

MENU' AI KIWI



RONDELLE DI KIWI AL PROSCIUTTO

In un frullatore omogeneizzare 200 gr. di prosciutto cotto (tagliato anche in una sola fetta, sgrassato e senza conservanti) con 100 gr. di Robiola freschissima (Osella, del Beck) o Philadelphia e 3-4 cucchiari di besciamella (in alternativa gr. 40 di burro), sale e pepe. Sbucciare 2 kiwi e tagliarli a fette spesse mezzo cm. nel senso della larghezza; disporle su un piatto da portata quindi ricoprirle con il patè di prosciutto, utilizzando una siringa da cucina per ottenere tanti spumini tutti uguali. Tenere in frigo un'oretta prima di servire.



ARROSTO TONNATO AI KIWI

In una terrina sbriciolare 50 gr. di tonno e 3 filetti d'acciuga sott'olio ben sgocciolati, un cucchiario di capperi dissalati (evitando quelli sotto aceto), un vasetto di maionese, 1 cucchiario o 2 di limone spremuto, sale, pepe e 2 kiwi privati della buccia. Frullare con un frullatore ad immersione quindi disporre 250 gr. di arrosto di vitello affettato fine su un piatto da portata e ricoprire con la salsa. Con un ulteriore kiwi sbucciato ed affettato creare a piacere le decorazioni. Questa ricetta permette di utilizzare la parte di arrosto che non si è consumato caldo (il cosiddetto "avanzo", eccellente però).



RISOTTO KIWI E GAMBERI

In una casseruola, mettere un filo d'olio extra-vergine d'oliva, far appassire una cipollina tritata finemente con 200 gr. di gamberetti sgucciati (possibilmente freschi) quindi aggiungere gr. 400 di riso e tostarlo per un paio di minuti, avendo l'accortezza di rimestare continuamente. Sfumare con ½ bicchiere di Prosecco, regolare di sale e proseguire la cottura aggiungendo di tanto in tanto un po' di brodo preparato precedentemente. A cottura ultimata, aggiungere 3-4 cucchiari di Philadelphia o panna, un kiwi sbucciato tagliato a dadini (crudo) e una macinata di pepe bianco. Mescolare velocemente e servire non troppo caldo.



KIWI RIPIENI

La ricetta è semplice. Preparare una scodella di crema pasticcera, lasciarla freddare quindi aggiungere 3 cucchiari di liquore Bicerin (tipico di Torino), mescolando bene. Lavare 4 kiwi, asciugarli, sbucciarli, tagliarli a metà nel senso della lunghezza, svuotarli di una parte della polpa che contiene i semini con l'aiuto di un cucchiaino, ottenendo 8 barchette. Riempirle con la crema preparata e decorarle con pinoli tostati (passati pochi istanti in padella senza olio o grassi in genere e facendoli saltare fino a inizio doratura). Servire freschi di frigo (dove devono risposare per almeno un'oretta dalla preparazione).

(Ricette di Gabriella pubblicate su "La Sentinella del Canavese" - 2011)