

Oggi in CUCINA...

RISOTTO ASPARAGI E CARCIOFI

INGREDIENTI

400 gr di riso carnaroli
Mazzetto di asparagi
2 carciofi
2 scalogni
Grana padano 24 mesi
Sale
Pepe bianco
Olio evo
1 ½ Brodo vegetale

PREPARAZIONE

Cominciare mettendo a bollire l'acqua e successivamente aggiungere il dado vegetale (in alternativa è possibile preparare un brodo con verdure fresche) e intanto pulire asparagi e carciofi. Spuntare gli asparagi spezzandoli con le mani e metterli da parte. Se ne troviamo alcuni piuttosto duri è possibile aggiungerli nella pentola del brodo. Pulire i carciofi dalle foglie esterne più dure e tagliare le punte. Affettarli in 4 parti togliendo l'eventuale fieno centrale e tagliarli ulteriormente in fettine più sottili. Tritare gli scalogni in piccoli pezzi.

In una padella ampia mettere a soffriggere gli scalogni con 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva finché non appassiscono. A quel punto aggiungere i carciofi, facendo cuocere per circa 10 minuti. Se necessario, per non far asciugare troppo, aggiungere un pochino di brodo. Successivamente aggiungere gli asparagi e far cuocere il tutto per altri 5 minuti. Trascorso il tempo, aggiungere il riso e farlo tostare leggermente, aggiungere sale e pepe quanto basta e infine versare il brodo fino a coprire. Mescolare ogni tanto e aggiungere ulteriore brodo quando si asciuga.

Proseguire fino a raggiungere la cottura desiderata, spolverare con abbondante grana padano, spegnere il fuoco e mantecare il risotto. Si consiglia di lasciar riposare con coperchio abbassato per 5 minuti prima di servire.

POLPETTONE DI TACCHINO ALLA RUCOLA

INGREDIENTI

800 grammi di carne macinata (tacchino)
50 grammi di parmigiano grattugiato
1 uovo
300 grammi di rucola
2 cipollotti
1 spicchio di aglio
12 pomodorini
8 rapanelli
1 cetriolo
q.b. olio extra vergine di oliva
q.b. sale
q.b. pepe

PREPARAZIONE

Per prima cosa tritare l'aglio e i cipollotti, metterli in una padella unta da un filo d'olio extra vergine di oliva con un pizzico di sale e farli ammorbidire. Sciacquare e strizzare bene la rucola e aggiungere metà nella padella per qualche istante per farla appassire. Togliere tutto dal fuoco e, su un tagliere, tritare grossolanamente il contenuto della padella.

Mettere in una ciotola la carne macinata e aggiungere il composto tritato precedentemente, l'uovo, il parmigiano, un po' di sale e di pepe e amalgamare il tutto. Spostare il tutto su una teglia da forno rivestita da carta forno leggermente oliata e modellare un polpettone. Richiudere la carta e cuocere in forno a 180° per circa 45 minuti. Quando sarà cotto, spennellarlo con un po' di olio, lasciarlo intiepidire e trasferirlo nel frigorifero. Servirlo a fette su un letto di rucola (la metà rimasta) e accompagnarlo a verdure miste: tagliare il cetriolo, i pomodorini e i rapanelli e condirli con sale, pepe e olio.

IL DOLCE DEL MESE

UOVO DI PASQUA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

L750 g di cioccolato al latte

PREPARAZIONE

Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria. Nel farlo è preferibile che l'acqua del pentolino non tocchi il fondo del contenitore in cui è stato messo il cioccolato. Misurare la temperatura del cioccolato fuso con un termometro da cucina e quando avrà raggiunto i 45-50° C, versatene 2/3 su una lastra di marmo che farà raffreddare il cioccolato più velocemente. Qui cominciare a stenderlo con una spatola finché avrà raggiunto i 27° e a questo punto ritrasferirlo nella ciotola precedente, insieme al cioccolato rimanente. Mescolare il tutto finché la temperatura non sarà di 29°. Nel caso in cui la temperatura dovesse abbassarsi troppo, scaldare nuovamente a bagnomaria e se invece non dovesse raffreddarsi abbastanza, ripetere l'operazione con la spatola con un po' di cioccolato.

Ora versare il cioccolato nelle 2 metà dello stampo lungo 18 cm fino a riempirle completamente. Dopo circa 1 minuto, capovolgere gli stampi per far scendere il cioccolato in eccesso (servirà a dare la forma cava alle due metà) ed eventualmente dare dei colpetti per togliere le bolle d'aria. Lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente per far solidificare, dopodiché eliminare con un raschietto gli eccessi di cioccolato dai bordi. Se l'interno delle due metà non dovesse essere uniforme, basterà aggiungergli del cioccolato avanzato, livellare il tutto e lasciare solidificare.

Lasciare riposare per 2-3 ore (se la temperatura dell'ambiente è più alta di 20°, mettere in frigo), capovolgere gli stampi e applicare una leggera pressione fino al distaccamento delle due metà. Scaldare una padella ampia, toglierla dal fuoco e adagiarvi le due metà di uovo (se la padella è troppo piccola, farlo prima con una metà, poi con l'altra) con i bordi rivolti verso il basso. Tenerle pochi secondi, dopodiché far combaciare le due metà e aspettare finché non si saranno sigillate.

Buona Pasqua!!

