



RICETTE - 2 PRIMI PIATTI

Spaghetti alla palermitana o “all'acciuga rossa”

Ingredienti per 4 persone:

- 320 grammi di spaghetti
- un po' di mollica di pane
- 100 grammi di pan grattato
- 50 grammi di mandorle tritate a coltello
- 50 grammi di noci tritate a coltello
- 4 filetti di acciughe
- 1 spicchio d'aglio
- 10 grammi di uva passa
- 10 grammi di pinoli
- 500 grammi di salsa di pomodoro
- prezzemolo
- sale e pepe

Preparazione:

- Tostare in padella il pan grattato, la mollica di pane, le mandorle e le noci
- a parte rosolare l'aglio con olio d'oliva e aggiungere la salsa di pomodoro, i pinoli, l'uva passa, prezzemolo
- salare, pepare e tenere sul fuoco giusto a bollire
- scolare la pasta al dente, maneggiare (????)
- disporre nei piatti, cospargere con la mollica tostata (muddica) e prezzemolo e servire.

Farfalle alle punte di asparagi e capesante

Ingredienti per 4 persone:

- 320 grammi di farfalle
- 12 asparagi lessati
- 6 capesante
- 3 pomodori maturi spellati
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale e pepe

Preparazione:

- Rosolare l'aglio con l'olio d'oliva e aggiungere gli asparagi finemente tagliati a rondelle, preservando le punte
- aggiungere successivamente i pomodori tagliati a cubetti
- salare e pepare e far cuocere qualche minuto
- aggiungere le capesante tagliate a pezzetti e un po' di prezzemolo
- scolare le farfalle e maneggiare
- sistemare sui piatti decorando con le punte degli asparagi
- aggiungere un filo di olio di oliva e spolverare di prezzemolo



RICETTE - 1 SECONDO E UNA INSALATA SPECIALE

Sformatino di “magret de canard” ai porri e salsa di castagne

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di anatra
- 2 grossi porri
- 200 grammi di castagne cotte
- 4 stampini in alluminio usa e getta

Preparazione:

- tagliare le fette di magret a partire dal centro e foderare gli stampini precedentemente spennellati con poco olio, facendo debordare le fette in modo da poterle poi richiudere sul ripieno
- rosolare il bianco dei porri finemente tritati in una padella antiaderente
- aggiungere il rimanente petto d'anatra tagliato a listarelle scottandole leggermente
- salare e pepare
- riempire con questa farcia gli stampini e chiudere con le fette ripiegandole sul ripieno
- foderare con carta pellicola o stagnola e mettere in forno per 5 minuti
- preparare la salsa di castagne rosolandole con una noce di burro, aggiungendo poca acqua, sale e pepe e frullando per ottenere una salsa densa
- sfornare e capovolgere gli stampini sul piatto deponendone il contenuto
- aggiungere accanto la salsa di castagne
- decorare con striscioline di carote e zucchine tagliate finemente con un pela-patate

Insalatina esotica

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mango
- 1 papaia
- 1 avocado
- 200 grammi di gamberetti lessati
- 4 fette di ananas finemente tagliate, rotonde e con la buccia
- ½ limone, sale e pepe

Preparazione:

- sbucciare i frutti e tagliarli a tocchetti
- aggiungere i gamberetti scottati, il limone spremuto, olio d'oliva, sale e pepe
- disporre sui piatti le fette di ananas e posizionare al centro di ognuna l'insalatina appena preparata
- decorare con gli steli d'ananas



RICETTE - 2 DOLCI

Semifreddo alle mandorle

Ingredienti per 6 persone:

- 200 grammi di panna
- 130 grammi di zucchero
- 50 grammi di mandorle
- 3 uova
- 6 stampini budino mono porzione di alluminio usa e getta

Preparazione:

- montare la panna con 1 cucchiaino di zucchero
- caramellare le mandorle in padella antiaderente con 50 grammi di zucchero, dopodiché disporle a raffreddare su un foglio di stagnola e successivamente pestarle avvolte in un torcione
- montare i 3 tuorli d'uovo con 50 grammi di zucchero
- montare i 3 bianchi d'uovo a neve ferma con 1 cucchiaino di zucchero
- una volta pronti tutti gli ingredienti incorporare il tutto e riempire gli stampini
- mettere in congelatore per ca. 4 ore
- sformare e servire con cioccolato calda o topping al cioccolato o con del miele a filo

Tortino farcito ai frutti di bosco su crema inglese

Ingredienti:

- 3 uova
- 225 grammi di zucchero
- 75 grammi di farina
- 50 grammi di burro (fuso e freddo)
- 1 cucchiaino di lievito Bertolini
- 250 grammi di panna
- 100 grammi di frutti di bosco
- 200 grammi di latte
- 3 tuorli d'uovo

Preparazione del tortino:

- montare 3 uova con 75 grammi di zucchero, 75 grammi di farina, 50 grammi di burro fuso e freddo ed 1 cucchiaino di lievito Bertolini
- riempire ad un po' più di metà i 6 stampini precedentemente imburrati e spolverati di farina
- infornare a 170° per circa 15 minuti
- una volta raffreddati tagliare il cappello che servirà da copertura e svuotarli facendo attenzione a non bucarli

Preparazione della farcia e della crema inglese:

- montare la panna con 50 grammi di zucchero
- aggiungere i 100 grammi di frutti di bosco frullati
- riempire i tortini con l'aiuto di un "sac à poche"

- sistemare i cappelli dei tortini con l'aiuto della panna montata messa da parte
- preparare la crema inglese aggiungendo i 200 grammi di latte bollente ai 3 tuorli d'uovo battuti con 100 grammi di zucchero
- lasciar raffreddare dopodiché mettere qualche cucchiaino di crema inglese su tutto il fondo del piatto sistemandovi il tortino
- decorare con un grappolo di ribes o altri frutti di bosco e spolverare di zucchero a velo