

MENU' CON LE MELE



ROTOLI DI BRESAOLA E GRANNY SMITH

Ingredienti:

n. 8 fettine di bresaola
n. 1 mela Granny Smith grande
olio extra-vergine d'oliva
succo di limone
8 gherigli di noci

Procedimento:

lavare la mela, ricavarne 8 fettine (con la buccia) ripulite dai semi.
Avvolgere ogni fettina di mela con una fetta di bresaola.
Sistemare su un piatto da portata.
In una scodella preparare un'emulsione di olio e succo di limone. Aggiungere le noci tagliate a pezzetti e condire i rotolini.



RISOTTO ALLE MELE RENETTE

Ingredienti:

gr. 350 di riso
1/2 cipolla bianca o di Tropea
gr. 50 di burro fresco o margarina non idrogenata
n. 2 mele Renette
Parmigiano Reggiano grattugiato
Olio extra Vergine d'oliva q.b.
1/2 litro di brodo vegetale

Procedimento:

In un tegame soffriggere la cipolla tritata con l'olio. Quando sarà imbiandita, aggiungere il riso e farlo tostare. Bagnare poco alla volta con il brodo caldo e a metà cottura unire le mele preventivamente sbucciate e tagliate a dadini. A cottura ultimata, sempre mescolando per evitare che attacchi sul fondo, mantecare il risotto con il burro ed abbondante Parmigiano grattugiato. Coprire per un paio di minuti quindi servire.



COSCIOTTO D'AGNELLO ALLE JONAGOLD

Ingredienti:

1 cosciotto d'agnello
n. 2 mele Jonagold
menta fresca una manciata
n. 1 limone non trattato (per utilizzare la scorza ed il succo)
sale q.b.
olio extra-vergine d'oliva q.b.
n. 2 cucchiari di pangrattato

Procedimento:

tagliare a dadini le mele preventivamente sbucciate.

Togliere la parte gialla della scorza del limone (facendo attenzione a non lasciare residui della parte bianca amara).

Frullare le mele, metà delle foglie di menta e la scorza del limone.

A parte tritare le foglie di menta rimaste ed aggiungerle alla crema preparata con il pangrattato ed il succo di mezzo limone.

Pennellare la coscia dell'agnello con l'olio quindi salare e pepare.

Coprire la superficie con metà della purea e sistemare in frigorifero ad insaporire per 30-40 minuti.

Cuocere la coscia d'agnello in forno (180-200 °C) in una pirofila preventivamente foderata da carta forno, coprendola ancora con la purea di mele rimasta. Coprire con carta forno e controllare la cottura di tanto in tanto, bagnando la carne con il fondo di cottura.

A seconda della grandezza della coscia il tempo può variare da 45 a 60 minuti.

Quando la carne sarà cotta toglierla dal forno, tagliarla a fette e servirla accompagnata con purè di patate o di lenticchie.



TORTINI ALLE RENETTE GRIGIA DI TORRIANA E PURE' DI FRAGOLE

Ingredienti:

100 g burro morbido
120 g di zucchero di canna
2 uova intere
80 g di farina 00
50 g di farina di riso
1 bustina di vaniglia naturale
2 mele Renetta Grigia di Torriana
mezza bustina di lievito biologico per dolci
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di un limone non trattato
zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Montare il burro con lo zucchero. Aggiungere le uova una alla volta, la farina setacciata, la vaniglia, il lievito e la buccia del limone grattugiata. Mescolare bene fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Sistemare l'impasto in 6 stampini da forno (per muffin) quindi coprire la superficie con pezzetti di mele sbucciate, premendole un po' per farle aderire bene all'impasto.

Cuocere in forno a 180 °C per 20 – 25 minuti. A cottura ultimata sformare i dolci su piattini singoli e servirli spolverati di zucchero a velo ed accompagnati ad un cucchiaino di gelatina di lamponi o purè di fragole fresche.

Purè di fragole

- versione al naturale: frullare 15 fragole mature con un cucchiaino di succo di limone e 2 cucchiaini di zucchero di canna.
- versione cremosa: frullare 15 fragole mature con 1 cucchiaino di zucchero semolato ed aggiungere delicatamente 100 gr. di panna montata.