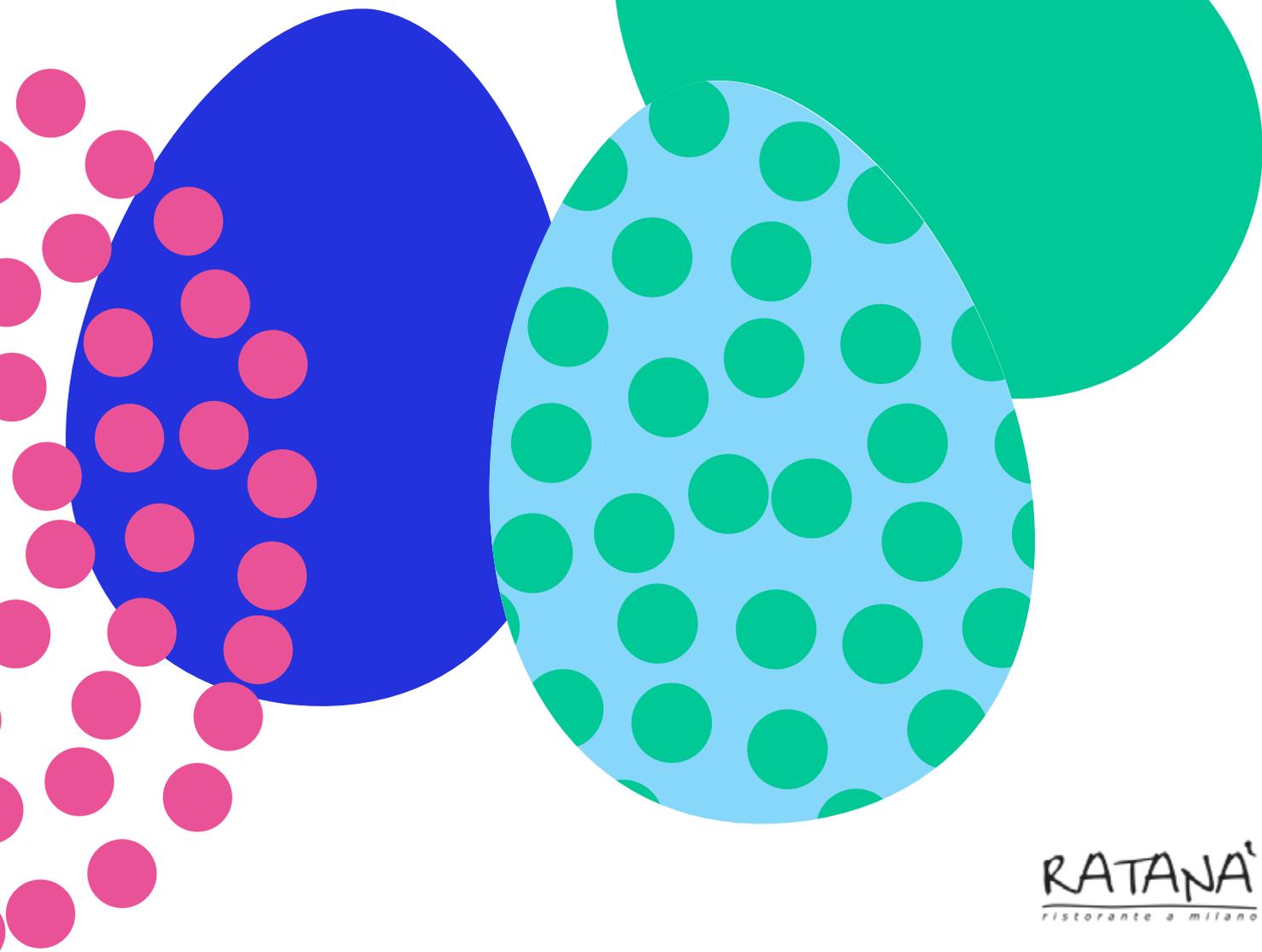
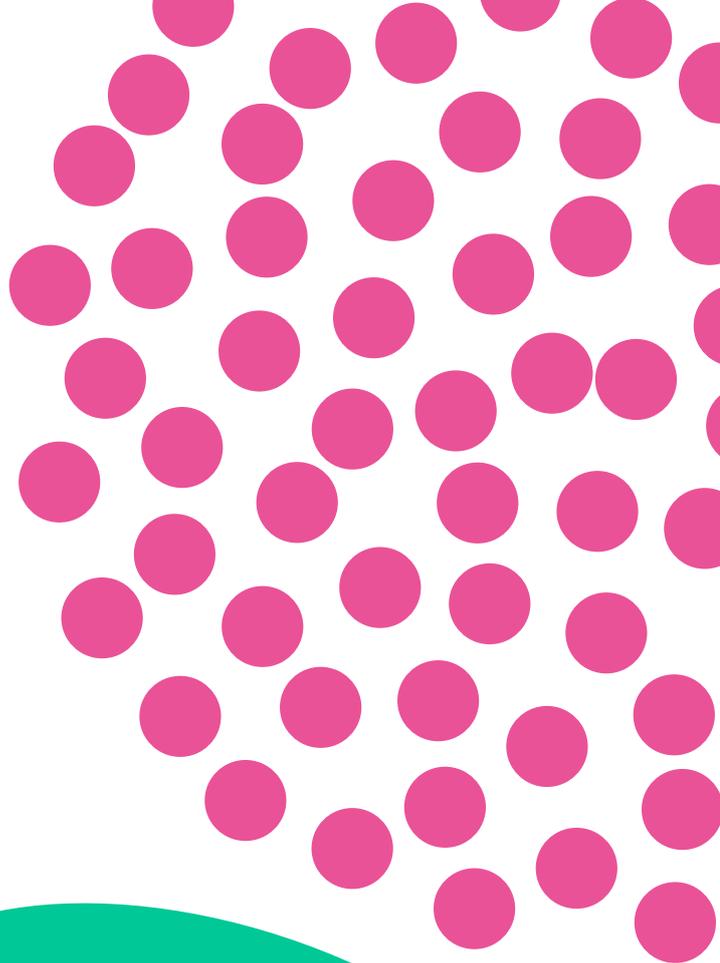




Menù di Pasqua





Uovo di selva morbido alla milanese con erbette saltate

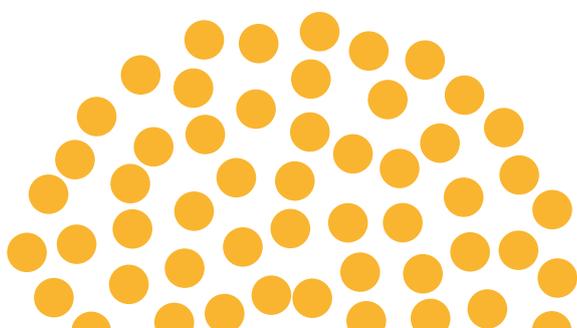
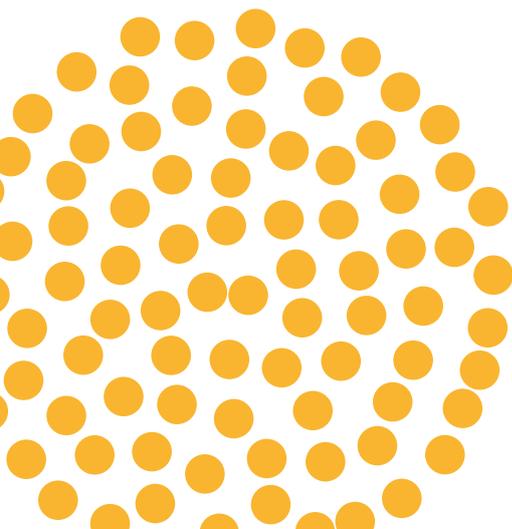
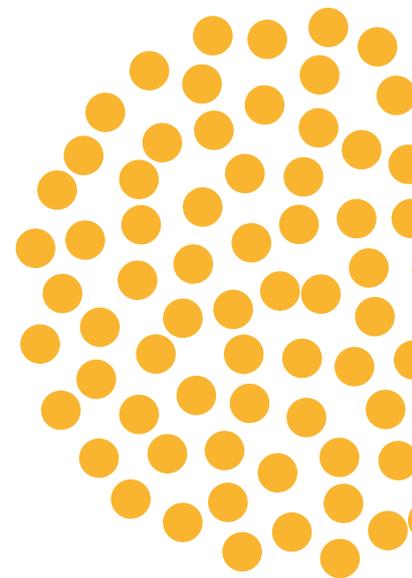
Ingredienti per 4 persone

4 Uova intere
Farina bianca
Uovo sbattuto
Pane grattugiato

Procedimento

Cuocere 4 uova a 4 minuti di cottura e raffreddarle. Una volta fredde, sgusciarle e panarle delicatamente con Farina bianca, dell' uovo sbattuto e poi pane grattugiato. Una volta impanate, friggere le uova in una pentola con olio bollente.

A parte in un tegame saltare le bietole (o qualsiasi verdura che avete in casa. (#state a casa) e appoggiarvi sopra l'uovo alla milanese.





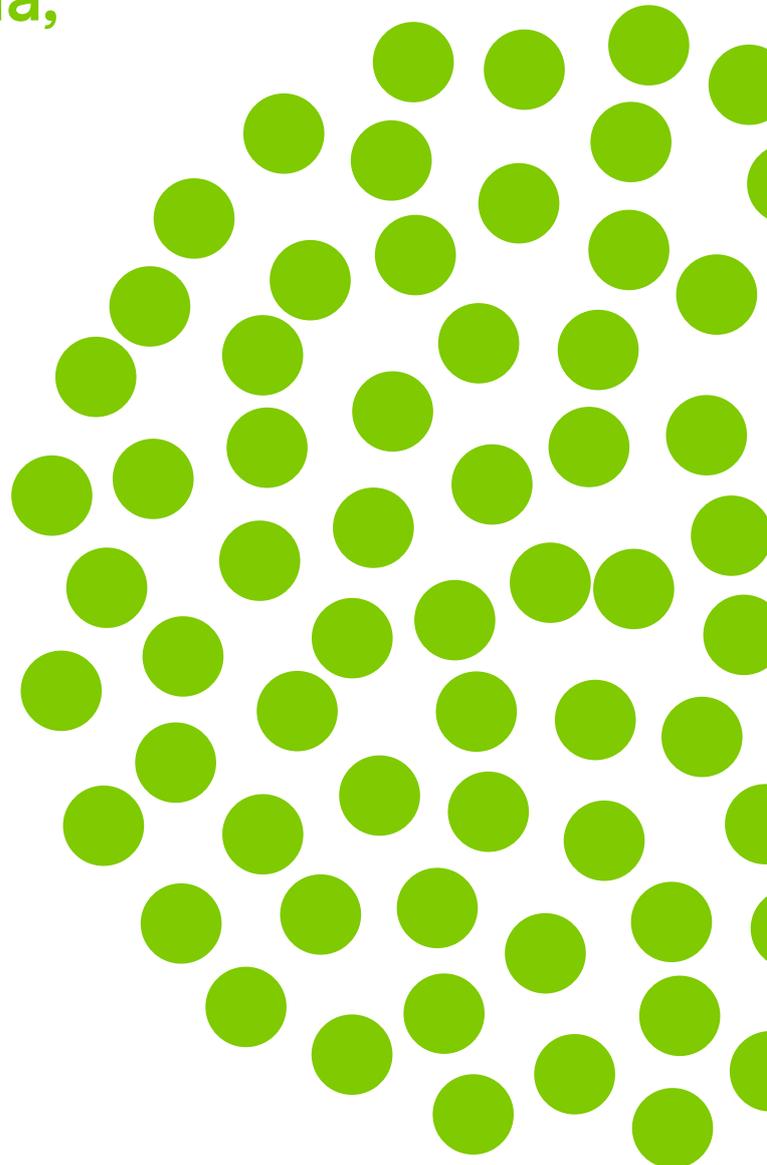
Risotto ai piselli, piselli freschi e in crema, polvere e purea di cipolla bruciata e guanciaiale croccante

Ingredienti per 4 persone

Riso Carnaroli autentico	240g
Piselli freschi in baccello	1kg
Formaggio lodigiano tipico	90g
Burro di malga	70g
Acqua	800g
Cipolla bianca media grandezza	n.1
Guanciaiale a fette	n.4
Germogli di piselli	50g
Olio extra vergine	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Procedimento

Prendere una padella e far tostare il riso in 20 gr di olio fino a che sarà traslucido. Nel frattempo sgranare i piselli e centrifugare 1/3 dei baccelli e con i restanti baccelli fare un brodo aggiungendo l'acqua, regolando di sale e pepe e lasciandolo sobbollire per circa 40 min. Scottare nel brodo di baccelli la metà dei piselli sgranati per 4 min e frullarli con un cucchiaino di olio extra vergine fino a ottenere una crema dal colore verde vivo e liscia.





Lavare la cipolla con la pelle, asciugarla e metterla intera in forno a 180° per circa 1h, fino a che la buccia esterna sarà bruciata e l'interno ben cotto.

Separare la buccia bruciata dalla cipolla e frullare la pelle nera sino a ottenere una polvere.

Frullare poi la cipolla con un cucchiaino di olio e regolare di sale e pepe sino a ottenere una crema di cipolla dal colore dorato.

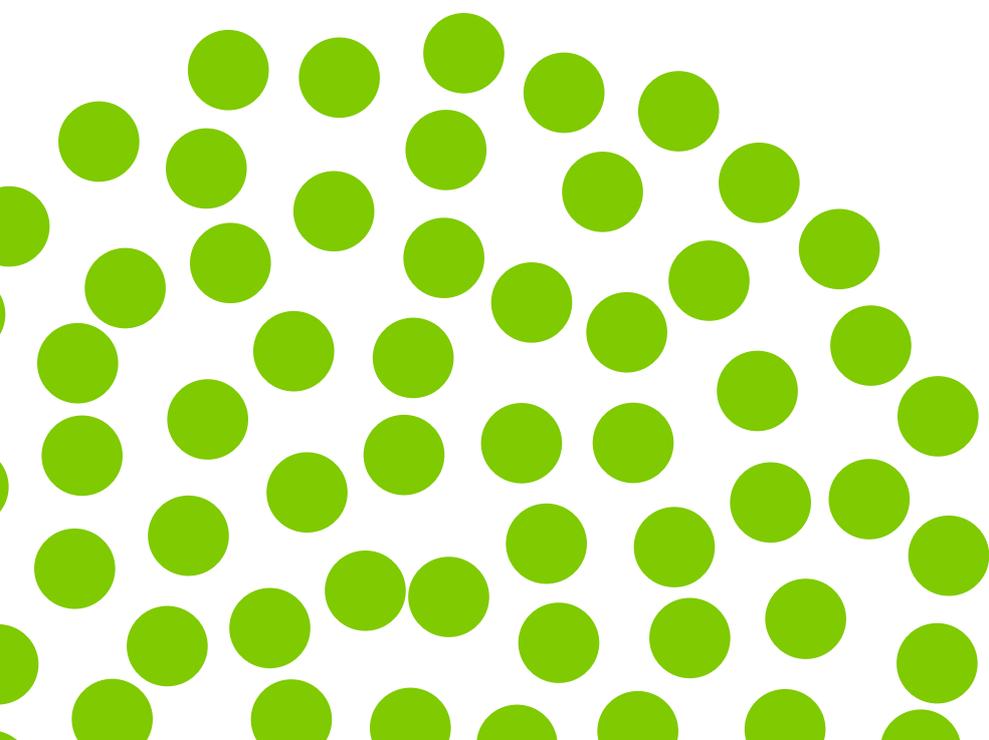
Tagliare il guancialetto a quadratini e rosolarlo fino a che non sarà croccante.

Iniziare la cottura del riso aggiungendo il brodo di baccelli e aggiungerne un po' mano a mano che viene assorbito dal riso.

Dopo 10 min di cottura, non aggiungere più il brodo ma il centrifugato di baccelli e la crema di piselli.

Dopo altri 4 minuti spegnere il risotto e mantecarlo con burro e formaggio.

Servire su un piatto piano, spolverare con la polvere di cipolla bruciata, aggiungere spuntini di crema di cipolla, il guancialetto tostato, i piselli crudi rimasti e i germogli di piselli.





“Mondeghili”

Le dosi indicate sono per la preparazione di circa 35-40 mondeghili da 20 gr cadauno.

Ingredienti

Carne di vitello	400 gr
Carota	n.1
Cipolla bianca piccola	n.1
Spicchio d'aglio	n. 1/2
Grana grattugiato	40 gr
Uovo	n.1
Pane raffermo ammollato in abbondante latte	100 gr
Pan grattato (per la panatura)	q.b
Olio extra-vergine	q.b.
Noce piccola di burro	n.1
Sale, pepe, una grattata di noce moscata	

Procedimento

Preparare un brodo con la carne e le verdure.

Quando la carne è cotta, passarla al tritacarne insieme alle verdure, l'aglio e il pane ammollato.

A questo punto, aggiungere l'uovo intero, il formaggio grattugiato, la noce moscata e regolare l'impasto di sale e pepe. Fare quindi delle polpette leggermente appiattite, passarle nel pane grattugiato e rosolarle in padella con poco olio extravergine e burro.



Fragole (e pomo) d'oro

Pomodorini canditi

Ingredienti

Pomodori ciliegini	600 g
Acqua	15 g
Zucchero	30 g
Sale	1 g
Vaniglia	1/4 di bacca

Procedimento

Lavare bene i pomodorini e metterli in un sacchetto sottovuoto con tutti gli altri ingredienti, chiudere al 100% e cuocere

Creoso alla fragola

Ingredienti

Albumi	180 g
Zucchero	50 g
Purea fragola	130 g
Colla di pesce	5 g
Cioccolato bianco	100 g
Yogurt greco	150 g
Sale	1 g

Procedimento

Mescolare albumi, zucchero, sale e la purea di fragole, cuocere a bagnomaria finché non si addensano senza fare grumi (65°C), togliere dalla fonte di calore e unire il cioccolato bianco, mixare bene e velocemente, unire la colla strizzata e mescolare bene, unire lo yogurt greco e abbattere velocemente.



Salsa fragola e pomodoro

Ingredienti:

Purea di fragole	200 g
Passata rossa di pomodoro	100 g
Zucchero	40 g

Procedimento

Mixare bene tutti gli ingredienti e conservare in frigorifero.

Sablé al basilico

Ingredienti:

Burro	200 g
Tuorli	100 g
Zucchero	200 g
Farina di grano saraceno	112 g
Maizena	168 g
Lievito chimico	16 g
Sale	3 g
Basilico pulito	35 g

Procedimento

Tritare zucchero e basilico il più finemente possibile, mettere in una bowl e unire il burro morbido, impastare a mano e unire il sale e i tuorli, impastare ancora un pò e unire poi le polveri setacciate, impastare ancora un pò e poi stendere tra due fogli di carta forno a circa 2 mm, congelare e tagliare, lasciar riposare per 6 ore e poi cuocere a 165°C.

Sorbetto al pomodoro giallo

Ingredienti:

Passata gialla di pomodoro	2000 g
Base neutra	1000 g
Succo di limone 1	50 g

Procedimento

Mixare bene tutti gli ingredienti, lasciar riposare una notte e congelare.

Fragole condite con zucchero e limone

Puntine di basilico

Olio al basilico

