

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

menu green

Pink crepes al mascarpone

Per 4 persone

150 g di farina - 400 g di latte - 2 uova -
15 g di burro - 100 g di barbabietola precotta
- 250 g di mascarpone o formaggio fresco
spalmabile - fiori eduli, foglie di spinacino
ed edamame per decorare - sale - pepe

Prepara le crespelle: versa la farina e un pizzico di sale in una terrina capiente. Fai un incavo al centro e aggiungi latte e uova. Lavora con l'aiuto di una frusta per ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Frulla la barbabietola con il mixer a immersione e pochissima acqua (giusto quella necessaria per poterla frullare e ottenere una purea non troppo densa). Uniscila al composto con le uova. Prima di utilizzarla, coprila e lasciala riposare almeno 30 minuti in frigorifero. **Scalda una padella da 24 cm** e ungila con una noce di burro. Versa un mestolo di pastella e falla ruotare in modo da distribuirla uniformemente. Falla cuocere un paio di minuti per lato, poi trasferisci le crepes ottenute su un piatto.

Lavora leggermente il mascarpone con un cucchiaino di legno in modo da renderlo cremoso, aggiusta di sale e pepe e distribuiscilo sulle crepes distese aiutandoti con una spatolina. Decora con gli edamame appena sbollentati, foglie di spinacino e fiori eduli.

Il piatto è fiorito

Le crespelle rosa, oltre a essere scenografiche, si possono preparare in anticipo, così come il condimento, e questo è un notevole vantaggio. Puoi farcirle in tanti modi, con ricotta e funghi per esempio, o con verdure miste come zucchine peperoni. Si possono servire come antipasto o come alternativa ai classici primi piatti. Ideali da gratinare in forno con besciamella e formaggio.

PIATTI CON SORPRESA

Ricette classiche ma con un quid in più che sorprenderà gradevolmente i tuoi commensali: dal colore a un ingrediente insolito, alla gustosa versione vegetariana delle "solite" polpette

RICETTE DI FRANCESCO PARRAVICINI FOTO DI ANGELO LEONARDO E FRANCESCA ARIATTA



10 min.
Preparazione
+ riposo

Cottura
10 min.



© S. Prohaznik/Contrasto



25 min.
Preparazione
+ riposo

Cottura
60 min.

Bombette di patate con indivia belga

Per 4 persone

600 g di patate - 150 g di piselli - 8 cespi di indivia belga piccoli - 100 g di grana grattugiato - farina 00 - erbe spontanee (tipo tarassaco e borragine) - menta - 1 cucchiaino di zucchero di canna - 1 uovo - olio di semi per friggere - sale - pepe

Lessa le patate in acqua bollente salata, lasciale intiepidire quindi pelate e passale allo schiacciapatate. Unisci i piselli sbollentati per 4-5 minuti, il grana, le erbe spontanee e 50 g di farina, poi regola di sale e pepe. Forma con le mani inumidite delle polpette grandi come un'albicocca e mettile nel congelatore per almeno 1 ora.

Pulisci i cespi d'indivia senza eliminare le basi, altrimenti si sfoglieranno, tagliali a metà nel senso della lunghezza, e cuocili con un filo d'olio, un pizzico di sale e lo zucchero in una padella antiaderente per 10 minuti finché saranno caramellati.

Infarina le bombette e friggile in una padella con abbondante olio ben caldo, finché saranno dorate uniformemente. Servile ben calde con l'indivia brasata e foglioline di menta.



Patate arricchite con selenio

Frutto di anni di ricerca e selezione, la patata **Selenella** con buccia e pasta gialla, è molto digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali e arricchita con selenio (Patata Classica **Selenella**, disponibile in confezioni da 1,5 - 2 e 2,5 Kg).

Sfogliatine con pere e gianduia

Per 4 persone

1 confezione di pasta sfoglia rettangolare - 3 pere Williams - 120 g di cioccolato gianduia - 50 g di zucchero - 1 uovo - 1 baccello di vaniglia - cacao amaro

Sbuccia le pere e tagliale a fettine sottili, limmeggiale in una casseruola con 300 ml d'acqua, 50 g di zucchero e il baccello di vaniglia inciso, per 5-6 minuti, finché saranno morbide.

Stendi la pasta sfoglia sul piano di lavoro, conservando sotto la carta in dotazione, e dividila in 4 rettangoli. Suddividi 100 g di cioccolato spezzettato al centro delle sfogliatine, aggiungi sopra le fettine di pera, poi spennella i bordi con l'uovo sbattuto.

Cuoci le sfogliatine in forno già caldo a 190° per circa 15 minuti, finché saranno dorate. Sfornale, spolverizzale per metà con il cacao setacciato, decora con il cioccolato rimasto e servile tiepide.

La coppia perfetta

Dessert piccoli, facili e veloci per quei momenti in cui ti prende la voglia di... qualcosa di dolce!

Uno spuntino goloso, ideale anche per i più piccoli, che nasconde all'interno della sfoglia un abbinamento ideale: pere e cioccolato gianduia.

Preparazione
15 min.

Cottura
20 min.

