

ABC della cucina

(2° serata)

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

Contenuti del corso:

- Preparazione:
 - Antipasto – Insalatina di stagione con crostini al formaggio cado.
 - Primi:
 - Risotto al vino rosso, con porcini, mantecato al gorgonzola.
 - Risotto ai porri e mascarpone.
 - Secondi
 - Fettine di lonza di maiale al marsala
 - Brasato di manzo
 - Dessert - “mousse al cioccolato”

Indice:

1. Crostini con formaggio di capra caldo	pag. 2
2. Risotto al vino rosso, con porcini, mantecato al gorgonzola.	pag. 2
3. Risotto ai porri e mascarpone	pag. 3
4. Scaloppine di lonza di maiale al marsala	pag. 3
5. Brasato di manzo	pag. 4
5. Mousse al cioccolato classica	Pag. 5

1. Crostini con formaggio di capra caldo:

1.1 Ingredienti

- ½ baguette
- Formaggio di capra fresco
- Insalata di stagione
- olio, aceto, sale e pepe



1.2 Preparazione:

Affettare il pane e adagiare una fettina il formaggio sopra ad ognuna, mettere in forno e riscaldare a 180°C per ca. 4 min.
Condire l'insalata e presentare il piatto con sopra il crostino di pane e formaggio preriscaldato.



2. Risotto al vino rosso, con porcini, mantecato al gorgonzola.

2.1 Ingredienti (per 4 persone)

- 320 g di riso italiano per risotti
- 1 cipolla bianca
- 2 dl di vino rosso di buon corpo
- 100 g di burro
- 60 g funghi porcini
- 100g gorgonzola
- Formaggio grattugiato
- 1.5 l di brodo di pollo caldo (o preparazione di un lessso)



2.2 Preparazione:

Tritate la cipolla e poi fatela dorare in 50 grammi di burro e un cucchiaio d'olio a fuoco medio. Quando le cipolle saranno leggermente dorate iniziate a tostare il riso per un altro paio di minuti e quindi sfumare con ca. 1.5 dl del vino. Alzate la fiamma e aggiungete un mestolo di brodo fino a farlo sfumare. Aggiungere i funghi in precedenza messi a mollo in un po' di brodo e quindi continuate la cottura, aggiungendo a più riprese il brodo come si fa classicamente con i risotti e questo fino al raggiungimento della cottura. La parte forse più importante per un buon risotto è la mantecatura finale, la quale deve venire fatta a fuoco spento o scostando la padella dal fuoco. Per questo incorporare il resto del burro, il gorgonzola a pezzetti e un abbondante spolverata di parmigiano, rimestare bene ed aggiungervi ancora 50 cl di vino rosso, se il caso ancora un po' di brodo e lasciare riposare coperto per 2/3 minuti. Un consiglio, servite preriscaldando i piatti prima.

3. Risotto ai porri e mascarpone

3.1 Ingredienti

- 320 g di riso italiano per risotti
- 2 porri
- 2 scialotte
- 60 g di burro
- 2 dl di vino bianco
- 100g di mascarpone
- 80 g Formaggio grattugiato
- 1.5 l di brodo di pollo caldo
(o preparazione di un lessso)



3.2 Preparazione

Fare appassire le scialotte con i porri tagliati a rondelle nel burro e un cucchiaio d'olio, aggiungere un mestolo di brodo e lasciare assorbire. Versare il riso, tostarlo per qualche minuto, aggiungete il vino bianco e lasciatelo sfumare, abbassare la fiamma e continuare la cottura aggiungendo a più riprese il brodo, fino a fine cottura. La mantecatura finale, sempre a fuoco spento, qui verrà eseguita aggiungendo il mascarpone, una manciata abbondante di formaggio grattugiato e all'occorrenza ancora un po' di brodo. Questo risotto può essere servito come base di accompagnamento per un pesce (es. filetto di persico o sogliola al burro), una carne bianca in salsa o un formaggino alla griglia.

4. Scaloppine di lonza di maiale al marsala

4.1 Ingredienti (per 4 persone)

- 800 gr di lonza di maiale a fettine
- 250 ml di Marsala
- 50 gr di farina
- 1 dl di panna semigrassa
- Noce di burro
- Olio, sale, pepe



4.2 Preparazione

Preparare le fettine di carne e passatele nella farina.

Scaldare 6 cucchiai d'olio in padella, poi aggiungere la carne e farla rosolare su entrambi i lati a fiamma vivace, così da far diventare croccante la parte grassa, salare e pepare.

Aggiungere il Marsala, abbassare un po' la fiamma e far cuocere finché il vino non sfuma creando una cremina, quindi, abbassare ulteriormente la fiamma ed aggiungete la panna, lasciate cuocere coperto per altri due minuti, togliere dal fuoco. Spolverare con pepe nero della vallemaggia e servire la carne con sopra il sughetto.

5. Brasato di manzo

“Brasare significa cuocere un pezzo di carne lentamente e a lungo, in un liquido e nel vapore che si forma dentro il recipiente ermeticamente chiuso”

5.1 Ingredienti

- 200 g di carote
- 200 g di sedano rapa
- 200 g di porri
- 1 kg d'arrosto di spalla di manzo (aletta)
- 1 cucchiaino di sale, pepe, olio per rosolare
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Un mazzetto di aromi
- 5 dl di vino rosso, ad es. merlot
- 3 dl di fondo bruno
- ¼ di mazzetto di prezzemolo



5.2 Preparazione

Lavate le verdure, pelatele e tagliatele a tocchetti. In un tegame, rosolate bene la carne tutt'intorno nell'olio per ca. 5 minuti. Estraiete la carne e rosolate le verdure nel fondo di cottura. Aggiungete il concentrato di pomodoro e rosolate un altro po'. Rimettete la carne nel tegame. Bagnate con il vino e fate ridurre un po' il liquido, bagnate con il fondo, in modo che la carne sia ricoperta di liquido per 2/3. Coprite e brasate la carne nel forno a 180 °C per ca. 2 ore o a fuoco lento direttamente nella sua padella.

Per la prova cottura, infilate la carne con un forchettone, che deve penetrare ed essere estratto senza opporre resistenza.

A fine cottura, la carne sarà diventata tenerissima, la scolate e la tenete in attesa in un piatto coperto con un foglio di alluminio. Dopo aver eliminato gli aromi, frullate il fondo di cottura e lo rimettete nella casseruola per scaldarlo all'ultimo momento e versarlo bollente sulla carne tagliata a fette spesse. Lo servite con fettine di polenta arrostita o con purè di patate.

6. ¹Mousse al cioccolato classica

6.1 Ingredienti

- 130 g. di cioccolato da copertura spezzettato
- 3 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale fino



6.2 Preparazione

Per prima cosa dividete i tuorli dagli albumi, con estrema cura, cercando di fare in modo che gli albumi non contengano nessuna traccia di tuorlo. Montate gli albumi a neve molto ferma, incorporando prima un pizzico di sale.

Fate fondere il cioccolato assieme ad un cucchiaino di acqua o a bagnomaria, oppure nel microonde a bassa potenza. Mettete il cioccolato fuso in una ciotola, e sempre sbattendo energicamente, unite i tuorli d'uovo precedentemente montati con tre cucchiaini di zucchero e una bustina di zucchero vanigliato. Per ultimo incorporate gli albumi montati a neve, mescolando dall'alto al basso per non smontarli.

Distribuite il composto in 4 coppette, e mettetele in frigorifero per almeno 4 o 5 ore.

Consiglio:

Le mousse dolci vanno servite gelate, come un semifreddo, del quale hanno la consistenza. E' bene quindi conservarle fino all'ultimo in frigorifero e servirle su piattini fatti raffreddare.

Al momento di servirle, le mousse al cioccolato possono essere decorate con panna montata, violette o altri fiori canditi, o scorzette di agrumi canditi.

Buon appetito!

¹ <http://www.buttalapasta.it>