

MENU' DI SAN VALENTINO



SFORMATO GORGONZOLA E MELA RENETTA

Ingredienti:

1 mela Renetta da circa 250-300 gr. (oppure 2 più piccole)
gr. 100 di gorgonzola cremoso
gr. 150 di ricotta fresca
n. 2 uova
1 scalogno
n. 5 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
olio extra vergine d'oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Procedimento:

rosolare lo scalogno tagliato a rondelle sottili nell'olio, unire la mela a dadini e saltare per pochi minuti.

In una terrina battere le uova intere, unire la ricotta, il gorgonzola cremoso, il Parmigiano grattugiato, il pepe e regolare di sale. Ottenuto un composto cremoso, prendere degli stampini, foderarli con carta forno bagnata e strizzata quindi adagiare sul fondo la mela e lo scalogno cotti precedentemente (circa un cucchiaino) e coprire con il composto, riempiendo fino a 2 cm. dal bordo (spazio necessario perché lo sformato gonfi durante la cottura senza fuoriuscire).

Infornare a 200 °C sul piano del forno centrale e cuocere per 20 minuti circa; quando gli sformati risulteranno belli gonfi e leggermente coloriti, sfornarli e servirli caldi, ma non bollenti (provare la cottura praticando un foro sulla superficie con uno stuzzicadenti che, una volta tolto, dovrà risultare pulito ed asciutto).



ORATA AL SUCCO DI MELA GALA

Ingredienti:

gr. 600 di filetti di orata

n. 2-3 mele Royal Gala oppure Mondial Gala

(nel caso non si possedesse una centrifuga, utilizzare gr. 150 di succo di mela biologico, filtrato e non zuccherato)

n. 2 cucchiaini di semi di sesamo

farina di riso o farina di grano tenero q.b.

olio extra-vergine d'oliva q.b.

sale q.b.

Procedimento:

In una ciotola unire la farina (necessaria per impanare i filetti di pesce) ai semi di sesamo e mescolare bene.

Procedere con l'impanatura, facendo attenzione che i filetti siano ben asciutti (eventualmente tamponarli con un po' di carta da cucina) e cuocere in olio bollente, facendo attenzione che non si coloriscano troppo, mantenendo la fiamma non troppo alta.

A cottura quasi ultimata bagnare con il succo di mela (ottenuto da centrifuga di mele fresche o da succo già pronto) e procedere ancora per 2-3 minuti, finché il fondo di cottura risulterà ristretto.

Servire i filetti con il loro sughetto, accompagnati ad insalata mista o patate duchessa.



MELE ALL'ARANCIA con Passito di Caluso

Ingredienti:

4 mele Cavilla bianca o Delizia gialla
4 cucchiaini di confettura di arance (preferibilmente amare)
4 cucchiaini di liquore all'arancia
12 noci sgusciate (in alternativa una manciata di nocciole tostate)
una manciata di uva sultanina biologica
zucchero di canna q.b.
cannella in polvere 2 pizzichi
burro fresco
4-8 cucchiai di Vino Passito di Caluso (in alternativa 4 cucchiai di Moscato).

Procedimento:

Lavare le mele e togliere il torsolo con l'apposito "scavino". Riempire quindi il foro praticato con un composto ottenuto da confettura, liquore, cannella, uva sultanina e noci tritate. Mettervi sopra un fiocco di burro, spruzzare con il vino quindi cospargere di zucchero. Cuocere nel forno a 200 gradi per circa 20-30 minuti, facendo attenzione a che non cuociano troppo e si disfino (più la mela è morbida e meno deve cuocere).