

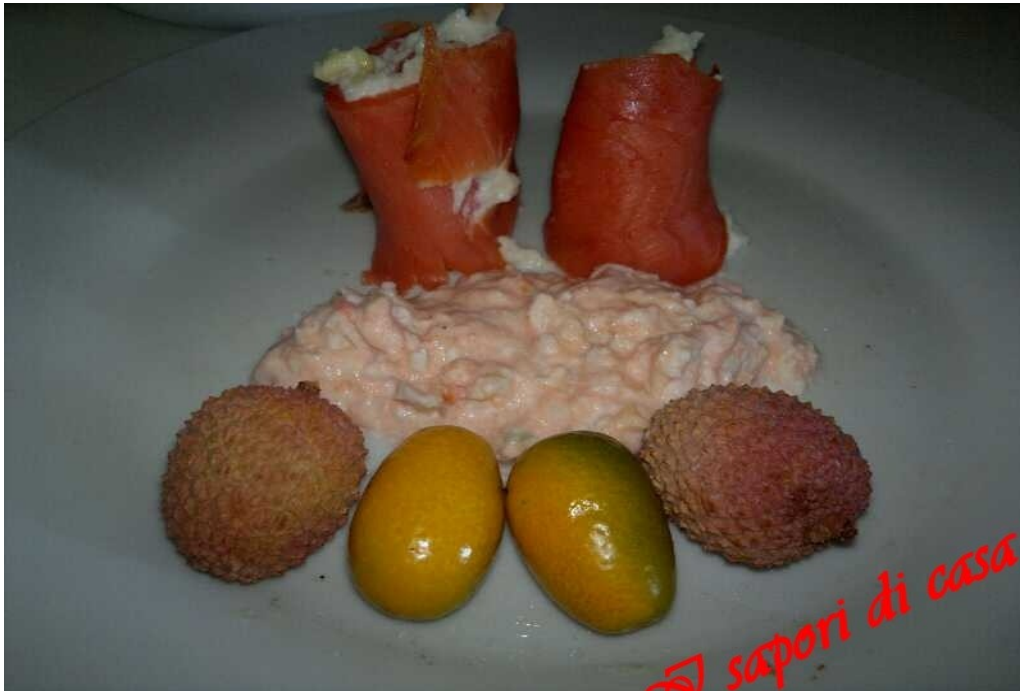
Menù di San Valentino



<http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/>

**** Antipasti ****

Finger food agli agrumi



Ingredienti (per 6 persone) :

250 gr di salmone scozzese affumicato

250 ml di panna fresca

250 ml yogurt bianco non zuccherato

2 mele verdi granny smith

12 licles

6 mandarini cinesi

sale rosa dell'himalaya q.b.

pepe bianco q.b.

il succo di 1 limone

6 fette di panne bianco in cassetta

Preparazione:

- 1)** Come prima cosa ho unito in una ciotola la panna con lo yogurt ed il succo di mezzo limone, ho mescolato con cura gli ingredienti ho coperto quindi la ciotola con pellicola trasparente ed ho lasciato riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Sarebbe l'ideale preparare la panna acida la sera prima.
- 2)** A questo punto ho lavato i mandarini, sbucciato le mele ed i licies per poi mettere il tutto nel frullatore, ed ho sminuzzato fino ad ottenere una polpa omogenea.
- 3)** Ho strizzato la frutta levando il liquido in eccesso, che ho conservato in un bicchiere.
- 4)** Adesso ho unito la frutta alla panna acida unendo 3 pizzichi di pepe bianco e aggiustando di sale himalaiano mescolando con un cucchiaino fino ad ottenere un composto uniforme.
- 5)** Ho aperto il salmone e l'ho tagliato in rettangoli di 3×6 cm (ho tenuto da parte i ritagli); in ogni rettangolo ho spalmato una cucchiata della mousse di panna acida e frutta per poi arrotolarli.
- 6)** Per non buttare via niente, ho frullato i ritagli di salmone assieme a 2 cucchiataie del composto di panna acida e frutta. La mousse così ottenuta deve essere spalmata sulle fettine di pane calde trasformate in crostini caldi che accompagneranno i rotolini.
- 7)** Infine ho servito ciascun piatto (formato da crostino + 2 rotolini) assieme ad un bicchierino contenente il succo di frutta che avevo messo da parte allungato con del sachè

Fritelle di zucchine

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di zucchine

80 gr di farina

2 cucchiaini di grana padano

2 uova

maggiorana fresca q.b.

1 dl di birra

sale q.b.

olio diarachidi per friggere



Preparazione:

- 1)** Ho tagliato a julienne le zucchine e le ho cosparse su di una placa rivestita con carta forno e le cotte a 200° per 8 minuti.
- 2)** In una terrina ho messo le uova con la farina, la birra, il grana padano e un pizzico di sale, ho sbattuto con una forchetta fino ad ottenere una pastella, ho aggiunto quindi la maggiorana fresca tagliuzzata grossolanamente con una forbice.
- 3)** A questo punto ho unito al composto le zucchine lasciate raffreddare in precedenza, ed ho mescolato con cura, amalgamando bene gli ingredienti tra loro.
- 4)** Per finire ho versato una cucchiata di composto alla volta ed ho fritto in abbondante olio bollente fino a quando non sono risultate dorate e croccanti.
- 5)** le ho raccolte con una schiumarola e adagiate su carta assorbente

Blinis con salmone affumicato e mousse di formaggi

Ingredienti:

150 gr di farina bianca

150 gr di farina di grano saraceno

20 gr di lievito di birra

1/4 di latte

40 gr di zucchero

100 gr di burro

3 uova

sale q.b.

Ingredienti per la farcitura:

salmone affumicato q.b.

50 gr di robiola

50 gr di taleggio

3-4 cucchiaini di panna



Preparazione:

1) In una ciotola ho messo le due farine, con lo zucchero, un pizzico di sale, il lievito sciolto in mezzo bicchiere di latte tiepido, e mezza tazza di acqua calda. Ho mescolato con cura tutti gli ingredienti, ho coperto con un canovaccio ed ho fatto riposare per 3 ore.

2) Passato il periodo ho unito al composto il latte tiepido rimasto, 80 gr di burro, i tuorli e gli albumi montati a neve, ho mescolato con cura ed ho fatto riposare per un'ora ancora.

3) Infine ho proceduto con la cottura. Ho scaldato in un padellino il burro rimanente, e quindi vi ho versato un mestolino di pastella formato un cerchietto. Li ho cotti in ambe due le parti fino a quando non sono diventati dorati girandoli con l'aiuto di una paletta

4) Quando li ho preparati tutti, ho preparato la crema di formaggio mescolando nel mixer i formaggi con la panna, quindi li ho farciti con una cucchiata di crema e dei pezzetti di salmone affumicato.

**** Primi piatti ****

Risotto con gamberetti ed asparagi

Ingredienti: (per 4 persone)

350 gr di riso Vialone Nano

250 gr di asparagi surgelati

200 gr di gamberetti surgelati

1 scalogno

1 bicchiere di prosecco

olio evo q.b.

sale e pepe bianco q.b.

parmigiano reggiano grattugiato q.b.

prezzemolo tritato





Preparazione:

Come prima cosa ho cotto gli asparagi per 7-8 minuti in acqua lievemente salata.

Li ho scolati quindi metà li ho frullati e metà li ho tagliati a pezzetti.

In una casseruola ho aggiunto lo scalogno tritato con gli asparagi a pezzetti ed ho fatto appassire, quindi ho sfumato con il prosecco, ho messo il Vialone nano ed ho fatto tostare per un paio di minuti mescolando di frequente.

Ho cotto per 15 minuti aggiungendo il "brodo" degli asparagi di quando in quando.

Quando la cottura è ultimata ho aggiunto la crema di asparagi i gamberetti completamente scongelati, un po' di parmigiano, il prezzemolo tritato.

Ho aggiustato di sale (se ce ne fosse bisogno) e ho dato una bella grattata di pepe bianco.

Fettuccine alla ricotta noci e rucola



Ingredienti per 4 persone:

250 gr di fettuccine

250 gr di ricotta

1 bustina di noci sgusciate

1 spicchio d'aglio

1 manciata di rucola

sale q.b.

pepe nero q.b.

olio evo q.b.



Preparazione:

1) Come prima cosa ho preso una padella molto capiente dove ho messo uno spicchio d'aglio un cucchiaino d'olio e la ricotta.



2) Ho acceso la fiamma, ho aggiunto un paio di mestoli di acqua di cottura già salata.



3) A questo punto dopo aver formato una bella crema morbida, ho aggiunto le noci tritate grossolanamente ed un paio di grattate di pepe nero.



4) Ho lessato infine le fettuccine, poi scolate nella padella aggiungendo la rucola sminuzzata. Ho spadellato e servito subito con del parmigiano grattugiato sopra.



Lasagnette gustose ai carciofi

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di lasagnette

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

prezzemolo tritato q.b.

un bicchiere di panna da cucina

olio evo q.b.

1/2 limone

pecorino romano q.b.

sale e pepe q.b.



Preparazione:

- 1) Come prima cosa ho pulito per bene i carciofi,levando le foglie dure esterne e tagliandole a piccoli spicchietti; li ho messi quindi in acqua e limone per non farli annerire.
- 2) Adesso ho preso la padella,vi ho messo un po' d'olio con uno spicchio d'aglio e ho aggiunto i carciofi con 2-3 cucchiari d'acqua ed ho cotto per circa 20 minuti,mantenendo la loro croccantezza.
- 3) Quando i carciofi sono stati pronti ho aggiustato di sale e pepe ho aggiunto la panna,ho fatto cuocere per un paio di minuti ed infine ho messo il prezzemolo tritato.
- 4) Infine ho scolato la pasta e l'ho fatta saltare in padella aggiungendo del pecorino romano.
Ed ecco qui il nostro primo piatto gustoso e semplice è pronto per essere divorato!!!!

***** Secondi piatti *****

Filetto di merluzzo in crosta di mandorle

Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di merluzzo

una tazza di mandorle spellate

4 cucchiaini di pangrattato

la scorza di 1 limone

1 spicchio d'aglio

2 peperoncini secchi

un po' di prezzemolo tritato

sale e pepe q.b.



Preparazione:

- 1) la preparazione di questo filetto di merluzzo è molto semplice. Quindi come prima cosa ho messo in una terrina l'aglio tritato con le mandorle tritate, il pangrattato, il peperoncino tritato, il prezzemolo e un po' di sale. Ho mescolato con cura ed ho aggiunto 2 cucchiaini d'olio per ammorbidirlo.
- 2) A questo punto ho trasferito il composto su di un vassoio, ho preso i filetti di merluzzo e li ho impanati con cura premendo bene con le dita e formando una bella crosta spessa sopra il nostro pesce.
- 3) Ho proceduto quindi con la cottura preriscaldando il forno a 200°, poi ho disposto il merluzzo su di una placca rivestita con carta forno (la cottura risulta leggerissima) ed ho cotto per 10 minuti fino alla doratura.

Lonza di maiale con mele Golden

Ingredienti per 6 persone:

1,2 kg di lonza di maiale

3 mele Golden

1 bicchiere di vino bianco

1/2 cucchiaino di cannella

300 ml di brodo

sale q.b.

rosmarino

olio evo q.b.



Preparazione:

- 1) Come prima cosa ho massaggiato la carne con sale e rosmarino, quindi ho preso una padella grande vi ho messo due cucchiari d'olio e ho rosolato la lonza in tutti i suoi lati.
- 2) Ho sfumato con il vino bianco ed il brodo fino a coprirla a metà, ho cotto quindi a fiamma media per circa un'ora e mezza due, aggiungendo ancora brodo se è necessario.
- 3) Quando è stato cotto ho tolto la carne dalla pentola conservando il liquido di cottura ed ho lasciato raffreddare, quindi l'ho tagliata a fettine.
- 4) Nel frattempo ho preparato la salsa: ho tagliato le mele a cubetti, e le ho fatte cuocere in una padella con un cucchiaino d'olio e un bicchiere d'acqua, quando si sono ammorbidite ho spento la fiamma ed ho aggiunto la cannella mescolando con cura.



- 5) Prima di servire ho scaldato le fettine di lonza nel loro liquido di cottura e ho impiattato con la salsa di mele golden calda.

Code di gambero alla Buzara



Ingredienti:

1 kg di code di gambero già sgusciate

500 gr di polpa di pomodoro

1 bicchiere di vino bianco

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 carota

olio

sale qb

peperoncino

pane grattugiato q.b.

prezzemolo q.b.

Preparazione:

1) Per prima cosa trito la cipolla e carote assieme, li metto in una casseruola con l'aglio e l'olio e peperoncino e li faccio appassire. Aggiungo poi la polpa di pomodoro con un po' d'acqua e faccio andare pian pianino il sughetto finchè si addensa, tolgo l'aglio.



2) Ora passo le code di gambero una ad una nel pane gratugiato e le metto nel nostro sughetto, aggiungo il vino bianco e le lascio cuocere finchè il vino non si consumerà.



3) Adesso che le code sono pronte aggiungo del prezzemolo tritato fresco.



A casa mia questo piatto viene presentato con della “polenta brustolà” cioè polenta abbrustolita e accompagnata da un vino Trebianel, vino secco e leggero.

***** Dessert *****

Tortino con cuore caldo al cioccolato e crema di mascarpone

Ingredienti per 6 stampini da 150 ml:

125 gr di cioccolato amaro al 70%

125 gr di burro

150 gr di zucchero

2 uova + 2 tuorli

50 gr di farina setacciata

Ingredienti per la crema di mascarpone:

300 gr di mascarpone

3 uova

3 cucchiaini di zucchero

3 cucchiaini di rum



Preparazione dei pudding

Ho spezzettato il cioccolato in una ciotola assieme al burro ed ho fatto sciogliere lentamente a bagno maria,mescolando e facendo amalgamare gli ingredienti tra loro,quindi ho lasciato intiepidire.

Ho preso un'altra terrina e con l'aiuto di una frusta elettrica ho sbattuto lo zucchero assieme alle 2 uova intere ed ai 2 tuorli fino a quando non sono diventati spumosi,quindi vi ho versato il composto di cioccolato ed ho continuato a mescolare.

A questo punto ho aggiunto la farina setacciata e ho continuato a mescolare con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.



Ho preso gli stampini,li ho imburati e infarinati ed ho versato al suo interno il composto.

Ho cotto a forno preriscaldato a 190° per 20 minuti,se invece usate degli stampini più grandi il tempo di cottura aumenta di 4-5 minuti.

I pudding dovranno risultare morbidi al tatto con una crosticina croccante

Preparazione crema al mascarpone:

Ho separato i tuorli dagli albumi,quindi ho mescolato i tuorli assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Ho quindi montato a neve gli albumi,man mano poi ho unito il mascarpone agli albumi,il rum ed infine gli albumi.

Ho mescolato delicatamente,ed ho trasferito il composto in frigorifero.

Ho servito quindi il tortino caldo assieme alla crema di mascarpone fredda accompagnata da un ottimo prosecco di Valdobbiadene.

Palline di cioccolato al cocco

ingredienti:

300 gr di oro saiwa o comunque frollini



100 gr di cacao amaro in polvere

100 gr di zucchero

100 gr di burro

2 tuorli

50 gr di noccioline tritate

2 cucchiaini di rum

100 gr di cocco disidratato



preparazione:

Per prima cosa ho sbriciolato i biscotti e ho tritato grossolanamente le noccioline. Poi ho montato i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere il classico composto chiaro e spumoso, vi ho aggiunto i biscotti, le noci, il burro, il cacao amaro e 2 cucchiaini di rum, se il composto vi sembra troppo morbido aggiungete ancora biscotti.

A questo punto ho formato delle palline e le ho messe in frigorifero per un'oretta a solidificare, le ho tirate fuori, le ho ricoperte con il cocco e le ho rimesse in frigorifero per altre 3 ore.

Una variante che uso spesso al posto delle noccioline sono le meringhe tritate, vengono anch'esse molto buone!!!!

Aperitivo e Vini

Spumante alla rosa

Ingredienti per bicchiere:

10 cl di vino spumante

5 cl di succo di pompelmo rosa

Sciroppo di rosa q.b. (io l'ho trovato all'auchan)

cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Come prima cosa ho bagnato i bordi con un po' di succo di pompelmo e quindi poi li ho passati in un piattino dove avevo messo dello zucchero.



Nel bicchiere quindi ho messo 2-3 cubetti di ghiaccio mescolando poi lo spumante con il succo di pompelmo e alcune gocce di sciroppo di rosa. Ho mescolato.

Sorbetto al limone e moscato

Ingredienti:

300 gr di zucchero

125 gr di succo di limone

la buccia di un paio di limoni

1 albume d'uovo

vino moscato

Preparazione

In una casseruola ho messo l'acqua con lo zucchero e le bucce di 2 limoni ed ho portato ad ebollizione.



Quando lo zucchero si è completamente sciolto e l'acqua ha iniziato a bollire ho spento il fuoco ed ho lasciato raffreddare.

Quando si è raffreddato ho aggiunto il succo dei limoni ed aiutandomi con un colino ho separato le bucce dal composto che ho messo in una ciotola di metallo e ho lasciato raffreddare in frigorifero.

Ho montato a neve l'albume e l'ho unito al composto; l'ho deposto in frigorifero per 2 ore mescolando ogni 15 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Ho tolto il sorbetto dal freezer circa 10 minuti prima di servirlo a tavola ho aggiunto il moscato e l'ho fatto rinvenire mescolando con cura.

(Le quantità del moscato non le ho messe vanno a piacere)

Infine l'ho versato,aiutandomi con un mestolo, in un flute ed ho servito.

Vini consigliati:

Bardolino Rosè

Lugana doc

Custoza

Prosecco di Valdobbiadene

A cura de I sapori di casa

<http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/>

<https://www.facebook.com/pages/I-sapori-di-casa/218859721498054>