

MENU DI PASQUA

APERTURA I

Frico Su Crema Di Asparagi E Nido Di Carote Croccanti

Chef Massimo Bellotto

Ingredienti per 4 persone :

- 160 gr. di formaggio montasio 3 mesi
- 40 gr. di burro
- 150 gr. di patate pasta gialla
- 100 gr. di carote grattugiate a fiammifero
- 1 cipolla piccola
- Farina "00" q.b.
- 100 gr. asparagi bianchi
- olio per friggere q.b.
- 80 gr . di panna
- N° 4 vaschette in alluminio per muffin

Procedimento:

Imburrare le 4 vaschette in alluminio per muffin, passare al tritacarne il formaggio montasio, le patate (precedentemente lessate) e ½ cipolla, regolare di sale e pepe, amalgamare bene il tutto e riempire in parti uguali le vaschette per muffin.

A parte, in una piccola casseruola, appassire l'altra ½ cipolla con il rimanente burro e aggiungere gli asparagi (spellati e tagliati a rotelline) e cuocere per 15 minuti a fuoco moderato. Frullare il tutto con il mixer ad immersione, poi aggiungere la panna e portare a termine la cottura. Regolare di sale e pepe e passare il composto, utilizzando un passino tipo cinese. Tenere in caldo.

Preriscaldare il forno e infornare i muffin a 180 C° per 15 / 18 minuti. Quando sono pronti, preparare il piatto con una base di crema di asparagi, capovolgere il muffin appena sfornato e guarnire, formando un nido di carote fiammifero fritte in olio.

MENU DI PASQUA

APERTURA II

Gratinato alla francese

Chef Massimo Belotto

Ingredienti per 4 persone :

- 1/2 litro di latte intero
- 50 gr. di burro
- 40 gr. di farina "00"
- 100 gr. formaggio emmenthal
- 100 gr. di asparagi verdi
- 80 gr. di prosciutto cotto
- 100 gr. di funghi misti bosco
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- pane grattugiato q.b.
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

Preparare e imbrattare 4 mini cocotte in ceramica, tagliare a cubetti piccoli il formaggio e il prosciutto cotto. In una casseruola mettere un filo di olio, 1 spicchio di aglio in camicia (che sarà poi tolto), aggiungere i funghi e gli asparagi tagliati a rondelle e fare cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Togliere dal fuoco e dare una leggera frullata con il mixer ad immersione, rimettere la pentola sul fuoco e aggiungere il prosciutto cotto e il formaggio emmenthal. Cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti, regolare di sale e pepe.

A questo punto preparare una besciamella compatta, unire i due composti, amalgamare bene e riempire le mini cocotte precedentemente imbrattate, prima di infornare spolverare in superficie con il pane grattugiato.

Preriscaldare il forno e infornare le mini cocotte a 200 c° per 8/10 minuti. Una volta pronte toglierle dal forno e servirle.

MENU DI PASQUA

PRIMO

Orto- risotto di Aprile

Chef Massimo Bellotto

Ingredienti per 4 persone :

- 350 gr. di riso Acquerello Tenuta Colombara
- 2 cipolle , 2 carote , 1 sedano
- 80 gr. di burro,
- 100 gr. di spinacio fresco
- 100 gr. di songino fresco
- 100 gr. di bietine da taglio fresche
- 50 gr. di rucola fresca
- 50 gr. di parmigiano reggiano 30 mesi
- Olio extravergine
- brodo vegetale
- sale pepe q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco

Procedimento:

Preparare un buon brodo vegetale, facendo bollire 1 cipolla, 2 carote, 1 sedano e aggiustando di sale. Nel frattempo tritare finemente l'altra cipolla e farla appassire in una pentola con il burro e aggiungere le verdure fresche (ben lavate e asciugate), portare a cottura per 8/10 minuti, regolare di sale e pepe.

A parte, in un'altra casseruola, fare tostare il riso a secco, sfumare con il bicchiere di vino e proseguire la cottura, aggiungendo il brodo vegetale.

Arrivati a metà cottura, unire le verdure al riso, portare a fine cottura per poi mantecarlo con olio extravergine e parmigiano.

MENU DI PASQUA

SECONDO

Carrè d'agnello in crosta di piselli e pane casereccio

Chef Massimo Belotto

Ingredienti per 4 persone :

- gr. 600 di carrè d'agnello scordonato e pulito e le sue parature
- gr. 160 di piselli surgelati
- 4 fette di pane casereccio sbriciolato finemente
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cucchiaini di amido di patata
- Olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

Lessare i piselli e poi frullarli grossolanamente, condire il carrè con un pizzico di sale e pepe e sigillarlo per pochi minuti in una padella antiaderente a fuoco alto, poi toglierlo dalla padella e lasciarlo riposare avvolto su un foglio di carta assorbente. Mettere le parature d'agnello nella stessa pentola e farle abbrustolire per bene, aggiungere l'amido di patata, tostarlo, bagnare il tutto con un paio di mestoli di brodo vegetale. Fare cuocere piano piano fin ad ottenere una salsa leggera e cremosa, filtrarla e mantenerla in caldo. A questo punto, su una teglia da forno, posizionare il carrè d'agnello, asciugare bene la parte superiore e coprirla con la purea di piselli (precedentemente preparata), mescolare il pane casereccio con gli aghi di rosmarino e aggiungerli uniformemente, formando uno strato che aderisca alla purea di piselli. Pre-riscaldare il forno e infornare a 200° per 10 minuti finché risulti leggermente gratinato. Impiattare, mettendo come base la salsa, scaloppare il carrè d'agnello e posizionarlo sopra. Si consiglia, come contorno, patate bollite profumate con erba cipollina.

MENU DI PASQUA

SECONDO VEGETARIANO

Burger mondo vegetale con salsa yogurt greco e cetriolo

Chef Massimo Belotto

Ingredienti per 4 persone per il burger:

- 400 gr di ceci precotti
- 1 scalogno tritato
- 2 fette di pane rustico senza crosta
- 40 gr di noci o mandorle
- 1 cucchiaino di zenzero fresco finemente tritato
- la scorza grattugiata di un limone
- sale e pepe q.b.
- 1 uovo
- olio oliva q.b.

Procedimento per il burger:

Scaldare un poco di olio di oliva in una padella anti-aderente a fuoco medio, unire lo scalogno tritato, i ceci sgocciolati, le fette di pane sbriciolate con le mani, le noci o mandorle, lo zenzero, sale e pepe a piacere e, dopo aver bene amalgamato gli ingredienti per 5/8 minuti, togliere dal fuoco e mettere il composto nella ciotola di un robot di cucina. Azionare e tritare grossolanamente gli ingredienti, unire l'uovo e frullare solo fino ad amalgamare il composto (attenzione: non si deve ottenere una crema liquida!). Con le mani formare 4 burger rotondi e alti 2 cm. Sistemare i burger nella padella anti-aderente a fuoco medio-basso per 5 min su entrambi i lati e saranno pronti per servire.

Ingredienti per 4 persone per la salsa yogurt:

- 1 cetriolo circa 250 gr
- 1 spicchio di aglio
- 300 gr di yogurt greco
- 1 cucchiaino e mezzo di aceto di vino bianco
- sale q.b.
- aneto oppure menta per profumare,
- olio evo q.b.

Procedimento per la salsa yogurt:

Lavare il cetriolo e grattugiarlo con tutta la buccia con grattugia a fori grandi; asciugare bene in modo che perda tutta l'acqua di vegetazione, tritare l'aglio privo dell'anima, unire lo yogurt. Amalgamare con l'olio di oliva e mescolare bene per incorporarlo alla salsa; lo stesso fare con l'aceto, in fine aggiustare di sale e aggiungere l'aneto o la menta per profumare. Mettere a riposare almeno per un'ora in frigorifero.

MENU DI PASQUA

DOLCE

Colomba della tradizione alle fragole

Chef Massimo Bellotto

Ingredienti per 4 persone :

- sciroppo di fragole stemperato con qualche cucchiaino di acqua, q.b.
- 1 bicchierino di brandy
- 500 gr. di mascarpone
- 120 gr di zucchero semolato
- 500 gr. di fragole fresche
- 1 colomba
- cacao in polvere q.b.
- marmellata di fragole, qualche cucchiaino

Procedimento:

Iniziare tagliando le fette di colomba nella forma preferita, ma fare attenzione che siano molto spesse, tostarle nel forno a 160° per 10 minuti, avendo cura di girarle a metà cottura. Mescolare il mascarpone con lo zucchero semolato e qualche cucchiaino di marmellata di fragole fino ad ottenere una crema rosata. Per la bagna, invece, basterà stemperare in acqua lo sciroppo di fragola e aggiungere un bicchierino di brandy. Tagliare le fragole a pezzettini, incorporarne una parte alla crema e tenere il resto come farcitura. Ora che è tutto pronto, cominciare con la composizione del dolce. In una formina, lavorare su strati iniziando con un pezzo di colomba poi, in sequenza, mettere la bagna, la crema e uno strato di fragole. Continuare finché non si è soddisfatti dello spessore del mini tiramisù e farcire quante più formine si desiderano. Ricordare di terminare con uno strato di crema e una spolverata di cacao.