

MELA E FORMAGGIO
TAGLIOLINI ZUCCHINE E SPECK
POLLO PESTO
FAGIOLINI ALLA MAGGIORANA
YOGURT CON CREMA DI KIWI

MELA E FORMAGGIO

ingredienti per 4 persone
due mele verdi
un etto di grana
una confezione di tarallini pugliesi
un limone

Lavare le mele e tagliarle a fettine con tutta la buccia, condirle con il succo di un limone (così non diventeranno scure). Preparare un piatto da portata, mettere tutt'intorno le fettine di mela, poi il formaggio tagliato a cubetti e al centro una ciotolina con i taralli.

TAGLIOLINI ZUCCHINE E SPECK

ingredienti per 4 persone
500g di tagliolini freschi
3 zucchine
80g parmigiano
una cipolla
vino bianco
200 g di speck, in due fette
Basilico, sale, pepe, olio

Tagliare finemente la cipolla e metterla in una padella capiente con l'olio, farla appassire lentamente senza farla bruciare, toglierne metà e metterla dentro al frullatore. Prendere due zucchine e grattugiatele con una grattugia a fori grandi, tagliate lo speck a cubetti, unirlo alle cipolla rimasta, sfumare con due cucchiai di vino bianco e aggiungere le zucchine grattugiate, far saltare a fuoco vivace per 2/3 minuti, aggiustare di sale e pepe (le zucchine devono restare croccanti). Mettere l'acqua per la pasta, e tuffarci la zuccina rimasta divisa in due o tre pezzi per 3/4 minuti. Toglietela e metterla nel frullatore insieme alla mezza cipolla, aggiungere, 4/5 foglie di basilico, un cucchiaino di parmigiano, 3 cucchiaini d'olio e 3 cucchiaini di acqua della pasta e frullare, fino ad ottenere una salsa liscia e fluida (se serve aggiungete acqua della pasta). Mettere giù i tagliolini, scolarli molto al dente e ripassarli in padella con le zucchine e lo speck. Mettere in ogni piatto (usare un piatto piano) un po' della salsa di zucchine sul fondo del piatto (battere con la mano sotto il piatto per far allargare bene la salsa) e poggiarvi sopra i tagliolini, finite con una spolverata di parmigiano e una foglia di basilico.

POLLO PESTO

ingredienti per 4 persone
300g di petto di pollo
due cucchiaini di pesto
due cucchiaini di ricotta
pinoli
150 g di insalatina da taglio
sale pepe
qualche fogliolina di basilico

Scaldare molto bene la piastra di ghisa e cuocere i tocchetti di pollo, aggiungendo sale e pepe. Prendere un piatto da portata, mettere sotto l'insalatina lavata e asciugata e poggiare sopra i pezzetti di pollo. Preparare

una salsa con il pesto e la ricotta, mescolare bene e mettere un po' della salsa sui pezzettini di pollo, guarnire con qualche foglia di basilico e i pinoli tostati.

FAGIOLINI ALLA MAGGIORANA

ingredienti per 4 persone

½ kg di fagiolini fini

un limone

uno spicchio d'aglio

maggiorana, prezzemolo , basilico, olio, sale

Pulire, lavare e cuocere i fagiolini in acqua bollente. Condire i fagiolini con una salsa, ottenuta emulsionando la maggiorana, l'aglio, il basilico, il prezzemolo tagliati finemente e il succo di un limone, l'olio e un pizzico di sale (se non vi piace troppo il sapore dell'aglio, potete sbucciarlo dividerlo a metà e metterlo nell'olio, in infusione, un ora prima, poi lo togliete e unite le erbe e il succo di limone).

YOGURT CON CREMA DI KIWI

ingredienti per 4 persone

2 vasetti di yogurt cremoso bianco da 125g

40g di miele fluido

2 fogli di gelatina (colla di pesce)

2 cucchiaini di limoncello

2 kiwi

50 g di zucchero

Mettere a bagno i fogli di gelatina. Lavorare lo yogurt con il miele. Strizzare la gelatina e scioglierla in un pentolino a fiamma bassissima con i due cucchiaini di limoncello, aggiungere la gelatina sciolta allo yogurt. Versate lo yogurt in quattro bicchieri (di vetro trasparente) e riponete in frigo. Pulire i kiwi e frullarli con lo zucchero, far cuocere per 6/7 minuti e lasciare intiepidire (se vi piace sentire di più il sapore della frutta tagliare il kiwi a piccoli pezzi invece di frullarlo). Poi mettere la crema di kiwi sopra allo yogurt. Tenere in frigo per un paio d'ore. Possono essere serviti accompagnati da qualche cialda.