arancia bionda
- > 2 bicchieri succo di arancia rossa
- > 120 gr di burro
- > Sale, pepe

## Preparazione:

Tagliare il petto di pollo a cubetti e infarinarlo leggermente.

Sciogliere in una padella antiaderente il burro, con le bacche di ginepro leggermente schiacciate.

Aggiungere i cubetti di pollo e fare insaporire a fuoco vivace per una decina di minuti scarsi girando una sola volta.

Bagnare con il rum, regolare di sale e pepe e far evaporare.

Aggiungere il succo d'arancia, abbassare la fiamma e stufare per 7/8 minuti.

Servire subito.

# Dolce di Ricotta e Pere con Salsa al Cioccolato

## Ingredienti:

(per 8 persone)

- > 500 gr. di ricotta fresca e cremosa
- > 100 gr. di Farina
- > 3 uova
- > 1 limone
- > 150 gr. di zucchero
- > 2 pere
- > 50 gr. di cioccolato
- > zucchero a velo

## Preparazione:

Lavare il limone e grattugiare la scorza.

Riunire la ricotta con lo zucchero in una ciotola capiente e mescolare bene.

Aggiungere le uova, la farina, le pere tagliate a quadretti, la scorza di limone e mescolare delicatamente.

Versare l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm e cuocere in forno a 160° per 45 min.

Una volta cotta, sfornarla e lasciarla raffreddare, spolverare con lo zucchero a velo e servire con la salsa di cioccolato caldo.

**Credits:**

a cura di:

Cecilia Crescioli, MariaPia Misiti, Chiara Pelleschi, Laura Zasso, Valeria Lettino

editing:

Paolo Grò, mail to: [topoimentali@gmail.com](mailto:topoimentali@gmail.com)

copyright :

"Le Guicciarde" 2012

[www.leguicciarde.it](http://www.leguicciarde.it)