

Sformatini di tagliolini con crema di parmigiano e salvia

Per 4 persone

Ingredienti

200 g di tagliolini freschi all'uovo
2 dl di panna fresca
2 scalogni
50 g di parmigiano grattugiato
1 dl di vino bianco secco
2 tuorli
una decina di foglioline di salvia
pangrattato
30 g di burro
noce moscata
sale

Preparazione

Sbucciate gli scalogni, tritateli fini insieme a 2 foglie di salvia e fateli stufare in un pentolino con 20g di burro e il vino per circa 5 minuti.

Unite la panna e il parmigiano, cuocete a fiamma bassissima per altri 5 minuti e poi togliete dal fuoco; aggiungete i tuorli, mescolate, regolate di sale e profumate con la noce moscata.

Cuocete la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, fatela raffreddare sotto l'acqua corrente e conditela con metà della salsa. Scaldate il forno a 200°.

Imburrate 4 stampini di 12 cm, cospargeteli con il pangrattato, riempiteli con i tagliolini e compattateli con il dorso di un cucchiaio. Mettete gli stampini nel forno e fate cuocere per 20 minuti circa.

Toglieteli dal forno e sformate i timballini in 4 piatti piani; completate con la salsa rimasta, riscaldata, e decorate con le foglie di salvia fresca che rimangono.

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

Per 4 persone

Ingredienti

2 spicchi aglio
1 grosso pizzico sale
1 albume
2-3 cucchiaini pecorino grattugiato
2 cucchiaini prezzemolo tritato
2 cucchiaini pangrattato
60 gr pistacchi tostati (senza buccia)
12 costolette di agnello
50 g burro o olio d'oliva

Preparazione

Per preparare le costolette d'agnello in crosta di pistacchi, prima di tutto pulite le costolette togliendo tutto il grasso e pulendo bene l'osso sporgente con un coltellino con il quale raschierete tutta la superficie togliendo la cartilagine che lo avvolge in modo da ottenere un bocconcino tenero attaccato ad una sottile costoletta.

Tostate i pistacchi su una leccarda ricoperta con carta da forno per un paio di minuti in forno caldo a 200°.

Tritate in un mixer i pistacchi, che non devono essere troppo fini, trasferiteli in una ciotola e aggiungete il prezzemolo tritato e i due spicchi d'aglio schiacciati, il sale e il pangrattato, il pecorino grattugiato; mescolate bene gli ingredienti per ottenere una impanatura omogenea.

Intingete le costolette nell'albume d'uovo, una alla volta, prestando attenzione a ricoprire tutta la superficie della carne, quindi impanatele con la impanatura preparata, pressando bene su tutti i lati.

Ponete in una padella antiaderente il burro o l'olio d'oliva (potete usare anche del burro chiarificato se preferite), fatelo sciogliere e aggiungete le costolette, che farete dorare su entrambi i lati per un paio di minuti per lato.

Quando le vostre costolette saranno dorate e croccanti servitele immediatamente, accompagnandole con una fresca insalatina o delle patate al forno.

Rose di patate

Per 4 persone

Ingredienti

6 patate

parmigiano reggiano grattugiato e/o pecorino romano grattugiato

olio

acqua

sale, pepe

Preparazione

Accendete il forno a 180°.

Lavate bene le patate, sbucciatele e con l'aiuto di una mandolina tagliatele a fette molto sottili, poi con un pennello ungetele d'olio d'oliva.

Arrotolate la prima fettina su sé stessa così da formare un bocciolo, avvolgete una seconda fettina attorno alla prima. Continuate così avvolgendo le fette attorno al bocciolo in modo d'avere tanti petali. Arrotolate circa 16 fette di patate e sistemate il bocciolo di rosa nello stampo per muffin unto o nel pirottino e continuate ad inserire fettine in modo d'avere una bella rosa.

Spennellate con l'acqua, l'olio, salate, insaporite con i formaggi grattugiati ed il pepe.

Infornate per circa 45 minuti, fino a quando sono bene cotte anche al centro.

Fate intiepidire e servite.