



Sformato di spinaci e patate al taleggio

RICETTARIO GENNAIO 2023

PASTICCIO DI CAVOLFIORI

Cuoca Francesca Giovannini
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cavolfiore arancione pulito
500 g cavolfiore viola pulito
500 g latte di soia senza zucchero
150 g formaggio tipo casera o fontina
50 g farina 00
limone
noce moscata
olio extravergine di oliva
timo – sale

Dividete i cavolfiori in cimette e tagliate a pezzetti il gambo centrale. Sbollentate per 5-6 minuti in acqua salata e acidulata con il succo di limone prima il cavolfiore arancione e poi quello viola.

Intiepidite il latte di soia.

Scaldate 50 g di olio e unite la farina, mescolando con una frusta, finché il composto non comincerà a sobbollire. Aggiungete il latte intiepidito, un pizzico di sale, una grattugiata di noce moscata e proseguite la cottura per circa 3-4 minuti, mescolando con la frusta, finché la besciamella non comincerà ad addensarsi. Amalgamatevi 120 g di formaggio, tagliato a dadini, e le foglioline di un paio di rametti di timo.

Mescolate bene i cavolfiori sbollentati con la besciamella al formaggio.

Ungete una teglia rettangolare (27x19 cm, h 6 cm) con olio e trasferitevi i cavolfiori conditi con la besciamella.

Grattugiate il formaggio rimasto e distribuitelo sul pasticcio; completate con le foglioline di 2 rametti di timo e una grattugiata di noce moscata; infornate in forno già caldo, a 190 °C, in modalità ventilata, per circa 20 minuti.

TORTA CON PORRI E CARDONCELLI

Cuoca Francesca Giovannini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g porri puliti
400 g funghi cardoncelli (in alternativa champignon)
230 g patate
150 g farina 0

70 g farina di ceci
1 spicchio di aglio
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
timo – sale – pepe

Tagliate i porri a rondelle e rosolateli in una padella con un paio di cucchiaini di olio, un paio di rametti di timo, un pizzico di sale e una macinata di pepe per 2-3 minuti; unite ½ bicchiere di acqua e stufateli a fuoco dolce per 25 minuti.

Pulite i funghi e affettateli per il lungo; rosolateli in una casseruola con l'aglio schiacciato con la buccia e un paio di cucchiaini di olio per 2-3 minuti, regolando di sale e di pepe. Stumate con ½ di bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura per altri 7-8 minuti.

Pelate le patate e tagliatele a fettine sottilissime.

Impastate la farina 0 e la farina di ceci con 80 g di acqua, 80 g di olio e ½ cucchiaino di sale; raccogliete l'impasto in una palla, quindi stendetelo su un foglio di carta da forno, ottenendo una sfoglia circolare di 3-4 mm di spessore.

Distribuitevi sopra i porri stufati rimanendo un paio di centimetri all'interno del bordo; quindi disponete sopra i porri prima le fettine di patata, sovrappollandole leggermente, e poi le fette di funghi.

Ripiegate il bordo di pasta verso il centro della torta, insaporite con le foglioline di un paio di rametti di timo e infornate a 190 °C per 40 minuti circa.

Sfornate la torta, lasciatela intiepidire e servitela.

SFORMATO DI SPINACI E PATATE AL TALEGGIO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g patate lessate
500 g spinaci lessati
150 g taleggio
130 g ricotta
50 g panna fresca
2 uova
1 bustina di zafferano
Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
latte – burro
sale

Preparate una salsa al parmigiano: scaldate in una piccola casseruola 50 g di latte con la panna facendo attenzione che non raggiunga l'ebollizione; unite 100 g di parmigiano e un pizzico di sale e mescolate con una frusta per un paio di minuti, finché non otterrete una salsa liscia e omogenea.

Schiacciate le patate lessate con una forchetta, conditele con una presa di sale e la bustina di zafferano, quindi unite ½ bicchiere di latte. Lasciate raffreddare e unite il taleggio a pezzetti, 1 uovo sbattuto, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato.

Strizzate bene gli spinaci e mescolateli con 1 uovo sbattuto, 1 cucchiaino di parmigiano, la ricotta e un pizzico di sale.

Imburrate uno stampo (18 cmx9 cm, altezza 6 cm) e distribuitevi all'interno prima il composto di spinaci, quindi le patate allo zafferano, comprimendole bene.

Infornate nel forno già caldo a 180 °C per 40 minuti circa.

Sfornate, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e sfornate.

Servite lo sformato con la salsa al parmigiano.



Filetto di rombo al Calvados pag. 52
Torta con porri e cardoncelli pag. 56

Il condimento del rombo e il sapore delicatamente dolce della torta sono valorizzati da una bollicina giovane e fragrante. Ci piace l'Asolo Prosecco Superiore Brut Collezione Serenitatis di Montevini per gli intriganti profumi di mela verde e la sua tipicità. 9 euro, montevini.it

Polpette di salmone pag. 52
Pasticcio di cavolfiori pag. 56

Le verdure come i cavolfiori e i broccoli hanno una leggera nota sulfurea che sta bene con un vino bianco dal sapore vegetale. Il Sicilia Bianco Urro di Mare 2021 di Mandrarossa è un Sauvignon con aromi di menta e basilico. Il suo gusto sapido è perfetto anche con i pesci più saporiti, come il salmone. 12 euro, mandrarossa.it