

IL MENÙ DELLA DOMENICA



AMANTE DEL BUON CIBO, HO IMPARATO A CUCINARE SOLO DA ADULTA. CON LA PASSIONE PER LA CUCINA È VENUTA QUELLA PER LA FOTOGRAFIA. MANGIO DI TUTTO E MI PIACE ASSAGGIARE PIATTI NUOVI, MA NON SO RESISTERE A DOLCI E FORMAGGI. IL MIO BLOG SI CHIAMA PANELIBRIENUVOLE
ALICE DEL RE, BLOGGER



Crostini
CON TALEGGIO E NESPOLE

Facile
Prep. 10 min. Cottura 8 min. Calorie 418 a porz.

PER 4 PERSONE • 8 nespole • 8 fette di pane di grano duro • 250 g di taleggio • 60 g di gherigli di noce • 20 ml di olio extravergine d'oliva • 1 rametto di origano • pepe

- Sbucciate le nespole, dividetele a metà e rimuovete i semi e la pellicina interna.
- Riducetele a spicchi. • Tagliate il taleggio a fettine e distribuitelo sul pane.
- Adagiatevi sopra gli spicchi di nespole e disponete i crostini su una teglia foderata con carta forno. • Infornate 7-8 minuti a 230° in modalità grill, finché il taleggio inizierà a colorirsi e il pane a tostare. • Sfornate, completate con le noci spezzettate, una macinata di pepe e l'olio. • Trasferite su un piatto da portata e cospargete con le foglie di origano; servite i crostini caldi.

IL GUSTO PIACEVOLMENTE ACIDULO DI QUESTI FRUTTI
PRIMAVERILI DONA EQUILIBRIO A OGNI PORTATA
COLORANDO DI ARANCIONE IL PRANZO DELLA DOMENICA

NESPOLE
A TUTTO MENÙ



IN ALTERNATIVA ALLE MANDORLE È PERFETTA ANCHE LA GRANELLA DI PISTACCHI

**Risotto
CON NESPOLE, MANDORLE E BACON**

Facile Prep. 25 min. Cottura 30 min. Calorie 675 a porz.

PER 4 PERSONE • 320 g di riso Carnaroli
• 6-7 nespole • 100 g di bacon in una fetta spessa • 60 g di mandorle con la pelle
• 2 porri (solo la parte bianca)
• 50 g di burro • 1 l di brodo vegetale
• 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
• 1 rametto di origano per servire • sale

- Tagliate il bacon a dadini e fatelo soffriggere in una padella antiaderente a fuoco medio 5 minuti finché risulterà croccante.
- Sgocciolatelo con una paletta e passatelo su carta assorbente da cucina per eliminare il grasso in eccesso; tenete da parte.
- Affettate le mandorle e fatele tostare 3-4 minuti in una padella antiaderente a fuoco basso.
- Sbucciate le nespole, rimuovete i semi e la pellicina interna e tagliatele a dadini.
- Affettate finemente la parte bianca dei porri e lasciateli rosolare con l'olio in una padella capiente, 2 minuti circa.
- Unite le nespole e fate insaporire ancora 2 minuti.
- Trasferite momentaneamente i porri e le nespole in un piatto e, nello stesso recipiente, fate tostare il riso 2 minuti senza aggiungere altri grassi.
- Sfumate con un mestolo di brodo e lasciate cuocere 10 minuti circa; aggiungete poco a poco il resto del brodo caldo.
- Unite i porri e le nespole e regolate di sale.
- Completate la cottura del riso; occorreranno circa 5 minuti.
- Aggiungete il bacon e mantecate con il burro freddo a dadini, mescolate vigorosamente e fate riposare coperto 2 minuti.
- Distribuite nei piatti e completate con le mandorle tostate e qualche fogliolina di origano.
- Servite.



IL MENÙ DELLA DOMENICA

POTETE PREPARARE LA SALSA AI PORRI E NESPOLE IN ANTICIPO E CONSERVARLA UN PAIO DI GIORNI IN FRIGORIFERO

Lonza
CON SALSA DI PORRI E NESPOLE AL RHUM

Facile	Prep.	Cottura	Calorie
	20 min.	50-55 min.	305 a porz.

PER 4-6 PERSONE • 800 g di lonza di maiale
• 250 g di nespole • 300 g di porri • 3 spicchi d'aglio • 1 rametto di rosmarino + per servire
• 50 ml di vino bianco • 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 20 ml di Rhum • sale • pepe

- Sbucciate le nespole, rimuovete i semi e la pellicina interna e tagliatele a spicchi.
- Mondate i porri e affettateli a rondelle spesse 1 cm circa, usando anche la parte verde.
- Tritate il rosmarino, mescolatelo a un cucchiaino di sale e a ½ cucchiaino

di pepe e massaggiare con questo mix la carne. • Fate scaldare l'olio in una padella ampia, unite gli spicchi d'aglio sbucciati e lasciateli rosolare la lonza 5 minuti, girandola in modo che la superficie si colorisca uniformemente. • Stumate con il vino, facendolo evaporare. • Aggiungete i porri, le nespole e circa 100 ml di acqua calda, coprite con il coperchio, portate a ebollizione, regolate la fiamma e fate cuocere 35-40 minuti. • Girate la carne di tanto in tanto e aggiungete poca acqua calda se dovesse asciugarsi troppo.

- Sgocciolate la lonza e avvolgetela in un foglio di alluminio.
- Tenete da parte qualche spicchio di nespola. • Unite il Rhum al fondo di cottura con i porri e il resto delle nespole e proseguite la cottura 5 minuti circa. • Spegnete e frullate il tutto con un robot a immersione fino a ottenere una salsa densa. • Affettate la lonza e disponetela su un piatto da portata. • Contornate con la salsa preparata e gli spicchi di nespole tenuti da parte. • Completate con una generosa macinata di pepe e qualche ago di rosmarino. • Servite.

16



Facile Prep. 20 min. Cottura 40-45 min. Calorie 447 a porz.

PER 4-6 PERSONE (STAMPO DA 20 CM DI DIAMETRO)
 •10-12 nespole •150 g di farina 0
 •170 g di burro morbido •3 uova •110 g di zucchero •8 g di lievito istantaneo •3 cucchiaini di fiori di camomilla essiccati •2 cucchiaini di granella di nocciole tostate •45 g di miele
 •1 cucchiaino di gelatina o confettura di albicocche

•Montate 150 g di burro insieme a 90 g di zucchero e al miele usando delle fruste elettriche, finché avrete ottenuto un composto cremoso e omogeneo. •Unite un uovo alla volta: non aggiungete il successivo fino a quando il precedente non sarà stato completamente assorbito. •Setacciate la farina con il lievito, unite la camomilla e aggiungete il tutto poco a poco al resto del composto, facendo andare le fruste alla velocità minima. •Ungete con 10 g di burro lo stampo e rivestite la base con carta forno, facendola salire fino a 1 cm sui bordi della tortiera. •Imburrate con i 10 g di burro rimasti anche la carta forno e cospargetela con il restante zucchero semolato. •Sbucciate le nespole, rimuovete i semi e la pellicina interna e tagliatele a metà. •Disponetele sul fondo della teglia, appoggiandole dalla parte del taglio. •Versate il composto nella tortiera e infornate 40 minuti a 180°. •Sfornate, aspettate qualche minuto e rovesciate la torta sul piatto da portata, rimuovendo la carta forno. •Fate scaldare la confettura di albicocche (o la gelatina) con un cucchiaino di acqua in un padellino e spennellatavi la superficie della torta. •Cospargete con la granella di nocciole tostate e servite.

**Torta rovesciata
DI NESPOLE E CAMOMILLA**

SE AMATE I DESSERT SOFFICI
E NON TROPPO DOLCI, QUESTA TORTA
FA PROPRIO AL CASO VOSTRO

17

