

Sformatini di pollo e peperoni

Ingredienti:

- 1 petto di pollo
- 3 uova grandi
- 250 ml panna fresca
- 100 g grana grattugiato
- 1 tubetto pomodoro concentrato q.b.
- 3-4 peperoni rossi
- 1 scalogno tritato
- 1 spicchio di aglio tritato
- la scorza grattugiata di un limone
- noce moscata q.b.
- sale e pepe q.b.
- olio evo

Per la salsa:

- 100 g taleggio
- 200 ml panna fresca

Procedimento

Fate cuocere in forno i peperoni a 170° C, una volta cotti spellateli ancora caldi, sarà più facile eliminare la buccia ed i semi, e tagliateli a striscioline.

Fate la salsa al taleggio. Fate fondere il taleggio senza buccia dolcemente sul fuoco con la panna, eliminando eventuali grumi.

In un mixer, mettete il pollo a cubetti insieme alle uova intere, unite il formaggio grattugiato, il pepe e la noce moscata. Azionate il mixer e aggiungete a filo, la panna fresca, tenetene un po' da parte. Aprite il mixer e profumate il composto con un po' di buccia di limone grattugiata e aggiungete il concentrato di pomodoro. Frullate ancora. Se il composto risulta troppo secco, aggiungete un altro uovo. Mettete la parte restante di panna e aggiustate di sale.

Ora versate il composto di pollo in stampini che precedentemente avrete unto con un po' di olio. Infornate per circa 20 minuti a 175° C, per verificare la cottura fate la prova stecchino. Servite con una fonduta e i peperoni a listarelle.

Mont Blanc

Ingredienti:

- 600 g castagne precotte
- 400 ml di latte
- 130 g zucchero
- 1 vaniglia fresca
- 25 g cacao amaro
- 1 bicchierino di rum
- 1 pizzico sale
- 300 ml panna fresca
- 50 g zucchero a velo
- 5/6 marron glacé

Procedimento

Fate cuocere le castagne precotte con latte, zucchero, essenza di vaniglia e sale per circa 40 minuti, il tempo necessario affinché le castagne assorbano tutto il latte.

Passate ora le castagne in un passaverdure, poi mettete la purea ottenuta in una ciotola e aggiungete cacao e rum. Amalgamate fino ad ottenere un composto cremoso ma compatto quindi mettete a raffreddare in frigorifero per un'ora

Riprendete l'impasto e passatelo nello schiacciapatate a fori larghi facendo cadere "i vermicelli" direttamente al centro di un piatto da portata (se troppo duro ammorbidire con un paio di cucchiai di panna montata) dove andrete a formare una piccola montagna.

Montate la panna con lo zucchero a velo, e con l'aiuto di un sac à poche ricoprite interamente la montagna di castagne con i ciuffetti di panna montata. Decorate con i marron glacé e riponete in frigo prima di servire.