

Fusilloni con pesto di cicoria, burrata e alici

4 ingredienti:

1. 320 g fusilloni
2. 1 kg cicoria
3. 200 g stracciatella di burrata
4. 80 g mandorle

I "SEMPRE IN CASA":

- 1 spicchio aglio
- 40 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 40 g pecorino romano grattugiato
- q.b. capperi in salamoia
- q.b. acciughe sott'olio
- q.b. olio EVO
- q.b. sale

Procedimento

Riempi una pentola capiente d'acqua e portala a bollore. Sala l'acqua, immergi la cicoria lavata, scottala per 6-7 minuti, poi raffreddala in acqua e ghiaccio.

Dopo averla strizzata mettila nel bicchiere di un frullatore a immersione con aglio, capperi e mandorle.

Aggiungi il pecorino, il parmigiano e un pizzico di sale. Frulla il tutto con olio a filo fino a ottenere una consistenza omogenea e cremosa.

Cuoci la pasta nell'acqua in cui hai scottato la cicoria. Una volta pronta scolala e trasferiscila in una boule insieme al pesto di cicoria e manteca bene tutto. Servi i fusilloni con pesto di cicoria con al centro la stracciatella di burrata e le acciughe.

Wellington vegetariano agli asparagi

4 ingredienti:

1. 1 raparossa precotta
2. 150 g spinaci freschi
3. 1 mazzo asparagi freschi
4. 2 rotoli di pasta sfoglia

I "SEMPRE IN CASA":

- 1 scatola mais precotto
- olio
- burro
- aglio
- salsa di soia
- 1 uovo battuto per spennellare
- timo
- senape

Procedimento

Spella le barbabietole e falle cuocere con un po' di olio, aglio, burro e sfumare con salsa di soia e timo. In un'altra padella cuoci gli spinaci. Nel frattempo, pulisci e cuoci gli asparagi e fai raffreddare tutte le verdure.

Prendi la pasta sfoglia e piegala in due per fare la base del Wellington, deve essere più spessa per non inumidirsi con le verdure. Stendi uno strato di senape al centro e copri con la metà degli spinaci. Stendi uno strato di asparagi e adagia sopra la barbabietola, quindi metti il mais a pioggia e copri con asparagi e spinaci. Con il resto della pasta sfoglia chiudi a cupola e spennella con un uovo battuto. Infine, incidi la sfoglia a spirale.

Inforna a 200°C per una ventina di minuti. Servi caldo.

Crostata cioccolato e fragole

4 ingredienti:

1. 250 g biscotti
2. 380 g cioccolato fondente al 60%
3. 1 cestino di fragole
4. 1 cucchiaino cacao amaro

I "SEMPRE IN CASA":

- 140 g burro
- 180 g acqua

Procedimento

Prepara la base di biscotti: sciogli il burro e il cioccolato a bagnomaria e lasciali intiepidire, nel frattempo versa i biscotti e il cacao in un mixer e frullali fino a ridurli in polvere.

Trasferisci i biscotti frullati con il cacao in una ciotola e unisci il burro e cioccolato fusi intiepiditi e mescola il tutto.

Rivesti uno stampo per crostate da 22 cm di diametro con l'impasto ottenuto, bucherella con una forchetta, poi metti il guscio di briciole in frigo.

Prepara la ganache. Versa in un pentolino l'acqua, fai sciogliere il burro e porta a bollore; quindi, unisci il cioccolato tritato e mescola per scioglierlo completamente e amalgamare il tutto.

Versa la ganache tiepida nel guscio di biscotti e fai raffreddare per qualche ora a temperatura ambiente o in frigo.

Ora decora la crostata con le fragole fresche.