

primi

Padella dei ravioli
Le Creuset, piatti
con decoro rosso, piatti
con decoro blu e posate
del minestrone **Villa d'Este**
Home Tivoli. Fondo di
tessuto **Designers Guild**.



Giocate d'anticipo:
distribuite i ravioli in una
teglia in un unico strato,
congelateli e raccoglieteli
poi negli appositi sacchetti:
in freezer si conservano fino
a un mese. Lessateli, per
3-4 minuti, direttamente
da congelati.

Ravioli di lavarello e bisque di gamberi

Cuoco Emanuele Frigerio

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 40 RAVIOLI

500 g gamberi – 300 g farina
300 g filetto di lavarello
100 g panna fresca
100 g cipolla – 100 g sedano
100 g carota – 3 uova – Cognac
olio extravergine di oliva
aneto – burro – sale – pepe

Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale fino a ottenere una pasta soda e liscia; avvolgetela nella pellicola e ponetela a riposare in frigo per 1 ora.

Preparate intanto la bisque: sgusciate i gamberi; raccogliete teste e gusci in una ciotola. Tritate sedano, carota e cipolla e soffriggeteli in un velo di olio; unite le teste e i gusci dei gamberi e tostateli sulla fiamma vivace per 3-4 minuti; sfumate con ½ bicchiere di Cognac, unite acqua fino a coprire a filo e cuocete a fiamma bassa per 30-40 minuti. Passate infine al passaverdure e filtrate attraverso un colino fine. Addensate la bisque sul fuoco per una decina di minuti.

Frullate il lavarello con la panna, un po' di aneto, sale e pepe e raccogliete il ripieno ottenuto in una tasca da pasticciere.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliate dei quadrati di 6 cm; spennellate i bordi con poca acqua, distribuite al centro di ogni quadrato una noce di ripieno; chiudete a triangolo, sigillate i bordi e fate combaciare le estremità del triangolo.

Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata scolandoli dopo 1-2 minuti da quando vengono a galla.

Rosolate le code dei gamberi in una padella con una noce di burro, unitevi i ravioli appena scolati e saltate ancora per meno di 1 minuto.

Servite completando con la bisque e aneto fresco.

Minestrone d'inverno con palline di passatelli

Cuoco Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

Vegetariana



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g patate
250 g cavolini di Bruxelles
200 g carote
120 g Parmigiano Reggiano Dop
120 g pangrattato
70 g crescione – 60 g cavolo riccio
60 g bietole colorate
3 uova – 1 porro
limone – noce moscata
olio extravergine di oliva
brodo vegetale – sale

PER LE PALLINE

Impastate le uova con il parmigiano grattugiato, il pangrattato, un pizzico di noce moscata, sale e scorza di limone grattugiata. Raccogliete questo impasto (lo stesso dei passatelli romagnoli, tipici

«vermicelli» ottenuti con un attrezzo forato) in un panetto e fatelo riposare per 1 ora avvolto nella pellicola, poi modellatelo in piccole palline.

PER IL MINISTRONE

Mondate il porro, tagliatelo a rondelle; pelate le carote e tagliatele a pezzetti, pulite i cavolini e tagliateli a metà, pelate le patate e tagliatele a cubetti; pulite e spezzettate il crescione, il cavolo riccio e le bietole. Lavate tutte le verdure.

Rosolate il porro in una casseruola con qualche cucchiaio di olio per 2 minuti, unite poi le carote e i cavolini e, dopo 1 minuto, le patate e 1,5 litri di brodo. Cuocete per 20-25 minuti, quindi unite il crescione, il cavolo e le bietole e cuocete per altri 10 minuti.

Aggiungete infine le palline, lessatele per 2 minuti e servite.

primi

Zuppetta di vongole, funghi e cime di rapa

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole spurgate
600 g 1 cespo di cime di rapa
500 g brodo vegetale
230 g champignon a lamelle

200 g fagioli cannellini lessati
½ baguette – aglio – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate le cime di rapa, conservando solo le foglie più tenere e i piccoli fiori.

Scaldate in un capiente tegame un velo di olio con 1 spicchio di aglio e 1 rametto di timo. Unite le vongole, coprite con un coperchio e lasciate che si aprano.

Togliete le vongole e filtrate la loro acqua, che userete poi per la zuppa. **Pulite** il tegame, scaldatevi altro olio, 1 spicchio di aglio e aggiungete i funghi; saltateli per 1 minuto, poi aggiungete le cime di rapa e i cannellini.

Bagnate con l'acqua delle vongole, quindi unite il brodo vegetale e le vongole. Riportate tutto a bollore e spegnete. Aggiustate di sale e pepe.

Tagliate la baguette a fettine sbieche, tostatele in padella con un filo di olio e servitele con la zuppetta.



Pentola della zuppetta di vongole **Le Creuset**, piatto fondo e posate **Zara Home**, piatto piano **Seletti**, tessuto dei tovaglioli **Designers Guild**.



Sottopiatto rosso
decorato Orangorilla.

dolci

Torta soffice al cocco e ananas

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

350 g ananas pulito a fette
200 g yogurt
200 g panna fresca montata
150 g burro – 150 g farina 00
145 g zucchero
35 g farina di cocco
4 g lievito in polvere per dolci
3 uova – scaglie di cocco
lime – sale

PER L'ANANAS

Tagliate tre fette di ananas e tenetele da parte.

Riducete il resto del frutto a pezzetti; cuoceteli in una casseruola con il succo di 1 lime e 25 g di zucchero per circa 20 minuti o finché non si sarà asciugata l'acqua rilasciata. Lasciate raffreddare.

PER L'IMPASTO

Montate, con le fruste a immersione, il burro con 120 g di zucchero e un pizzico di sale, finché non diventa spumoso. Incorporate le uova, uno per volta, sempre continuando a montare. Mescolando con una spatola unite poi la farina di cocco e, alla fine, la farina 00 setacciata con il lievito.

Foderate uno stampo da plum cake (circa 26,5x9 cm) con carta da forno, ponete sul fondo le tre fette di ananas. Aggiungete all'impasto metà dell'ananas cotto e versatelo nello stampo.

Infornate a 180 °C per 40 minuti circa.

Sfornate quindi la torta; una volta fredda, servitela con l'ananas rimasto, scaglie di cocco e con e con la panna mescolata con lo yogurt.



dolci



Crumble di pistacchi con datteri e mele

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g farina 00
150 g pistacchi pelati
150 g burro – 120 g zucchero
6 datteri – 1 arancia
3 mele Annurca o Renetta

Frullate la farina con i pistacchi, mescolatela con lo zucchero, quindi con il burro. Lavorate il composto fino a ottenere un insieme di briciole.

Distribuitene circa $\frac{2}{3}$ in uno stampo a cerniera (\varnothing 20 cm) imbrattato e pressate per formare una base.

Ponetevi l'impasto rimasto in frigorifero.

Cuocete la base del dolce in forno a 180 °C per 15 minuti.

Sbucciate intanto le mele e tagliatele in 8 spicchi ciascuna. Raccoglieteli in una casseruola con il succo di 1 arancia e cuocete con il coperchio per 10 minuti.

Disponete le mele sulla base della torta, aggiungete anche i datteri tagliati a fettine e la scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ arancia; coprite parzialmente

con l'impasto rimasto, sbriciolandolo.

Infornate nuovamente a 180 °C per altri 15-20 minuti.

Accompagnate la torta a piacere con gelato alla crema o fiordilatte.

Maritozzi alla crema di mascarpone

Cuoco Emanuele Frigerio

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora

più 1 ora e 50 minuti di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I MARITTOZZI

500 g farina Manitoba
275 g latte
100 g uova – 75 g burro
60 g zucchero – 10 g miele
14 g lievito – 3 g sale
arancia

PER FARCIRE

250 g mascarpone
200 g birra rossa
150 g zucchero
120 g panna fresca fredda di frigo

PER I MARITTOZZI

Mescolate 100 g di farina con 100 g latte e 7 g di lievito sbriciolato e lasciate

lievitare fino al raddoppio del volume (circa 30 minuti nel forno spento con un pentolino pieno di acqua calda).

Amalgamate questo preimpasto con lo zucchero e il miele, la farina, il lievito e il latte rimasti; quando inizierà a essere elastico, incorporate le uova e, per ultimo, il burro a pezzetti, il sale e un po' di scorza di arancia grattugiata. Impastate fino a raggiungere una consistenza liscia; coprite con un canovaccio umido e fate lievitare fino al raddoppio del volume.

Formate i maritozzi (come indicato qui sotto); fateli lievitare per 25-30 minuti nel forno chiuso e spento con un pentolino di acqua calda sul fondo.

Cuoceteli quindi nel forno a 190 °C per 5 minuti, poi a 170 °C per 10 minuti. Poneteli a raffreddare su una gratella.

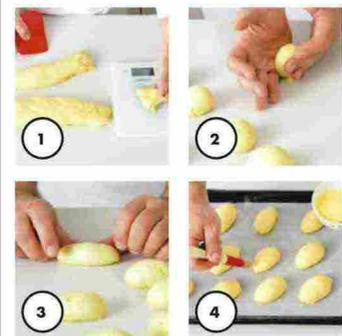
PER FARCIRE

Lavorate il mascarpone, ben freddo, con 50 g di zucchero; unite la panna e montate ottenendo una consistenza cremosa: non andate oltre, perché rischiate di fare «impazzire» la crema.

Fate bollire per 1 minuto la birra con 100 g di zucchero e 50 g di acqua.

Aprite a metà i maritozzi con un taglio per il lungo, senza andare fino in fondo.

Spennellateli all'interno con poco sciroppo alla birra e farciteli con la crema di mascarpone.



MODELLARE L'IMPASTO

1. Date alla pasta lievitata la forma di un grosso filone. Dividetelo quindi per il lungo ottenendo due filoncini di 6-7 cm di diametro. Ricavate delle porzioni da 50 g ciascuna.

2. Facendole rotolare tra i palmi delle mani, rendetele perfettamente sferiche.

3. Allungate leggermente le palline a forma di fuso, tirandole con delicatezza dalle estremità.

4. Disponete i maritozzi in una teglia foderata di carta da forno e spennellateli con un misto di uovo e latte in parti uguali.

Vassoio dei maritozzi
Orangerilla; piatto
del crumble **H&M Home**,
bicchiere **Villa d'Este**
Home Tivoli.



Quando spennellate i maritozzi con lo sciroppo, agite con rapidità per non intriderli troppo: se si appesantiscono, rischiano di rompersi e di non reggere la ricca farcitura.

dolci

Fondo di tessuto
Designers Guild.



«Bavarese-bonnet» con salsa di marroni al rum

Cuoco Emanuele Frigerio

Impegno Medio

Tempo 50 minuti
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

350 g panna semimontata
200 g crema di marroni
175 g panna fresca – 125 g latte
100 g tuorli – 100 g amaretti secchi

60 g zucchero
10 g liquore all'amaretto
6 g gelatina alimentare in fogli
cacao amaro – rum

Ammollate la gelatina in acqua. Scaldate il latte e 125 g di panna con gli amaretti sbriciolati. A parte, mescolate i tuorli, lo zucchero e 40 g di cacao, poi stemperateli con il latte agli amaretti; cuocete su un bagnomaria caldo ma non bollente fino a raggiungere 85 °C. **Togliete** dal fuoco, filtrate e aggiungete 10 g di liquore all'amaretto e la gelatina

strizzata, mescolando per farla sciogliere del tutto. Incorporate nel composto tiepido (35 °C) la panna semimontata, versate in uno stampo liscio a ciambella di 1,2 litri (noi ne abbiamo utilizzato uno in silicone scannellato, che va raffreddato in freezer prima di sfornare) e ponete in frigorifero per 2 ore.

Sfornate, infine, dopo avere immerso brevemente lo stampo in acqua calda. **Diluite** un po' la crema di marroni con 20 g di rum e 40-50 g di panna fresca.

Servite la bavarese con la salsa di marroni e, a piacere, amaretti sminuzzati.