

CANNELLONI DI PATATE E PORCINI

Consiglio: I cannelloni patate e porcini sono un primo piatto ricco, tipico delle tavole delle feste, che può anche essere preparato con un po' di anticipo e cotto al momento di gustarlo, preferibilmente tiepido.

INGREDIENTI

500 g di patate a pasta gialla
200 g di funghi porcini
1 cipolla bionda di piccole dimensioni
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
Sale
Pepe nero macinato al momento
4 rametti di prezzemolo
120 ml di latte parzialmente scremato
70 g di Parmigiano Reggiano
600 ml di Besciamella
Burro per la pirofila
250 g di pasta tipo cannelloni

PASSO 1

Lavare le patate e lessarle per 30 minuti in acqua bollente salata, oppure cuocerle a vapore. Nel frattempo preparare i funghi. Togliere dai funghi la radichetta terrosa, quindi sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente per eliminare i residui di terra. Affettarli o tagliarli a cubetti. Spellare la cipolla e tritarla molto finemente. Mettere in una padella l'olio, la cipolla tritata e portarla sul fuoco. Farla 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 macinata di pepe e cuocere per 4-5 minuti a fiamma media coperto. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie.

PASSO 2

Quando le patate sono cotte pelarle e passarle al passapatate in una ciotola. Unire il latte tiepido e mescolare fino ad ottenere una crema. Unire un pizzico di sale, 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 circa 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.

POLENTA CON SALSICCIA

INGREDIENTI

200 g di salsicce Luganega
1 rametto di rosmarino
500 ml di acqua
125 g di farina di mais per polenta
a cottura rapida
1 cucchiaino di sale grosso
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

PASSO 1

Preriscaldare il grill del forno a 250° C. Punzecchiare la salsiccia con uno spiedo in vari punti. Lavare il rametto di rosmarino, selezionare le foglie tenendo da parte qualche ciuffetto per decorare, tamponarle con carta da cucina e tritarle su un tagliere con la mezzaluna. Posizionare la griglia a 15 centimetri di distanza dalle resistenze e mettere vicino al fondo la leccarda con due dita d'acqua, per evitare che il grasso che cola caschi sul fondo del forno.

PASSO 2

Grigliare la salsiccia da entrambi i lati fintanto che non si sarà bene abbrustolita. Punzecchiarla di tanto in tanto per favorire ulteriormente la fuoriuscita del grasso. Nel frattempo preparare la polenta. Mettere a bollire una capace pentola con l'acqua, verificandone l'esatta proporzione sulla confezione del tipo di farina utilizzata. Unire il sale grosso, l'olio extravergine di oliva e versare a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta per evitare che si formino grumi. Cuocere mescolando continuamente a fiamma media per il tempo indicato per il tipo di farina scelto.

PASSO 3

Quando la polenta è pronta unire il Parmigiano, mescolare e suddividerla fra due piatti, appiattirla con un cucchiaino e porre al centro di ognuno una porzione di salsiccia a tocchetti. Cospargere con il rosmarino tritato e servire immediatamente.

PASSO 3

Quando tutti i cannelloni farciti sono stati disposti nella pirofila coprirli con la restante besciamella, spargendola bene. 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.

IL DOLCE DEL MESE

PANDORO FARCITO

INGREDIENTI

500 g di mascarpone
120 g di zucchero a velo più poco altro per decorare
1 cucchiaino di rum
100 g di cioccolato fondente
20 g di burro
1 pandoro
Palline di zucchero color argento per decorare

PREPARAZIONE

PASSO 1

Lavorare con una frusta manuale, in una terrina, il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungere il rum e lavorare delicatamente fino ad incorporarlo completamente.

Spezzettare grossolanamente il cioccolato, tagliare il burro a pezzetti e fondere il tutto a bagnomaria, con la tecnica a secco, a fuoco molto basso.

PASSO 2

Tagliare il pandoro a fette orizzontali dello spessore di 4-5 centimetri circa.

Mettere la prima fetta di pandoro (la base) su un tagliere, quindi cospargerla con uno strato di crema al mascarpone. Coprire con la fetta immediatamente soprastante sfalsandola in modo che le punte restino scoperte. Continuare in questo modo fino all'ultima fetta (la punta del pandoro).

Aiutandosi con un cucchiaino di legno colare a filo il cioccolato fuso. Inclinare il tagliere per colare il cioccolato anche sulle pareti laterali del pandoro.

PASSO 3

A questo punto decorare con zucchero a velo a pioggia e i confettini di zucchero argentati.

Mettere il pandoro in un piatto da portata, coprirlo accuratamente con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

