



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA



RICETTE "SAPORI IN SCENA" 2015

Per cominciare...

Sformato di riso con battuto di manzo alla California

Ingredienti e dosi per 4 porzioni

300 g di riso *d'avanzo*
150 g di carne di manzo o ritagli
30 g burro
20 g farina
20 ml vino bianco
20 ml aceto bianco
30 g panna da cucina
30 ml latte fresco
100 ml brodo di carne
sale e pepe bianco

Versare il riso negli stampini da sformato leggermente imburattati.
Rosolare la carne di manzo, precedentemente cosparsa di farina, sale e pepe, nel burro fuso.
Sfumare con vino bianco e aceto, far evaporare e aggiungere il brodo e il latte.
Portare a cottura per 25 minuti lasciando sobbollire.
Regolare di sapore e legare la salsa a fine cottura con la panna fresca.
Scaldare gli sfornati di riso a 180°C per 8 minuti. Servire con la salsa. Decorare, a piacere, con scalogni deglassati al forno.

Il primo...

Gnocchi di polenta al burro versato

Ingredienti e dosi per 4 porzioni

Per gli gnocchi:
400 ml acqua
200 g farina di mais bramata
5 g sale fino
oppure 500 g polenta *d'avanzo*

Per il condimento e la guarnizione:

50 g di pancetta
30 g burro
50 g di Grana grattugiato
10 foglie di salvia
5 g sale

Metodo

Portare a bollore l'acqua salata, versare a pioggia la farina e cuocere 30 minuti la polenta (avrà una consistenza compatta).
A cottura ultimata formare con il composto ancora tiepido degli gnocchi. Lasciar raffreddare.
Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata per tre minuti, scolare e condire con burro fuso aromatizzato con salvia e pancetta croccante.
Decorare con cialde di Grana grattugiato e salvia preparate in un tegame o in forno a microonde.

Il secondo...

Mondeghini di patate con chips di bucce di patate

Ingredienti e dosi per 4 porzioni

Per i Mondeghini
250 g di carne cotta mista *d'avanzo*
50 g fondi di salumi *d'avanzo*
200 g patate lessate
30 g formaggio Grana grattugiato

Con il contributo di





ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA



1 uovo
prezzemolo trito

Per la panatura alla milanese

2 uova
30 g farina
200 g pane grattugiato
sale fino

Macinare gli avanzi di carne e salumi. Incorporare le patate lessate schiacciate, l'uovo e il prezzemolo trito.

Suddividere l'impasto in 12 parti e formare delle polpette prima tonde poi schiacciate alle estremità.

Panare i mondeghini passandoli nella farina, nell'uovo sbattuto e salato e nel pane grattugiato.

Friggere in olio di semi. Asciugare dall'olio in eccesso e salare.

Per le chips di bucce di patate, friggere nell'olio di cottura dei mondeghini le bucce di patate opportunamente lavate e asciugate. Asciugare dall'olio e salare.

Per finire in dolcezza...

Torta di pere e pane giallo con riduzione di vino rosso

Ingredienti e dosi per 4 porzioni

Per la torta
200 g pane giallo *raffermo*
700 g pere mature affettate
80 g zucchero di canna
20 g burro
cannella

Per la riduzione di vino rosso

200 g vino rosso (barbera)
50 g zucchero
1 stecca di cannella

Imburrare una tortiera oppure uno stampo monoporzionevole e cospargere con abbondante pane giallo grattugiato. Fare uno strato alla base di almeno ½ centimetro.

Riempire la tortiera con le pere affettate sottilmente e aromatizzate con poca cannella. Finire lo strato di pere con lo zucchero di canna.

Ricoprire la superficie della torta con la rimanente parte del pane grattugiato.

Infocchettare di burro e cuocere a 170°C per circa 40 minuti.

Far intiepidire e sformare.

Per la riduzione al vino rosso, far bollire il vino con lo zucchero e la stecca di cannella fino a evaporazione di circa la metà.

Per accompagnare il caffè a fine pasto...

Frollini rustici di melgon

Per la pasta frolla di melgon
180 g farina di mais macinata fine
100 g farina "00"
130 g burro
130 g zucchero
4 tuorli
scorza di limone grattugiata

Per la guarnizione

zucchero di canna, granella di nocciole, scaglie di mandorle

Preparare la frolla come di regola. Incorporare tutto lo zucchero nel burro aromatizzato con le zeste di limone, aggiungere i tuorli e le farine mescolate. Impastare rapidamente per non riscaldare troppo il composto. Far riposare in frigorifero per un'ora.

Formare dei biscotti a piacere e guarnire con albume sbattuto e zucchero, granella di nocciole o mandorle.

Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Far raffreddare e accompagnare a caffè o tè.

Con il contributo di

