

Crostini di polenta e ragù

CATEGORIA: Antipasto

INGREDIENTI

- 250 g di polenta
- 4 cucchiaini di ragù

PROCEDIMENTO

Tagliare la polenta a cubetti di circa 1 centimetro. Foderare una teglia con carta da forno e mettervi i cubetti di polenta. Passarli al grill del forno a 250° C fintanto che non risultano uniformemente abbrustoliti, girando i cubetti di tanto in tanto. Servire accompagnando con il ragù ben riscaldato.

Pandoro in zuppa

CATEGORIA: Dolce

INGREDIENTI

- 500 g di pandoro
- 6 uova di crema pasticcera
- 30 g di cacao amaro, più altro per decorare
- alchermes

PROCEDIMENTO

Tagliare il pandoro a metà nel senso della lunghezza e ridurlo in strisce di 3-4 centimetri di spessore. Preparare la crema pasticcera secondo la ricetta di base, dividerla in due parti uguali e aggiungere a una parte di crema il cacao setacciato, mescolando bene con una frusta fino a rendere il composto omogeneo. Utilizzare una coppa trasparente, oppure delle coppette individuali, e mettere sul fondo uno strato di crema, uno di fette di pandoro e bagnare con un cucchiaino di alchermes. Mettere la crema al cacao, altro pandoro, alchermes ed altra crema. Inframezzare in questo modo tutti gli ingredienti fino ad esaurimento, facendo in modo di terminare con la crema semplice e bagnando il pandoro con il liquore. Decorare con cacao in polvere e mettere in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

Cannelloni patate e porcini

CATEGORIA: Primo piatto

INGREDIENTI

- 500 g di patate a pasta gialla
- 200 g di funghi porcini
- 1 piccola cipolla bionda
- 1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- 3-4 rametti di prezzemolo
- 120 ml di latte parzialmente scremato
- 70 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- besciamella preparata con 600 ml di latte
- burro per la pirofila
- 250 g di cannelloni all'uovo

PROCEDIMENTO

Lessare le patate per 30 minuti in acqua bollente salata, oppure cuocerle per 40 minuti a vapore. Nel frattempo preparare i funghi. Togliere dai funghi la radichetta terrosa, quindi sciacquarli brevemente sotto acqua corrente per eliminare i residui di terra. Affettarli o tagliarli a cubetti. Spellare la cipolla e tritarla finemente. Mettere in una padella l'olio, la cipolla tritata e portarla sul fuoco. Farlo rosolare dolcemente fintanto che non si sarà ben dorata, quindi unire i funghi, farli insaporire per un paio di minuti, unire un pizzico di sale, una grattugiata di pepe e cuocere per 4-5 minuti a fiamma media coperta.

Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna.

Quando le patate sono cotte pelarle e passarle al passapatate in una ciotola. Unire il latte e mescolare fino ad ottenere una crema. Unire un pizzico di sale, più abbondante se si sono cotte le patate a vapore, il prezzemolo tritato e il Parmigiano, tenendone da parte una manciata. Mescolare bene, quindi unire i funghi ed incorporarli.

Preparare la besciamella. Imburrare una pirofila rettangolare di 30x20 centimetri e versarvi un paio di mestoli di besciamella. Livellarla con un cucchiaino in uno strato uniforme e disporvi i cannelloni man mano che si farciscono con il ripieno di funghi e patate. Il ripieno è abbastanza morbido e i cannelloni si farciscono facilmente aiutandosi con un piccolo cucchiaino.

Disporre i cannelloni farciti nella pirofila, coprirli con la restante besciamella.

Cospargere con il Parmigiano grattugiato tenuto da parte, quindi coprire con la stagnola.

Infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti, quindi togliere la stagnola e cuocere per altri 20 minuti.

Attendere 5-10 minuti prima di servire.

Disporre la salsa sul piatto e mettere al centro lo sfornato su un crostino in modo che stia fermo e non si inzuppi di salsa.

Ricette

Le ricette ideali per l'inverno

Arrosto al rosmarino

CATEGORIA: Secondo piatto

INGREDIENTI

- 800 g di arrosto di maiale o vitello
- 5 rametti di rosmarino
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- 4 spicchi d'aglio
- 200 ml di vino bianco secco
- sale e pepe
- 1/2 litro di brodo vegetale
- 1 Kg di patate

PROCEDIMENTO

Lavare i rametti di rosmarino. Tenerne uno da parte ed utilizzare gli altri infilandoli fra la rete dell'arrosto e la carne. Selezionare le foglie di quello lasciato da parte e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.

In una pentola far sciogliere il burro nell'olio, quindi farvi rosolare l'arrosto a fuoco alto.

Quando è uniformemente dorato, aggiungere gli spicchi d'aglio interi, ma schiacciati ed il rosmarino tritato.

Versare il vino bianco, direttamente sull'arrosto, e far cuocere a fiamma viva per un paio di minuti. Abbassare il fuoco, salare, pepare e coprire.

Lasciare cuocere per un'ora, girandolo a metà cottura, sempre a fuoco lento. Se il fondo di cottura si fosse asciugato troppo, aggiungere del brodo vegetale bollente.

Nel frattempo, lavare le patate, pelarle e tagliarle a spicchi.

Tenerle in una ciotola piena di acqua fredda fino al momento di utilizzarle.

Trascorsa l'ora di cottura della carne aggiungere le patate e proseguire la cottura, sempre a fuoco lento, per un'altra mezz'ora circa, fintanto che le patate non avranno raggiunto il grado di cottura desiderato.

A cottura ultimata alzare la fiamma per uno o due minuti per far rosolare arrosto e patate.

Regolare di sale e far riposare una decina di minuti.

Servire affettato molto sottile, assieme alle patate.

PANDORO o PANETTONE?

IL PANETUN - Nato a Milano ai tempi degli Sforza, il panettone divenne ben presto il dolce delle feste importanti in tutto il Lombardo-Veneto. Intrigante la nascita del nome. Narra la leggenda che Ugo, il falconiere di Ludovico il Moro, si fosse perduto innamorato della figlia di un fornaio di nome Toni. Il giovane, per aiutare la di lei famiglia in difficoltà economiche, si finse garzone di bottega e barattò quattro falchi di corte con del burro e dello zucchero. Il successo del pan del Toni fu strepitoso, diede ricchezza alla famiglia e felicità eterna alla coppia di amanti. Il dolce, nella sua ricetta tradizionale, è ottenuto da un impasto lievitato a base di acqua, farina, burro, uova, con l'aggiunta di frutta candita (arancio e cedro) e uvetta sultanina. Di base cilindrica, a forma di cupola alla sommità, ha un'altezza di 30 centimetri.

IL PANDORO - È il dolce veronese creato nell'Ottocento da una variante del Nadalin, il dolce tradizionale della città veneta. Si sussurra anche che la ricetta originaria venga dall'Austria dove si produceva il Pane di Vienna, un composto da forno simile alla brioche francese. Ma altri sostengono che il pane de oro venisse già servito nei succulenti banchetti dei ricchi veneziani. A forma di stella a otto punte, dal profumo di vaniglia, annovera tra gli ingredienti: farina, lievito, zucchero, uova, burro e burro di cacao.