

Ricette d'autunno

Cucina

Sfogliatine al pesto

INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
100 g di pesto alla genovese
20 g di pinoli
30 g di Pecorino

PROCEDIMENTO

Stendete la pasta sfoglia fino a formare un quadrato di circa un paio di millimetri di spessore. Sopra il quadrato ottenuto spargete, in modo uniforme, prima il pesto e successivamente i pinoli uniti a scaglie di pecorino. Arrotolate le due estremità della pasta sfoglia verso il centro, unitele bene ed affettate il rotolo ottenuto in fette di circa due centimetri. Ponete le sfogliatine in una teglia rivestita da carta da forno e cuocete per 15 minuti a 200°C.

Melanzane grigliate

INGREDIENTI

2 melanzane
aceto
sale grosso
olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
prezzemolo

PROCEDIMENTO

Lavate le melanzane e tagliatele a fette di circa un cm. Mettetele a bagno con acqua ed aceto per cinque minuti, poi cospargetele di sale grosso e mettetele in un colapasta per 10 minuti per scolarne il liquido. Una volta pronta la brace, ponete sulla griglia le melanzane e cuocetele su entrambi i lati per circa 10 minuti. Intanto tritate il prezzemolo con l'aglio ed emulsionate il trito in una ciotolina con 2 cucchiari d'olio. Ciò che ottenete utilizzatelo per spennellare le melanzane. Regolate il sale prima di servire.

Gnocchi al basilico

INGREDIENTI

500 g di patate
10 g di foglie di basilico
100 g di farina
sale
150 g di pomodorini
2 spicchi d'aglio
2 cucchiari d'olio extravergine di oliva
10 g di pinoli
ricotta salata

PROCEDIMENTO

Lavate le patate e sbucciatele. Lessatele in acqua salata per 30 minuti e, appena cotte, passatele nello schiacciap patate. Lavate le foglie di basilico e tritatele finemente. Unite alle patate schiacciate la farina, un pizzico di sale, parte del basilico tritato ed amalgamate il tutto. Dividete la pasta in quattro parti ed una alla volta la lavorate sulla spianatoia ben infarinata ottenendo quattro rotoli di un paio di cm di diametro. Tagliate i rotoli in pezzetti di 2 cm facendo attenzione che non si attacchino fra loro. Lavate i pomodorini, tagliateli a spicchi e metteteli in una ciotola conditi col resto del basilico, un pizzico di sale, olio, e aglio spelato ed affettato. Tostate i pinoli in un padellino fino a farli dorare. Lessate gli gnocchi in acqua salata e quando affiorano aggiungeteli ai pomodorini mischiando. Prima di servire aggiungete i pinoli e una spolverata di ricotta salata grattugiata.

Filetto di salmone aromatico alla brace

INGREDIENTI

2 filetti di salmone (300 g circa)
4 rametti di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
2 cucchiari di pangrattato
2 cucchiari d'olio extravergine di oliva
pepe, sale

PROCEDIMENTO

Spellate il filetto di salmone e lavatelo sotto acqua corrente. Tritate il prezzemolo con l'aglio spellato e mescolate il trito ottenuto con il pangrattato. Passate i filetti nel pangrattato e preparate una ciotola con olio e un po' di pepe per poi spennellare il pesce. Il momento giusto per mettere la griglia con i filetti sulla brace sarà quando sui tizzoni comparirà una velatura bianca. I filetti dovranno cuocere per 10-15 minuti, girandoli di tanto in tanto e continuando a cospargerli con l'olio della ciotola. A fine cottura regolate di sale e servite.

Ciambella alle nocciole

INGREDIENTI

100 g di burro
200 g di nocciole sgusciate e tostate
200 g di farina
1 bustina di lievito
2 uova
100 g di zucchero
50 ml di latte
burro e farina per lo stampo

PROCEDIMENTO

Tagliate il burro a cubetti e fondetelo a bagnomaria. Tritate finemente le nocciole. Miscelate in una ciotola la farina col lievito, fate un foro nel centro e qui andate a rompere le uova e ad aggiungere lo zucchero, le nocciole, il burro ed il latte. Mescolate lentamente il tutto fino ad ottenere una pastella fluida. Imburrate una tortiera da 22 cm, cospargetela di farina e soffiatale via le eccedenze. Qui colate la pastella ed infornate per 30 minuti a 180°C.