

www.Sottocoperta.Net



12 mesi insieme a 12 cuochi per 12 menu speciali

2007



*Il menu di Gennaio
a cura di...*

Mario Giovannini Ristorante del Moro Cigliano (VC)



TARTRÀ DI VERDURE

Oggi è un fine antipasto, ma anticamente era piatto unico invernale contadino

Ingredienti: 6 uova, 350 g. latte, 300 g. panna, 4 cucchiaini grana grattugiato, 2 cucchiaini di trito di alloro, rosmarino, salvia, prezzemolo, sale pepe, una grattugiata di noce moscata. (Una bella cipolla bianca se si fa di cipolla oppure un bel cardo di 600 g. stufato e volendo anche altre verdure, secondo stagione)

Cuocete nel burro la cipolla tritata finemente finchè sia cotta e tenera (oppure anche le verdure basi che si vorrà fare); in un contenitore sbattete un poco le uova, aggiungete il latte, la panna, il formaggio, il trito di gusti, sale, pepe, noce moscata e la cipolla cotta (oppure le verdure scelte). Mettete in stampini da budino imburattati e infarinati e cuocete a bagno-maria per 30 minuti circa a 180°C. Impiattate e decorate con un poco di fonduta (di qualsiasi formaggio) sul fondo del piatto.

SUPA BARBETTA

Ricetta delle valli Valdesi, da "barba" predicatore itinerante valdese

Ingredienti per 6 /8 persone: 1 kg di grissini o di pane raffermo, 200 g di burro, 600 g di toma fresca, spezie miste per il brodo una gallina, 500 g di carne di maiale, ossa di maiale, 4 carote, 2 gambi di sedano, 2 cipolle, 1 porro, alloro, salvia, rosmarino e serpillo, 2 foglie di cavolo verza, sale.

In una casseruola con fondo spesso oppure in un fujot (casseruola di terracotta) ricoprite di foglie di cavolo, mettete uno strato di grissini o pane raffermo, uno strato di toma tagliata a dadini pezzettini di burro e spolverata di spezie; procedete con un altro strato di grissini o pane, toma, burro e spezie. Continuate gli strati fino a riempire il contenitore: il tutto andrà ricoperto con brodo ben sgrassato di gallina, ossa e carne di maiale, verdure e erbe aromatiche. Cuocete in forno a 180°C per 45 minuti circa, oppure su una stufa a piastra o gas a temperatura non troppo elevata (deve sobbollire). Prima di servire condite con burro dorato.

FINANZIERA

Ingredienti per 6 persone: 12 creste di gallo, 2 etti di animelle di vitello, 1 paio di granelle (testicoli di vitello), 2 etti di filone di vitello e 1 cervella di vitello, 2 etti di carne di filetto di manzo, 1 etto e mezzo di funghi porcini sott'olio, 100 g. di cetriolini sott'aceto, mezzo bicchiere di marsala (o di un passito piemontese), qualche cucchiaino di aceto, farina, sale, olio e burro.

Lessate in acqua salata per una mezz'oretta le creste di gallo, le animelle di e le granelle. In acqua salata e acidula (eventualmente con l'aggiunta di vino bianco) vanno invece sbollentati il filone e la cervella di vitello.

In qualche variante vengono aggiunti anche un paio di fegatini di coniglio. Successivamente tutti gli ingredienti vanno tagliati a dadini e rosolati in tegame. A parte tagliate il filetto di manzo a dadini e infarinati leggermente; versate in casseruola a rosolare in olio e burro. A questo punto unite in un solo tegame, proseguendo la cottura, rimescolando con attenzione, salando e aggiungendo un po' d'acqua. Intanto scolate e tritate i funghi porcini sott'olio, che unirete alla preparazione in fase di cottura. Aggiungete poi il marsala, qualche cucchiaino di aceto e una spolverata di farina, se volete la salsa più legata. Mescolate con attenzione e servite in tavola ben caldo.

PERE ALL'AMARETTO

Ingredienti per 6 persone: 6 pere piuttosto mature tutte della stessa grandezza, una decina di amaretti, liquore all'amaretto, zucchero, 1 cucchiaino di cioccolato amaro, burro.

Sbriciolate gli amaretti finissimi, metteteli in un contenitore e unite un cucchiaino di zucchero e il cacao, un poco di liquore, quanto basta per ammorbidire gli ingredienti. Togliete il picciolo, sbucciatele e tagliatele a metà per lungo; con un cucchiaino o uno scavino togliete il torsolo e fate una bella cavità. Riempite con la farcia di amaretti, mettetle le pere in una teglia da forno; sul fondo mettetene un poco di liquore, un poco di acqua e qualche pezzetto di burro. Passate in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per circa 45 minuti. A fine cottura spolverate di zucchero a velo. Servitele tiepide oppure a temperatura ambiente.

Gennaio 2007



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica											
Capodanno					Epifania												
1	2	3	4	5	6	7											
8	9	10	11	12	13	14											
15	16	17	18	19	20	21											
22	23	24	25	26	27	28											
29	30	31															
			Dicembre		Febbraio												
			L	M	M	G	V	S	D	L	M	M	G	V	S	D	
			4	5	6	7	8	9	10		5	6	7	8	9	10	11
			11	12	13	14	15	16	17		12	13	14	15	16	17	18
			18	19	20	21	22	23	24		19	20	21	22	23	24	25
			25	26	27	28	29	30	31		26	27	28				



*Il menu di Febbraio
a cura di...*

Mario Bunino
Professore presso L'Istituto
Professionale Statale per i
Servizi Alberghieri e della
Ristorazione "A. Marro"
Carignano (TO)

INSALATINA DI ORZO PERLATO CON PICCOLA RATATUIA DI VERDURE

Ingredienti per 8 persone: gr. 400 di orzo perlato, 3 bustine di zafferano, sale e pepe q.b., 1 spicchio d'aglio, 4 filetti d'acciuga, una piccola melanzana, due piccole zucchine, mezzo peperone, gr. 100 di piselli, 1 pomodoro fresco, gr. 100 di olio di oliva

Lessate l'orzo al dente o cuocetelo pilaf nel forno. Tagliate a cubettini le verdure e saltatele con l'olio e l'aglio tritati e le acciughe. Quando saranno cotte al dente unitele all'orzo precedentemente cotto e aggiustate di sale e pepe.

E' un piatto che si può mangiare sia caldo che freddo

GNOCCHETTI DI PATATE AL PESTO DI MAGGIORANA

Ingredienti per 8 persone: kg. 1,2 di patate, hg. 3,50 di farina, 2 uova intere, gr. 10 di sale, olio extra vergine d'oliva, gr. 50 di pinoli, gr. 5 di aglio, gr. 100 di parmigiano grattugiato, gr. 120 di maggiorana fresca

Lessate le patate con la buccia; a cottura ultimata pelatele e passatele finemente, aggiungete le uova sbattute, il sale e la farina. Impastate e fate dei piccoli gnocchetti, lessateli e conditeli al pesto di maggiorana preparato. Sfogliate la maggiorana, tritatela finemente e conditela con aglio e pinoli tritati ed il parmigiano. Il pesto sarà unito agli gnocchi crudo.

BOCCONCINI DI AGNELLO ALLO ZENZERO CON FILANGÉ DI ZUCCHINE E CAROTE

Ingredienti per 8 persone: kg. 1,2 di polpa d'agnello, 1 cipolla, gr. 100 di sedano, gr. 100 di olio d'oliva, dl. 1,5 di vino bianco secco, gr. 100 di zenzero fresco oppure gr. 20 in polvere, gr. 100 di panna fresca, gr. 25 di sale fino, hg. 5 di zucchine, hg. 5 di carote, gr. 50 di prezzemolo, olio d'oliva q.b., sale q.b.

Tagliate l'agnello a piccolo spezzatino e cuocetelo con l'olio, la cipolla e il sedano tritato; aggiungete lo zenzero, declassate durante la cottura con vino bianco e acqua, o brodo se occorre. A fine cottura legate con la panna fresca. A parte pulite e tagliate in sottile filangé le zucchine e le carote, saltandole in padella con olio d'oliva. A fine cottura salate e cospargete con prezzemolo tritato.

TORTA DI MELE

Ingredienti per 8 persone: kg. 1,2 di mele, gr. 100 di amaretti, 3 uova intere, gr. 250 di zucchero, gr. 100 di burro, mezzo limone grattugiato, dl. 1 di vino bianco secco

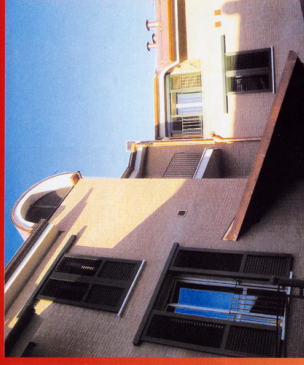
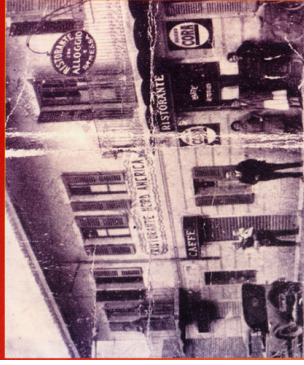
Pelate e cuocere le mele in casseruola con il vino bianco, passatele finemente, aggiungete le uova, gli amaretti sbriciolati, lo zucchero e il limone grattugiato. Imburrate una tortiera e versatevi dentro il composto; spolverate ancora sopra con zucchero e pezzetti di burro. Informate a 180° per circa 50 minuti fino a che la superficie sarà gratinata. Togliete dal forno lasciate raffreddare e servire.

Febbraio 2007

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Gennaio L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Marzo L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31		1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

Una bella storia antica già proiettata nel futuro



*Il menu di Marzo
a cura di...*

Ristorante Nord America Cigliano (VC)

INSALATA DEL CICHIN

Ingredienti: coniglio, asparagi, peperoni, aceto balsamico, sale q.b.

Cuocete i peperoni al forno e spelateli; bollite il coniglio con acqua e aceto balsamico, lessate gli asparagi in acqua abbondante. Dopo aver dissossato il coniglio, tagliatelo a pezzi e unite gli asparagi e i peperoni tagliati; condite con sale, olio, aceto balsamico e i pinoli. Lasciate macerare un paio d'ore e servite.

RISOTTO ALLA CAVOUR

Ingredienti: riso Baldo, sugo d'arrosto, fonduta di Maccagno, brodo di carne.

Fate un soffritto con abbondanti cipolle e profumi del giardino, unite il riso e tostatelo; aggiungete un bicchiere di vino bianco, fatelo evaporare, unite il sugo d'arrosto il brodo e fate cuocere. A cottura ultimata aggiungete burro e parmigiano; servite con un cucchiaino di sugo d'arrosto e uno di fonduta di Maccagno.

STRACOTTO DI MANZO AL BARBA

Ingredienti: pesce di manzo, verdure abbondanti, Barbera, rosmarino salvia e alloro.

Rosolate tutte le verdure (cipolle, carote, sedano, aglio), unite la carne, salate e aromatizzate con i profumi. Brasate e unite il vino Barbera fino a coprire la carne. Coprite la pentola con un coperchio e mettete a cuocere con il fuoco al minimo, per almeno 2 ore. Togliete la carne dalla pentola e fate ridurre il sugo, quindi passate tutte le verdure al passino e servite.

TIRAMISU'

Ingredienti: biscotto Novarino, caffè, mascarpone, uova zucchero, cognac, Grand Marnier, rhum bianco, cacao in polvere.

Preparate il caffè e aggiungete il cognac; manipolate il mascarpone con Grand Marnier e Rhum bianco finché non diventa morbido. Dividete gli albumi dai tuorli, mescolate i tuorli con lo zucchero finché questo non si è sciolto formando una crema omogenea. Montate gli albumi a neve e unite il mascarpone con i tuorli e lo zucchero; amalgamate bene il tutto e unite gli albumi ottenendo una crema. Prendete i biscotti Novarino, bagnateli a metà con il caffè e fate uno strato in una pirofila, spalmate la crema e così via. Servite con una spruzzata di cacao in polvere.

Marzo 2007

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Febbraio L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	Aprile L M G V S D 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30		1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

*Il menu di Aprile
a cura di...*
**Ristorante Balin
Castell'Apertole (VC)**



TONNO DI CONIGLIO SU RISO VENERE E CRUDITA'

Ingredienti per 8 persone: coniglio intero kg 2; carote, sedano, cipolle, zucchine per 1 kg; 1 litro di olio extravergine; insalate miste; alloro, aceto balsamico, sale e pepe q.b.; salvia fresca riso Venere

Fate bollire il coniglio in acqua salata con carote, sedano, cipolla. Quando è cotto, lasciatelo intiepidire; disossate e spezzettatelo (meglio se a mano). Immergetelo in olio extravergine, salvia, pepe nero, alloro; aggiustate di sale. Servite il tonno di coniglio, dopo averlo sgrondato dall'olio, su un letto di insalata, crudità e riso Venere e condito con vinagrette.



RISOTTO NELLA FORMA DI GRANA PADANO

Ingredienti per 8 persone: riso Carnaroli gr 720; verdure x brodo; burro; vino bianco e grana padano grattugiato

Tostate il riso nella sostanza grassa. Bagnate con il vino bianco, sfumate e portate a cottura per 13 minuti con il brodo vegetale. Aggiustate di sale e pepe, aggiungete il Grana Padano grattugiato e mantecate bene.



OCA ARROSTO CON LE VERZE BRASATE

Ingredienti per 4 persone: 1 Oca busto, sedano, carote, cipolle, aglio, rosmarino e cavolo verza

Sgrassate l'oca mettendola a bollire in un brodo con odori e verdure per circa 1 ora. Se si possiede un forno professionale a vapore, mettetela l'oca su di una griglia e ponete sotto di essa una teglia con tutti gli odori. Finite la cottura in forno per un'altra ora con tutti gli odori. Disossate l'oca e porzionatela. A parte tagliate le verze e fatele cuocere. Servite l'oca sulle verze, nappandola con il fondo di cottura.



BUNET AL GIANDUIA

Ingredienti per 25/30 persone: Amaretti gr. 300, 10 Uova, 1 lt di latte, Panna gr. 500, Zucchero gr. 500, Cacao gr. 100, 2 tazze di Caffè lungo; mezzo bicchiere di liquore Amaretto

Fate bollire il latte con gli amaretti, il cacao e il rhum. Sbattete le uova con lo zucchero, unite il tutto, mettetelo il composto e cuocete a bagnomaria in forno a 170° C per circa 30 minuti.

Aprile 2007

www.sottocoperta.net/pasqua

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Marzo L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Maggio L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31					1
2	3	4	5	6	7	8
Pasqua ai Resurrezione						Pasqua
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23		Festa della Liberazione				
30	24	25	26	27	28	29



Il menu di Maggio a cura di...

**Ristorante Trattoria Aurora
da Fausto**

Borgo Chiesa - Valmala (CN)

Caterina Forniglia (cuoca)

Tiziana Michelis (aiuto cuoca)

PORCHETTA CON ACETO BALSAMICO E RUCOLA ALLA TIZIANA

Ingredienti per 6 persone: porchetta disossata kg 1/2, Burro, olio d'oliva, sale q.b., erbe aromatiche, per la cottura. Aceto balsamico, pepe, olio d'oliva, sale q.b., per la salsa. Un mazzetto di rucola.

Preparate un composto di olio, burro, erbe aromatiche con cui ungerete una teglia. Ponetevi la porchetta disossata, cospargetela con il rimanente composto e informate. Fatela cuocere in forno a 220 gradi, per circa 2 ore. Quando è cotta, levatela dal forno e lasciatela raffreddare affinché non sia ben compatta e resa affettabile. Preparate una salsa con olio d'oliva, aceto balsamico, sale e pepe. Le dosi potranno essere fatte secondo i propri gusti.

Al momento di servire, tagliate la porchetta a fette sottilissime e ponetele in piatto o vassoio fondo, quindi copritele con la salsa. Coprite il tutto con rucola tagliata alla "Julienne" e servite.

RAVIOLES ALLA VAL VARAITA

Ingredienti per 6 persone: patate kg 1; burro gr 150; grana grattugiato gr 100; gr 300 di "Tomini di Melle", stagionato; farina gr 200; tre uova intere; sale q.b.

Nota: I "Tomini di Melle", sono tipiche formaggette di Melle, località della Valle Varaita (CN). Ottime sia fresche che stagionate (stagionatura breve).

Fate bollire le patate in acqua salata. Appena cotte scolatele e pelatele, quindi passatele nello schiacciap patate o nel passaverdura, assieme alle formaggette di Melle, versando il tutto in un contenitore. Unite al passato, ben caldo, la farina bianca, tre uova intere e un pizzico di sale.

Impastate bene per circa 20 minuti, finché il composto non è ben omogeneo. Stendete sul piano di lavoro e con l'impasto ottenuto formare una sorta di "grissini". Tagliateli a pezzetti formando dei corti rotolini dalla forma a fuso, "ravioles". Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua e salata. Quando bolle gettate le "ravioles" a una manciata per volta e quando vengono a galla, levateli velocemente dall'acqua perchè non si sfaldino, ponendoli in uno scolapasta.

A parte fate soffriggere il burro. Quando tutte le "ravioles" saranno cotte e ben scolate ponetele in un vassoio di acciaio, ben caldo, e versatevi sopra il burro fuso (ben rosolato), e una manciata di parmigiano. Servite molto calde.

SPEZZATINO DI CINGHIALE AL CIVET CON POLENTA

Ingredienti per 6 persone: cinghiale disossato, vino rosso, olio, burro, carote, cipolle, sedano, sale, pepe, cannella, chiodi di garofano, brandy.

Tagliate il cinghiale a pezzettini e ponetelo a macerare nel vino rosso per 48 ore. Preparate un trito con una carota (non troppo grande), un pezzetto di sedano, una cipolla. Scolate bene il cinghiale, quindi mettetelo a cuocere in una pentola con l'olio e il trito. Quando i bocconcini sono ben rosolati coprirli con vino rosso. Aggiungete il sale, il pepe, i chiodi di garofano e la cannella secondo le dosi a proprio gusto e lasciate cuocere lentamente. A cottura ultimata aggiungete un bicchiere di Brandy. Lasciate evaporare il liquore e servite molto caldo, con la polenta che avrete cotto a parte.

CREM CARAMEL

Ingredienti per 6 persone: amaretti gr 200, latte 1/2 litro, 4 uova intere, 4 cucchiaini di zucchero, un bicchierino di Rhum, la scorza di 1 limone.

Sbriciolate finemente gli amaretti o polverizzateli nel passaverdura. In un recipiente montate a neve il bianco delle uova e in un altro il tuorlo con lo zucchero. Unite il bianco d'uovo il latte, il rhum, la scorza di limone grattugiata. Mescolate bene e aggiungere gli amaretti. Vuotate il composto in uno stampo precedentemente cosparso di zucchero caramellato, quindi cuocete in forno, a bagno maria, a 180° C. A cottura ultimata lasciatelo raffreddare a temperatura ambientale.

Servite con guarnizioni di zucchero caramellato. Lo zucchero caramellato può essere acquistato già pronto.

Maggio 2007

SOTTOCOPEERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Aprile L M G V S D 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	Festa del Lavoro 1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
Giugno L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30						



*Il menu di Giugno
a cura di...*

**Luciano Corgnati
Cuoco Free-lance**

CARPACCIO DI SALMONE ALL'ACETO DI LAMPONE

Ingredienti per 6 persone: 1 Salmone da 1.5 Kg, Aceto di lampone 200 g, Vino bianco 200 g, 1 Rametto di mentuccia fresca, sale q.b.

Pulite, squamate e sfilettate il salmone ottenendo 2 falde. Prendete una teglia dai bordi alti 4/5cm, grande a sufficienza per contenere i due filetti. Adagiate i filetti con la pelle verso il fondo e cospargete con abbondante sale, vino bianco, aceto di lampone e mentuccia. Lasciate per circa 8 ore a riposo. A marinatura ultimata, asciugate bene i filetti e con una coltella, tagliate a fette fini.

Impiattate ponendo per ogni piatto quattro fettine di salmone su un letto di insalatina valeriana. Condite con un' emulsione di olio extra vergine, sale, pepe e aceto di lampone. Decorate con qualche lampone fresco e un ciuffo di prezzemolo riccio.

Nel caso in cui non si riesca a trovare l'aceto di lampone, è possibile prepararlo da sé, lasciando macerare 200 gr di lamponi in 600g di aceto per circa 24 ore, con possibilità di conservazione in frigorifero.

RISOTTINO PERE, MASCARPONE, NOCI

Ingredienti per 6 persone: Riso Carnaroli 300 g, Cipolla bianca 100 g, Brodo q.b., Ghirigli noci 100 g, Mascarpone 200 g.

Rosolate la cipolla tritata con un filo d'olio, aggiungete il riso e coprire con brodo; fate cuocere per circa 17/18 minuti, aggiungendo brodo quanto ne assorbe. Nel frattempo, lavate le pere, tagliatele a fette, e frigatele in pentola antiaderente e disponetele in una placca da forno; informate per 10 min. a 180°. A fine cottura del risotto aggiungete il mascarpone e le noci ridotte a pezzetti e saltate precedentemente con poco burro e miele. Impiattate il risotto guarnendo con una fetta di pera croccante.

FILETTO DI MAIALINO AL PROFUMO DI TIMO E CRESCIONE CON PUREA DI MELE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 6 persone: 6 Filetti di maialino, 1 Rametto di timo, 1 Mazzetto di crescione, 2 Cucchiari di panna, Burro 200 g, Cognac q.b., Sale q.b., Pepe q.b., 6 Mele, Formaggio grattugiato q.b., 2 Cucchiari di aceto balsamico.

Infarinare i filetti e rosolateli in un tegame con burro. Unite timo, crescione, sale, pepe, cospargete un mestolino di brodo e spruzzate con il cognac. Ultimata la cottura togliete i filetti e riducete il fondo rimasto nel tegame. Impiattate i filetti con il fondo ridotto di cottura, guarnendo con rametti di timo fresco. Nel frattempo pelate e tagliate a pezzetti le mele, rosolatele con burro, sale e aceto balsamico. Frullate a immersione, emulsionando con olio e formaggio grattugiato. Impiattate la purea di mele ottenuta formando una montagnola, spruzzare con pochissimo aceto balsamico.

TORTINO DI PERE CON SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone: Burro 100 g., Zucchero 120 g., 2 Uova intere, Farina 180 g., 1 Bustina di vaniglia, 1 Bustina di lievito per dolci, 1 Scorza di limone grattugiata, Zucchero a velo q.b., 3 Pere mature, 1 Bicchiere di panna, Cioccolata fondente dolce 300 g.

Montate il burro con lo zucchero, aggiungete le uova (una alla volta), la farina setacciata, la vaniglia, lo lievito e la scorza di limone grattugiata. Mescolate bene il tutto, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Dividete l'impasto in 6 stampi imburati e infine aggiungete le pere a pezzetti. Informate in forno pre-riscaldato a 160° per circa 25 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa di cioccolato unendo al bicchiere di panna la cioccolata. A cottura ultimata dei tortini, toglieteli dagli stampi e impiattateli su un letto di salsa di cioccolato, spolverate con zucchero a velo e guarnite con un rametto di menta. Servite caldo.

Giugno 2007

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Maggio L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Luglio L M G V S D 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31			1	Festa della Repubblica 2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



*Il menu di Luglio
a cura di...*

Isabel Chio
Trattoria San Grisante
Città di Arequipa, Peru'

PURÉ DI TONNO

Ingredienti per 4 persone: 5 patate farinose, una pizzico di zafferano, ½ tazza di olio vegetale, succo di 2 limoni, 1 cucchiaino di mostarda, 130 gr. di tonno in olio di oliva, ½ cipolla, 1 tazza da tè di maionese, 1 avocado (200 gr.), 4 uova sode, 4 olive nere, 4 foglie di lattuga, sale e pepe al gusto

Bollite le patate in acqua con sale, sbucciatele e mentre sono calde preparare un purè, aggiungete lo zafferano diluito in un po' d'acqua per dare sapore e colore al purè, aggiungete il succo di limone, l'olio, e il sale e pepe quanto basta. Mescolate il tutto. Tritate la cipolla in cubetti piccoli, bollite per 5 minuti in acqua e aceto, passatela in acqua fredda e sgocciolatela. In una ciotola mescolate il tonno, la cipolla e 3 cucchiaini di maionese, sale e pepe quanto basta. Affettate le uova dure in lamine sottili riservando 1 tuorlo intero per la decorazione. Sbucciate l'avocado e affettate in lamine di ½ cm. Dividete il purè in tre parti.

In una pirofila alta circa 5 cm e leggermente unta in olio, coprite il fondo con una parte del purè, stendendolo e schiacciandolo con un cucchiaino. Stendete sul purè il misto di tonno e cipolla coprendolo con la seconda parte di purè ben stesa e schiacciata. Stendete una leggera cappa di maionese, copritela con le fettine di avocado e uova sode. Stendete una cappa leggera di maionese e copritela con la terza parte di purè ben stesa e schiacciata con cucchiaino.

In ultimo coprite con il resto della maionese e decorate con il tuorlo passato al setaccio, le olive spezzettate e un rametto di prezzemolo. Servite freddo tagliato a pezzi e posto su una foglia di lattuga.

ZUPPA DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di gamberi medi interi, 4 gamberi di acqua dolce grossi, 1 pannocchia di granoturco bianco, 2 patate, ½ tazza di riso (preferibilmente tipo grano lungo), ½ tazza di fave verdi sbucciate, ½ tazza di pisellini sgranati, 300 grammi di zucca tritata in cubetti da 2 cm, ¼ tazza di panna, ½ tazza di formaggio fresco in cubetti di 1 cm (preferibilmente di pecora), 4 uova, sale e pepe q. b.

Ingredienti per il soffritto: 1 cipolla non grossa, 1 cucchiainata de salsa di pomodoro, 3 spicchi d'aglio tritati, olio d'oliva al gusto, 2 cucchiaini di coriandolo tritato, il corallo dei gamberi (se possibile), 3 litri di acqua, pepe e sale q. b.

Pulite i gamberi medi separandone le code dai corpi, e in una ciotola a parte recuperate il corallo (lo si trova in una borsetta nella testa); pulite i gamberi grossi interi e tagliate in quattro la pannocchia di granoturco. Sbucciate le patate e tagliatele in quattro parti. Per il brodo: in una pentola rosolate uno spicco d'aglio tritato in un po' d'olio ed i corpi dei gamberi già separati dalle code, fino a che prendano colore, aggiungete l'acqua e lessate durante 10 minuti. Colate e separate il brodo di cottura. In una pentola versate due cucchiaini di olio di oliva, aggiungete la cipolla tritata, fatela imbiondire, aggiungete l'aglio, la salsa di pomodoro, il corallo, il pepe dolce macinato. Cuocete a fuoco moderato per 10 minuti fino a che si formi una salsina. Aggiungete il brodo, il granoturco, i pisellini, le fave, le patate, la zucca tritata, il riso e lasciateli bollire fino alla cottura del riso, quindi versate i 4 gamberi interi lasciando bollire per 5 minuti. Salate, pepate ed aggiungete il coriandolo tritato, la panna e la metà del formaggio. Prima di servire, ritirate i 4 gamberi interi, friggete le uova. Servite in fondine e distribuite sopra un gambero intero, un po' di formaggio fresco e l'uovo fritto.

LOMO SALTADO

Ingredienti per 4 persone: 800 gr. di lombata, 1 cipolla rossa, 4 pomodori, qualche foglia di coriandolo, 4 patate, 1 spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiaini di aceto bianco, 2 cucchiaini de "sillao" (salsa di soia), olio, sale e pepe q.b.

Tagliate la carne in cubi di 3 cm circa. Tagliate la cipolla ed i pomodori a spicchi di 2 cm. In una ciotola mescolate la cipolla tagliata con i due cucchiaini di aceto per 10 minuti. Tritate finemente il coriandolo, tagliate le patate in bastoncini e friggetele in abbondante olio con sale.

Separate la carne in tre parti, versare l'olio vegetale in un wok ben caldo e rosolate rapidamente e separatamente ogni parte, per evitare che si seccino; condite con sale e pepe. Versate la carne in una ciotola. Nello stesso wok dove è stata fritta la carne, aggiungete un poco d'olio, aggiungere l'aglio tritato, la cipolla con l'aceto, fatela rosolare per un paio di minuti, aggiungete il pomodoro, la salsa di soia e la carne. Mescolare il tutto, salate e pepate al gusto aggiungendovi il coriandolo tritato. Spegnete il fuoco. Servite accompagnato con riso bianco e patate fritte, decorando con un rametto di prezzemolo.

FLAN DE LUCUMA

Ingredienti per 4 persone: 2 Lucumas (frutti tropicali), 420 ml di latte, 400 ml di latte condensato, 4 uova, 1 pizzico di vanillina, panna e pralinè di mandorle.

Preparate un caramello e versatelo in uno stampo da budino. Sbucciate le lucume, estraete la polpa e frullatela con tutto il latte, le 4 uova e la vanillina; versate il tutto nello stampo e mettetelo al forno a 160°C per 40 minuti. Lasciatelo raffreddare e passate in frigorifero per 2 ore. Decorate con panna e pralinè di mandorle.

Luglio 2007

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Giugno L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	Agosto L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31					1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24					
30	31	25	26	27	28	29



*Il menu di Agosto
a cura di...*

Baldi Pietro
Ex professore, ora vignaiolo,
cuoco di Cascina Papaveri
Costigliole d'Asti (AT)

TESTINA FRITTA

Ingredienti per 4 persone: 600 g testina di vitello, 2 foglie di alloro, 30 g di marsala. 2 uova, 60 g di farina, 30 g di aceto, 1 limone piccolo, sale e pepe

Cuocete bene la testina con l'alloro, lasciatela raffreddare e profumatela con un buon aceto. Lasciate riposare almeno 8 ore. Preparate una pastella sbattendo bene le uova con il marsala e il limone, un pizzico di sale e pepe; aggiungete la farina. Asciugate e tagliate a pezzetti la testina, immergetela nella pastella, friggete. Servite ben calda con salsa per bollito in accompagnamento.

TAGLIATELLE CON RAGU DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone: per la pasta: 350 g di farina, 4 rossi d'uovo, 2 uova intere
Per il ragù: 100 g di cipollotti, 60 g di zucchine, 100 g di melanzane, 100 g di peperoni, 130 g di pomodori, 20 g di basilico, 5 g di menta

Impastate la pasta e fate le tagliatelle; mettetele ad asciugare.

Pulite le verdure, tagliate il cipollotto a julienne e le altre verdure a piccoli dadi. Saltatele separatamente tranne il pomodoro in olio extra vergine di oliva, quindi unitele, aggiungete il pomodoro, sale, pepe, menta e basilico. Cuocete per qualche minuto.

Cuocete la pasta, scolatela lasciando un poco della sua acqua, aggiungete al ragù di verdure e cuocete ancora qualche minuto fino a consistenza voluta.
Terminate con olio extra vergine.

CONIGLIO IN CASSERUOLA CON PEPERONI E SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di coniglio, 600 g di peperoni rossi, 400 g di scalogno, 150 cl di vino bianco secco, 1 rametto di rosmarino, Olio extra vergine di oliva, sale e pepe

Spezzettate il coniglio oppure disossatelo e tagliate la polpa a pezzi. Pulite i peperoni e tagliateli a listarelle, pulite lo scalogno.

Rosolate il coniglio in olio extra vergine di oliva con il rosmarino, aggiungete lo scalogno ai peperoni, continuate la rosolatura, salate e pepate. Continuate la cottura a forno non molto alto e possibilmente coperto. A cottura ultimata servite eventualmente con patate al forno

TORTA DI PESCHE

Ingredienti per 5-6 persone: 700 g di pesche, 100 g di cioccolato fondente, 100 g di amaretti, 40 g di savoiardi, 3 uova, 50 g di zucchero, 20 g di rum, 30 g di burro, pane grattugiato q.b.

Pulite e frullate le pesche; riducete finemente gli amaretti e i savoiardi, sciogliete il cioccolato.

Sbattete le uova con lo zucchero e il rum; imburrate e cospargete con il pane grattugiato una teglia da forno. Alle uova aggiungete il cioccolato, i biscotti, ed infine la polpa delle pesche.

Versate nella teglia e cuocete a 150° C per circa 60 minuti.

Sformate e servite spolverizzando con cacao in polvere

Agosto 2007

SOTTOCOPEERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Luglio L M M G V S D 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Settembre L M M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	<i>ferragosto</i> 15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ANTIPASTO GIANDUIA

Pulite e lavate in stessa quantità, carote, sedano, cavolfiore, cipolline, rape, peperoni, tutti tagliati a dadini da un cm. Fate bollire in parti uguali di acqua e aceto con aggiunta di sale, zucchero; profumate con lauro e chiodi di garofano. La cottura delle verdure viene fatta a parte perché hanno tempi diversi e cuocendo in agrodolce le verdure rimangono sempre croccanti. Lasciate raffreddare, scolate, unite del tonno, funghi sott'aceto, un paio di uova secondo la quantità, della salsa rubra (o salsa pomodoro), olio; mescolate. In frigorifero si conserva per diversi giorni.

TAJARIN ALLA LANGAROLA

Ingredienti per la pasta: ½ kg. di farina 00 ½ di farina di semola rimacinata, 5 uova intere e 4 tuorli, vino bianco qb.

Impastate e lasciate riposare almeno per un'ora; quindi tirate la sfoglia sottilissima, infarinatela, arrotolatela e con un coltello tagliatela più sottile che potete. Cuocete in abbondante acqua bollente leggermente salata. In una padella mettete qualche noce di burro, un bel mestolo di sugo d'arrosto, pepe, noce moscata: aggiungete la pasta, quindi mettete un po' di formaggio grattugiato e saltate; fate le porzioni. Affettatevi un bel po' di tartufo.

ARISTA DI MAIALE CON UVA E MIELE DELLE LANGHE

Ingredienti per 8 /10 persone: 1,5 kg. di carrè di maiale, 600 g. uva bianca, 100 g. di miele, burro, olio, sale e pepe .

In una teglia mettete i gusti: sedano, cipolla, carote, un po' di acini d'uva e la carne. Infornate per 40 minuti circa a 170° C; durante la cottura spennellate con il miele diluito con un po' di burro caldo. Finita la cottura togliete la carne e sgrassate il sugo. Passatelo ed unite i rimanenti acini, dopo averli tagliati a metà e tolti i semini; tagliate la carne disponetela in piatti e velate con il sugo di cottura con alcuni acini.

TORTA DI NOCCIOLE

Ingredienti: 300 g di farina 00, 150 g. zucchero, 150 g. burro, 150 g. nocciole passate al mixer, una bustina di lievito, un limone grattugiato, 3 uova.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti, metteteli in tortiera imburata e infarinata e cuocete in forno per circa 30 minuti a 170° C. Lasciate intiepidire e togliete dalla tortiera, servite.

*Il menu di Settembre
a cura di...*

**Montini Massimo
Pasticceria Montini Massimo
Alba (CN)
Cascina Montini
S.Bartolomeo Cherasco (CN)**



Settembre 2007

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Agosto L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Ottobre L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31				1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



*Il menu di Ottobre
a cura di...*

Ristorante Trattoria Il Peso Cigliano (VC)

SPIRALI DI VERDURE E SALMONE

Ingredienti per 6 persone: 2 zucchine grosse, 2 carote grosse, 200 g di salmone affumicato, 2 cucchiaini di senape dolce, 1 cucchiaino di yogurt greco + 2 cucchiaini di Philadelphia light, 1 mazzetto di erbe aromatiche (cerfoglio, prezzemolo, basilico, erba cipollina)

Preparate le verdure: spuntate le zucchine e le carote. Spellate le carote. Lavate le zucchine e le carote e tagliatele e fette sottili, in senso verticale, in modo da ottenere almeno 18 fette da ciascun tripodi verdura. Cuocete le fette di verdure separatamente al vapore per 1-2 minuti. Trasferitele in una ciotola con acqua ghiacciata per farle raffreddare: in questo modo rimarranno croccanti e brillanti. Sgocciate le verdure e lasciatele asciugare su un telo.
Fate il ripieno: pulite le erbe aromatiche, lavatele, asciugatele finemente (tenete da parte qualche stelo di erba cipollina). Riunite in una ciotola la senape, lo yogurt, il Philadelphia e le erbe aromatiche. Mescolate accuratamente gli ingredienti con un cucchiaino di legno, finché saranno ben amalgamati.
Farcite e servite. Tagliate il salmone e rettangolini della stessa dimensione delle verdure. Stendete le carote su un piano di lavoro, sovrapponetevi le zucchine e il pesce. Spalmate il tutto con la crema preparata e arrotola, formando le spirali. Fissate ciascuna con 1 stelo d'erba cipollina e servite.

TORTELLONI DI PATATE CON RIPIENO SAPORITO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone: 600 g di patate per gnocchi, 160 g di farina di semola di grano duro
1 uovo, 500 g di funghi porcini, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato + 2 scalogni, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, 2,5 dl di panna fresca, Olio extra vergine, Sale e pepe

Cuocete i funghi: soffriggete gli scalogni tritati con un filo di olio, aggiungete i funghi a cubetti e cuocete per 5 minuti, mescolando. Insaporite con sale pepe e prezzemolo.
Preparate il ripieno: versate 2/3 dei funghi in una ciotola; unite 1 cucchiaino di panna, ½ parmigiano e mescolate. Lessate le patate per 30-35 minuti, sbucciatele, riducetele in pure e fate raffreddare.

Fate la pasta: impastate il pure con farina, uovo e sale; fate una palla e lasciatela riposare per ¼ d'ora. Stendetela su una spianatoia infarinata, ricavatene quadrati di ½ cm di spessore, con lato 10 cm. Chiudete i tortelli: suddividete nei quadrati il composto di funghi della ciotola; piegate i quadrati a metà e formate i tortelli, congiungendo le estremità dei triangoli di pasta.

Completate e servite: lessate i tortelloni in abbondante acqua salata per almeno 5-6 minuti. Intanto, mescolate la panna avanzata (solo se ti piace) e i funghi rimasti nella padella. Diluite il sugo con 1 - 2 cucchiaini dell'acqua di cottura dei tortelloni. Scolate i tortelloni, sistemateli nei piatti, conditeli con il sugo e spolverizdateli con il parmigiano rimasto e un po' di pepe.

ROTOLO DI VITELLO ALLE CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone: 1 grossa fetta di fesa di vitello di circa 800 g, 300 g di grosse castagne o marroni, 200 g di pancetta stesa a fette, 1 ciuffetto di salvia e uno di rosmarino, 1 spicchio di aglio
1 bicchiere di brodo, 1 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe

Preparate il ripieno: incidete con un taglio orizzontale le castagne e arrostitele in forno a 180° per 20-25 minuti. Sfornatele, copritele con un telo umido sbucciatele mentre sono ancora calde. Tritate grossolanamente al mixer. Tritate a metà la pancetta e rosolate per qualche minuto nella padella, senza condimenti. Unite le castagne e fate insaporire per circa 2 minuti. Sfumate con 2 - 3 cucchiaini di vino. Regolate di sale e aggiungete una manciata abbondante di pepe.

Farcite: tritate l'aglio spellato, la salvia e il rosmarino. Sistemate la carne sul tagliere fra 2 fogli di carta da forno bagnati e strizzati e assottigliatela con il batticarne, fino a circa 1/2 cm di spessore, in modo da renderla il più possibile di forma regolare. Spolverizzate con il trito aromatico, poi stendete sopra il ripieno di castagne, lasciando liberi circa 3 cm su ciascun lato. Arrotolate la carne su se stessa, avvolgete con la pancetta rimasta e legatela accuratamente. Cuocete e servite: fate rosolare la rollata uniformemente nella teglia con un filo di olio. Bagnatela con il vino rimasto, fate evaporare e spolverizzate con sale e pepe. Trasferite la teglia in forno già caldo a 180° C coperta con alluminio e cuocete il rolo per circa mezz'ora. Togliete l'alluminio e proseguite la cottura per un'altra mezz'ora, bagnando di tanto in tanto con il brodo. Togliete dal forno e fate riposare per 10 minuti. Eliminate lo spago da cucina, tagliate la carne a fette di circa 1 cm di spessore, irroratele con il sugo di cottura e servite.

CROSTATA DI FARINA DI RISO CON FICHI E ZABAIONE AL MOSCATO

Ingrediente per 10 persone: 150 g di farina di riso, 130 g di farina 00, 6 tuorli + 165 g di burro ammorbidito, 220 g di zucchero + sale, scorza grattugiata di 1 limone non trattato, 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato in polvere per dolci, 800 g di fichi neri e verdi, 4 dl di moscato + 100 g di panna montata, 1 cucchiaino scarso di maizena + 7 g di gelatina in fogli, legumi secchi

Impastate: mescolate le farine con il lievito e impastate con il burro, metà zucchero, la scorza di limone, 1 pizzico di sale e 3 tuorli. Formate 1 palla e fate riposare per 30 minuti in frigorifero.

Cuocete: stendete la pasta su carta da forno. Sistematela nella tortiera, bucherellate con una forchetta, copritela con carta da forno, disponete sopra i legumi secchi e cuocete in forno a 180° C per 30 minuti.

Fate la crema: Montate i tuorli rimasti con 3 cucchiaini di zucchero. Incorporate la maizena e 1,3 dl di moscato a filo. Fate addensare la crema a fuoco dolce, lasciate raffreddare e unite la panna montata.

Preparate la gelatina. Scaldate 1 dl di vino e 2 cucchiaini di zucchero. Aggiungete la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata, fate sciogliere. Unite il vino rimasto e fate raffreddare.

Eliminate la carta da forno e i legumi dalla pasta raffreddata. Spalmate la pasta con la crema. Pulite i fichi, tagliateli a spicchi e sistemateli sulla torta, procedendo a cerchi leggermente sovrapposti e partendo dal bordo esterno verso il centro, in modo da alternare i colori. Distribuite sopra la gelatina, fredda ma ancora liquida, e fate rassodare in frigo per 2 - 3 ore.

Ottobre 2007

www.sottocoperta.net/halloween

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
			Settembre		Novembre	
			L	M	M	L
			M	M	M	M
			G	G	G	G
			V	V	V	V
			S	S	S	S
			D	D	D	D
			1	2	1	2
			3	4	3	4
			5	6	5	6
			7	8	7	8
			9	10	9	10
			11	12	11	12
			13	14	12	13
			14	15	13	14
			15	16	14	15
			16	17	15	16
			17	18	16	17
			18	19	17	18
			19	20	18	19
			20	21	19	20
			21	22	20	21
			22	23	21	22
			23	24	22	23
			24	25	23	24
			25	26	24	25
			26	27	25	26
			27	28	26	27
			28	29	27	28
			29	30	28	29
			30		29	30



*Il menu di Novembre
a cura di...*

**Ricca Bruno
Professore presso la
scuola alberghiera
“Ubertini”
Chivasso (TO)**

FAGOTTINI DI MELANZANA E TERRINA DI CONIGLIO CON VINAGRETTE ALLO SCALOGNO

Ingredienti per 10 persone: 1 kg di coniglio dissossato, 300 g di carote, 300 g di zucchine, 20 g di tartufi neri o pistacchi non salati, 15 g di colla di pesce, 300 g di lardo, 1 litro di vino bianco, spezie e erbe aromatiche, 1 dl di sugo d'arrosto, sale, pepe e gelatina q.b.

Dissosate il coniglio e mettetelo a marinare con vino bianco, spezie e le erbe aromatiche.

Foderate con fette sottili di lardo uno stampo per plumcake. Disponete a strati i vari ingredienti: pezzi di carne di coniglio parati, fogli di colla di pesce ammollata, verdure (carote e zucchine) tagliate a bastoncini e leggermente sbollentate, fogli di colla di pesce, brunoise di tartufi o pistacchi non salati, fogli di colla di pesce, carré di coniglio.

Racchiudete con il lardo e foderate lo stampo con carta argentata. Cuocete in forno a bagnomaria per circa un'ora. Raffreddate con sopra un peso. Tagliate a fette regolari. Servite al piatto o al vassoio con guarnizioni appropriate e servite con la vinagrette allo scalogno.

Per la vinagrette allo scalogno: 2 dl di olio d'oliva, 0,5 dl di aceto, 100 g di scalogno tritato, 100 g di concasse di pomodori, 20g di capperi tritati, 10 g di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di senape, sale e pepe.

GNOCCHETTI DI PATATE CON FILETTI DI POMODORO E PANCETTA

Ingredienti per 10 persone: 2 kg di patate farinose, 500 g di farin, 2 uova intere, sale e noce moscata

Per la salsa: 500 g di pomodori freschi, 500 g di salsa pomodoro, 400 g di pancetta, 2 spicchi d'aglio, foglie di basilico

Lavate bene le patate e cuocetele con la pelle in acqua salata. Scolatele, pelatele e schiacciate le con il passaverdura. Lasciatele leggermente raffreddare ed impastate velocemente con farina, sale, noce moscata e a piacere le uova. Formate con le mani dei cilindretti con diametro a piacere e tagliateli in piccoli pezzetti. Disponeteli su vassoi cosparsi con semola, senza sovrapporli. Lessateli in abbondante acqua bollente salata. Scolateli con il ragno e conditeli con salsa a piacere.

Per la salsa: pelate dei pomodori, tagliateli a metà, togliete i semi e tagliateli a listarelle. Spadellateli velocemente con olio d'oliva, aglio, sale, pepe e basilico. Tagliate la pancetta a listarelle e cuocetela velocemente in saltiere. Condite gli gnocchi con salsa di pomodoro fresco e cospargete con filetti di pancetta e pomodoro.

BRANZINO IN CROSTA DI PATATE

Ingredienti per 10 persone: 10 filetti di branzino (100 g cadauno), 1 kg di patate, 10 g di trito di erbe aromatiche, 1 dl di olio d'oliva, sale e pepe

Pulite e filettate con molta cura i branzini. Pelate e tagliate in sottilissime rondelle le patate e bianchitele per alcuni minuti in acqua salata, scolatele e raffreddatele. Sistemate i filetti di branzino in acqua con olio dalla parte della pelle. Conditeli con sale, pepe e trito di erbe aromatiche e accavallate le rondelle di patate come fossero delle squame. Salate e condite con un filo d'olio e cuocete in forno a 180°C per 12 o 15 minuti.

BRANZINO IN CROSTA DI RATATOUILLE CON SALSAL AL VINO BIANCO

Ingredienti per 10 persone: 10 filetti di branzino (100 g cadauno), 150 g di funghi champignons, 150 g di zucchine, 150 g di peperoni rossi, 150 g di peperoni gialli, 50 g di cipolla tritata, prezzemolo, 1 dl di olio d'oliva, sale e pepe

Diliscate i filetti, tagliate a dadolini le verdure. Fate rosolare in padella con olio, prima la cipolla tritata e poi le altre verdure. Salate, pepate, unite il prezzemolo e raffreddate. Disponete i filetti su placca oleata, copriteli con la ratatouille e passate in forno a 180° C per 12 o 15 minuti.

Salsa al vino bianco: fate una riduzione con vino bianco e cipolla tritata, unite fumetto di pesce e cuocete per alcuni minuti; filtrate allo chinoix, legate alla consistenza voluta con 1'aggiunta di panna e incorporante un poco di burro montato.

ZUCCHINE FARCITE

Ingredienti per 10 persone: 1 kg di zucchine, 100 g di parmigiano, 100 g di burro, 100 di Emmental, 50 g di cipolla, 0,5 di olio d'oliva, prezzemolo, sale e pepe

Tagliate le zucchine a tronchetti con l'apposito attrezzo, tagliate una parte di buccia e con lo scavino togliervi i semi, cuocete a vapore. Cuocete in padella la cipolla tritata, 1'interno delle zucchine ed unitevi il parmigiano, 1'Emmental, il prezzemolo, sale e pepe. Farcite le zucchine, cospargete con parmigiano e burro fuso e gratinate in forno.

PUREA DI SEDANO RAPA

Ingredienti per 10 persone: 400 g di sedano rapa pulito, 250 g di burro, sale

Pelate il sedano rapa, tagliatelo a dadini cuocete in acqua salata. Scolatelo, frullate con il burro ammolito e decorate con un filo d'olio d'oliva.

TRONCHETTO CON CREMA ALLE CASTAGNE, SALSAL AL GIANDUJA E TARTUFINO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 10 persone: 5 uova di pan di spagna, 0,5 l di latte per bavarese alle castagne, 200 g di crema di marroni, 200 g di marroni candita, 5 dl di bagna al Rum, 5 dl di crema pasticcera al gianduja, 15 g di colla di pesce, vanillina, scorza di limone

Preparate un pan di spagna in placche rettangolari e dopo la cottura tagliatelo a metà e disponetelo su carta pergamena. Bagnate e spalmate su tutta la superficie uno strato di crema bavarese alle castagne semirappresa. Cospargete con pezzetti di marroni canditi spezzettati. Lasciate leggermente solidificare la bavarese, arrotolate e chiudete bene nella carta stagnola; lasciate rapprendere nel frigorifero per alcune ore. Servite il rotolo intero a forma di tronchetto a vassoio oppure tagliatelo a rondelle al piatto accompagnato con crema al gianduja.

Novembre 2007



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Ottobre L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	Dicembre L M G V S D 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31		Festa di Tutti i Santi 1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



*Il menu di Dicembre
a cura di...*

Prof. Mario Sobbia
Istituto Professionale di
Stato per i Servizi
Alberghieri e della
Ristorazione "Colombatto"
di Torino

VITELLO IN SALSA TONNATA

Ingredienti per 10 persone: girello di vitello kg 1; olio extra vergine dl 2; mirepoix gr 300; 2 spicchi di aglio; 2 foglie di alloro; tonno all'olio sgocciolato gr 250; acciughe sotto sale gr 40; salsa maionese gr 300; vino bianco secco lt 0,3; capperi gr 30.

Parate la carne e legarla; fate rosolare la mirepoix con l'olio, gli spicchi di aglio e le foglie di alloro, unite la carne e lasciatela rosolare leggermente aggiustando di sapidità; bagnate con il vino bianco, aggiungete le acciughe e ultimate la cottura in forno a 160° C per circa 50 minuti; a cottura ultimata abbattete la carne, filtrate il fondo di cottura e passate tutti gli ingredienti rimasti al cutter aggiungendo i capperi e il tonno, lasciandolo raffreddare. A composto freddo unite la salsa maionese amalgamando bene, fino ad ottenere una salsa omogenea e di giusta densità; tagliate la carne a fettine sottili, disponetela su un piatto, velatela con la salsa e decorate a piacere ma con stile.

In versione moderna: lessare la carne, fate la salsa a parte frullando il tonno, acciughe ed infine aggiungere la maionese. Decorate con capperi

AGNOLOTTINI DEL "PLIN" DI CASA REALE

Ingredienti per 10 persone: pasta all'uovo gr 750; brasato di manzo gr 200; arrosto di maiale gr 100; salsiccia gr 100; spinaci gr 250; risotto al parmigiano gr 150; 2 uova; grana grattugiato gr 80; noce moscata e sale q.b.; sugo d'arrosto lt 0,5; burro gr 50; salvia gr 20.

Pulite gli spinaci e cuoceteli per ebollizione; saltate la salsiccia tagliata a piccoli pezzi, raffreddatela e passatela al tritacarne insieme alle altre carni, agli spinaci e il risotto; riunite il composto in una terrina, aggiungete le uova, metà del grana, la noce moscata e il sale necessario; abbassate la sfoglia e confezionate gli agnolotti del "plin"; cuocete gli agnolotti in acqua bollente salata; riscaldate il sugo d'arrosto con l'aggiunta del burro e della salvia, scolate gli agnolotti e saltateli nella salsa aggiungendo il grana grattugiato; sistemate nel piatto di portata, spolverate ancora di grana grattugiata e servite subito.

BUE PIEMONTESE BRASATO AL VINO ROSSO

Ingredienti per 10 persone: controgirello o infuori di manzo kg 1,5; mirepoix gr 300; mazzetto aromatico; 2 spicchi di aglio; chiodi di garofano e cannella q.b.; vino rosso lt 1,5; fondo bianco (o brodo) lt 1; burro gr 100; olio di oliva dl 1; farina gr 50; pomodori pelati gr 150; sale e pepe q.b.

Mondate e legate la carne, sistematala in un recipiente capace insieme al vino rosso, alla mirepoix, al mazzetto aromatico, all'aglio e a tutti gli aromi; lasciate "Marinare" per almeno 12 ore; a marinatura avvenuta rosolate la carne insieme a tutti gli ingredienti solidi della marinata, in una placca da forno; quando il pezzo di carne risulta ben rosolato deglassate con il vino rosso della stessa marinata e continuate la cottura in forno a 150° C per circa 2° ore, bagnando spesso la carne con il fondo bianco caldo. Ritirate la carne dalla placca, copritela con la stagnola e tenetela in caldo (50/60° C); con il fondo di cottura ottenete la salsa, lasciandolo ridurre e aggiungendo la farina, i pomodori pelati, il vino rosso e il fondo rimasti; cuocete per 15/20 minuti; filtrate la salsa e tutta la parte solida passarla al passaverdura; unite la parte solida con il liquido filtrato e tenere in caldo; tagliate la carne a fettine non molto sottili sistemarla nel piatto e ricoprite interamente con la salsa ben calda, guarnite a piacere e servire subito.

PATATE IN PUREA

Ingredienti per 10 persone: patate kg 1,2; burro gr 120; latte lt 0,4; grana grattugiato gr 60; sale e noce moscata q.b.

Pelate le patate, tagliatele in quattro e cuocetele in acqua bollente salata; scolatele, passatele al passaverdura in una casseruola alta; scaldate il latte; portate la purea su un fornello e aggiungete il burro, il grana e i condimenti, amalgamando a lungo; da ultimo unite il latte caldo, versandone poco alla volta e continuando a mescolare energicamente, fino ad ottenere la consistenza desiderata; lisciate la superficie della purea e, se non viene servita subito, copritela con un velo di latte e tenetela in caldo a bagnomaria; con la tasca formate delle rose o altre forme sul piatto e servire.

CIPOLLINE GLASSATE

Ingredienti per 10 persone: cipolline kg 1,4; burro gr 100; fondo bianco dl 3; zucchero, sale e pepe q.b.

Pelate le cipolline, lavatele, disponetele in un tegame con il burro e copritele appena con il fondo; fate prendere il bollore e condire con sale, pepe e zucchero, coprite e informate a 180° C per circa 45 minuti; controllate la cottura, fate ridurre a fiamma viva eventualmente il poco fondo rimasto, muovendo il tegame, in modo che le cipolline si glassino con il fondo di cottura; servite ben calde e lucide. Le cipolline glassate possono essere cotte anche senza il fondo: si colorano di più e sono più saporite, ma occorre sbianchirle precedentemente.

PANNA COTTA BICOLORE CON COULIS DI LAMPONE

Ingredienti per 10 persone: panna fresca lt 0,5; latte lt 0,5; zucchero a velo gr 130; 1 stecca di vaniglia; gelatina in fogli gr 20; frutti bosco misti gr 150; succo di limone gr 20; zucchero semolato gr 40; coulis di lamponi lt 0,350

Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda; portate quasi a bollore il latte con la vaniglia e lo zucchero a velo; aggiungete al latte caldo la gelatina ammorbidita e strizzata accuratamente; unite la panna fresca e filtrate il composto; dividete il composto ottenuto in due parti uguali, in uno di questi aggiungete i frutti di bosco misti frullati con il succo di limone e lo zucchero semolato; ottenuto un composto omogeneo, disponetelo negli stampini fino a raggiungere metà altezza; abbattete subito, quando risulta solido, aggiungete l'altro composto bianco fino a riempire del tutto gli stampini; rimettete nuovamente nell'abbattitore e lasciate solidificare; sistemate nel fondo del piatto un po' di coulis di lampone, sformate le panne cotte delicatamente bagnando il fondo dello stampino in acqua calda per facilitare la fuoriuscita e adagiatela sopra il coulis; guarnite a piacere con guarnizione attinente e servite.

Coulis di lampone: preparate uno sciroppo con gr 200 di acqua e gr 100 di zucchero semolato, lasciatelo freddare e incorporatevi gr 150 di lampone, frullate il tutto al cutter.

Dicembre 2007

www.sottocoperta.net/natale

SOTTOCOPERTA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Novembre L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	Gennaio L M G V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31				1	2
3	4	5	6	7	Festa Immacolata	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	Natale	Santo Stefano				
31	25	26	27	28	29	30

