

UOVA RIPIENE, SPAGHETTI CROCCANTI CON PACHINO E PECORINO, POLPETTE AL FORNO, DI RICOTTA ED ERBETTE, LATTUGHINO CON PANE CARASAU, MELE E NOCI, MERINGATA AL MELONE

UOVA RIPIENE

ingredienti per 4 persone

4 uova

8 pomodori piccadilly

qualche filo di erba cipollina

6/7 capperi

4 olive verdi denocciolate

maionese

qualche foglia di lattuga, per la decorazione

Mettere a bollire le uova (8 minuti da quando comincia il bollore) e poi lasciarle raffreddare. Quindi, sbucciarle e tagliarle a metà longitudinalmente, estrarre il tuorlo e metterlo in una terrina. Porre gli albumi sodi a riposare in un piatto piano. Lavare e tagliare a metà 4 pomodorini piccadilly, scavarli un po' e togliere i semi e mettere nel piatto insieme alle uova. Mettere nel mixer altri quattro pomodorini piccadilly, lavati, tagliati e privati dei semi, aggiungervi i tuorli sodi, due cucchiaini di maionese, i capperi sminuzzati, l'erba cipollina e tritare finché non si ottiene una crema omogenea.

Eventualmente, se fosse troppo lenta, aggiungere una fetta di pan carrè privata del bordo esterno. Prendere la crema e riempire i pomodorini e gli albumi sodi. Decorare ogni metà-uovo e metà pomodorino con un oliva tagliata a metà, lasciare raffreddare in frigorifero per un'ora circa, quindi servirle su un letto di lattuga tagliata a striscioline sottili.

SPAGHETTI CROCCANTI CON PACHINO E PECORINO

ingredienti per 4 persone

300g di spaghetti

15 pomodorini pachino

pangrattato

50g di pecorino

origano, basilico, olio, sale pepe

Lavare e dividere i pomodori a metà, metterli in una teglia su carta da forno con la parte tagliata verso l'alto. Fare un composto con il pangrattato, il pecorino, l'origano, il basilico, aggiustare di sale pepe e aggiungere l'olio. Distribuite questa farcia sopra i pomodorini, irrorate con un filo d'olio e mettere in forno a 220° per 20 minuti, se necessario passali sotto il grill per farli venire ben dorati. Lessare la pasta e condirla con i pomodorini. Vanno aggiunti prima di servirla un po' di olio crudo e qualche foglia di basilico, servire tiepida.

POLPETTE AL FORNO DI RICOTTA ED ERBETTE

ingredienti per 4 persone

300 g di erbe

200 g di ricotta

2 uova

60 g di parmigiano grattugiato

pangrattato

salvia

olio

sale

noce moscata

Lavare le erbe e cuocerle in poca acqua salata. Strizzarle bene e tritarle finemente con un coltello affilato o con la mezzaluna. Riunire in una ciotola le erbe con la ricotta, il parmigiano, le uova e il pangrattato necessario per ottenere un composto di media densità (la quantità di pangrattato dipende dalla consistenza della ricotta, ma attenzione a non aggiungerne troppo perché, cuocendo, le polpette rassodano molto e rischiano di diventare troppo asciutte). Salare e aggiungete una presa di noce moscata. Mescolare

ancora, per amalgamare bene tutti gli ingredienti, ricavando un impasto uniforme. Formare delle polpette leggermente schiacciate, passarle nel pangrattato e adagiarle su una teglia prima coperta con della carta da forno. Irrorare bene le polpette con l'olio a filo e mettere sopra una foglia di salvia. Infornare a 220 °C per circa 20 minuti, finché le polpette sono sode e dorate. Si possono servire sia calde che tiepide.

LATTUGHINO CON PANE CARASAU, MELE E NOCI

ingredienti per 4 persone

300g di lattughino

una mela verde

50g di noci

due fogli di pane carasau

Lavare accuratamente il lattughino ed eliminare l'acqua. Tagliare le foglie dell'insalata se troppo grandi, e versatele in una ciotola, aggiungere la mela del tipo Granny Smith tagliata a cubetti e 50 gr di noci sgusciate, sale, pepe e olio. Spezzettare, in grossi pezzi, il pane carasau metterlo su un vassoio nella parte del bordo e mettere al centro l'insalatina condita.

MERINGATA AL MELONE

ingredienti

500gr melone (peso da tagliato e pulito)

il succo e scorza di 2 arance

100gr tuorli

75gr zucchero

300gr panna montata

100/150gr meringhe o meringhette

2 fogli gelatina

Tagliare il melone a cubetti e lasciare marinare nel succo d'arancia per 30/40min. Frullare bene il tutto, riducendo in purea. Spezzettare grossolanamente le meringhe (io le compro sempre perché farle a casa è un'impresa, sia per montarle senza planetaria, che per cuocerle ci vuole molto tempo). Montare bene i tuorli con lo zucchero fino a renderli schiumosi. Aggiungere la polpa di melone (lasciandone da parte 3 cucchiaini in un pentolino) e la scorza di arancia. Mettere la gelatina in acqua fredda, strizzarla bene e scioglierla con i 3 cucchiaini di polpa di melone nel pentolino e aggiungerla al composto precedente. Montare bene la panna, aggiungerla alla polpa e i tuorli. Aggiungere infine le meringhette e mescolare delicatamente. Versare in stampini monodose o in una teglia unica e poi tagliarli a cubi. Per sformare i mono dose basterà scaldare leggermente con le mani e passare il coltello sul bordo. È molto carino anche da servire in bicchiere magari con sopra qualche altro cubettino di melone marinato con del liquore all'arancia.

TABELLA DI MARCIA

Menù velocissimo ed economico, tutto pronto prima della cena, ci permette di essere rilassati e freschi durante il pasto senza doverci preoccupare dei fornelli, regalando a noi stessi e agli ospiti una reciproca convivialità serena e rilassata (ammesso che i nostri ospiti siano simpatici!). Due ore e mezzo prima prepariamo e cuociamo i pomodorini in forno, e facciamo la meringata al melone e la mettiamo in frigo. Mettiamo su l'acqua per la pasta, e le uova a bollire e nel frattempo prepariamo l'impasto delle polpette e lo facciamo riposare. Passiamo le uova sode sotto l'acqua per farle raffreddare e sbucciamole, prepariamo la salsa e le riempiamo insieme con i pomodori e le mettiamo in frigo. Cuociamo la pasta e condiamola con i pomodorini la pasta va servita tiepida, e vanno aggiunti prima di servirla un po' di olio crudo e qualche foglia di basilico. Prepariamo le polpettine e le infiliamo in forno. Ci è rimasta solo l'insalata che possiamo preparare, ma che condiremo poco prima della cena.