

Involtini di zucchine gratinati

Ingredienti:

- 4 zucchine grandi
- q.b. di mollica di pane raffermo ammollata nel latte
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- 50 g di Pecorino grattugiato
- q.b. di pangrattato
- 1 ciuffetto di menta fresca
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cipolla piccola
- 1 limone
- q.b. mandorle tostate a lamelle
- q.b. olio extra vergine d'oliva
- q.b. sale e pepe

Procedimento

Lava bene le zucchine.

Affetta le zucchine con la mandolina per il loro senso della lunghezza.

Condisci con un po' di sale.

Fai rosolare una cipolla tritata con poco olio.

Usa gli scarti delle zucchine: cuocili con acqua, aceto, zucchero e sale. Quando sono cotti, frulla per ottenere una salsa.

Ammolla il pane raffermo con un po' di latte, quindi tritalo e aggiungi la menta.

Unisci Pecorino e Parmigiano grattugiati, la buccia del limone e la cipolla stufata. Addensa con del pangrattato.

Adagia il composto sulla lunghezza delle zucchine ed arrotola. Disponi su di una pirofila oliata e cuoci in forno per 35 minuti a 180 gradi.

Servi con la crema di zucchine e le mandorle tostate.

Budino di pane

Ingredienti:

Per il caramello:

- 180 g di zucchero
- 120 ml di acqua

Per il budino:

- circa 150 g di pane raffermo
- 150 ml di latte condensato
- 500 ml di latte
- 4 uova
- arancia
- 60 g di zucchero
- stampo col buco da 21 cm

Procedimento

Prepara il caramello: metti lo zucchero sul fuoco in una pentola antiaderente. Appena inizia a sciogliere, muovilo delicatamente senza mescolare.

Quando lo zucchero ha un colore ambrato, aggiungi l'acqua e fai bollire finché non risulterà sciolto e fluido. Versalo con attenzione sul fondo dello stampo e ruota delicatamente per coprire anche i bordi. Mettilo da parte e lascia intiepidire.

Ammolla nel latte tiepido il pane raffermo a pezzetti, privato della crosta. Una volta ammorbidito, frulla nel mixer.

Aggiungi le uova, lo zucchero, il latte condensato, la vaniglia e la buccia di un'arancia. Il composto deve essere bello liscio.

Versa nello stampo e cuoci in forno a bagno Maria per circa un'ora a 180 gradi.

Disponi della carta assorbente sul fondo della teglia per dare stabilità in cottura.

Verifica la cottura con la lama di un coltello: deve risultare pulito.

Sforma solo quando tiepido, capovolgilo su un piatto di portata e riponi in frigo.

Cotolette di finocchi con olive e pomodorin secchi

Ingredienti:

- 2 finocchi grandi
- 2 uova
- Farina 00 q.b.
- Pangrattato q.b.
- Olio di arachide q.b.
- Sale q.b.
- Olive taggiasche q.b.
- Pomodorini secchi q.b

Procedimento

Monda i finocchi e privali delle parti fibrose.

Taglia a fette spesse i finocchi e tieni da parte le parti in eccesso.

Lessa le fette di finocchio per 5 minuti per lato. Asciugale bene.

Nella stessa acqua, lessa le parti scartate fino a che siano belle tenere. Frullale da calde ed aggiusta di sale.

Impana le fette di finocchio: passale nella farina, poi nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato per due volte.

Friggile in una casseruola sufficientemente larga per cuocerne 4 alla volta, in abbondante olio a 170°C. Scola su carta assorbente, sala e servi subito con le olive, i pomodorini e la crema di finocchi

Pesto al finocchio

Ingredienti:

- 200 g di barba di finocchio
- 70 g di anacardi
- 100 ml di olio d'oliva
- Mezzo spicchio d'aglio
- Sale e pepe q.b.
- 50 g di pecorino
- 50 g di Parmigiano

Procedimento

Lava bene la barba di finocchio.

In un mixer, frulla tutti gli ingredienti e conserva il composto in un barattolo in frigorifero.

Da servire su crostini di pane nero o con pinzimonio.

Sorbetto al finocchio e chicchi di caffè

Ingredienti:

- 3 finocchi
- 200 g di zucchero
- 150 g di acqua
- 1 limone
- Chicchi di caffè q.b.

Procedimento

Prepara uno sciroppo sciogliendo in un pentolino 200 g di zucchero con 150 g di acqua, quindi spegni e lascialo raffreddare.

Grattugia un po' di buccia di limone.

Taglia i finocchi a spicchi. Conserva la barbetta verde poi, centrifugali per estrarne il succo e mescolalo con il succo di ½ limone.

Unisci il centrifugato di finocchio allo sciroppo tiepido preparato, la buccia del limone e un po' di barba di finocchio. Versa tutto nella gelatiera e manteca finché non avrà raggiunto la consistenza del sorbetto (ci vorranno circa 40 minuti).

Decora con barba di finocchio, buccia di limone e chicchi di caffè.