

Autunno in cucina

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

Contenuti del corso:

- Preparazione:
 - Lasagna alla zucca con salsiccia
 - Crespelle alle patate, funghi trifolati e taleggio
 - Semifreddo alle castagne e cachi

Indice:

1	Lasagna alla zucca con salsiccia	pag. 2
2	Crespelle alle patate, funghi trifolati e taleggio	pag. 3
3	Semifreddo alle castagne e cachi	pag. 4

1. Lasagna alla zucca con salsiccia

1.1 Ingredienti (per 4 persone)

- sfoglia per lasagne (una confezione)
- Una zucca media (ca. 600g)
- 400g di salsiccia
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50 g di burro
- 200g di parmigiano grattugiato

Ingredienti per la besciamella:

- 20g di burro
- 50g di farina
- 1 bicchiere di latte
- noce moscata e sale q.b.



1.2 Preparazione:

Iniziate la preparazione delle lasagne alla zucca cucinando la salsiccia, eliminate la pelle e battete la salsiccia grossolanamente con un coltello. Sminuzzatela con le dita e fate sgrassare sul fuoco, senza aggiungere olio. Scolate e rimuovete il grasso in eccesso poi rimettete sul fuoco. Fate cuocere 15 minuti con il vino bianco. Mettete da parte.

Lavate la zucca sotto l'acqua corrente e tagliatela in quattro quarti. Avvolgete ogni quarto nella carta stagnola e cuocete in forno a 200° per 60 minuti.

Preparate una crema per vellutare la zucca, mettete in un pentolino il burro e la farina, trasferite sul fuoco e allungate con il latte fino a ottenere una consistenza cremosa.

Estraete la polpa dalla zucca e mettetela in una ciotola. Versate nella stessa ciotola la crema ottenuta con il latte e la farina. Aggiungete la salsiccia e la noce moscata e amalgamate.

Iniziate a comporre la lasagna. Imburrate il fondo di una teglia e adagiate il primo strato di pasta. Ricoprite con il composto di zucca e salsiccia.



Aggiungete il parmigiano e coprite con altra pasta. Ripetete il procedimento per altri due strati. Infine ricoprite di Parmigiano Reggiano e infornate a 180° per 40 minuti. Trascorso questo tempo, a fine cottura, portate il forno a 250° per 10 minuti in modo da gratinare la superficie. Servite le lasagne zucca e salsiccia ben calde.

2. Crespelle alle patate, funghi trifolati e taleggio

2.1 Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 gr patata
- 300 gr funghi misti
- 80 gr taleggio
- 6 dl latte intero
- 3 uova
- 1 tuorlo
- q.b. burro, sale, pepe



2.2 Preparazione:

Prepara la pastella per le crepes. Lessa le patate, scolale, sbucciale e passale, ancora calde, allo schiacciapatate.

Sbatti 3 uova, unisci 50 g di farina setacciata, 1,5 dl di latte, e unisci il tutto al purè di patate, sale e pepe.

Fai le crespelle:

Fai riposare la pastella ottenuta in frigo per circa 10 minuti. Versa nella padella calda, unta con pochissimo burro, 1 mestolo di pastella per volta e cuoci le crespelle di patate.

Prepara la crema (besciamella):

Sciogli 40 g di burro nella casseruola, versa la farina, tutta in una volta mescolando. Incorpora il latte freddo e il tuorlo rimasti, sale e pepe. Aggiungi il formaggio Taleggio.



Farcisci:

Amalgama alla besciamella i funghi trifolati¹, disponi 1 crespella sulla placca foderata con carta da forno. Spalmaci sopra uno strato uniforme di besciamella ai funghi. Inforna e servi.

Versione tortino:

Prosegui allo stesso modo, alternando le crespelle alla besciamella. Cuoci il tortino di crespelle alle patate e funghi trifolati in forno già caldo a 180 °C per 30 minuti, coprendolo a metà cottura con un foglio di alluminio. Trasferiscilo in un piatto da portata e servilo a fette, decorando, a piacere, con fettine di funghi trifolati e prezzemolo. Se vuoi, puoi preparare il tortino di crespelle in anticipo e scaldarlo all'ultimo momento.

¹ Funghi trifolati:

Tagliate la base terrosa dei funghi e raschiate i gambi con un coltellino, per eliminare bene tutti i residui di terra. Strofinare i gambi e i cappelli con un telo umido. Tagliate i funghi nel senso della lunghezza a fette spesse 1/2 cm. Scaldate 3 cucchiaini di olio in una larga padella con l'aglio a fettine. Unite i funghi e cuoceteli a fuoco medio per 5 minuti, mescolando spesso e delicatamente. Regolate di sale e profumate i porcini un istante prima di portarli in tavola con pepe macinato sul momento e prezzemolo tritato.

3. Semifreddo alle castagne e cachi

3.1 Ingredienti (4 porzioni)

- 500 gr castagne (lessate)
- 1 caco-vaniglia
- 100 gr di zucchero
- 50 g amaretti
- 3 tuorli
- 350 ml di panna montata
- 2 cucchiaini di brandy
- aroma vaniglia



3.2 Preparazione

Lavare le castagne, inciderle e metterle a bollire in acqua bollente fin quando risultano morbide. Adesso sbucciarle e spellarle, quindi passarle al setaccio raccogliendole in una ciotola. In un contenitore montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso, aggiungere l'aroma vaniglia e il brandy e successivamente le castagne.



Dopo avere mescolato accuratamente il composto incorporare la panna montata con molta delicatezza. Versare il composto ottenuto in uno stampo, con un fondo di amaretti sbriciolati, meglio se ricoperto di pellicola per alimenti. Trasferire in freezer fino al momento di servire.

Buon appetito!

Questa ed altre ricette le potete trovare su: www.crika.tuli.ch