

PIATTI DEL MESE / antipasti primi secondi contorni dolci

Con la collaborazione dello chef **Massimiliano Brioschi**

antipasti

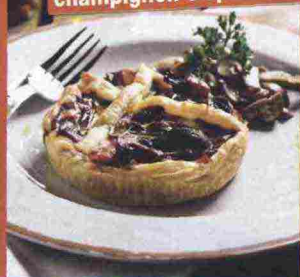
Tortini fondenti di porri e taleggio 90



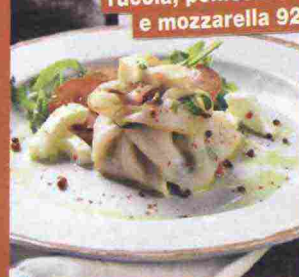
Crostini con zucca, feta e cipolla rossa 91



Mini quiche con champignon e speck 91



Saccottini di spada, rucola, pomodorini e mozzarella 92

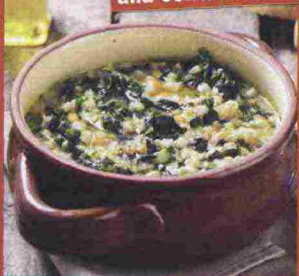


primi

Pizzoccheri con stracchino e radicchio 94



Zuppa di farro alla contadina 95



Spaghetti alla carbonara di mare 95



Rotolo di pasta agli spinaci e prosciutto cotto 96



secondi

Bocconcini di maiale con castagne 98



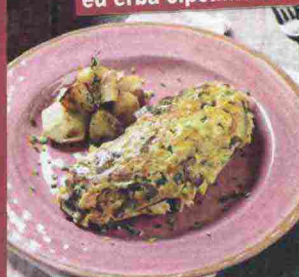
Involtoni di salmone con bietoline 99



Polpette di pollo croccanti 99



Omelette con funghi ed erba cipollina 100

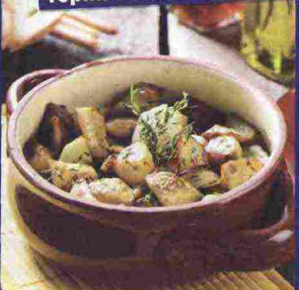


contorni

Broccolo romanesco con acciughe e capperi 102



Topinambur al timo 103



Padellata di finocchi al parmigiano 103

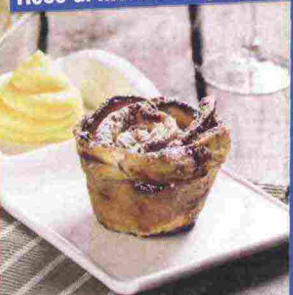


Spinaci saltati con uvetta e pancetta 104



dolci

Rose di mele e sfoglia 106



Plum cake al farro con frutti di bosco 107



Mousse di ricotta e castagne al miele 107



Semifreddi alle mandorle caramellate 108



Per piatti, posate e tovaglie si ringrazia **Villa d'Este Home - Tivoli**

PIATTI DEL MESE / antipasti antipasti antipasti antipasti



Tortini fondenti di porri e taleggio

Costo economico Tempo 50 minuti Difficoltà ●●●○

Ingredienti per 4 persone

● 400 g di porri (solo la parte bianca) ● 100 g di taleggio ● 2 uova ● 100 g di pancarré ● 100 g di grana grattugiato, più quello per gli stampini ● 1 ciuffo di prezzemolo ● 250 ml di latte ● 30 g di farina ● burro ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Private i porri di radichette ed eventuali sfoglie sciupate, lavateli e tagliateli a fette sottili. Fatele appassire in una casseruola con un filo d'olio, a fiamma bassa, senza che prendano colore. Spegnete e fate intiepidire.

2 Tagliate il pane a dadini. Mettetelo nel mixer con le uova, i porri e frullate per ottenere

un composto omogeneo. Incorporate il grana, regolate di sale e pepate. Versate il composto in 4 stampini (anche di alluminio usa e getta) imburrati e cosparsi di grana. Riducete il taleggio a cubetti e inserite un cubetto in ogni tortino (tenete da parte il resto del formaggio). Infornate a 180 °C per 20-25 minuti.

3 Preparate la salsa. Sciogliete 30 g di burro in un pentolino, aggiungete la farina e mescolate velocemente per ottenere un composto liscio senza grumi. Versate il latte e portate a bollire a fuoco dolce, mescolando. Unite il taleggio rimasto, mescolate per scioglierlo, regolate se occorre di sale e pepate. Servite il tortino sulla salsa al taleggio completando con poco prezzemolo tritato e una macinata di pepe a piacere.

BUONO A SAPERSI

Nella ricetta, dei porri si usa solo la parte bianca, tenera e dolce. Quella verde che non impiegate subito può comunque avere altri utilizzi. Potete per esempio ridurre 1-2 sfoglie a julienne, friggerle pochi istanti in olio ben caldo e usarle per guarnire gli sformatini, al momento di servirli. Più semplicemente, il verde di porro è ottimo da aggiungere ai brodi o nel fondo di cottura di un arrosto.

antipasti antipasti antipasti antipasti antipasti ▶

Crostini con zucca, feta e cipolla rossa

Costo economico Tempo 30 minuti Difficoltà ●●○○

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di polpa pulita di zucca ● 8 fette di pane casereccio ● 200 g di feta ● 1 cipolla rossa ● 1 mazzetto di timo ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Tagliate la zucca a cubetti. Metteteli in una pirofila rivestita di carta da forno, unite 2-3 rametti di timo, condite con un filo d'olio, un pizzico di sale e infornate a 180 °C per 10-15 minuti fino a quando la zucca risulta tenera.

2 Sbucciate nel frattempo la cipolla, affettatela sottilmente e fatela saltare in padella con 2 rametti di timo, un filo d'olio e un pizzico di sale, finché è rosolata. Tagliate la feta a cubetti.

3 Fate tostare le fette di pane, in forno o in una tostiera. Mescolate in una ciotola la zucca e la cipolla (eliminate i rametti di timo). Unite la feta, un filo d'olio e una macinata di pepe. Distribuite il mix sui crostini, guarnite a piacere con timo fresco e servite.



Mini quiche con champignon e speck

Costo economico Tempo 50 minuti Difficoltà ●●○○

Ingredienti per 6 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare ● 150 g di funghi champignon ● 100 g di speck ● 50 g di grana grattugiato ● 2 uova ● 100 ml di latte ● burro ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Pulite gli champignon e affettateli non troppo sottilmente. Fateli saltare in una padella con un filo d'olio caldo finché sono leggermente dorati e l'acqua di vegetazione è evaporata. Intanto, tagliate a strisciole lo speck. Unite lo speck nella padella, rosolatelo per 1 minuto a fuoco vivo e spegnete.

2 Ricavate dalla sfoglia 4 dischi di circa 14 cm di diametro (conservate i ritagli) e foderate 4 tegliette rotonde da 12 cm, imburrate. Dividetevi il misto di funghi e speck. Sgusciate le uova in una ciotola, unite il latte, il grana e sbattete leggermente, poi regolate di sale e pepate.

3 Versate le uova nelle tegliette e infornate le tortine a 200 °C per 25-30 minuti. Sformatele e lasciatele intiepidire qualche minuto prima di sfornarle e servirle, guarnite a piacere con una cucchiata di funghi champignon rosolati e ciuffi di prezzemolo fresco.



PIATTI DEL MESE / antipasti antipasti antipasti antipasti



Saccottini di spada, rucola, pomodorini e mozzarella

Costo economico Tempo 35 minuti **Difficoltà** ●●○○

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pesce spada affumicato
- 100 g di rucola ● 200 g di mozzarella
- 2 pomodori ● 4 steli di erba cipollina
- olio extravergine d'oliva ● 1 cucchiaino di pepe rosa ● sale ● pepe nero

Preparazione

1 Lavate i pomodori. Tagliatene uno a dadini, conditeli in una terrina con olio, sale, pepe e fate riposare mentre preparate gli altri ingredienti. Ricavate dalla mozzarella una dozzina di striscioline per la guarnizione, riducete il resto a cubetti e fate asciugare tutto su carta da cucina.

2 Scottate in acqua bollente, per pochi secondi, gli steli di erba cipollina. Scolateli su carta da cucina. Sciacquate e asciugate la rucola, tenete da parte qualche foglia per la guarnizione, poi tagliuzzate il resto. Mescolate in una ciotola la rucola tagliuzzata con la mozzarella a cubetti e condite con un filo d'olio, sale e pepe. Affettate il pomodoro rimasto.

3 Sgocciate i dadini di pomodoro dal liquido che si sarà formato sul fondo della terrina e uniteli al mix di mozzarella e rucola. Disponete le fette di spada a due a due su un tagliere, mettendole incrociate. Divideteci il composto e chiudete

L'IDEA IN PIÙ

Invece che con l'olio, completate i piatti con il liquido, saporito e delicatamente colorato, rimasto nella terrina dopo aver fatto marinare i pomodori per il ripieno: fatelo cadere a gocce intorno ai fagottini.

le fette di spada a fagottino, legando con gli steli di erba cipollina.

4 Sistemate i fagottini nel piatto con la rucola e la mozzarella tenute da parte e il pomodoro a fette. Condite le preparazioni con un filo d'olio e il pepe rosa, macinato grossolanamente in un mortaio o con un batticarne.

PIATTI DEL MESE / primi primi primi primi primi primi



Pizzoccheri con stracchino e radicchio

Costo economico **Tempo** 40 minuti **Difficoltà** ●●○○

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di pizzoccheri ● 3 cespi di radicchio rosso
- 200 g di stracchino ● 1 bicchiere di vino rosso
- 1 scalogno ● 1 ciuffo di prezzemolo ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Pulite, sfogliate e lavate il radicchio. Asciugate bene le foglie e tagliatele a striscioline. Sbucciate e tritate lo scalogno e fatelo appassire in un ampio tegame con un filo d'olio, a fiamma media. Aggiungete il radicchio, salatelo e, quando è

appassito, sfumate con il vino rosso e cuocete per 5-6 minuti, finché il radicchio è morbido e il vino completamente evaporato.

2 Lessate nel frattempo i pizzoccheri in acqua bollente salata. Scolateli, conservando una tazza della loro acqua, e fateli saltare nella padella insieme al radicchio e allo scalogno. Unite lo stracchino a ciuffetti e fate mantecare fuori dal fuoco, mescolando per 1 minuto e aggiungendo un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte, per ottenere un condimento cremoso. Completate i pizzoccheri con una macinata di pepe e foglioline di prezzemolo.

BUONO A SAPERSI

I pizzoccheri sono una pasta tipica della Valtellina preparata con farina di grano saraceno. Simili a tagliatelle corte, nella ricetta tradizionale sono conditi con patate, biette o verza, formaggio locale e burro, fuso con aglio e salvia.

rimi primi primi primi primi primi primi primi ▶

Zuppa di farro alla contadina

Costo economico Tempo 50 minuti

Difficoltà ● ○ ○ ○

Ingredienti per 4 persone

● 240 g di farro perlato ● 200 g di cavolo nero ● 2 carote ● 1 costa di sedano ● 1 cipolla ● 2 l di brodo vegetale ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Lavate il cavolo nero, eliminate base e coste spesse e tagliatelo a strisciole. Pulite sedano, carote e cipolla e riduceteli a dadini. In una casseruola, versate 2 cucchiai di olio e fatevi appassire le verdure per qualche minuto. Salate leggermente, aggiungete il farro, mescolate e coprite con il brodo.

2 Portate a bollore e cuocete la zuppa per circa 30 minuti (se occorre, unite altro brodo o acqua calda). Regolate di sale, pepate e servite la zuppa nelle scodelle individuali completando con un filo di olio crudo e una macinata di pepe.



Spaghetti alla carbonara di mare

Costo economico Tempo 30 minuti

Difficoltà ● ● ○ ○

Ingredienti per 4 persone

● 320 g di spaghetti ● 200 g di cozze sgusciate ● 200 g di sacche di calamari pulite ● 1 piccola zucchina ● 2 uova ● 4 tuorli ● 1 spicchio d'aglio ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Sciacquate i calamari, asciugateli e tagliateli a strisciole. Pulite la zucchina e riducetela a filetti sottili (julienne). In una padella, scaldate un filo d'olio e soffriggete l'aglio sbucciato e schiacciato. Aggiungete i calamari, le cozze e la julienne di zucchina. Pepate a piacere e lasciate rosolare a fuoco vivace per 2-3 minuti, mescolando delicatamente. Regolate se occorre di sale, eliminate l'aglio e tenete il condimento in caldo, coprendo la padella con un coperchio.

2 Lessate nel frattempo gli spaghetti in abbondante acqua salata. Versate in una ciotola le uova e i tuorli, salate, pepate a piacere e mescolate con una frusta gli ingredienti per ottenere un composto liscio e cremoso.

3 Scolate gli spaghetti bene al dente (conservate una tazzina della loro acqua di cottura) e versateli nella ciotola con le uova. Mescolate velocemente per condirli in modo uniforme: se la salsa risulta asciutta, allungatela con un filo dell'acqua di cottura tenuta da parte. Unite il condimento di pesce, mescolate e servite immediatamente, con una macinata di pepe.

PIATTI DEL MESE / **primi** primi primi primi primi primi

Rotolo di pasta agli spinaci e prosciutto cotto

Costo economico Tempo 1 ora + il riposo Difficoltà ●●●○



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: ● 150 g di farina, più quella per la lavorazione ● 1 uovo ● 1 tuorlo ● 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva ● sale

Per il ripieno: ● 350 g di spinaci surgelati ● 200 g di prosciutto cotto a fettine sottili ● 150 g di formaggio Edamer ● 50 g di grana grattugiato ● 50 g di burro ● salvia ● sale ● pepe bianco

Preparazione

1 **Preparate la pasta** lavorando la farina con l'uovo, il tuorlo, l'olio e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio, avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare per 1 ora. Cuocete gli spinaci in poca acqua bollente salata, scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente. Affettate il formaggio Edamer.

2 **Dividete la pasta** a metà. Stendete con il mattarello ogni metà, sul piano infarinato, fino a ottenere una sfoglia rettangolare piuttosto sottile (circa 1 mm di spessore). Trasferite le sfoglie ottenute su 2 canovacci puliti.

3 **Coprite ogni sfoglia** con metà degli spinaci, dell'Edamer e del prosciutto. Arrotolate le sfoglie aiutandovi con i canovacci per ottenere rotoli piuttosto stretti. Legate le due estremità dei canovacci a caramella, con spago da cucina, e mettete in frigo per circa 1 ora.

4 **Cuocete i rotoli**, avvolti nei canovacci, per circa 30 minuti in una pentola capace (devono stare stesi) con abbondante acqua bollente salata, a fiamma bassissima. Scolateli ed eliminate i canovacci. Fate sciogliere e spumeggiare il burro in un pentolino con la salvia, sale e pepe. Intanto, affettate i rotoli a rondelle spesse un paio di cm. Disponetele su un piatto da portata, spolverizzatele con il grana, irroratele con il burro alla salvia e servite.

PIATTI DEL MESE / secondi secondi secondi secondi secon



Bocconcini di maiale con castagne

Costo economico **Tempo 1 ora e 20 minuti** **Difficoltà** ●●○○

Ingredienti per 4 persone

● 1 kg di spalla di maiale disossata ● 400 g di castagne lessate e pelate (anche sottovuoto o surgelate) ● 1/2 cipolla bianca ● 1 mazzetto di alloro ● 500 ml di brodo vegetale ● 1 bicchiere di vino bianco ● 40 g di farina ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 **Riducete la spalla** di maiale a bocconcini, eliminando il grasso in eccesso, le pellicine e i nervetti. Sbucciate la cipolla e tritatela. Fatela soffriggere in un tegame, con un filo d'olio, finché comincia a imbiondire.

2 **Unite nel tegame** i bocconcini di maiale, 2 foglie di alloro e fate rosolare per alcuni minuti, girandoli per colorire i pezzi di carne su tutti i lati. Spolverizzate con la farina e fatela tostare, rimescolando, per 1-2 minuti.

3 **Sfumate con il vino** e, appena è evaporato, aggiungete il brodo caldo. Cuocete a fuoco dolce, semicoperto, per 25-30 minuti, poi eliminate l'alloro, aggiungete le castagne e proseguite la cottura per altri 25-30 minuti circa, finché la carne è tenera, unendo poca acqua se necessario. Aggiustate di sale, pepate e completate con 1 foglia di alloro tagliuzzata e foglie intere a piacere come guarnizione.

L'IDEA IN PIÙ

Per rendere questi bocconcini un piatto unico, serviteli con una polenta. Preparatela con 500 g di farina di mais giallo (oppure, di farina per polenta taragna) versata a pioggia in circa 2,4 litri di acqua bollente salata: con queste dosi otterrete una polenta morbida (se fosse troppo soda, abbinata alle castagne renderebbe l'insieme eccessivamente asciutto). Calcolate che cuoce in circa 45 minuti.

secondi secondi secondi secondi secondi secondi ▶

Involtini di salmone con bietoline

Costo economico Tempo 30 minuti

Difficoltà ●●○○

Ingredienti per 4 persone

● 12 fettine sottili di salmone ● 400 g di bietoline (erbette) ● 1 limone non trattato ● 1 spicchio d'aglio ● 2 pomodori ● 1 ciuffo di prezzemolo ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Lavate le bietoline e scottatele per 2-3 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e strizzatele bene. Ripassatele in una padella con un filo d'olio e l'aglio, sbruciato e schiacciato. Salate, pepate, eliminate l'aglio e spegnete.

2 Stendete le fettine di salmone su un tagliere, eliminate se presenti eventuali lisce residue, salatele leggermente, pepatele e copritele con le bietoline. Cospargetele con la scorza grattugiata del limone e arrotolatele a involtino.

3 Disponete gli involtini in un cestello per la cottura a vapore, senza sovrapporli, e cuoceteli per circa 10 minuti. Nel frattempo, sciacquate i pomodori, tagliateli a metà, eliminate semi e acqua e riducete la polpa a cubetti. Conditeli con olio, sale, pepe e il prezzemolo tritato. Servite nei piatti gli involtini caldi, leggermente salati e irrorati con poco olio, accompagnandoli con i pomodorini conditi.



Polpette di pollo croccanti

Costo economico Tempo 35 minuti + il riposo

Difficoltà ●●○○



Ingredienti per 4 persone

● 500 g di petto di pollo ● 1/2 cipolla bianca ● 1 spicchio d'aglio ● 3 uova ● 100 g di mollica di pane ● 4-5 cucchiaini di pangrattato ● 150 g di salsa barbecue ● 2 piccoli pomodori ramati ● Tabasco (facoltativo) ● olio di semi di arachidi ● sale ● pepe

Preparazione

1 Tagliate a pezzi il petto di pollo eliminando cartilagini e nervetti. Sbucciate e affettate grossolanamente la cipolla e l'aglio, privato del germoglio. Mettete questi ingredienti nel mixer con il pane sminuzzato, 1 uovo, sale, pepe e tritate per qualche istante per ottenere un impasto morbido e ben amalgamato. Mettetelo in frigorifero per circa 1 ora.

2 Sciacquate i pomodori, divideteli a metà, eliminate semi e acqua e riducete la polpa a dadini. Mescolateli in una ciotola con la salsa barbecue e qualche goccia di Tabasco, se lo usate.

3 Sbattete in una terrina le uova rimaste con un pizzico di sale e allargate il pangrattato in un vassoio formando uno strato uniforme. Modellate con il composto di pollo tante polpette, passatele nelle uova, nel pangrattato e friggetele, poche per volta, in abbondante olio caldo, a fuoco moderato, rigirandole finché sono dorate su tutti i lati. Scolatele man mano su carta assorbente e servitele calde, accompagnate dalla salsa.

PIATTI DEL MESE / secondi secondi secondi secondi secondi

Omelette con funghi ed erba cipollina

Costo economico Tempo 40 minuti Difficoltà ●●○○

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova ● 150 g di funghi champignon
- 1 mazzetto di erba cipollina ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Pulite gli champignon eliminando la parte terrosa, sciacquateli rapidamente sotto un filo di acqua corrente, asciugateli bene e tagliateli a fettine. Scaldateli in una padella un filo d'olio, aggiungete i funghi e lasciateli rosolare per 5-6

minuti a fuoco vivace, finché l'acqua di vegetazione emessa è evaporata. Salateli e teneteli da parte.

2 Sgusciate le uova in una ciotola, salate, pepate e sbattete con una frusta a mano per amalgamare tuorli e albumi. Unite una cucchiata di erba cipollina, tagliuzzata con le forbici, e gli champignon ormai freddi. Scaldate il forno a 80 °C.

3 Riportate la padella sul fuoco e scaldatela con un filo d'olio. Versatevi 1/4 del composto di uova e, con una spa-

tola, spingetelo da un lato finché è ancora liquido. Quando inizia leggermente a rapprendere, inclinate la padella e ripiegate l'omelette su se stessa con l'aiuto di una paletta (o con colpetti energici sul manico, dati con il pugno). Cuocete ancora qualche minuto sui due lati, poi trasferite l'omelette su un piatto e tenetela in caldo nel forno mentre preparate le altre 3. Servitele spolverizzate di erba cipollina tagliuzzata, a piacere con un contorno di topinambur arrostiti (vedi ricetta a pag. 103).

PIATTI DEL MESE contorni contorni contorni contorni

Broccolo romanesco con acciughe e capperi

Costo economico Tempo 35 minuti Difficoltà ●○○○

Ingredienti per 4 persone

● 1 broccolo romanesco (circa 800 g) ● 4 filetti di acciughe sott'olio ● 2 cucchiaini di capperi sotto sale ● 2 spicchi d'aglio ● peperoncino in polvere ● olio extravergine d'oliva ● sale

Preparazione

1 Sciacquate i capperi dal sale e metteteli a bagno in acqua tiepida. Private il broccolo della base e dividetelo a cimette, scartando i gambi più spessi. Sciacquatele e scolatele. Lessatele per 7-8 minuti in abbondante acqua bollente salata, scolandole ancora al dente.

2 Versate in un tegame l'aglio, sbucciato e schiacciato, con un filo d'olio, una presa di peperoncino e soffriggete per qualche istante. Quando l'aglio è imbondito unite 2 filetti di acciughe e schiacciateli con un cucchiaino di legno, per scioglierli nel condimento.

3 Aggiungete nel tegame le cimette di broccolo e lasciatele insaporire per qualche minuto, mescolando delicatamente per non romperle. Completate con i capperi, sgocciolati e strizzati, e spegnete la fiamma dopo un paio di minuti. Guarnite con i filetti di acciughe rimasti e servite a piacere caldo o tiepido.

BUONO A SAPERSI

Il broccolo romanesco fa parte dei cavoli "a testa", formati da tante cimette, o rosette, che in questo caso, come nel cavolfiore, sono molto serrate. Altra particolarità è che le rosette hanno una forma piramidale che, unita al bel colore verde, rende questa varietà bella da vedere, oltre che buona da mangiare.

contorni contorni contorni contorni contorni ▶

Topinambur al timo

Costo economico Tempo 45 minuti

Difficoltà ●●○○

Ingredienti per 4 persone

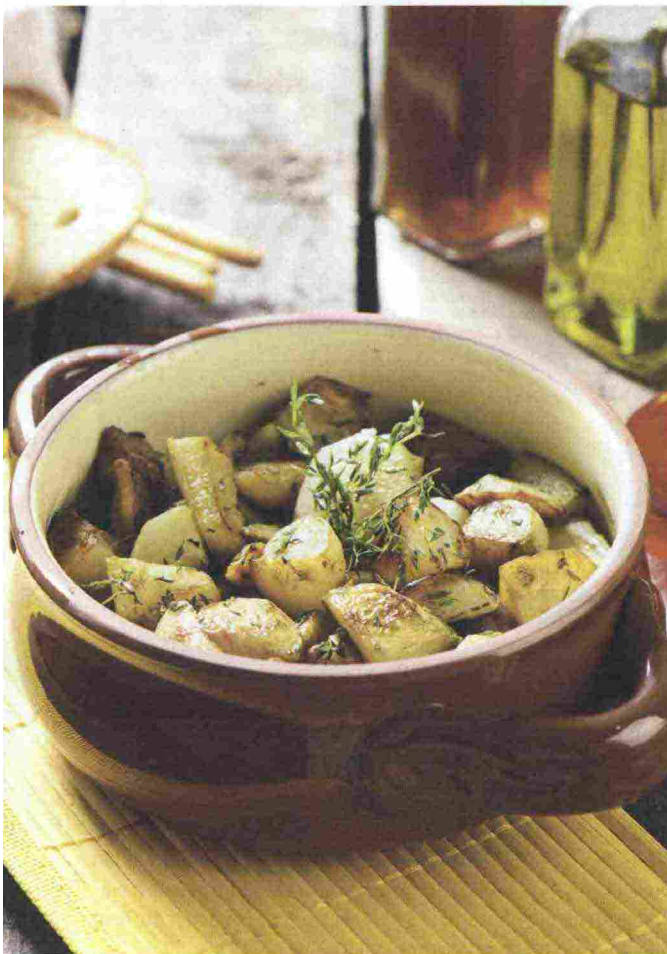
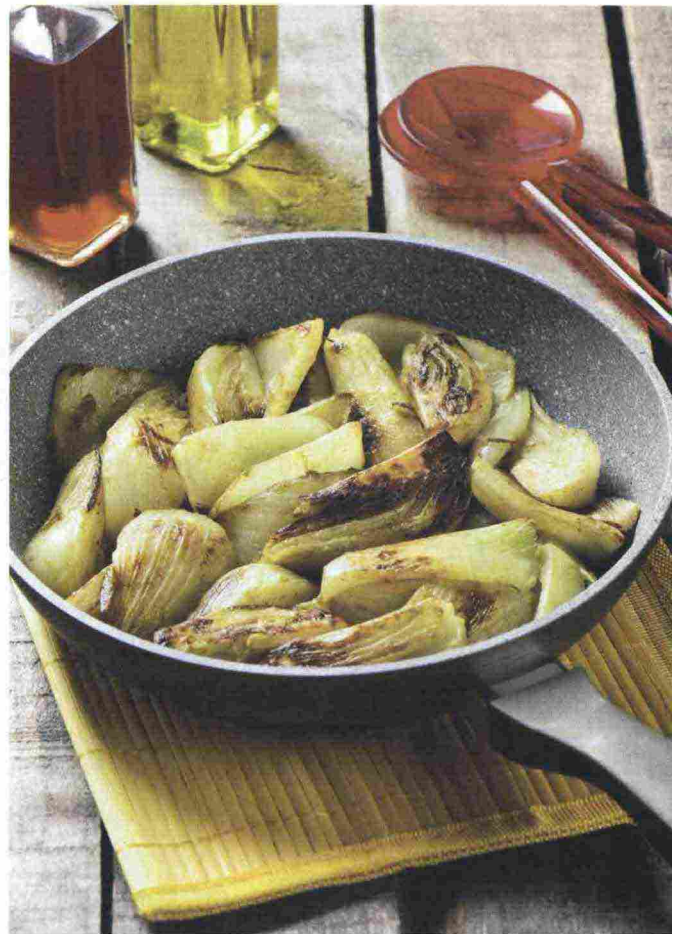
- 500 g di topinambur ● 1 spicchio d'aglio ● 1 mazzetto di timo
- 1 limone ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Pelate i topinambur con un coltellino affilato, poi lavateli e tagliateli a cubetti, tuffandoli via via in una bacinella con acqua fredda e il succo del limone (in questo modo, non anneriscono).

2 Soffriggete l'aglio, schiacciato ma non sbucciato, in una padella con un filo d'olio. Quando inizia a colorire leggermente, aggiungete i topinambur, ben scolati e asciugati, e coprite con un coperchio. Cuocete a fuoco medio per circa 20 minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno perché i topinambur si rosolino bene da tutti i lati.

3 Aggiungete le foglioline di 7-8 rametti di timo, salate e pepate. Coprite nuovamente e continuate la cottura per altri 10 minuti circa, rimescolando 1-2 volte. Servite i topinambur caldi, guarniti a piacere con timo fresco.



Padellata di finocchi al parmigiano

Costo economico Tempo 30 minuti

Difficoltà ●○○○

Ingredienti per 4 persone

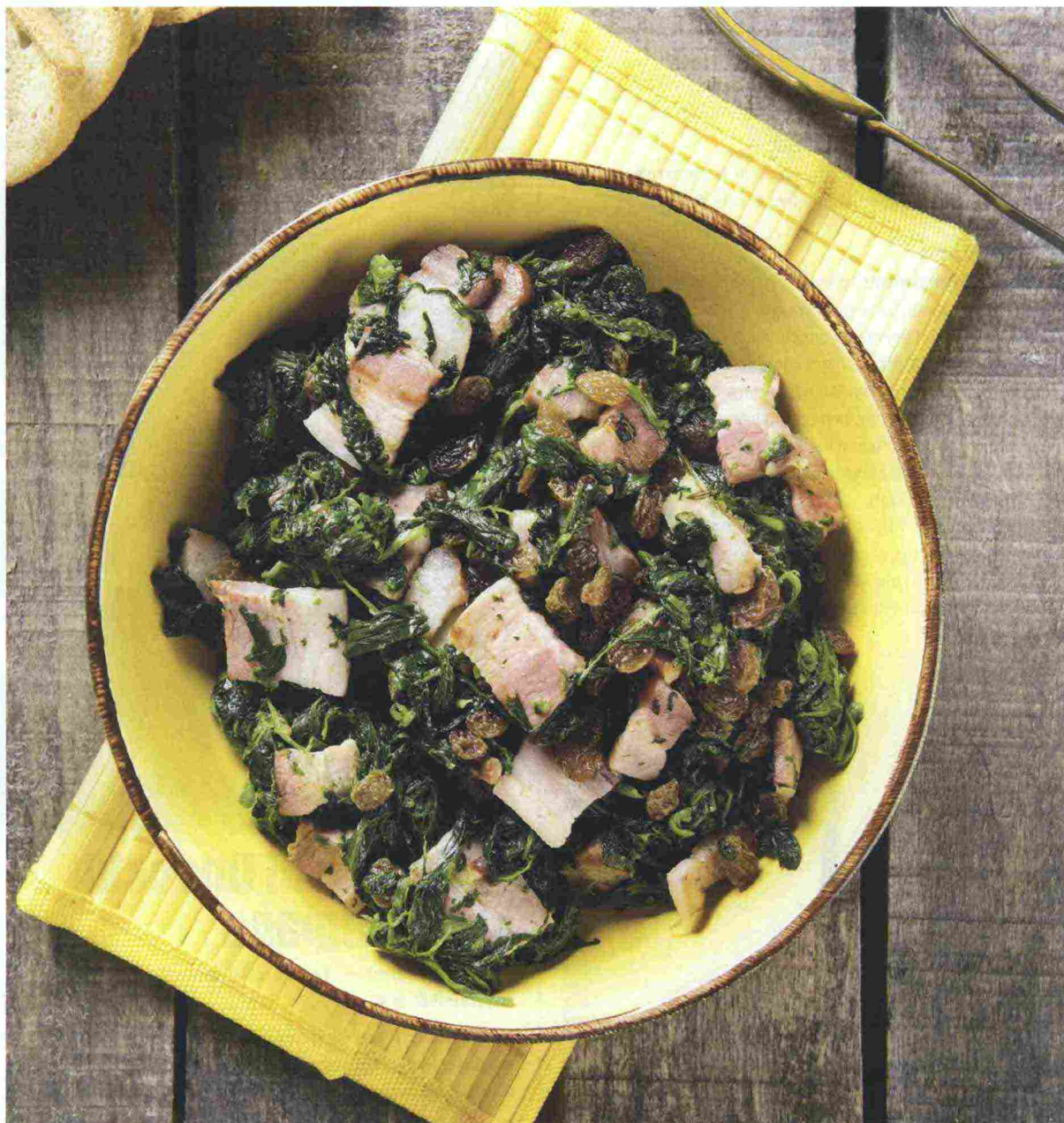
- 4 finocchi ● 50 g di parmigiano grattugiato ● 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparazione

1 Pulite i finocchi, eliminando le basi, i gambi e le guaine esterne più spesse. Sciacquateli, asciugateli e divideteli in quarti, poi affettateli a spicchi spessi.

2 Rosolate in una padella l'aglio, sbucciato e schiacciato, con un filo d'olio, per un paio di minuti, finché è leggermente dorato. Eliminate l'aglio, aggiungete gli spicchi di finocchi, salate, pepate e proseguite la cottura a pentola coperta per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3 Cospargete i finocchi con il formaggio grattugiato, alzate la fiamma e terminate la cottura per altri 2 minuti, senza smettere di mescolare con una paletta. Spegnete e servite in tavola i finocchi al grana ancora ben caldi.

PIATTI DEL MESE / **contorni** contorni contorni contorni

Spinaci saltati con uvetta e pancetta

Costo economico Tempo 25 minuti Difficoltà ● ○ ○ ○

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di spinaci
- 200 g di pancetta a fettine non troppo sottili
- 1 cucchiaio di uvetta
- burro
- sale
- pepe

Preparazione

1 **Mettete l'uvetta** a bagno in acqua tiepida. Pulite gli spinaci, eliminando i gambi più spessi e le foglie sciupate. Lavateli bene in abbondante acqua, cambiandola più volte. Senza asciugarli dall'ultimo lavaggio, trasferiteli in una pentola, salateli leggermente

e cuoceteli, a pentola coperta, per circa 5 minuti, finché appassiscono. Infine, sgocciolateli e strizzateli bene.

2 **Sciogliete una noce di burro** in un tegame, unite la pancetta tagliata a grossi pezzi e lasciatela dorare per qualche minuto a fuoco moderato. Quando il grasso inizia a sciogliersi e a sfrigolare, unite gli spinaci e fateli rosolare per un paio di minuti, mescolando. Aggiungete l'uvetta scolata e strizzata, pepate a piacere e regolate se occorre di sale. Lasciate insaporire per qualche minuto e servite gli spinaci ben caldi.

PIATTI DEL MESE / dolci dolci dolci dolci dolci dolci dolci d



Rose di mele e sfoglia

Costo economico Tempo 50 minuti Difficoltà ●●●○

Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 2 mele rosse ● 150 g di confettura di pesche ● 100 g di zucchero semolato
- 1 limone ● zucchero a velo ● burro

Preparazione

1 Lavate le mele, pulitele (senza sbucciarle) e tagliatele a fettine molto sottili. Immergete via via le fettine in una ciotola di acqua con il succo del limone. Scolatele molto bene, disponetele su di una placca rivestita di carta forno e

cospargetele uniformemente con lo zucchero semolato. Infornatele a 180 °C per circa 10 minuti, finché le fettine sono leggermente ammorbidite.

2 Srotolate la pasta sfoglia sul piano di lavoro e dividetela, nel senso della larghezza, in strisce larghe circa 6 cm. Spennellate una striscia di sfoglia con un velo di confettura. Lasciando libera la metà inferiore della striscia, disponete su quella superiore una fila di fettine di mele, leggermente sovrapposte, facendo in modo che sbordino di circa un dito.

L'IDEA IN PIÙ

Per aggiungere profumo e sapore alle rose, potete spolverizzare le fettine di mele, prima di infornarle, con una presa di cannella o, per un gusto insolito, con poco pepe rosa macinato grossolanamente.

3 Ripiegate sulle fettine di mela la metà inferiore della pasta, poi arrotolate la striscia ottenuta su se stessa per formare la rosa. Ripetete l'operazione con le altre strisce e mele.

4 Sistemate le rose di mele in stampini da muffin ben imburattati. Cospargetele di zucchero a velo e infornatele a 180 °C per 20-30 minuti, finché risultano gonfie e dorate. Servite le rose di mele tiepide o freddo, spolverizzate di zucchero a velo e, a piacere, accompagnate da crema pasticciera.

ci dolci dolci dolci dolci dolci dolci dolci dolci ▶

Plum cake al farro con frutti di bosco

Costo economico Tempo 1 ora Difficoltà ●●○○

Ingredienti per 8 persone

● 2 uova ● 150 g di farina di farro ● 50 g di farina 00 ● 70 g di latte di soia ● 50 g di olio di semi di mais ● 100 g di zucchero di canna ● 7 g di lievito in polvere ● 200 g di frutti di bosco misti ● burro

Preparazione

1 Sciacquate e asciugate i frutti di bosco. In una terrina, sbattete leggermente le uova con lo zucchero usando una frusta a mano. Aggiungete, sempre mescolando, il latte e l'olio, poi le due farine, setacciate con il lievito.

2 Amalgamate bene con una spatola fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungete i frutti di bosco e mescolate delicatamente.

3 Versate il composto in uno stampo da plum cake da circa 28x13 cm, ben imburato. Infornate il dolce a 180 °C per 35-40 minuti: il plum cake è pronto quando uno stecchino, infilato al centro, esce privo di tracce di impasto crudo. Sfornate e lasciate riposare per 10 minuti prima di sfornare il plum cake. Servitelo, una volta raffreddato, spolverizzato a piacere di zucchero a velo.



Mousse di ricotta e castagne al miele

Costo economico

Tempo 20 minuti + il riposo

Difficoltà ●○○○

Ingredienti per 4 persone

● 400 g di ricotta ● 150 ml di panna fresca ● 100 g di zucchero a velo ● 16 castagne lessate e pelate (anche sottovuoto) ● 40 g di miele di castagno

Preparazione

1 Mescolate in un piatto leggermente fondo le castagne con il miele. Lavorate in una ciotola la ricotta con lo zucchero a velo, prima con una forchetta, poi con una frusta elettrica o a mano, fino a ottenere una spuma liscia e cremosa.

2 Montate la panna ben ferma e incorporatela delicatamente alla ricotta, con una spatola. Versate il composto in 4 coppette e riponetelo in frigo almeno 1 ora prima di servire decorando con le castagne al miele e, a piacere, con una spolverizzata di cacao o cannella.



PIATTI DEL MESE / dolci dolci dolci dolci dolci dolci dolci



Semifreddi alle mandorle caramellate

Costo economico

Tempo 1 ora + il riposo

Difficoltà ●●●○

Ingredienti per 8 persone

● 85 g di mandorle pelate ● 105 g di zucchero ● 10 g di burro ● 220 ml di panna fresca ● 3 tuorli ● 100 g di cioccolato fondente

Preparazione

1 Versate in un tegame 20 ml d'acqua e 40 g di zucchero. Lasciateli sciogliere a fiamma moderata (se avete un termometro da pasticceria, deve segnare 121 °C). Intanto, scaldate leggermente le mandorle in una padella antiaderente, senza tostarle. Versatele nello sciroppo e mescolate di continuo finché assumono un colore ambrato. Aggiungete il burro, mescolate per scioglierlo, poi versate il composto su un foglio di carta forno, livellate con una spatola e fate raffreddare.

2 Mettete in un pentolino lo zucchero rimasto con 25 ml di acqua e fatelo sciogliere (sempre fino a 121 °C). Nel frattempo iniziate a montare i tuorli con la frusta elettrica. Versatevi a filo lo sciroppo caldo continuando a sbattere fino al completo raffreddamento: otterrete un composto gonfio e spumoso.

3 Frullate nel mixer le mandorle caramellate ormai fredde (tenete qualcuna per la guarnizione), per ottenere un composto non troppo fine, e incorporatele alla crema di tuorli. Montate la panna ben ferma e aggiungetela delicatamente al composto con una spatola.

4 Dividete il composto in 8 stampini (anche di alluminio usa-e-getta), livellate la superficie e riponetevi in freezer per 12 ore. Tritate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria. Sformate i semifreddi nei piatti, guarniteli con il cioccolato fuso a fili (usate un conetto di carta o un cucchiaino), le mandorle tenute da parte, spezzettate, e a piacere una spolverizzata di zucchero a velo.