

INSALATA DI FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI

Tagliare gli Champignon freschi dopo averli lavati e spellati (scegliere possibilmente dei funghi ancora chiusi e sodi).

In una terrina pestare dell'aglio assieme a del sale e a del prezzemolo, infine aggiungere del succo di limone fino ad ottenere una salsa citronette (senza olio) omogenea.

Mettere i funghi tagliati in un recipiente assieme a delle striscioline di prosciutto crudo (ottenuto da fette tagliate un po' alte); ora versiamo la citronette precedentemente ottenuta.

Mescolare, aggiungendo olio extra vergine.

Guarnire infine con delle scaglie di grana non troppo stagionato e del prezzemolo fresco ma non troppo.

CROSTINI ALLA ROMANA

Ecco un piatto che va sempre bene, sia al ristorante che a casa, sia da antipasto, sia da pasto unico (davanti una partita, ad esempio), non troppo impegnativo.

Accendere il forno per tempo e portarlo ad una temperatura abbastanza alta (circa 150°);

Mentre si attende che la temperatura salga, tagliare delle fette di pane a metà, e disporci sopra della mozzarella non troppo acquosa (quella di bufala in questo caso è sconsigliata) affettata a mo' di salame.

Si prepari in una terrina un battuto di acciughe tritando finemente al coltello delle acciughe salate e non secche per poi aggiungere del burro e quindi mettere la terrina a bagnomaria. Quando il burro comincia a sciogliere abbassare o spegnere addirittura il fuoco. Aggiungere un profumo di vino bianco secco. Deve risultare una pasta omogenea senza grumi, cioè il burro deve aver incorporato l'acciuga, dato che avrete avuto modo di mescolare il tutto durante la preparazione. Disporre in una pirofila da forno (avendo cura di imburrarlo precedentemente) le fette di pane con sopra la mozzarella, quindi infornare a temperatura alta, ed aspettare che la mozzarella inizi ad colorire.

Quando si arriva a ciò, versare sui crostini, alternando su uno la salsa di acciughe ottenuta precedentemente, e sull'altro delle fette di prosciutto crudo tagliato sottile affinché col calore del crostino tenda ad incorporarsi.

Servire subito in tavola ed accompagnare con un bel vino bianco fermo ma di carattere, ad esempio Chardonnay Tenuta S. Anna.


COCKTAIL DI SCAMPI

Questo raffinato antipasto è ideale per le cene fredde e spuntini in genere, oltreché ottimo per precedere una delicata cena di Pesce; Buona parte della riuscita di tale piatto sta nella preparazione della Salsa Americana che lo accompagna.

Mentre lessate degli Scampi Freschi non Sgusciati (abbiate cura di non salare troppo l'acqua e aggiungete qualche chicco di pepe bianco intero, qualche foglia di sedano e una carota) preparate la Salsa Americana, nel modo in cui segue:

Mettete della maionese (se possibile fatta in casa...ma per questo vi rimando ad una prossima ricetta!) in un recipiente abbastanza capiente ma non grandissimo, quindi aggiungete del Ketchup fino ad ottenere mescolando una tonalità rosea tenue;

Qualche goccia di tabasco aggiungetela ora, e subito dopo una piccola spruzzata di Worcester; amalgamare tutto facendo attenzione a non far impazzire la maionese (giratela sempre dallo stesso verso), ed infine due cucchiaini di Cognac;

 Se volete un gusto più intenso aumentate le dosi di Ketchup e Worcester.
Lessati i Scampi, sgusciate gli stessi e quindi poneteli in coppe guarnite con una foglia di insalata intera sul fondo lasciano che esca dai bordi; ponete sul fondo della coppa delle juliennes di Sedano-Rapa e quindi adagiate sul letto ora formato i Scampi sgusciati in quantità desiderata. Consigliamo di non mettere più di 5 - 6 scampi (anche in proporzione alla grandezza) perché essendo un antipasto che sazia abbastanza potrebbe chiudervi l'appetito per il resto della cena! Aggiungere ora, sopra gli scampi, la Salsa Americana e servire con del pane tostato. Questo piatto si abbina bene a dei Vini Bianchi intensi ma non troppo profumati che pregiudicherebbero il sapore mascherandolo. Si consiglia un Pinot Grigio Tenuta S. Anna come classico, oppure un Pinot Bianco Passato in Barrique come "Ronco di Poggiobello".

INSALATE DI VERZE E ROTKRAUT

Una insalata fresca che accompagna bene gli affumicati e sapori forti
Procurarsi un cavolo Bianco o verza e un cavolo Rosso (quando lo scegliete sembrerà di colore nero);
Tagliare al coltello finemente, e separatamente dopo averle lavate, le due verdure, fino ad ottenere delle juliennes, come dell'insalata tagliata fina.
In una terrina mescolare le due insalate, in pari proporzioni, e bagnare con un quarto di bicchiere di aceto di vino rosso.
Lasciando riposare per qualche minuto dopo aver mescolato le due insalate noterete che il colore starà cambiando. L'aceto ha infatti fatto perdere lo scuro del cavolo rosso che ora si è schiarito, mentre la verza bianca avrà acquistato una simpatica tonalità "fucsia" come amano dire alcuni nostri affezionati clienti...
A questo punto aggiungete delle acciughe tagliate a pezzettini, tanto quanto basta per salare.
Fate riposare in luogo fresco e servite dopo circa mezz'ora, come contorno o antipasto.

PRIMI PIATTI

PENNE ALLA VODKA CON SPEK

Mentre lessiamo la pasta (avendo cura di lasciarla un po' più al dente del solito), prepariamo in una padella bassa e non eccessivamente capiente un fondo di speck tagliato a listarelle spesse, con pochissimo olio e del vino bianco secco.
Abbassare il fuoco quando vediamo che lo speck comincia a colorire e a rosolare.
Aggiungiamo ora del peperoncino (semi) e del pomodoro appena bollito, non troppo ristretto.
Rialzare ora il fuoco ed aggiungere della Vodka secca di buona gradazione, avendo cura di non farla traboccare dal bordo della padella: potrebbe infiammarsi tutto!
Se il pomodoro non si è ristretto durante la cottura, è possibile aggiungere della panna (mezzo cucchiaino) per "legare" il tutto fino ad ottenere il classico colore "aurora";
Consiglio comunque di far rapprendere il condimento a fuoco lento, salando poco per volta fino ad ottenere la sapidità desiderata.
Come si diceva prima, la pasta deve essere scolata ancora al dente, e quindi versata nella padella utilizzata per il condimento;
A questo punto far "restringere" il condimento sempre a fuoco lento, mescolando con cura e aggiungendo altra vodka facendo attenzione a non bagnare i bordi del recipiente
Servire la pasta in dei piatti ben caldi, e spolverare di Parmigiano Reggiano a piacimento.

INSALATA DI SPAGHETTI

Ecco una ricetta per quest'estate, se non vi va di mangiare la solita insalata di riso. Prendete delle zucchine e tagliatele a bastoncino, 2 – 3 volte la dimensione del "fiammifero". Fatele rosolare in padella con pochissimo olio e sale, quindi toglietele e mettetele in un panno che assorba l'olio in eccesso. Fate raffreddare.

Ripetete lo stesso trattamento a delle melanzane, quindi a dei pomodori S. Marzano abbastanza maturi, a qualche filetto di peperone giallo, e a delle olive nere tagliate a rondelle denocciolate.

Ponete i vari ingredienti scottati, tutti in recipienti diversi finché non si sono raffreddati, quindi uniteli in recipiente abbastanza largo (a seconda della quantità di pasta che dovete cuocere: deve essere abbastanza ampio da poter mescolare senza fuoriuscire), dove metterete anche dei capperi, qualche goccia di limone, del prezzemolo e qualche foglia di basilico sminuzzata non troppo piccola. Va' da sé che queste verdure scottate richiedono un minimo di aglio, che non piace a tutti; Tuttavia, se viene sminuzzato in pezzi piccoli, "scarica" di più il sapore, quindi se ne può utilizzare di meno. Mentre si lascia a temperatura ambiente questo condimento ottenuto, si lessa la pasta (degli spaghetti preferibilmente di grosso calibro), e si scolano al dente in un altro recipiente ampio. Bisogna ora mettere un cucchiaino di olio sugli spaghetti in modo che non si attacchino. Quando sono non del tutto freddi, si uniscono al condimento, si guarniscono con dell'altro prezzemolo, e si servono a tavola con uno spicchio di Limone a parte; in alternativa si può mettere qualche goccia di salsa Worcester o Tabasco se piace il sapore piccante.

Un suggerimento: se pensate di aver fatto più condimento di quello che serve, non unitelo tutto insieme; conservatelo in recipienti separati, in modo che domani sarà ancora possibile fare un'altra "spaghetтата" come quella di oggi!

TAGLIOLINI AL LIMONE

Un primo piatto da sera, di media difficoltà di esecuzione, destinato a chi sa "muoversi" tra gli ingredienti "con disinvoltura"....

Sbucciare un limone (1 = 2 patti di tagliolini) solo della parte esterna, possibilmente con un rigalimoni, il quale permette di togliere senza rovinare il limone solo la parte che ora ci serve.

Scottare in padella la scorza or ora tolta bagnandola con del vino bianco secco e qualche pezzettino di prosciutto crudo tagliato alto a fiammifero, il quale toglierà al limone il gusto troppo aspro che rimarrebbe. Ora spremere direttamente nella padella il limone sbucciato precedentemente, mescolando il succo con la scorza, il prosciutto ed il vino. Lessare la pasta e scolarla ancora al dente, per finire la cottura nella padella con il limone scottato precedentemente, che ora dovrebbe aver assunto un colore leggermente ambrato.

Guarnire con dell'altra scorza di limone rigata e prezzemolo.

Servire in un piatto BEN CALDO abbinando del vino giovane bianco (va bene un pinot grigio Felluga o un Rosato S. Anna, entrambi hanno profumi delicati da sposare il gusto della pasta)

STROZZAPRETI ALLE SARDE


Questo piatto, dal gusto tipicamente acceso è caratterizzato da sapori forti ma ben armonizzati tra loro.

Battere delle sarde sotto sale (delle acciughe possono andare bene, ma non troppo stagionate) al coltello fino a ridurle in piccoli pezzi;

In un padellino fare un fondo di olio, aglio e un pizzico di peperoncino a piacere.

Appena il fondo comincia a dorare porre le acciughe battute in precedenza, bagnando con del vino bianco asciutto e secco;

Mentre la pasta si cuoce abbassare il fuoco del condimento e accompagnare la preparazione aggiungendo alle sarde del cognac a piccole dosi per farlo incorporare.

 Scolare la pasta al dente e dopo aver alzato il fuoco sotto il condimento gettarvela mescolando per far incorporare. Saltare in padella e servire spolverando con prezzemolo il vassoio.
Come si diceva in precedenza questo piatto è caratterizzato da un gusto armonico, pieno e deciso, quindi si consiglia di abbinare un vino bianco intenso, anche Barrique, tipo Chardonnay Koonunga Hill di produzione Australiana

SECONDI PIATTI

STRACCETTI AI CARCIOFI

Tagliare in scaloppe del petto di tacchino disossato, quindi ridurlo in listarelle di ca. 2 cm. ("Straccetti" appunto).

Passarli ora nella farina e poi rosolarli in una terrina con del vino bianco secco, possibilmente non troppo maturo. Salare in proporzione.

Prepariamo ora il condimento: tagliare dei cuori di carciofo a fettine sottili, quindi rosolarli in un'altra terrina con del vino bianco, dell'aglio, sale q.b.

Attenzione a non alzare troppo il fuoco, rischiereste di ottenere dei carciofi amari e non abbinabili a una carne delicata come il tacchino!

Quando il cuore di carciofo diventa tenero (non fateli spappolare) aggiungeteli alla carne di tacchino precedentemente preparata, e fate incorporare il tutto a fuoco lento bagnando accuratamente con il vino; eventualmente spolverate con della farina per addensare il tutto.

Non utilizzate panna

Prima di servire guarnite con del prezzemolo.

Una raccomandazione: preparate sempre prima la carne e poi il condimento, poiché i carciofi stando nella classica padella di casa più a lungo di qualche minuto, a causa di una reazione con i metalli rischiano di assumere un colore verde chiaro tipo muffa poco gradevole all'occhio, seppure il sapore rimanga inalterato.

SCALOPPINE AL SEDANO CON SCAMORZA AFFUMICATA

Sbucciare e tagliare julièen delle coste di sedano bianche e conservarle nella loro acqua di cottura.

Tagliare delle scaloppine sottili di fesa di vitello (carne banca), quindi batterle leggermente ed infarinarle.

Fare andare in padella con una punta di burro ed olio.

Rosolare da entrambe le parti salando leggermente e bagnando con l'acqua di cottura del sedano precedentemente conservata.

Appoggiare sulle scaloppe le julièen di sedano, abbondante.

Coprire con fette di scamorza affumicata quindi passare al forno.

Al momento di servirle guarnitele macchiandole con del pomodoro fresco e basilico.

Per la preparazione si può in alternativa utilizzare della carne di tacchino.

E' un piatto di rapida esecuzione, al passo con la stagione primaverile.

SCALOPPINE ALL'ARANCIA CON ACETO BALSAMICO

Preparare come al solito le scaloppe, battendole bene per farle diventare più tenere, e rosolarle dopo averle infarinate, con poco olio, un mezzo bicchiere di vino bianco e 4 – 5 cucchiari di Aceto Balsamico di Modena (salate a piacere, ma è bene non rendere la carne troppo saporita).

Mentre la carne cuoce, tagliate e spremete il succo di 3 arance rosse (preferibilmente Sanguinelle) non trattate, dato che bisogna utilizzarne anche la scorza. Sminuzzate quest'ultima in piccole julieennes, che nel frattempo farete candire sul fuoco con parte del succo ottenuto precedentemente.

Quando la carne comincia a rosolare, bagnatela alternando il succo di arancia appena spremuto a qualche cucchiario da minestra di Aceto Balsamico di Modena, lasciando il tempo di far incorporare tutto a fuoco lento.

Qualche istante prima di terminare la cottura versate sulle scaloppe ancora nel tegame di cottura la scorza di arancia candita a parte prima.

Servite guarnendo ogni scaloppa con una fetta sottile di arancia spolverata di prezzemolo.

SCALOPPINE AGLI ASPARAGI

Battere come di consueto le scaloppine, infarinandole, e disporre sopra ognuna di esse degli asparagi FRESCHI (attenzione!!! Non utilizzate i prodotti in scatola che essendo ricchi di conservanti ferrosi darebbero al piatto un sapore appunto "ferroso") o tutt'al più congelati (ma attenzione alle date...) precedentemente bolliti con pochissimo sale.

Bagnare con del vino bianco secco come abbiamo già visto per altre ricette di scaloppine. Tuttavia in questo caso bisogna avere particolare attenzione al fuoco, che sia inizialmente alto e progressivamente abbassato, per consentire alla carne di assorbire il sapore dell'asparago che deve finire di cuocersi gradatamente. Se notate che la carne comincia a colorire troppo, aggiungete una noce di burro senza esagerare, ed abbassate il fuoco.

Dopo 4 – 5 minuti potete disporre sopra ogni scaloppina del formaggio olandese Edamer (meglio comunque la nostra Italiana Fontina), e coprendo il tegame con un coperchio adatto, lasciate a fuoco lento sciogliere il formaggio, fino al punto che i bordi di ogni fetta di Fontina coprano completamente la scaloppa.

Ora potete servire, possibilmente con un Vino Rosso moderatamente alcolico; un Novello Veneto va benissimo se il periodo lo permette, ma anche un Toscano non eccessivamente invecchiato troverà giusto apprezzamento tra i conviviali.

BOCCONCINI ALLA VORONOFF

Scegliere dei controfiletti di vitello in modo da renderli tipo filettini mignon, quindi tagliarli a cubettini (bocconcini, appunto) di circa 2 cm l'uno, quindi passarli nella farina e poi porli in una padella dove avrete nel frattempo fatto scaldare poco olio di oliva.

Rosolate i bocconcini bagnando con del vino bianco, in questo caso poco, e fatelo incorporare, salando non esageratamente, dato che poi la senape che stiamo per aggiungere darà il suo sapore.

Aggiungere quindi, come si diceva sopra, della senape forte, magari con un pizzico di Tabasco. Subito dopo dei pomodori pelati, riducendone la polpa in piccoli pezzettini.

Lasciate cuocere scottando ogni tanto la padella con un cucchiario di Cognac, senza farlo bruciare, per non conferire al piatto un gusto amarognolo.

Per questo piatto l'abbinamento col Vino ideale è a nostro parere scontato: un Rosso del Friuli o Veneto non troppo maturo, ad esempio un Refosco dal Peduncolo Rosso ultima vendemmia.

 TAGLIATA DI POLLO ALLE MANDORLE CON ANANAS

Scaloppare il petto di pollo in piccoli tranci dopo averlo battuto, quindi passarli nella farina. Far rosolare in padella salando a piacere e bagnando con vino bianco e aggiungendo di tanto in tanto delle mandorle sgusciate e tritate (5-6 mandorle saranno sufficienti). Appena il pollo nel tegame comincia a colorire potrete aggiungere i pezzetti di Ananas fresco non troppo maturo che avrete preparato prima in quantità di una fetta (1/8) calcolando due piatti di tagliata. Abbassare la fiamma e lasciar finire la cottura a fuoco lento, bagnando di tanto in tanto con un mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Qualche consiglio:

Abbiatene cura di non tritare le mandorle troppo piccole e di non farle cuocere troppo, per evitare che il piatto prenda un sapore di amaro;

Non esagerate mentre salate il pollo, andreste a coprire il sapore - contrasto delle Mandorle con l'Ananas.