

quarta edizione 2013 - 2014

quarta serata

SERATE IN CUCINA

4 aprile 2014

oratorio di San Pietro - Trento



A N T I P A S T O

rotolini di brisè con verdure croccanti

P R I M O P I A T T O

tagliatelle al ragù di lenticchie

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

polpette di melanzane al forno con salsa allo yogurt

D E S S E R T

torta "Foresta Nera"

INFO:

Daniela 3473384153

dindondan56@live.it

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

rotolini di brisè con verdure croccanti

I
T
N
E
I
D
E
R
G
N

(per circa 21 rotolini)

1 rotolo di pasta brisee
1 peperoni, 1/2 giallo e 1/2
rosso
1 carota
2 zucchine piccole
un rosso d'uovo
semi di sesamo
sale, pepe , olio evo



Stendiamo la sfoglia e ricaviamone 21 rettangoli di circa 5x3cm. Laviamo le verdure: raschiamo le carote, spuntiamo le zucchine, priviamo dei semi e delle costole bianche i peperoni, poi tagliamo il tutto a julienne. Coniamo con sale, pepe, olio e mescoliamo.

Distribuiamo la julienne di verdure sul bordo lungo di ogni rettangolo e arrotoliamo, in diagonale la pasta con la punta delle dita formando dei rotolini attorno alle verdure. Allineiamoli in una teglia rivestita di carta da forno, spennelliamoli con l'uovo sbattuto e cospargiamoli con i semi di sesamo. Mettiamoli in forno, preriscaldato a 180, per circa 15/20 minuti, girandoli sull'altro lato quando mancano ancora 5/6 minuti alla fine della cottura.

tagliatelle al ragù di lenticchie

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

(per 4 porzioni)

300 g tagliatelle
2 scatole di lenticchie da 230 g
15 g di funghi secchi
500 g di passata di pomodoro
1 pizzico di noce moscata
sale e pepe q.b.

6 cucchiaini di olio evo
1 carota
1 gambo di sedano
1/2 cipolla grossa
1 spicchio d'aglio
salvia e rosmarino q.b.
1 foglia di alloro



Tritiamo grossolanamente gli ingredienti per il soffritto tranne la foglia di alloro che, attenzione, aggiungeremo intera, mettetiamoli in una pentola con l'olio e soffriggiamo per 10 minuti. Nel frattempo mettete in ammollo i funghi in acqua tiepida.

Aggiungiamo poi la passata di pomodoro, le lenticchie, i funghi ammollati e la noce moscata. Aggiungiamo sale e pepe e facciamo cuocere per 35/40 minuti. Aggiungiamo un po' d'acqua se dovesse asciugare troppo.

Quando il ragù è pronto eliminiamo la foglia di alloro, e condiamo con il "ragù" le tagliatelle che avremo fatto cuocere in acqua bollente salata. Prima di scolare la pasta teniamo da parte una tazza di acqua di cottura che, all'occorenza, aggiungeremo alla pasta. Impiattiamo mettendo, se uno vuole, una spolverata di formaggio grana.

polpette di melanzane al forno con salsa allo yogurt greco

I
T
N
E
I
D
E
R
G
N
I

(per 20 polpette)

1500 gr. di melanzane
150 gr. di parmigiano grattugiato
150 gr. di pane grattugiato
1 uovo
q.b. di menta
q.b. di basilico
q.b. di prezzemolo
q.b. di sale

Salsa:

150 gr. di yogurt greco
limone
1/2 spicchio d'aglio (senza germoglio)
foglie di basilico, menta e aneto
sale, pepe e olio e.v.o.



Laviamo le melanzane e adagiamole, intere, su di una teglia rivestita di carta forno. Inforniamole a 200° per circa 40/50 minuti.

Mentre le melanzane sono in forno mescoliamo in una ciotola il parmigiano e il pane grattugiati. Uniamo anche le erbe fresche sminuzzate.

Quando le melanzane saranno ben morbide facciamole intiepidire e incidiamole con un coltello. Preleviamo la polpa con un cucchiaino e strizziamola.

Frulliamo la polpa di melanzane e uniamola al pane e al parmigiano. Uniamo anche l'uovo, saliamo e amalgamiamo bene il tutto. Ricaviamo dall'impasto delle polpette non troppo piccole, passiamole nel pangrattato e mettiamole in una teglia su della carta forno e passiamole in forno, preriscaldato a 180/190gradi, per circa 30-40 minuti, fino a che non saranno ben dorate.

Nel frattempo prepariamo la salsa:

Versiamo lo yogurt greco in una ciotola e aggiungiamo l'aglio tritato, il succo di limone, sale e pepe. Mescoliamo il tutto quindi aggiungiamo le erbe tritate e l'olio. Mettiamo la salsa in frigo ad insaporire almeno una mezzoretta prima di servirla con le polpette.

torta "Foresta Nera"

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

La base:

6 uova
180 gr. zucchero
120 gr. farina bianca
20 gr. fecola
40 gr. cacao
30 gr. farina di mandorle
50 gr. burro fuso
1 pizzico di sale

Il decoro:

500 gr panna fresca
150 gr. cioccolato al latte e/o
granella di cioccolato
1 vaso di amarene sciroppate
Liquore kirsch q.b.

Lo sciroppo:

200 gr. acqua
100 gr. zucchero



Prepariamo un pan di spagna con gli ingredienti a temperatura ambiente, montiamo le uova con lo zucchero e il sale fino a consistenza di una crema.

Amalgamiamo, a mano e delicatamente, le farine 00 e di fecola e il cacao setacciati insieme, e infine la farina di mandorle e il burro fuso raffreddato.

Inforniamo a 180° circa per 35-40 minuti.

Prepariamo lo sciroppo: mettiamo 100gr di acqua e 200gr di zucchero in una padella e quando bolle lo togliamo via dal fuoco e lo facciamo raffreddare.

Tagliamo la base in tre dischi, bagniamo con sciroppo e liquore, farciamo a strati con panna montata e amarene, ricopriamo interamente con panna, decoriamo, intorno alla torta con granella o scaglie di cioccolato e la superficie con ciuffetti di panna, amarene e scaglie di cioccolato.

Ottimo dolce da tenere in frigo e servire fresco. Delicius!