

quarta edizione 2013 - 2014

prima serata

# SERATE IN CUCINA

8 novembre 2013

oratorio di San Pietro - Trento



A N T I P A S T O

P R I M O P I A T T O

gnocchi di zucca e patate su crema di finocchio

S E C O N D O P I A T T O

involtino di pollo con crema di formaggio e zucchine

D E S S E R T

crumble di mele

**INFO:**

Daniela 3473384153

dindondan56@live.it

<http://associazionesantacroce.weebly.com/serate-in-cucina.html>

# gnocchi di zucca e patate su crema di finocchio

I  
T  
N  
E  
I  
D  
E  
R  
G  
N  
I

(per 6/7 porzioni)

uova 1  
zucca pulita 1000 g  
patate 250 g  
porri 1  
farina bianca 200/250 g  
finocchi freschi 400/500 g  
grana 140 g  
basilico  
rosmarino  
timo  
dado vegetale 1/2  
olio evo, sale e pepe.



Puliamo e peliamo la zucca e le patate e mettiamole in una teglia con il timo e il rosmarino e due mestoli di brodo vegetale. Copriamo la teglia con un foglio di alluminio o con un coperchio e cuociamo in forno a 140° per 45 minuti.

Nel frattempo, stufiamo i finocchi con il porro in una casseruola coperta a fuoco dolce: a cottura ultimata frulliamoli con l'olio e qualche foglia di basilico, regolando il tutto di sale e pepe e mettiamo da parte.

Passiamo la zucca e le patate al passaverdura, facendo attenzione che siano bene asciutte, incorporiamo le uova e la farina con attenzione a non esagerare e prepariamo gli gnocchi.

Cuociamoli in acqua salata e impiattiamo gli gnocchi su un letto di crema di finocchio, una grattatina di scaglie di grana e di pepe e un filo d'olio evo.

# involtino di pollo con crema di formaggio e zucchine

I  
N  
T  
E  
N  
D  
I  
D  
E  
E  
R  
G  
I  
N

(per 5 porzioni)

200 g di Philadelphia Classico  
10 fettine fine di pollo  
100 g di prosciutto cotto  
100 g di pancetta affumicata  
1 zuccina piccola  
salvia  
1 dl di vino bianco secco  
olio e.v.o.  
sale  
pepe



Laviamo la zuccina, grattugiamola grossolanamente, quindi mescoliamola con il Philadelphia, saliamo e pepiamo. Tagliamo a metà le fette di prosciutto. Spalmiamo sui petti di pollo uno strato sottile di Philadelphia con la zuccina e ricopriamolo con il prosciutto, arrotoliamo la carne su se stessa in modo da formare degli involtini quindi avvolgiamo ognuno con la pancetta e infine leghiamoli con dello spago da cucina o infilziamoli con degli stuzzicadenti. Facciamo rosolare gli involtini in un tegame un po di olio e qualche foglia di salvia, bagnamoli con il vino, e facciamo evaporare a fuoco vivace poi abbassiamo la fiamma e proseguiamo la cottura per 30/35 minuti unendo un poco di acqua calda ogni volta che sarà necessario. Verso la fine della cottura versiamo nella padella, assieme agli involtini, una parte del formaggio e zucchine che ci sarà sicuramente avanzato e mescoliamo il tutto creando così una "deliziosa" crema. A cottura ultimata, eliminiamo lo spago o gli stuzzicadenti e serviamo gli involtini con dell'insalata di stagione.

ps: si possono utilizzare, al posto dei filetti di pollo, delle fettine sottili di lonza.

# crumble di mele

I  
T  
N  
E  
I  
D  
E  
R  
G  
N  
I

(per 6 porzioni)

200 g. farina bianca  
130 g. zucchero di canna  
130 g. burro  
aroma di vanillina o buccia di limone  
pizzico sale  
6-8 mele  
facoltativi: crackers e mandorle

Salsa inglese:  
mezzo litro di latte  
125 g. zucchero  
20 g. maizena  
1 uovo intero e due tuorli  
vaniglia



## **Torta:**

Sbucciare le mele e tagliarle a grosse fette.

Preparare un impasto con burro, farina, zucchero, vanillina e sale, mandorle tritate grossolanamente ed eventualmente i crackers spezzettati.

In una teglia distribuire sul fondo due strati di mele e coprire con il "crumble" sbriciolato (come una sbrisolona) mettere in forno a 170° per circa 30 minuti. È buona servita tiepida, squisita se accompagnata con salsa inglese.

## **Salsa:**

Far bollire il latte con la vaniglia, intanto mescolare bene zucchero maizena e uova, amalgamare tutto e far bollire qualche minuto.