



Menù d'Estate



Involtini di Melanzane ai Capperi

Ingredienti:

(per 40 involtini)

- › 40 fette sottili di melanzana
- › 500 gr passata di pomodoro
- › 550 gr di mozzarella poco lattiginosa
- › 120 gr di capperi sottosale
- › Origano
- › Olio
- › Sale, pepe

Preparazione:

Grigliare leggermente le fette sottili di melanzana.

Stendere le fette, salare e pepare.

Mettere i capperi in acqua per dissalarli.

Distribuire su un lato, su quasi tutta la superficie, una cucchiata scarsa di passata di pomodoro, i capperi e la mozzarella tagliata a dadini (lasciandone da parte 40 dadini piccoli).

Completare con un pizzico di origano e arrotolare ogni fetta.

Ungere una teglia di alluminio e disporre gli involtini.

Passare sopra ogni involtino il cucchiaino sporco di pomodoro e appoggiare un cubettino di mozzarella.

Irrorare con pochissimo olio e passare in forno a 180° per 5 minuti.

Si può guarnire con barbe di finocchietto.

Risotto con Zucchine, Menta e Pecorino

Ingredienti:

(per 25 persone a buffet)

- > 1,2 kg di riso carnaroli
- > 1 kg di zucchine verdi con fiori freschi
- > 4 rametti di menta fresca
- > 1/4 di forma di pecorino fresco toscano dolce
- > 1,5 scatola di cipolla surgelata
- > 3/4 bicchieri di vino bianco secco
- > 3 lt circa di brodo vegetale
- > 80 gr di burro

Preparazione:

Tagliare le zucchine a dadini e i fiori a strisce.

Fate stufare in una casseruola antiaderente la cipolla e 80 gr di burro.

Unire le zucchine a dadini e fare insaporire, facendo prosciugare eventuale acqua di cottura.

Unire il riso e tostarlo a fiamma media per 2-3 minuti.

Bagnare con il vino e fare evaporare.

Portare a cottura al dente il risotto unendo il brodo bollente poco alla volta.

A 3/4 di cottura unire i fiori a strisce e la menta tagliata con le forbici.

Regolare di sale e pepe.

Togliere il risotto dal fuoco e incorporare il pecorino grattugiato a filetti e, se necessario, il burro. Farlo mantecare coperto per 2-3 minuti, facendo attenzione che non si incolli.

Se possibile, servire decorando con ventagli di fiori di zucca fritti.

Misticanza con Gamberi alle Nocciole

Ingredienti:

(per 4 persone)

- › 200 gr insalatine verdi
- › 100 gr insalatine rosse
- › 1 mazzetto di rucola
- › 200 gr di code di gambero sgusciate
- › 1 albume di uovo
- › 70 gr di nocciole
- › 4 rametti di prezzemolo
- › 6 rametti di maggiorana
- › 6 rametti di origano
- › 6 fili di erba cipollina
- › olio extravergine d'oliva
- › aceto di mele
- › sale e pepe

Preparazione:

Frullate le nocciole nel mixer fino ad ottenere un trito omogeneo e versatelo su un piatto piano. Sbattete leggermente l'albume in una ciotola con un pizzico di sale e una macinata di pepe, intingete le code di gambero, poi rigiratele nel piatto con il trito di nocciole.

Disponete le code impanate su una placca foderata con la carta da forno e infornatele a 180° per 5-6 minuti. Se preferite, friggetele nell'olio caldo e fatele sgocciolare sulla carta assorbente da cucina. Pulite le tre insalate, lavatele e asciugatele. Spezzettate le foglie più grandi e riunite tutto in un'insalatiera. Lavate, asciugate e spezzettate le erbe aromatiche, tranne l'erba cipollina, e poi mescolatele all'insalata.

Preparate la vinaigrette, emulsionando in una ciotolina un cucchiaino di aceto di mele con 6 cucchiaini di olio, l'erba cipollina lavata, asciugata e sforbiciata, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Condite l'insalata, dividetela nei piatti individuali, ultimate con i gamberi e servite.

Bavarese di Ricotta con Lamponi

Ingredienti:

(per 8 persone)

- › 250 gr biscotti secchi
- › 50 gr mandorle
- › 50 gr nocciole
- › 200 gr burro
- › 375 gr ricotta vaccina
- › 125 gr ricotta ovina
- › 2 vanigline
- › 100 gr di zucchero
- › 100 gr di acqua
- › 10 gr di colla di pesce
- › 300 gr di panna da montare
- › lamponi

Preparazione:

Base tipo cheese cake.

Frantumare i biscotti insieme alle mandorle e alle nocciole, entrambe pelate.

Amalgamare con 200 gr di burro fuso. Mettere l'impasto in uno stampo a cerniera rivestito da carta da forno. Fare un bordo alto almeno tre dita e spesso uno. Mettere in frigo a solidificare.

Per la bavarese stemperare la ricotta in acqua portata a bollore, sciogliere lo zucchero e le vanigline per 3 minuti. Fuori dal fuoco aggiungere colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Lasciare riposare il composto per farlo "tirare", metterlo eventualmente anche in frigo qualche minuto.

A questo punto amalgamare la panna fresca montata e versare tutto nel guscio dei biscotti.

Rassodare il tutto in frigo per almeno 6 ore in frigo.

Decorare con i Lamponi.

Credits:

a cura di:

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

editing:

Paolo Grò, mail to: topoimentali@gmail.com

copyright :

"Le Guicciarde" 2012

www.leguicciarde.it