

TAGLIATELLE AL SALMONE

Ingredienti :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 500g di tagliatelle – fatte in casa ! -- 1 bel filetto di salmone tagliato a cubetti- 35 cl di crema- burro | <ul style="list-style-type: none">- sale & pepe- parmigiano grattugiato- noce moscata |
|--|---|

Fare sciogliere il burro in una pentola e aggiungere la crema.

Quando la crema è ben calda aggiungere i cubetti di salmone, devono cuocere al calore della crema.

Quando sono cotti (si devono staccare) aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata.

Scolare la pasta, metterla in un piatto grande rotondo, mettere la crema al salmone, servire con parmigiano.



Primo piatto

TAGLIATELLE AU SAUMON

Ingrédients :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 500g de tagliatelles fraîches faites maison !- 1 beau filet de saumon frais coupé en dés- 35 cl de crème fraîche- 1 noix de beurre | <ul style="list-style-type: none">- sel & poivre- parmesan râpé- muscade |
|---|--|

Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la crème.

Quand la crème est bien chaude, y plonger les dés de saumon, ils doivent cuire à la chaleur de la crème.

Quand ils sont cuits (ils doivent se détacher), ajouter le sel, le poivre et la muscade moulue.

Egoutter les pâtes, les disposer dans un grand plat rond et napper de crème au saumon.

Servir avec du parmesan.



En entrée

FRITTATA AL FORNO CON RICOTTA E SPINACI

Ingredienti :

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| - 100gr emmental | - 400gr spinaci freschi |
| - 3 cucchiaini parmigiano grattugiato | - pangrattato q.b. |
| - 3 cucchiaini olio di oliva | - 5 uova |
| - 1 porro | - burro q.b. |
| - 250gr Ricotta fresca | - sale & pepe q.b. |

Affettate sottilmente il porro dopo avergli tolto le prime foglie e eliminando la parte più verde. Caldate tre cucchiaini di olio e fate imbiondire il porro. Lavate bene gli spinaci, scolateli e poi uniteli al porro. Alzate la fiamma e fate cuocere per qualche minuto.

Sbattete bene le uova con sale e pepe ; unitevi la ricotta fresca e sbattete ancora e poi unitevi il grana grattugiato e l'emmental grattugiato. Strizzate molto bene gli spinaci e il porro e tritateli a coltello.

Imburrate e spolverizzate con pangrattato uno stampo tondo da 23 cm e unite gli spinaci al composto quindi versatelo nello stampo.

Passate in forno caldo a 180° e cuocete per almeno 30-40 minuti.

La frittata sarà pronta quando inizierà a staccarsi bene dai bordi e l'interno non sarà più cremoso.

Servire con un'insalata condita con olio d'oliva e aceto balsamico.



Secondo e contorno

OMELETTE AU FOUR AVEC RICOTTA ET ÉPINARD

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| - 100g emmental | - 400g épinard frais |
| - 3 cuillères parmesan | - chapelure |
| - 3 cuillères huile d'olive | - 5 oeufs |
| - 1 poireau | - beurre |
| - 400g épinard frais | - sel & poivre |

Couper finement le poireau après avoir enlevé les premières feuilles et en éliminant la partie la plus verte. Faire chauffer l'huile et faites revenir le poireau. Bien laver les épinards, les égoutter et les rajouter au poireau. Augmenter le feu et faire cuire quelques minutes.

Mélanger les œufs avec le sel et le poivre ; rajouter la ricotta et continuer à mélanger. Ajouter le parmesan et l'emmental râpé. Bien égoutter les épinards et le poireau puis les hacher finement au couteau.

Beurrez puis mettez de la chapelure dans un plat rond de 23 cm de diamètre. Rajouter les épinards à l'appareil puis verser dans le moule.

Mettre au four chaud à 180 °C et faire cuire au moins 30-40 minutes. L'omelette sera prête quand elle commencera à se détacher des bords et que l'intérieur ne sera plus crémeux.

Servir avec une salade de saison assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Plat et accompagnement

ZABAIONE AI KIWI E AL LIMONE

Ingredienti :

- 12 kiwi
- 4 limoni non trattati
- 8 tuorli d'uovo

- 180g di zucchero
- 20 cl di porto bianco

Sbucciare e tagliare in dadini i kiwi.

Aggiungere 20 g di zucchero.

Metterli al fresco.

Grattugiare la scorza del limone, aggiungere i tuorli d'uovo e lo zucchero rimanente.

Sbattere fino ad ottenere una crema schiumosa.

Mettere il recipiente a bagno maria e incorporare adagio il succo dei limoni e il porto finché il tutto sia diventato spesso.

Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare continuando a mescolare (se ci si ferma prima, il composto uova e porto si desolidarizza).

Mettere i kiwi nei bicchieri poi versare sopra lo zabaione.

Servire fresco.

Con i bianchi che restano fate delle meringhe !



Dolce

SABAYON AUX KIWIS ET AU CITRON

Ingrédients :

- 12 kiwis
- 4 citrons non traités
- 8 jaunes d'œufs

- 180g de sucre
- 20 cl de porto blanc

Eplucher et couper en petits dés les kiwis avec 20 g de sucre.

Réserver au frais.

Râper le zeste d'un citron ajouter les jaunes d'œufs, ajouter le sucre restant. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Placer le récipient dans un bain-marie et incorporer peu à peu le jus des citrons et le porto en fouettant jusqu'à épaississement (10 min).

Retirer du feu et fouetter encore jusqu'à refroidissement complet (si l'on s'arrête avant, le porto et la composition à l'œuf se désolidarisent).

Répartir les Kiwis dans des verres puis verser le sabayon dessus.

Servir bien frais.

Avec les blancs restants, faites des meringues !



Dessert

CANTUCCI

Ingredienti :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 40gr burro- 400gr farina 00- 4 grammi lievito chimico in polvere- 190gr mandorle non spellate | <ul style="list-style-type: none">- sale un pizzico- 2 intere 3 tuorli uova medie- 280gr zucchero semolato |
|--|--|

Scaldare il forno a 190°, tostare le mandorle 3-4 minuti, fatele raffreddare.

L'impasto : ponete due uova intere e i tre tuorli nella ciotola e aggiungete il pizzico di sale e lo zucchero semolato.

Montate molto bene fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.

Aggiungete ora il burro fuso e tiepido e mescolate. Incorporate la farina setacciata con il lievito e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Una volta ottenuto un composto bricioloso e morbido aggiungete le mandorle.

Trasferite il composto su una spianatoia infarinata e compattatelo a mano per ottenere una palla uniforme ; suddividete questo impasto in due o tre palle della stessa dimensione e da queste ricavate due o tre filoncini lunghi all'incirca 30 cm. Trasferite i filoncini su una placca da forno coperta con carta forno, spennellateli con l'uovo intero leggermente sbattuto e fate cuocere per 20 minuti in forno caldo a 190. Fateli raffreddare qualche minuto e procedete a tagliarli in diagonale per ricavare dei cantucci di circa 1 cm.

Disponete i biscotti ottenuti di nuovo sulla placca e fate "biscottare" in forno a 170° per circa 15 minuti. Estraiete i cantucci ottenuti e aspettate che siano ben freddi per gustarli.



Dolce

CANTUCCI

Ingrédients :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 40g beurre- 400g farine 00- 4 grammes levure- 190g amandes non épluchées | <ul style="list-style-type: none">- 1 pincée de sel- 2 œufs entiers + 3 jaunes- 280g sucre |
|---|--|

Faire chauffer le four à 190°, faire griller les amandes 3-4 minutes, les faire refroidir.

L'appareil : mettre les 2 œufs entiers + les 3 jaunes dans un saladier + pincée de sel + sucre. Battre le tout afin d'obtenir un appareil gonflé et crémeux.

Ajouter le beurre fondu et tiède puis mélanger. Incorporer la farine tamisée avec la levure, bien mélanger tous les ingrédients. Une fois obtenu un appareil friable et souple, rajoutez les amandes.

Mettre le tout sur un plan de travail fariné, et travaillez-le pour obtenir une boule uniforme ; la couper en deux ou trois boules de la même dimension et rouler les pour avoir 2 ou 3 rouleaux de 30 cm de longueur environ. Les mettre sur une plaque allant au four sur un papier sulfurisé, les badigeonner avec un œuf entier légèrement battu, et faire cuire 20 min au four 190°C. Les faire refroidir quelques minutes puis les couper en diagonale pour avoir des *cantucci* de 1 cm d'épaisseur.

Repositionner les biscuits obtenus sur une plaque et les faire « biscuiter » au four à 170°C pendant 15 mn environ. Les sortir du four et attendre qu'ils soient bien froids pour les déguster.



Dessert

2011

Benvenuti