

Crespelle di riso

Ingredienti:

- 10/12 fogli di carta di riso tondi
- 280 g spinaci (già cotti)
- 250 g ricotta
- 100 g salmone affumicato
- 200 g besciamella
- q.b. parmigiano Reggiano DOP
- q.b. olio extravergine d'oliva (o burro)
- q.b. sale
- q.b. pepe nero

Procedimento

Sbollentate gli spinaci e frullateli con salmone, ricotta, sale e pepe. Ora ammollate per qualche secondo i fogli di riso e riempiteli con il composto preparato in precedenza.

Adagiate le crespelle farcite in una pirofila con alla base qualche cucchiaino di besciamella.

Ricopritele con la besciamella e spolverate con pepe e formaggio grattugiato. Infornate a 190° C per 10 minuti fino a doratura.

Gelato biscotto XXL

Ingredienti biscotto:

- 10 uova
- 240 g di zucchero
- 160 g di farina 00
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Ingredienti gelato:

- 400 g di panna
- 200 g di latte
- 120 g di zucchero
- 100 g di tuorli
- 60 g di glucosio
- 1 bacca di vaniglia
- scorza di limone
- scorza di arancia

Procedimento

Versate nella ciotola della planetaria dotata di fruste le uova e l'estratto di vaniglia. Azionate la macchina e lentamente versate anche lo zucchero. Lavorate per circa 10 minuti sino ad ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso.

Aggiungete la farina setacciandola direttamente in ciotola e mescolate delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per incorporarla, senza fretta, con movimenti leggeri. Imburrate e rivestite con carta forno una teglia di 30x40 cm. Versate quindi l'impasto nella teglia.

Livellate la superficie con una spatolina e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° C per 8-10 minuti circa: la superficie dovrà risultare dorata. Potete fare la prova dello stecchino prima di sfornare, vi ricordiamo infatti che ogni forno è un mondo a sé, per il vostro potrebbero servire più tempo o una temperatura leggermente più bassa. Nel frattempo, preparate un foglio di carta forno e sistematelo sul bancone. Non appena sfornerete la pasta biscotto dovrete capovolgerla sul foglio di carta forno pulito. Lasciatela intiepidire prima di tirar via, molto delicatamente, il foglio di carta forno che era

Gelato biscotto XXL

alla base della teglia. Poi poggiatelo sopra la pasta biscotto nuovamente e lasciate così fino a completo raffreddamento. Solo a quel punto potrete utilizzare la pasta biscotto per farcire e arrotolare come preferite.

Preparate il gelato alla vaniglia. Versate in un pentolino il latte, la panna, mezza bacca di vaniglia e le scorze di limone e di arancia. Scaldare fino a quando si formeranno delle bollicine ai bordi della pentola, non oltre. Mentre il latte arriva a bollore, montate i tuorli, lo zucchero e i semi di vaniglia che avrete ricavato dall'altra metà della bacca.

I tuorli dovranno raggiungere una consistenza spumosa: a questo punto aggiungete il glucosio e mescolate. In un pentolino più grande filtrate il latte e la panna scaldati in precedenza e unite la crema di tuorli.

Riportate sul fuoco fino a quando la crema raggiunge gli 82° C. A questo punto togliete dal fuoco, fate raffreddare la miscela e poi lasciatela riposare per una notte in frigorifero. Traferite il composto nella gelatiera e lasciate mantecare per il tempo necessario a ottenere un gelato setoso e cremoso (circa 10-15 minuti). Il gelato alla vaniglia è pronto per essere servito

Le polpette della nonna all'orientale

Ingredienti:

- 300 g carne macinata mista (maiale-vitello)
- 2 uova
- 50 g parmigiano Reggiano DOP (o pecorino)
- q.b. sale
- q.b. pepe di Sichuan
- 100 g di pane raffermo
- q.b. latte
- q.b. coriandolo tritato
- q.b. olio di semi
- 1/2 bicchiere di vino di riso
- q.b. zenzero

Procedimento

Sgusciate le uova, ponetele in una ciotola e sbattetele leggermente con una frusta a mano o con una forchetta.

In una ciotola capiente, mettete la carne macinata, aggiungete sale e pepe, il coriandolo tritato, il parmigiano grattugiato e, se gradite, uno spicchio d'aglio tritato.

Unite anche le uova sbattute in precedenza e amalgamate il tutto, lavorando l'impasto anche con le mani.

Aggiungete il pane ammollato nel latte e strizzato per bene e continuate a impastare fino a ottenere un composto omogeneo e compatto, ma morbido, se risulta troppo morbido aggiungete del pan grattato.

Bagnate le mani con vino bianco: questo servirà non solo a profumare di più le polpette, ma anche a non far appiccicare l'impasto alle mani.

Prelevate un po' di impasto e, lavorandolo tra le mani, formate una polpetta.

Continuate così fino a terminare tutto l'impasto.

Ora friggete le polpette in abbondante olio, scolatele bene su carta per fritti e servitele ben calde.

Insalata di anguria e feta

Ingredienti:

- 4 fette di anguria spesse 2cm
- 250 g di feta greca
- 50 g di olive nere denocciolate
- 1 cipolla rossa
- succo di ½ limone
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. origano

Procedimento

Pulite e affettate la cipolla rossa, marinatela con il succo di limone e un filo di olio e lasciatela riposare 30 minuti.

Tagliate a cubetti l'anguria e a cubetti di 1 cm la feta. Affettate a rondelle le olive.

Mettete tutto in una ciotola e aggiungete la cipolla. Condite con origano e olio e mescolate per bene prestando attenzione a non rompere l'anguria.