

IDEE PER IL PRANZO DI PASQUA

CREPES AI CARCIOFI

INGREDIENTI:

Per le crepes:

130 g di farina
300 ml di latte
2 uova
1 pizzico di sale
Per il ripieno:
8 carciofi
1 porro
Olio, sale e pepe

Per il condimento:

40 g di burro
30 g di farina
500 ml di latte
Noce moscata
Sale

Iniziare preparando le crepes: unire farina, uova, sale e latte, mescolando il tutto fino a quando sarà amalgamato ed avendo cura di evitare la formazione di grumi. Ungere poi con un po' d'olio una padella antiaderente abbastanza ampia, farla riscaldare ed eliminare l'eccesso d'olio con della carta assorbente che utilizzeremo in seguito per ungere nuovamente la padella tra la cottura di una crepe e l'altra. Versare ora un mestolo raso di preparato per crepes nella padella e farlo cuocere da entrambi i lati; procedere così fino al termine del preparato. Per preparare il ripieno invece, pulire il porro, affettarlo molto sottile e cuocerlo in padella con un filo d'olio; aggiungervi poi i carciofi che in precedenza saranno stati puliti, tagliati sottili e messi in ammollo con acqua e un po' di limone. Far cuocere per 15 minuti aggiungendo quanto basta di sale e pepe. In caso vogliate preparare la besciamella in casa, utilizzare latte, 30 g di burro, farina, un pizzico di sale e una spolverata di noce moscata, facendo in modo che risulti abbastanza liquida. Prendere ora le crespelle e, per ognuna, aggiungervi internamente due cucchiaini di ripieno, chiuderla e adagiarla su una teglia da forno. Versarvi poi la besciamella, spolverare con del formaggio grattugiato e del burro. Cuocere infine a 200° per 15 minuti e servire calde o tiepide.



ARROSTO DI VITELLO AL FORNO CON PATATE

INGREDIENTI:

600 g di sottofesa di vitello
1 kg di patate
50 g di vino bianco
2 rametti rosmarino
2 spicchi di aglio
40 g di olio extravergine d'oliva
Sale
Pepe

Per la preparazione di questo piatto, iniziare dalle patate: lavarle bene, asciugarle, sbucciarle e tagliarle a tocchetti, più o meno tutti della stessa dimensione; versarli in una ciotola dove verranno aggiunti l'olio, il sale, il pepe, l'aglio sbucciato e un rametto di rosmarino spezzettato. Mescolare il tutto e riporlo su una teglia unta d'olio e cuocere in forno a 200° per 20 minuti. Occuparsi ora della carne: il primo passo è quello di ripulirla dai filamenti bianchi che potrebbero diventare duri in cottura, quindi sollevare un lembo di carne e passarvi la lama di un coltello affilato. Il passo successivo è invece quello di legare il pezzo di carne con dello spago da cucina e aggiungervi poi l'altro rametto di rosmarino. Per condire la carne, versare sul tagliere sale e pepe, appoggiarvi la carne ed iniziare a massaggiarla avendo cura di condire tutta la sua superficie e far assorbire bene gli aromi. Scaldare poi una padella con dell'olio in cui faremo rosolare il vitello girandolo ogni minuto sui vari lati, utilizzando una pinza, fino a quando tutto l'esterno sarà ben colorato. Sfumare poi con il vino bianco, lasciarlo evaporare qualche minuto e spostare la carne sulla teglia delle patate. Qui aggiungervi il sughetto rimasto nella padella e infilare nel pezzo di vitello un termometro da arrosto fino ad arrivare al centro della polpa. Proseguire con la cottura, sempre a 200° e, quando la temperatura avrà raggiunto i 65°, ci vorranno ancora 35 minuti circa. Una volta cotto, prima di eliminare lo spago attendere qualche minuto.



PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti per circa 655 g di pasta frolla (una tortiera del diametro di 24 cm):

Burro freddo di frigo 155 g

Farina 00 315 g

Zucchero 135 g

Tuorli 3

PER IL RIPIENO:

Ricotta vaccina 200 g

Ricotta di pecora 200 g

Zucchero 350 g

Tuorli (di uova medie) 2

Uova medie 2

Cedro candito 50 g

Scorza di limone 1

Arancia candita 50 g

Acqua di fiori d'arancio 25 g

Cannella in polvere 1 pizzico

Burro 30 g

Grano precotto 350 g

Latte intero 250 g

Baccello di vaniglia 1

Per spennellare:

Uova 1

Iniziare dalla pasta frolla: inserire in un mixer la farina setacciata, il burro freddo a pezzi, un pizzico di sale e lo zucchero, azionarlo per pochi istanti per ottenere la sabbatura e trasferire il tutto in una ciotola dove aggiungeremo i tuorli. Impastare velocemente a mano fino a compattare gli ingredienti e trasferire l'impasto su un piano dove formeremo un panetto di pasta. Appiattirlo leggermente, avvolgerlo con della pellicola e farlo riposare 1 ora in frigorifero. Ora preparare la crema di grano: in una casseruola aggiungere il latte, il grano precotto e il burro, grattugiare poi la buccia di un limone e, con un cucchiaino di legno, portare ad ebollizione mescolando il tutto fino ad ottenere una crema densa e piuttosto rappresa (circa 25-30 minuti). Prima di iniziare a lavorare con la ricotta, essere sicuri di aver ben scolato il siero, anche per diverse ore; al momento dell'utilizzo setacciarla più volte con un colino ed una spatola per renderla più cremosa. In una ciotola unire le uova, i tuorli e lo zucchero e rendere il tutto omogeneo con una frusta, aggiungere quindi la ricotta, mescolare e terminare aggiungendo anche il grano (ormai raffreddato), i fiori d'arancio, la cannella in polvere

e i semi di una bacca di vaniglia. Mescolare il tutto e aggiungervi poi anche i canditi di cedro e arancia. Ora prendere uno stampo di 24 cm di diametro in superficie e 21 cm del fondo, imburrarlo e infarinarlo. Prendere poi il panetto di pasta frolla e tenerne da parte un pezzetto per fare in seguito le strisce per la superficie. Stendere il resto del panetto in un disco non troppo sottile (poco più di mezzo cm), foderarci la teglia, eliminare i bordi in eccesso e bucherellare il fondo. Versarvi poi il ripieno fino a raggiungere i bordi. Con i ritagli dei bordi e il pezzetto d'impasto rimasto, stendere un disco non troppo sottile e ritagliare, con un tagliapasta dentellato, delle strisce di 1,5-2 cm di spessore. Decorare poi la pastiera con le strisce, intersecandole in diagonale a formare una griglia, e assicurandosi di agganciarle ai bordi in modo che non affondino nell'impasto. Spennellarle con un uovo sbattuto e infornare in forno statico preriscaldato a 180° per 80 minuti (se forno ventilato a 160° per 60 minuti); dopo 60 minuti, coprite con un foglio di carta da forno e proseguite la cottura. Una volta pronta, lasciarla raffreddare nella tortiera e riporla in frigo per una notte così da essere più agevole da sformare.

