



# Menù d'Inverno



# Patè di Anatra al Porto

## Ingredienti:

(per una vaschetta – circa 30 crostini)

- › 2 petti di anatra (complessivamente 550-600 gr)
- › 90 gr di pancetta affumicata a dadini
- › 110 gr di burro
- › 120 gr di soffritto surgelato
- › Trito aromatico di salvia, timo e rosmarino
- › 5 bacche di ginepro
- › 1 dl e mezzo di porto
- › Brodo di dado di magro
- › Sale, pepe

## Preparazione:

In una padella antiaderente rosolare i petti, prima dal lato della pelle e poi dall'altro.

Eliminare il grasso formatosi, e aggiungere poco olio, il soffritto, il ginepro, la pancetta e il trito aromatico.

Rosolare per 5-6 minuti.

Regolare di sale e pepe, irrorare con il Porto e farlo evaporare.

Coprire e cuocere a fiamma bassa per circa 40 minuti, unendo sale e un po' di brodo bollente.

A cottura ultimata, tagliare la pelle dei petti, affettarli e passarli al mixer con la pancetta, il soffritto di cottura e 3 cucchiaini di sugo.

Unire il burro a pezzetti e frullare ancora per qualche minuto.

Mettere in uno stampo da plum cake. In alternativa è possibile stendere il composto anche su carta da forno bagnata e strizzata, arrotolare il foglio su se stesso in modo da formare un cilindro e legare alle estremità.

Altrimenti si può servire a ciuffetti fatti con la sac a poche sopra il pane, preferibilmente tostato e scuro, decorato con dei filettino di arancia o di mela.

# Gnocchi Verdi al Roquefort e nocciole

## Ingredienti:

(40 porzioni a buffet)

- > 500 gr di erbette (o bietole)
- > 700 gr di gorgonzola dolce
- > 4 kg di gnocchi di patate
- > 500 gr di formaggio Roquefort
- > 750 gr di panna fresca
- > 300 gr di nocciole sgusciate
- > 50 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- > Aglio e pepe rosso

## Preparazione:

Eliminare crosta del Roquefort e spezzettarlo.

Portare a bollire la panna, aggiungere il formaggio, togliere dal fuoco e aggiungere manciata di pepe e mescolare.

Tostare le nocciole in padellino.

Lessare lessare gli gnocchi.

Unire il burro con le nocciole, aggiungere la panna con formaggio e infine gli gnocchi, spolverizzandoli con le nocciole rimaste.

# Rotolo di Tacchino Ripieno di Frutta Fresca e Secca

## Ingredienti:

(per 8 persone)

- › 800 gr di fesa di tacchino
- › 150 gr di castagne bollite
- › 150 gr di mele gialle
- › 150 gr di pere abate
- › 100 gr di prugne secche snocciolate
- › 50 gr di gherigli di noce
- › 50 gr di polpa di vitello tritata
- › 50 gr di pancetta dolce a dadini
- › 50 gr di burro
- › 1 bicchierino di cognac
- › 80/100 gr di pancetta a fettine sottili
- › 1,5 bicchiere di vino bianco
- › 1 rameetto di salvia e 1 di rosmarino
- › Sale, pepe

## Preparazione:

Mettere a bagno le prugne in acqua tiepida finchè diventano morbide.

Preparare il ripieno mettendo in una ciotola le castagne, le prugne ben strizzate, i gherigli di noce spezzettati, le mele e le pere sbucciate e tagliate a cubetti, la polpa di vitello sbriciolata, la pancetta a dadini e il cognac: salate, pepate e mescolare bene.

Aprire la carne a libro in una sola fetta, appiattire con il batticarne, salare e pepare.

Distribuire il composto sulla carne, lasciando liberi i bordi.

Arrotolare la carne e legarla con lo spago, ricoprendola con la pancetta a fettine.

In una teglia adatta al fuoco e al forno, sciogliere il burro con la salvia e il rosmarino e rosolare il rotolo.

Spruzzarlo con metà del vino e infornare a 180° per 1 ora e 10 minuti, girandolo spesso e bagnandolo con il suo sugo.

Togliere il rotolo dal forno, avvolgerlo nell'alluminio e lasciarlo riposare per 10 minuti.

Deglassare il fondo della teglia con il vino restante formando una salsetta fluida.

# Semifreddo di Torrone

## Ingredienti:

(per 8 persone)

- > 400gr di torrone
- > 4 uova
- > 6 dl di panna fresca
- > 1 dl di latte
- > 100 gr di zucchero
- > 80 gr di cioccolato fondente
- > 80 gr di cioccolato bianco di copertura
- > la punta di cucchiaino di vaniglia
- > 150 gr di torrone ricoperto di cioccolato per decorare

## Preparazione:

Separate i tuorli dagli albumi e montate a neve ben ferma questi ultimi; montate anche mezzo litro di panna; in una capiente terrina lavorate i 4 tuorli con 100 gr di zucchero, fino a ottenere un composto spumoso.

Unite ai tuorli montati prima la panna, poi gli albumi e infine il torrone tritato grossolanamente; versate il composto in uno stampo rotondo a pareti alte bagnato con acqua fredda e mettete un freezer per 4-5 ore.

Grattugiate separatamente i due tipi di cioccolato e metteteli in due casseruoline di acciaio, unite a ciascuno mezzo dl di panna, mezzo dl di latte e un pizzico di vaniglia e fateli fondere a bagnomaria mescolando con una frustina; toglieteli dal fuoco ma lasciateli nel bagnomaria.

Immergete per un istante lo stampo in acqua calda, e sformate il semifreddo su un piatto da portata; tagliatelo a spicchi e servitelo irrorato con le due salse al cioccolato tiepide.

Decorate con pezzetti di torrone al cioccolato e, a piacere, con scaglie di cioccolato bianco.

Potete preparare il dolce anche in stampi monoporzione.

**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)