



Menù di Primavera



Involtini di Bacon

Ingredienti:

(per 4 persone)

- > 4 fette di pancarrè
- > 100 gr di casatella o frescotto
- > 16 fette di bacon sottilissime
- > foglie di salvia
- > aceto balsamico
- > pepe

Preparazione:

Eliminare le croste del pan carrè e tagliare le fette in 4 bastoncini lunghi e stretti.

Scaldare il grill del forno e tostare i crostini.

Spalmare sui bastoncini del pan carrè la casatella, profumare con pepe e avvolgere con fetta di bacon. Passare in forno per 2 min. circa.

Prima di servire, irrorare con gocce di aceto balsamico e guarnire con salvia.

Risotto agli Asparagi e Prosciutto Croccante

Ingredienti:

(per 4 persone)

- > 300 gr riso vialone nano
- > 1 cipolla
- > 1 mazzo di asparagi
- > 1 porro
- > 4 fette di prosciutto crudo
- > burro
- > parmigiano
- > olio
- > brodo vegetale
- > sale e pepe
- > vino Bianco

Preparazione:

Tostare riso con la cipolla tritata, una noce di burro e un filo di olio. Sfumare con il vino bianco. Salare leggermente e iniziare la cottura con del brodo bollente.

Nel frattempo, a parte, saltare gli asparagi precedentemente pelati con del porro tagliato finemente. Verso metà cottura del riso aggiungere gli asparagi saltati e continuare la cottura. Saltare le fette di prosciutto tagliate julienne con un filo di olio per renderli croccanti.

A cottura ultimata mantecare il riso con burro, parmigiano, un filo di olio.

Disporre sul piatto e decorare con prosciutto croccante e qualche punta di asparago.

Arrosto di maiale con mirtilli

Ingredienti:

(per 8 persone)

- > 1 arrosto di maiale
- > 80 gr di senape
- > 100 gr di mirtilli in conserva
- > 100 gr di panna
- > 10 cl di vino bianco secco
- > sale
- > pepe

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200°, imburrare una teglia da forno e porrervi l'arrosto.

Successivamente mescolare la senape con i mirtilli, la panna e il vino bianco e spalmare il composto ottenuto sull'arrosto, poi pepare in abbondanza.

Versare 20 cl di acqua nella teglia e infornare.

Fare cuocere per 1 ora, bagnando ogni 15 minuti d'arrosto, con il sugo di cottura. Ricoprire la teglia con un foglio di alluminio e proseguire la cottura per altri 20 minuti.

Sfornare e scoprire la teglia. Fate intiepidire e tagliare l'arrosto a fette.

Diluire il sugo di cottura con 10 cl di succo di mirtilli, 5 cl di acqua bollente e 5 cl di vino bianco, grattando bene il fondo. Filtrate la salsa ottenuta, salate, pepate e servite l'arrosto con salsa a parte.

Crema al Mascarpone con Fragole

Ingredienti:
(per 12 ciotoline)

- > 3 uova
- > 90 gr di zucchero
- > 375 gr di mascarpone
- > 3 - 4 cucchiaini di brandy
- > 4 vaschette di fragole

Preparazione:

Mescolare i tuorli con lo zucchero con un mestolo di legno fino a che diventano gonfi.
Aggiungere il mascarpone e mescolare bene. Incorporare il brandy.
Se possibile far riposare in frigo per un'oretta, facendo attenzione a che non ci siano odori.
Mettere in piccole ciotoline individuali, ricoprire di fragole tagliate in 4 parti e spolverare con zucchero a velo.

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