







SECONDO

### INSALATA DI COSTINE DI MAIALE CON FONDUTA DI TALEGGIO, ANANAS CARAMELLATO E CAVOLO CAPPUCCIO

**Ingredienti:** Per le costine: • 10 costine di maiale • 2 cucchiaini di miele • 3/4 foglie di alloro • 1 ciuffo di salvia • 1 rametto di rosmarino • aglio in polvere q.b. • olio evo q.b. • paprika q.b. • pepe q.b. • peperoncino in polvere q.b. • sale q.b. Per la fonduta: • 100 g di taleggio • 50 ml di latte • 50 ml di panna • 1 foglia di alloro • burro al tartufo q.b. • noce moscata q.b. • sale q.b. Per i contorni: • 100 g di burro • 2 cucchiaini di zucchero di canna • 2 fette d'ananas • 1 pannocchia bollita • 1/2 cavolo cappuccio • 1/2 cipolla • 1 ciuffetto di menta • aceto bianco q.b. • olio evo q.b. • pepe q.b. • sale q.b. Per guarnire: • olio evo q.b. • basilico q.b.

**Preparazione:** Mettere a marinare le costine con un mix di aglio in polvere, paprika, peperoncino, miele, rosmarino, salvia, alloro, olio, pepe, sale per un paio d'ore. Poi cuocerle in forno per circa un'ora a 180 °C. Intanto preparare la fonduta scaldando in padella panna, latte, taleggio e burro al tartufo. Aggiungere anche una foglia di alloro e della noce moscata e aggiustare di sale. Filtrare la fonduta prima di utilizzarla. In un'altra padella sciogliere due noci di burro e aggiungere le due fette d'ananas. Farle caramellare assieme allo zucchero di canna e alla menta e aggiustare di sale. Ripassare in padella anche la pannocchia (precedentemente sbollentata e tagliata a fette). Per il cavolo cappuccio, far rosolare mezza cipolla in una noce di burro e un filo d'olio e stufare il cavolo tagliato a listarelle sottili. A fine cottura aggiungere anche del pepe e del sale e sfumare con dell'aceto bianco. Pulire le costine e sfaldarne la carne. Metterle in una bowl e condirle con sale, pepe e un filo d'olio evo. Impiattare prima l'insalatina di costine con l'aiuto di un coppapasta, aggiungere i contorni e in ultimo guarnire con fonduta, menta, basilico, e dell'olio evo.



DOLCE

### CROSTATA DI RICOTTA E LIMONI DI AMALFI

**Ingredienti:** Per la pasta frolla: • 300 g di farina 00 • 150 g di burro freddo • 120 g di zucchero a velo • 3 tuorli • sale q.b.

**Per il ripieno:** • 800 g di ricotta di pecora • 200 g di zucchero semolato • 100 g di uvetta • 40 g di pinoli • 4 tuorli • 1 cucchiaino di amido di mais • 1 scorza grattugiata di limone e 1/2 di arancia • 1 uovo per spennellare • cannella in polvere q.b. • rum q.b. • zucchero a velo q.b.

**Preparazione:** Nella ciotola della planetaria lavorare brevemente il burro freddo a cubetti con lo zucchero a velo utilizzando la frusta a foglia. Aggiungere i tuorli, un pizzico di sale e lavorare a bassa velocità. Incorporare la farina e impastare il tanto che basta a ottenere una pasta omogenea e priva di striature di burro. Avvolgerla quindi nella carta forno e porla in frigorifero per 30 minuti. Il tutto può essere fatto anche a mano. Per il ripieno, mettere in ammollo l'uvetta in una ciotolina con il rum. Nel frattempo, riunire in una ciotola la ricotta con i tuorli, la cannella, la scorza grattugiata degli agrumi, lo zucchero, l'amido di mais setacciato e lavorare con uno sbattitore elettrico. Quando il composto sarà liscio e omogeneo aggiungere l'uvetta ben strizzata e i pinoli e amalgamare con una spatola. Stendere poi una metà abbondante della pasta frolla (lasciando la restante in frigorifero avvolta nella pellicola per alimenti) con il mattarello in una sfoglia dello spessore di circa 5 mm. Foderare il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro ben imburato e infarinato. Rifilare la pasta lungo i bordi e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Riempire il guscio di frolla con la crema di ricotta e livellarla. Stendere la frolla restante, portandola al medesimo spessore e con una rotella tagliapasta dentellata ricavare delle strisce che serviranno per comporre una griglia sul dolce. Spennellare la frolla con l'uovo sbattuto e cuocere in forno statico già caldo a 170 °C per circa 55/60 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente prima di rimuovere dallo stampo per poi farla riposare in frigorifero almeno 4 ore prima di servirla.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

