

Sapori Dimenticati

Mousse di Prosciutto Cotto

Mousse di Tonno

*Tagliatelle fresche
alla salsa di noci*

Coniglio al vino bianco

Contorni di stagione

*Sorbetto alla mela verde
Con Calvados*

Caffè

INDICE del MENU'

<i>Sapori Dimenticati</i>	1
MOUSSE di PROSCIUTTO COTTO	3
MOUSSE di TONNO	4
LA SALSA di NOCI.....	5
CONIGLIO al Vino Bianco	6
SORBETTO alla MELA e CALVADOS	7

MOUSSE di PROSCIUTTO COTTO

Preparazione: 20 minuti

INGREDIENTI	dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
<i>Attrezzatura di cucina</i>	<i>frullatore</i>	<i>frullatore</i>
Prosciutto Cotto	g 100	200
Burro	g 30	60
Panna da cucina fresca o UHT	g 60	120
Vino Marsala o Passito	n. 1 cucchiaino	2 cucchiaini
Cognac o brandy	n. 1 cucchiaino	2 cucchiaini
Curry in polvere	n. 1 pizzico	2 pizzichi
Pepe nero		
Sale		

PREPARAZIONE

- *Mondate della eventuale cotenna il prosciutto cotto e tagliatelo a tocchetti.*
- *Tenete il burro a temperatura ambiente fuori frigo per almeno un'ora, tagliatelo a tocchetti.*
- *Versate via il latticello della panna e tenete solo la parte cremosa semisolida.*

ESECUZIONE

- *Mettete nel frullatore il prosciutto cotto, il burro, il vino Marsala o Passito, il cognac, il curry, una macinata di pepe nero, un pizzico di sale e frullate per un minuto per amalgamare.*
- *Aggiungete la panna e frullate fino ad ottenere una mousse omogenea, aggiustate di sale e pepe.*

PRESENTAZIONE della MOUSSE

- *Se non avete stampi piccoli (tipo quelli per fare i dolcetti al forno) fatevi dare in gelateria qualche coppettina di cartone usata per i gelati più piccoli (è un'idea brillante venuta ad un amico durante la preparazione di una cena conviviale) che utilizzerete per fare le porzioni singole della mousse.*
- *Distendete un foglietto abbondante di pellicola sopra ogni stampino o coppettina, riempietela di mousse pressando bene, poi ripiegate la pellicola a chiusura dello stampo e mettetela in frigorifero per almeno due ore (se tenete la mousse per più di due ore, ricordate di toglierlo dal frigo almeno mezz'ora prima di consumarlo).*
- *Prima di portare in tavola rovesciate gli stampi, togliete delicatamente la pellicola e impiattate in piatti singoli, decorando con qualche listarella di cetriolo sott'aceto disposta a raggiera attorno alla formina di mousse.*

Suggerimenti & Consigli

- *La mousse di prosciutto è un ottimo antipasto, ma anche un delizioso secondo freddo accompagnato con insalate di stagione (in questo caso aumentate un po' le dosi in proporzione).*

Intolleranza alle Fonti di Glutine
NESSUN PROBLEMA.

Intolleranza al Latte e Formaggi
Sostituire il burro e la panna con eguale quantità di patata lessa e un pizzico di noce moscata.

MOUSSE di TONNO

Cottura patate lesse e uovo sodo: 15 minuti

Preparazione: 15 minuti

INGREDIENTI		dosì per 2 persone	dosì per 4 persone
Attrezzatura di cucina		frullatore	frullatore
Tonno sott'olio	g	75	150
Burro	g	35	70
Tuorlo di uovo sodo	n.	2	4
Acciughe sott'olio	n.	3	6
Patate lesse	g	75	150
Pepe nero macinato	n.	1 pizzico	2 pizzichi

PREPARAZIONE

- Pelate, tagliate a dadini le patate e lessatele in acqua bollente per 15 minuti.
- Fate ammorbidire il burro tagliato a pezzetti a temperatura ambiente (*mettetelo fuori frigo almeno 1 ora prima di utilizzarlo*).
- Mettete nel frullatore il tonno con il suo olio, le acciughe asciugate, il burro, le patate lesse e i tuorli d'uovo e il pepe macinato.
- Frullate per amalgamare tutti gli ingredienti fino a quando il composto è montato bene ed aggiustate eventualmente di sale e pepe secondo il proprio gusto.

PRESENTAZIONE della MOUSSE

- Se non avete stampi piccoli (*tipo quelli per fare i dolcetti al forno*) fatevi dare in gelateria qualche coppettina di cartone usata per i gelati più piccoli (*è un'idea brillante venuta ad un amico durante la preparazione di una cena conviviale*) che utilizzerete per fare le porzioni singole della mousse.
- Distendete un foglietto abbondante di pellicola sopra ogni stampino o coppettina, riempitela di mousse pressando bene, poi ripiegate la pellicola a chiusura dello stampo e mettete in frigorifero per almeno due ore (*se tenete la mousse per più di due ore, ricordate di toglierlo dal frigo almeno mezz'ora prima di consumarlo*).
- Prima di portare in tavola rovesciate gli stampi, togliete delicatamente la pellicola e impiattate in piatti singoli, decorando con qualche listarella di cetriolo sott'aceto disposta a raggiera attorno alla formina di mousse.

Suggerimenti & Consigli

- È un ottimo antipasto, dal sapore fine e delicato.
- Accompagnare con crostini di pane caldo abbrustolito nel forno e una ciotola di verdure sott'aceto.
- *Si può abbinare con molti altri antipasti in un pranzo o in una cena di "classe".*
- *È ottimo anche abbinato in "bis" con la Mousse di Prosciutto Cotto*

Intolleranza alle Fonti di Glutine
NESSUN PROBLEMA.

Intolleranza al Latte e Formaggi
Sostituire il burro con olio extra vergine di oliva
diminuendo la quantità del 20%

LA SALSA di NOCI

Sugo a Crudo

Preparazione: 10 minuti (mentre bolle l'acqua)

Cottura complessiva: non richiesta

INTOLLERANZA alle Fonti Di Glutine

Sostituire il pane secco con eguale quantità di patata lessa.

INTOLLERANZA Latte e Formaggi

Usare la panna vegetale e il latte "delattosato" oppure il latte di soia.

INGREDIENTI

Attrezzatura in cucina

Gherigli di noci	g	50	
Spicchio d'aglio pelato	n.	1	
Pinoli	g	15	
Pane secco	g	30	
Panna fresca o UHT	g	50	
Noce moscata	n.	1 pizzico	
Olio extra vergine di oliva	n.	2 cucchiari	
Latte			
Sale grosso			

Dosi per 2 persone

Frullatore

Dosi per 4 persone

Frullatore

PREPARAZIONE

- *Bagnate bene nel latte il pane e poi strizzatelo, mondate l'aglio e aprite le noci (oppure usate i gherigli acquistati già sgusciati, che non sono male).*

PRODUZIONE

- *Mettete nel frullatore il pane, i gherigli di noce, l'aglio, il sale e i pinoli, frullando finché tutto è finemente tritato.*
- *Versate il tutto in una ciotola e lavorando a mano con la frusta fate incorporare la noce moscata, l'olio extra vergine, poi aggiungete la panna rimescolando per almeno quattro minuti in modo da mantecare tutta la salsa, aggiustando eventualmente di sale, secondo il vostro gusto.*
- *Se non viene usata subito, riponete la Salsa di Noci in frigorifero in un contenitore ermetico, per salvarne il gusto ed il profumo (può essere conservata in frigorifero per tre/quattro giorni).*

Suggerimenti & Consigli

- *E' il condimento ideale per i Pansotti, ma accompagna benissimo qualsiasi tipo di pasta fresca o secca.*
- *É anche molto gustosa spalmata su crostini di pane, insaporiti di aglio, per accompagnare con altri "amouse gueule" un aperitivo di "classe".*

COME SI CONDISCE LA PASTA ALLA SALSA di NOCI

- *Mentre la pasta sta terminando la cottura preparate un capace grilletto (io uso sempre quelli di ceramica bianca) e, se avete lo scaldavivande, fatelo riscaldare.*
- *Disponete sul fondo del grilletto un terzo del sugo che volete utilizzare.*
- *Prelevate dalla pentola, dopo aver spento il fuoco, con una schiumarola (o con l'apposito attrezzo se sono spaghetti) un terzo della pasta, mettetela nel grilletto e date una mescolata veloce, poi aggiungete un'altra parte di sugo e di pasta, mescolate tutto e così via fino a quando avrete terminato la pasta e il sugo.*
- *Aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato e a decorazione del grilletto qualche gheriglio di noce e portate in tavola*

CONIGLIO al Vino Bianco

Cottura soffritto: 45 minuti

Preparazione: 20 minuti

Cottura complessiva: 85 minuti

	dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
INGREDIENTI		
Attrezzatura in cucina		
Coniglio	n. <i>Tegame Ø 24</i> metà	<i>Tegame Ø 28</i> intero
Banana matura	g 20	40
Vino bianco <u>cotto</u>	ml 200	400
Olio extra vergine di oliva	ml 40	80
Erbe di Provenza	n. 1 cucchiaino	2 cucchiaini
Peperoncino frantumato	n. 1 pizzico	2 pizzichi
Alloro in foglie	n. 2 foglie	4 foglie
Timo essiccato	n. 1 pizzico	2 pizzichi
Farina		
Pepe nero		
Sale		
SOFFRITTO di CIPOLLA – Vedi Ricetta a pag.18		

PREPARAZIONE

- Fatevi tagliare in pezzi il coniglio in macelleria. Lavatelo, asciugatelo, infarinatelo.
- Preparate il soffritto secondo la ricetta a pag.18
- Sbucciate la banana e tagliatela a rondelle finissime.

COTTURA

- Fate riscaldare a fuoco vivace l'olio nel tegame, poi tuffatevi il coniglio infarinato, abbassate il fuoco e fate rosolare con il coperchio per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Aggiungete la banana, l'alloro, il peperoncino e qualche cucchiaino d'acqua calda e cuocete per 10 minuti sempre a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.
- Versate il soffritto nel tegame, aggiungete le erbe di provenza, il timo, una macinata di pepe nero, un pizzico di sale e fate insaporire per 5 minuti.
- Versate nel tegame il vino, facendo cuocere a fuoco basso con il coperchio per 50 minuti, mescolando di tanto in tanto *(verificate comunque sempre la cottura, perché i tempi variano molto in funzione della consistenza delle carni del singolo coniglio)*.

Suggerimenti & Consigli

- *Ottimo accompagnato in tavola da verdure grigliate al forno o insalata di stagione.*

Intolleranza alle Fonti di Glutine
Sostituire la farina con Panpesto di riso

Intolleranza al Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA

SORBETTO alla MELA e CALVADOS

Riposo in freezer: 4 ore

Preparazione: 20 minuti

INGREDIENTI		Dosi per 2 persone	Dosi per 4 persone
<i>Attrezzatura in cucina</i>		<i>Caraffa</i>	<i>Caraffa</i>
Acqua	ml	400	800
Mela verde o rossa	g	250	500
Zucchero	g	120	240
Calvados	ml	50	100

Nota: deve restare in freezer circa 4 ore

PREPARAZIONE

- Lavate in acqua corrente, mondate del torsolo, pelate e tagliate a tocchetti molto piccoli le mele.
- Mettete nel frullatore lo zucchero e i tocchetti di mela e frullate a piccoli colpi fino ad ottenere una crema densa.
- Mettete in una caraffa a bocca larga l'acqua, la crema di mele e il calvados e mescolate bene fino a quando la crema è tutta stemperata nell'acqua.
- Sigillate la caraffa con la pellicola e riponetela in freezer.
- Ogni ora (se vi ricordate!) riprendete la caraffa e mescolate bene con un cucchiaino il sorbetto che sta gelando, poi richiudetela e rimettetela nel freezer.
- Un'ora prima di servirlo rimescolate bene il sorbetto, poi distribuite il sorbetto (se fosse troppo ghiacciato lasciate la caraffa fuori freezer fino a quando si sghiaccia) nei bicchieri o nelle conchette con cui lo servirete in tavola (questo sorbetto non si beve ma si gusta con il cucchiaino, quindi deve essere semisolido), richiudetele con la pellicola aderente e rimettetele in freezer per mezz'ora, poi spostate i bicchieri o le conchette nello scomparto normale del frigorifero.

Suggerimenti & Consigli

- Può sembrare un po' macchinoso il procedimento, ma otterrete un sorbetto che stupirà i vostri commensali: niente a che vedere con i sorbetti industriali acquistati in polvere o in vasetto già pronto.
- Accompagnate il sorbetto con un bicchierino di Calvados servito a parte.

**INTOLLERANZA
alle Fonti Di Glutine
NESSUN PROBLEMA**

**INTOLLERANZA
Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA**