

quarta edizione 2013 - 2014

seconda serata

# SERATE IN CUCINA

6 dicembre 2013

oratorio di San Pietro - Trento



## A N T I P A S T O

sformatini di sedano rapa alla curcuma con salsa di cannellini

## P R I M O P I A T T O

gnocchetti di melanzane con pomodorini e cacioricotta

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

## D E S S E R T

mousse di cioccolato

**INFO:**

Daniela 3473384153

dindondan56@live.it

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

# sformatini di sedano rapa alla curcuma con salsa di cannellini

I  
T  
N  
E  
I  
D  
E  
R  
G  
N  
I

(per 8 porzioni)

- 300 gr di sedano rapa pulito
- 300 gr di patate gialle
- 200 gr di ricotta vaccina
- 620 ml di latte
- 40 gr di burro
- 40 gr di amido di mais
- 1 cucchiaino raso di curcuma
- 1 scatola di cannellini
- 40 gr grana
- olio evo, pepe, sale
- semi di papavero
- 2 cucchiaini di pistacchi tritati



Mondiamo le patate e il sedano rapa, tagliamoli a cubetti e lessiamoli per circa 25 minuti in un litro misto di acqua e latte, scoliamo e passiamo con lo schiaccia patate o il passaverdura e conserviamo la purea da parte.

In una casseruola fondiamo il burro unendo l'amido di mais con la curcuma, stemperiamo con 120 ml di latte fino ad ottenere una besciamella.

Lontano dal fuoco uniamo la ricotta, la purea di sedano rapa e patate, la besciamella, il grana e regoliamo con sale e pepe. Mescoliamo per ottenere una crema uniforme e riempiamo gli stampini precedentemente oliati e cosparsi di pangrattato; cuociamo a bagnomaria nel forno già caldo a 180°, per circa 35/40 minuti fino a quando lo sformatino é sodo e si stacca dai lati dello stampino. Togliamo dal forno e lasciamoli raffreddare per alcuni minuti. Nel frattempo frulliamo i cannellini con un po di acqua di conservazione e mettiamolo da parte. In ogni piatto metteremo a specchio un po di salsa di cannellini spolverandola con i semi di papavero e disporremo al centro lo sformatino spolverandone la superficie con un po di pistacchi tritati.

# gnocchetti di melanzane con pomodorini e cacioricotta

I  
T  
N  
E  
I  
D  
E  
R  
G  
N  
I

(per 4 porzioni)

2 melanzane grandi  
1 tuorlo d'uovo  
80 gr grana grattugiato  
2 spicchi di aglio  
400 gr di pomodori  
80 gr di ricotta vaccina  
1-2 cucchiari di farina  
4 cucchiari di pangrattato  
cacioricotta  
olio evo  
basilico



Bucherelliamo le melanzane intere e inforniamole a 230° per 45 minuti.

Intanto in una padella facciamo scaldare l'olio e soffriggiamo l'aglio. Aggiungiamo i pomodori a pezzetti, il basilico il sale e cuociamolo per una decina di minuti.

Quando le melanzane sono pronte, togliamole dal forno e lasciamole raffreddare. Preleviamo la sola polpa e con l'aiuto di un colino eliminiamo il liquido in eccesso.

Mescoliamo la polpa con il tuorlo d'uovo, il parmigiano, il pangrattato, la farina, la ricotta e aggiustiamo l'impasto con sale e pepe.

Dovremo avere un composto morbido ma abbastanza compatto da ricavarne delle palline. Cuociamole in acqua bollente salata e condiamole con i pomodorini, il cacioricotta grattugiato al momento e il basilico.

# mousse di cioccolato

I  
T  
N  
E  
I  
D  
E  
R  
G  
N

(per 8 porzioni)

80 gr. zucchero  
60 gr. acqua  
6 tuorli  
2 uova intere  
350 gr. cioccolato fondente  
500 gr. Panna da montare



Prepariamo lo sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero, mettiamo il cioccolato a fondere a bagnomaria, montiamo la panna non completamente e teniamola in frigorifero, montiamo le uova con lo sciroppo di zucchero aggiungiamo sempre montando il cioccolato. A questo punto amalgamiamo delicatamente con una spatola la panna.

Dividiamo la mousse in coppe monoporzione, e facciamolo consolidare in frigorifero.

Si può servire con ciuffetti di panna montata, piccoli savoiardi, lingue di gatto o con fragole e frutti di bosco.