

RICETTE ESTIVE

POMODORI RIPIENI DI RISO

Ingredienti:

- 8 pomodori rossi piuttosto grandini
- Sale
- 80 g di passata di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- 5 g di Patè di olive nere
- 8 foglie di basilico
- Zucchero
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 scalogno
- 320 g di riso
- 8 mozzarelline

Per iniziare sciacquare i pomodori sotto acqua corrente, tagliare la calotta, possibilmente con un coltello molto affilato, svuotarli della loro polpa con un cucchiaino e salarli leggermente all'interno prima di posizionarli su una teglia a testa in giù. In una ciotola raccogliere la polpa, avendo cura di togliere il torsolo se coriaceo ed unirvi poi la passata di pomodoro.

In una padella mettere metà dell'olio e l'aglio spennellato e, a fuoco moderato, farlo colorare. Successivamente aggiungervi il pomodoro, il patè di olive, il basilico sciacquato e spezzettato, un pochino di sale ed un pizzico di zucchero. Cuocere per circa 15 minuti a fiamma media fino a far ridurre il sugo, avendo cura di girare spesso con un cucchiaino di legno. Preriscaldare il forno a 200° C e scaldare il brodo.

In una pentola, mettere il restante olio e tritarvi finemente uno scalogno per farlo poi dorare a fiamma vivace. Unire il riso e farlo tostare per un minuto per poi aggiungere il brodo. Farlo cuocere, aggiungendo man mano ulteriore brodo e mescolando, fino a quando il riso sarà al dente, dopodiché aggiungere il sugo e mescolare. Spegnerlo il fuoco e lasciar riposare qualche minuto tenendo sopra il coperchio. Ora, ungere una casseruola con un filo d'olio e riporvi i pomodori da riempire con il riso, avendo cura di lasciare uno spazietto per inserirvi la mozzarellina, e richiudere con le calotte dei pomodori. Cospargere poi un filo d'olio, un po' di pepe e infornare.

Cuocere per 25-30 minuti e servire tiepidi o freddi.

SCALOPPINE MARGHERITA

Ingredienti:

- 200 g di pomodorini
- Sale
- 70 g di mozzarella
- 4 fettine di lonza di maiale
- Farina di grano tenero tipo 00
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Origano
- Pepe nero macinato al momento

Cominciare sciacquando e tagliando a spicchietti i pomodorini; metterli poi in un colino salandoli leggermente, di modo che perdano un po' di liquido di vegetazione. Tagliare la mozzarella a cubetti e passare le fettine di carne nella farina setacciata. Se troppo spesse, batterle prima un po' avendo cura di non romperle. Spellare due spicchi di aglio, schiacciarli leggermente con i denti di una forchetta e riporli in una padella con due cucchiaini di olio riscaldati, fino a farli imbiondire. Rimuovere l'aglio quando ben dorato e aggiungere le fette di carne nella padella. Cuocerle a fiamma vivace per circa 2 minuti per lato fino a farle colorire. Su ogni scaloppina aggiungere un pizzico di sale, una cucchiata di cubetti di mozzarella, una cucchiata di spicchi di pomodoro, unire un po' di origano e pepe. Terminare infine la cottura per altri 5-6 minuti con il coperchio. Una volta pronte, servire immediatamente.



TORTA FREDDA ALLO YOGURT

Ingredienti:

- 200 g di biscotti frollini tipo Granturcese
- 100 g di burro
- 1 kg di yogurt alla fragola
- 25 g di zucchero a velo
- 4 fogli di gelatina alimentare
- 30 g di cioccolato fondente

Mettere il burro in una ciotola e farlo ammorbidire con una forchetta e aggiungerci i biscotti frullati molto finemente. Mescolare il tutto per creare un impasto ben amalgamato. Mettere in una tortiera apribile di 24-26 cm di diametro un foglio di carta da forno sul fondo in modo da foderare anche i bordi. Versarvi l'impasto di biscotti, compattandolo bene di modo che ricopra il fondo e mettere in frigo. Mescolare poi lo yogurt con lo zucchero a velo setacciato. Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. Strizzarli e metterli in un pentolino assieme ad un cucchiaio d'acqua. A fuoco basso, fare sciogliere la gelatina continuando a mescolare e togliendo ogni tanto dal fuoco per evitare che si surriscaldi. Aggiungerla poi allo yogurt e mescolare bene. Aggiungere il tutto alla tortiera, compattando bene e mettere in frigo per 3 ore. Passato il tempo, togliere la torta dal frigo aprendo delicatamente la tortiera. Decorare a piacere con cioccolato fuso o frutti di bosco.

