

# Sformatini di parmigiano con crema di spinaci

## Ingredienti

(per 6 persone)

250 gr di parmigiano  
150 gr di panna fresca  
6 uova  
Foglioline di spinaci freschi  
Sale e pepe

## Per la crema

300 gr di spinaci già puliti  
Olio extravergine d'oliva  
Sale

## Per la cottura

6 stampini da forno

## Preparazione

Mettere nel mixer il parmigiano grattugiato, la panna, le uova e il pepe. Frullare gli ingredienti per 30-40 secondi.

Imburrare gli stampini e versarvi il composto. Cuocere a bagnomaria in forno caldo a 140° per circa 50 minuti.

Nel frattempo, cuocere gli spinaci in abbondante acqua salata; scolarli e passarli al setaccio.

Versare la crema di spinaci su ogni piatto e condirla con poco olio versato a filo.

## Presentazione

Capovolgere gli sformatini nella salsa, decorare con foglioline di spinaci freschi e servire ben caldi.





# Tortino di montasio con salsa al radicchio

## INGREDIENTI

(per 6 persone)

30 gr di farina tipo 00  
30 gr di burro  
3 dl di latte  
250 gr di montasio stravecchio  
4 uova  
Noce moscata  
Qualche goccia di limone  
Sale e pepe

## PER LA SALSA

60 gr di burro  
200 gr di radicchio rosso di  
Treviso  
100 gr di panna fresca  
200 gr di besciamella  
Sale

## PER LA COTTURA

6 stampini da forno

## PREPARAZIONE

In una casseruola sciogliere 30 gr di burro con la farina, aggiungere piano il latte e il montasio precedentemente passato nel mixer; cuocere a fuoco lento, fino a che la crema non raggiungerà il bollore.

Lasciare raffreddare e aggiungere poco alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, i rossi d'uovo e, successivamente, gli albumi montati a neve con un goccio di limone. Insaporire con noce moscata e aggiustare di sale e pepe.

Versare il composto negli stampini leggermente imburrati.

Cuocere a bagnomaria per 25 minuti nel forno preriscaldato a 180°.

Nel frattempo, lavare e mondare il radicchio tenendolo unito con un pezzetto di gambo. Ricavarne 6 fettine lunghe attaccate al gambo, che si terranno da parte per decorare. Tagliare a pezzettini il resto dell'insalata.

In una casseruola scaldare 60 gr di burro e fare saltare per qualche minuto le fette intere di radicchio, che si terranno da parte al caldo; aggiungere il rimanente radicchio sminuzzato e passarlo nel burro per 5 o 6 minuti.

Passare il radicchio e la panna nel mixer, regolare di sale e amalgamare la salsa con la besciamella.

## PRESENTAZIONE

Su ogni piatto versare un po' di salsa al radicchio e disporre i piccoli flan con il cespo di radicchio tenuto da parte.

Servire ben caldo e accompagnare con altra salsa al radicchio calda.





# Risotto con zucca e scampi

## INGREDIENTI

(per 4 persone)

350 gr di riso  
300 gr di zucca tagliata a dadini  
80 gr di burro  
2 cucchiaini di olio extravergine  
d'oliva  
4 cucchiaini di latte  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
20 scampi  
4 cicale di mare  
1 scalogno  
Olio  
Sale e pepe macinato fresco

## PER IL BRODO VEGETALE

1 cipolla piccola  
1 carota  
1 gambo di sedano  
Sale e 4 grani di pepe

## PREPARAZIONE

Preparare un brodo vegetale con la cipolla, il sedano, la carota, sale e pepe.

Quando il brodo bolle, scottare gli scampi e le cicale, dopo 2 o 3 minuti dal bollire scolarli e sgusciare tutto tranne 4 scampi.

Mettere i crostacei da parte e immergere di nuovo nel brodo i gusci e la polpa delle cicale; regolare di sale e fare bollire per altri 10-15 minuti.

In una casseruola scaldare 30 gr di burro e un cucchiaino di olio e farvi appassire lo scalogno tritato; aggiungere la zucca e cuocere a fuoco vivo per circa 10 minuti, finché non sarà diventata quasi una crema.

In un'altra casseruola fare tostare bene il riso in 30 gr di burro e un cucchiaino di olio; quando il riso sarà tostato bene, unire la zucca precedentemente preparata e continuare la cottura, unendo poco per volta il brodo di scampi.

Qualche minuto prima della fine della cottura del riso mantecare bene con il latte e il resto del burro; unire gli scampi sgusciati.

## PRESENTAZIONE

Servire ben caldo, decorando ogni piatto con lo scampo lasciato intero, il prezzemolo tritato e pepe macinato fresco.





# Zuppa estiva di cipolle di Tropea

## INGREDIENTI

(per 6 persone)

500 gr di cipolle di Tropea  
20 gr tra origano e maggiorana  
freschi  
2 acciughe  
1 spicchio d'aglio fresco  
4 fette di pane casereccio  
150 gr di formaggio pecorino  
semistagionato e grattugiato  
4 pomodorini di Pachino  
Olio extravergine d'oliva  
Burro  
Sale e pepe macinato fresco

## PER IL BRODO VEGETALE

1 cipolla piccola  
1 carota  
1 gambo di sedano  
1 foglia di salvia  
1 foglia di alloro  
Sale e 4 grani di pepe

## PER LA COTTURA

4 pirofile

## PREPARAZIONE

Tagliare finemente le cipolle e farle saltare nell'olio, aggiungendo le erbe aromatiche, l'aglio e le acciughe.

Fare diventare le cipolle trasparenti e bagnarle con ½ litro di brodo bollente.

Portarle a cottura per circa 40 minuti.

Nel frattempo, mettere su una teglia ricoperta di carta da forno i pomodorini e farli tostare in forno, fino a che si saranno un po' asciugati.

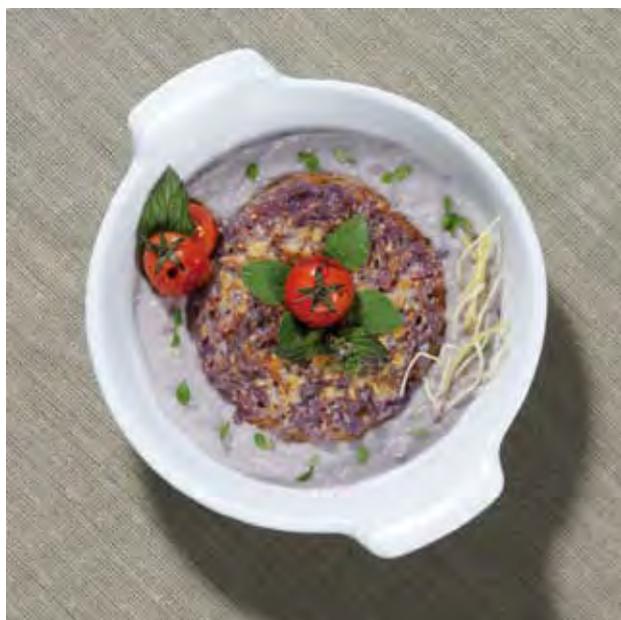
Tostare le fette di pane nel burro e mettere una fetta in ogni pirofila.

Ricoprire con le cipolle e cospargerle con il formaggio; passare in forno a 200°, per 5 minuti.

## PRESENTAZIONE

Condire con un filo di olio e pepe macinato fresco.

Decorare ciascuna pirofila con un pomodorino e qualche fogliolina di maggiorana, e servire.





# Faraona con kiwi

## INGREDIENTI

(per 4/6 persone)

1 faraona tagliata a pezzi  
3 kiwi non troppo maturi  
2 scalogni  
1 cipolla dorata di media  
grandezza  
5 cucchiai di olio extravergine  
d'oliva  
1 bicchiere di vino bianco  
frizzante  
100 gr di pancetta dolce tagliata  
a dadini  
1 pomodoro pelato e tagliato a  
dadini  
1 foglia di salvia  
1 rametto di rosmarino  
Sale e pepe

## PREPARAZIONE

Lavare e asciugare i pezzi di faraona dopo averli fiammeggiati.

Adagiare i pezzi di carne in una teglia da forno con la cipolla intera, 3 cucchiari di olio, sale e pepe; infornare e fare dorare da ogni parte. Quando la faraona è rosolata bene, aggiungere il vino, il pomodoro, la salvia e il rosmarino.

Cuocere a 180° per 40 minuti, rivoltando di tanto in tanto e facendo attenzione che la carne non si asciughi (nel caso, aggiungere un po' di acqua).

Nel frattempo, in una padella fare appassire in due cucchiari di olio gli scalogni tagliati a fettine sottili, aggiungere la pancetta e farla rosolare; frullare la polpa di un kiwi e unirla alla salsa.

Amalgamare tutto e aggiungere gli altri due kiwi tagliati a fette sottili e rotonde. Cuocere altri 2 o 3 minuti.

Una volta cotti, adagiare i pezzi di faraona in una pirofila che si possa portare in tavola, ricoprire la carne con le fette di kiwi e la salsa.

Rimettere in forno per 5-10 minuti a 180°, con il grill acceso.

## PRESENTAZIONE





# Quenelle di merluzzo in salsa di peperoni con pomodorini gratinati

## Ingredienti

(per 4-6 persone)

450 gr di filetti di merluzzo  
100 gr di ricotta di capra  
40 gr di pecorino  
50 gr di pane passato nel mixer  
e bagnato nel latte  
1 uovo  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
3 o 4 foglie di basilico tritate  
1 spicchio d'aglio tritato  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe in grani

## Per la salsa

2 peperoni gialli arrostiti e pelati  
2 foglie di basilico  
4 cucchiaini di olio extravergine  
d'oliva  
Sale e pepe

## Per i pomodori

4 pomodori ramati  
2 cucchiaini di pangrattato  
2 cucchiaini di pecorino  
1 cucchiaio di origano fresco  
Olio extravergine d'oliva  
Sale

## Preparazione

Mettere nel mixer i filetti di pesce, l'uovo, la ricotta, il pecorino e il pane e tritare grossolanamente; aggiungere alla fine le erbe aromatiche e l'aglio tritati; salare e pepare il composto.

Con due cucchiaini formare delle quenelle e disporle su una teglia ricoperta di carta da forno; condire con poco olio extravergine d'oliva e infornare a 170° per circa 20 minuti. Nel frattempo, tagliare a metà i pomodori e svuotarli del loro sugo; mettere il sugo in una ciotola e aggiungere il pane, il pecorino, l'origano e il sale.

Riempire i pomodori con il composto e infornare a 170° per circa 15 minuti; passato questo tempo, irrorare i pomodori con l'olio e rimettere in forno per altri 15 minuti.

Per la salsa, prendere i 2 peperoni già arrostiti al forno e pelati, frullarli con il mixer a immersione, aggiungendo il basilico e l'olio extravergine d'oliva a filo.

## Presentazione

Versare in ogni piatto la salsa di peperone a specchio; adagiare sulla salsa 4 quenelle. Servire accompagnando con i pomodori gratinati, e decorare con qualche fogliolina di origano fresco, un giro di olio e pepe nero macinato al momento.





# Budino di limone e mandorle

## Ingredienti

(per 6 persone)

6 dl di latte di mandorla  
3 limoni non trattati  
40 gr di mandorle pelate  
3 cucchiaini di maizena  
100 gr di zucchero  
1 uovo  
Foglie di menta

## Per la preparazione

6 stampini da budino

## Preparazione

Lavare i limoni con l'aiuto di uno spazzolino. Tagliare a julienne la scorza di uno dei limoni. Scottare le bucce tagliate in acqua bollente per 1 minuto, scolarle, intingerle nell'albume e passarle nello zucchero. Metterle ad asciugare su una griglia e tenerle da parte per decorare.

Grattugiare la scorza degli altri due limoni, unire lo zucchero rimasto, le mandorle tritate nel mixer, la maizena e stemperare aggiungendo poco alla volta il latte di mandorla. Portare a ebollizione, mescolando sempre con una frusta.

Spremere e filtrare il succo di due limoni e, fuori dal fuoco, aggiungerlo al composto, mescolando sempre con la frusta.

Versare il composto in stampini da budino e metterli in frigorifero per 3 ore.

## Presentazione

Sformare i budini e decorarli con foglioline di menta e le scorzette di limone tenute da parte.



