

(Le ricette sono state elaborate per 25 coperti)

STRUDEL DI RAPE BIANCHE E FORMAGGIO DI MARCITE E SALSA DI OLIVE NERE

- Mondare, lavare e tagliare a pezzetti le rape, conservando possibilmente anche le foglie.
- Lessare in acqua bollente salata le rape, introducendo prima le “teste” e poi le foglie. Scolare e strizzare.
- Ripassare le rape in padella con olio, aglio e sale.
- Mescolare le rape con parmigiano, noce moscata e poco uovo, amalgamando.
- Stendere la pasta sfoglia allo spessore di circa 4 mm, ricavando dei rettangoli lunghi.
- Spennellare con uovo battuto la superficie della pasta sfoglia, ricoprire con la farcia di rape e formaggio di marcite tagliato a cubetti, mettendoli perlopiù al centro, longitudinalmente; ripiegare andando a formare una specie di rotolo, ma facendo appena un giro e mezzo di pasta.
- Portare lo strudel sulla placca con carta da forno, dorare la superficie con l’uovo e infornare a 220° per una quindicina di minuti.
- Tagliare lo strudel a fettine e servire con la salsa di olive

Salsa di olive

- Fare un fondo in padella con olio, aglio intero, pancetta o cotica di prosciutto e qualche foglia di alloro.
- Aggiungere le olive e brodo
- Togliere la cotica e l’alloro e frullare il tutto. Usare la salsa calda.

CARAMELLE AL TARTUFO NERO CON SORPRESA DI ZAFFERANO

Pasta ai tuorli

- Disporre a fontana 700 g di farina e 300 g di semola di grano duro, rompere al centro 30- 33 tuorli e mettere un pizzico di sale.
- Mescolare i tuorli con le mani e impastare erodendo la farina dal centro della fontana. Coprire e far riposare l’impasto.

Caramelle ripiene di zafferano

- Stendere la pasta ai tuorli. Ricavare dei quadretti.
- Preparare la farcia con 40 tuorli mescolati a 10 bustine di zafferano e 300 g di parmigiano grattugiato.
- Montare ½ litro di panna e incorporare al composto.
- Formare le caramelle

RISOTTO AL CIVET DI PICCIONE CON SUPREMA

Piccione in civet

- Curare i piccioni e tagliarli in 8 pezzi ciascuno e trattenere a parte il petto.
- Mettere i pezzi in casseruola larga con poco olio, salare, pepare e far rosolare uniformemente, girando col cucchiaino di legno.
- Aggiungere una abbondante quantità di salvia, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino, qualche spicchio d’aglio, capperi, acciughe, fettine di limone.
- Sfumare con vino bianco, vino rosso, e aceto, a più riprese, man mano che evaporano
- Continuare la cottura col coperchio, reintegrando i liquidi se necessario

SEMIFREDDO ALLE PERE E MARRONS GLACÉS CON FONDENTE CALDO

Semifreddo base

- Lavorare con la frusta a bagno maria 300 g di tuorlo d'uovo, 400 g di zucchero, 100 g di acqua, una presa di sale e una scorza di limone. Fare in modo che l'uovo non si "Cuocia" ed arrivare, controllando col termometro, a 81°. Ritirare dal fuoco e abbattere la temperatura.
- Montare il composto (freddo e senza buccia) in planetaria con 600 g di pera
- Aggiungere 1 litro di panna montata (oppure ½ di panna montata e ½ di mascarpone), mescolando con la frusta dal basso verso l'alto.
- Versare in uno stampo inox a cerniera (o in uno specifico di plastica o in stampini monoporzione) e porre in congelatore