

quarta edizione 2013 - 2014

terza serata

SERATE IN CUCINA

7 febbraio 2014

oratorio di San Pietro - Trento



A N T I P A S T O

tortino di topinambur con salsa al miele e aglio

P R I M O P I A T T O

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

arrotolato di pancetta su trota salmonata

D E S S E R T

brownies

INFO:

Daniela 3473384153

dindondan56@live.it

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

tortino di topinambur con salsa al miele e aglio

I
T
N
E
I
D
E
R
G
N
I

(per 8 porzioni)

Topinambur 650 g
Uova 3
Pratomagno stagionato 120 g
Yogurt bianco intero 1
Ciuffo di coriandolo per decoro
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.

PER LA SALSA AL MIELE E AGLIO

Miele di acacia 100 g
Latte 100 g
Spicchi di aglio 3
Ciuffo di coriandolo 1
olio extravergine d'oliva q.b.



Mettete in ammollo nel latte l'aglio, pelato e schiacciato, per 2-3 ore. Nel frattempo sbucciate e sciacquate il topinambur; tagliatelo a pezzetti e fatelo bollire in poca acqua salata fino a intenerirlo.

In una ciotola grattugiate il Pratomagno, unite lo yogurt, qualche cucchiaino di latte e lavorate con una forchetta fino a far sciogliere perfettamente il formaggio. Aggiungete le uova, amalgamate brevemente e regolate di sale e di pepe. Unite il topinambur e frullate il tutto con un frullatore a immersione.

Versate il composto negli stampini, leggermente unti, trasferiteli in una teglia da forno e fate cuocere a bagnomaria a 150 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di ammollo, mettete l'aglio e il latte in un pentolino sul fuoco, portate dolcemente a bollire, quindi aggiungete un filo di olio, il miele e il coriandolo tritato, con quest'ultimo non esagerare. Fate cuocere per una ventina di minuti mescolando spesso.

A fine cottura, frullate tutto con un frullatore a immersione e poi passate al setaccio: avrete una salsa molto aromatica e delicata. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e disponete gli sformatini sui piatti da portata. Nappate con la salsa, guarnite con il coriandolo e servite.

arrotolato di pancetta su trota salmonata

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

(per 5 porzioni)

800 g di filetti di trota salmonata
1 bicchierino di cognac
150 g di pancetta aff. a fettine
30 g di nocciole tostate
50 g di burro
Olio evo
Sale
Pepe
Insalata mista (cetrioli, pomodori, rucola) limone



Tagliamo il filetto di trota salmonata a bocconcini, e li avvolgiamo ognuno con una fetta di bacon e li fissiamo con gli stuzzicadenti. Li mettiamo a cuocere in padella e li lasciamo rosolare nel grasso del bacon finché il bacon non risulti croccante e dorato.

Nel frattempo in un pentolino sciogliamo il burro e aggiungiamo il cognac per ottenere una salsa che aggiungiamo all'arrotolato che porteremo a terminare la cottura con le nocciole, prima tostate e poi pestate. Prepariamo un'insalata con cetrioli, pomodori e rucola condita con olio, sale, pepe e una strizzatina di limone. Impiattiamo con l'insalata.

brownies

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

(per 8 porzioni)

275 g. burro
375 g. zucchero
75 g. cacao amaro
100 g. farina bianca
100 g. cioccolato fondente
4 uova
1 cucchiaino lievito per torte



Mettiamo il cioccolato a sciogliere a bagnomaria con il burro. Mescoliamo, a parte, la farina e le uova mescolando bene. Amalgamiamo ora anche il burro e il cioccolato sciolti.

Stendiamo in una teglia, coperta da carta forno l'impasto con uno spessore di un paio di centimetri, inforniamo a 170 gradi per circa per 25 minuti. Facciamo prendere al dolce una bella crosticina all'esterno stando attenti a far rimanere morbido l'interno. Tagliamo a quadrotti e serviamo!!!!!! Delicieux!