

CAPESANTE CON FAVE E PISELLI ALLA MENTA

Ingredienti (4 persone):

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 320g di reginette- 12 noci di capesante- 100g di piselli- 100g di fave- 1 scalogno | <ul style="list-style-type: none">- 2,5dl di brodo di pesce- ½ bicchiere di vino bianco secco- menta, erba cipollina- 60g di burro- sale e pepe |
|--|---|

Versa il brodo e il vino in un tegame, aggiungi lo scalogno sbucciato e tagliato a metà e cuoci a fuoco vivace fino a ridurre di un quarto il composto.

Scotta in acqua bollente salata i piselli per 3 minuti e separatamente, le fave per qualche minuto in più. Sgocciolali ed elimina la pellicina che riveste le fave.

Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Lave le capesante e dividi le noci in due parti nel senso dello spessore. Cuocile 3 minuti nel brodo di pesce e sgocciolale.

Fuori dal fuoco incorpora con la frusta il burro nel brodo, aggiungi un'abbondante spolverizzata di menta e di erba cipollina, le capesante le fave e i piselli e mescola, sale e pepe,

Scola la pasta, condiscila con il sugo e servi subito aggiungendo qualche fogliolina di menta.

CAPELANTE AVEC FÈVES ET PETITS POIS À LA MENTHE

Ingrédients (pour 4 personnes):

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| - 320g de Reginette | - 2,5 dl de fumet de poisson |
| - 12 noix de Saint Jacques | - 1/2 verre de vin blanc sec |
| - 100g de petits pois | - menthe, ciboulette |
| - 100g de fèves | - 60g de beurre |
| - 1 échalote | - sel, poivre |

Verser le fumet de poisson et le vin dans une casserole, ajouter l'échalote épluchée et coupée en deux, faire cuire à feu vif et le laisser réduire d'un quart.

Faire cuire les petits pois en eau bouillante pendant 3 minutes et séparément les fèves pendant quelques minutes supplémentaires. Égoutter et enlever la peau qui recouvre les fèves.

Laver les noix de Saint Jacques et les diviser en deux dans le sens de l'épaisseur. Les faire cuire 3 minutes dans le fumet de poisson, les égoutter.

Hors du feu, ajouter le beurre dans le fumet à l'aide d'un fouet, rajouter la menthe et la ciboulette de façon abondante, les noix de Saint Jacques, les fèves et les petits pois, sel poivre

Égoutter les pâtes, rajouter la sauce et servir immédiatement en ajoutant quelques feuilles de menthe.

SCALOPPINE ALLA PERUGINA (UMBRIA)

Ingredienti:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 8 fettine di vitello- 50 g di prosciutto crudo- 30g di olio di oliva- 3 acciughe- 1 fegatino di pollo | <ul style="list-style-type: none">- 2 cucchiaini di capperi- ½ limone- 1 spicchio d'aglio- 4 foglie di erba salvia- qb sale, pepe |
|---|---|

Tritare la acciughe, il prosciutto, il fegatino di pollo , i capperi e uno spicchio di aglio.

Mettete tutto quanto in un tegame unite l'olio d'oliva un po di succo di limone, la sua scorza finemente grattugiata e qualche foglia di salvia.

Sistamate nel recipiente le scaloppine, salatele, pepatele e fatele cuocere per dieci o quindici minuti voltandole da una parte e dall'altra.

Disponete quindi su di un piatto di portata e servite subito.

ESCALOPES À LA “PERUGINA” (OMBRIE)

Ingrédients:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 8 petites escalopes de veau- 50g de jambon cru- 30g d'huile d'olive- 3 anchois- 1 foie de poulet | <ul style="list-style-type: none">- 2 cuillères de câpres- ½ citron- 1 gousse d'ail- 4 feuilles de sauge- sel, poivre |
|--|---|

Hacher les anchois, le jambon, le foie de poulet, les câpres et la gousse d'ail.

Mettre le tout dans un récipient, y ajouter l'huile d'olive, un peu de jus de citron, son zeste finement haché et quelques feuilles de sauge.

Y incorporer les escalopes salées et poivrées et faire cuire pendant 10 à 15 minutes en les retournant de temps en temps. Mettre dans un plat de service et servir immédiatement.

ALBERO DI NATALE DI PANDORO

Ingredienti: - 1 pandoro - 3 uova - 80g zucchero - 350g di mascapone	- qb brandy o marsala - qb cacao - qb cigliegine candite
---	--

Sgusciate le uova e raccogliete i tuorli in una terrina e gli albumi in un'altra.

Sbattete i tuorli con una frusta, incorporatevi lo zucchero. Quando li vedrete ben gonfi e spumosi, unetevi il mascarpone ed amalgamate perfettamente. Profumate con il brandy o il marsala.

Montate a neve gli albumi e incorporateli alla crema mescolando con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto per evitare di farli smontare, dopodichè aggiungere il cacao.

Tagliate il pandoro a fette, orizzontalmente, dello spessore di circa 3 centimetri. Distribuite parte della crema sulla base del pandoro e sovraponete la fetta successiva cercando di non far coincidere le punte. Procedere in questo modo alternando strati di crema alle fette di pandoro.

Ponete il dolce in frigorifero e tenetelo almeno due ore.

Decorare con le cigliegine (che faranno pensare alle bocce di natale).

ARBRE DE NOËL EN PANDORO

Ingrédients:	
- 1 Pandoro	- brandy ou marsala
- 3 œufs	- cacao
- 80g de sucre	- cerises
- 350g de mascarpone	

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes au fouet avec le sucre. Quand le mélange sera mousseux, y ajouter le mascarpone bien mélanger. Parfumer au marsala ou au brandy.

Monter les blancs en neige et les rajouter à la crème délicatement, puis ajouter le cacao.

Couper le Pandoro en tranche épaisse de 3cm environ, de façon horizontale. Déposer sur la base de chaque tranche la crème et superposer la tranche suivante. Attention ne pas faire coïncider les pointes.

Laisser le dessert au frais pour au moins 2 heures. Déposer les cerises sur les pointes (qui font penser aux boules du sapin de Noël !).