



Tempo di preparazione:

15 minuti oltre il tempo di riposo in frigorifero

Ingredienti

per 4-6 persone:

- mezzo litro di panna fresca
- 80 g di zucchero
- 80-100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di rum
- 10 g di gelatina in fogli
- 1 baccello di vaniglia

Per decorare:

- 1 dl di panna fresca

A ciascuno la sua PORZIONE

Sformati che aprono un pranzo e tortini per il dessert, da disporre nei piatti in singole razioni, deliziose alla vista e nel gusto. E i vantaggi non sono pochi. A iniziare dalla praticità.

DI TERRY E TONI SARCINA - FOTO DI CLAUDIA RUGGIERO

114

FAMIGLIA CRISTIANA N. 46/2011

Panna cotta al cioccolato e rum

1. Tritare grossolanamente il cioccolato fondente.
2. Far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. Portare a ebollizione la panna con lo zucchero e il baccello di vaniglia; aggiungere la gelatina ben scolata, mescolare con un cucchiaino di legno, facendola sciogliere completamente.
3. Togliere il tegame dal fuoco, aggiungere il cioccolato tritato, farlo riposare per 2 minuti e mescolare finché sarà completamente sciolto; passare il composto al colino e aggiungere il rum. Versarlo negli stampini, farlo raffreddare e porlo in frigorifero per almeno 2 ore.
4. Decorare con ciuffetti di panna montata a parte e, a piacere, con scaglie oppure con foglie di cioccolato fondente già pronte.

**VITA IN CASA
LE NOSTRE RICETTE**

SCRIVERE A ALTOPALATO@ALTOPALATO.IT

È sempre più diffusa la preparazione di piatti già disposti in singole porzioni. I vantaggi sono diversi:

- la dose è già stabilita ed equilibrata;
- si risparmiano avanzi;
- la presentazione è indubbiamente più invitante;
- si evitano i tagli da grosse preparazioni;
- le monoporzioni possono essere servite anche nei brunch o comunque in buffet in piedi poiché necessitano della sola forchetta per servirsene.

Proponiamo due piccoli sformati al formaggio e un raffinato dolce al cucchiaio.

Panna cotta al cioccolato e rum. Eccellente, morbido fine pasto. Naturalmente, se fosse destinato a bambini, bisogna eliminare il rum che, invece, è da utilizzare per gli adulti poiché è considerato, da sempre, il miglior complemento per il cioccolato.

Sformatini all'Asiago. In questo caso, pur valendo le stesse considerazioni della crema al Pecorino, il gusto di formaggio è più accentuato malgrado la delicatezza dell'ottimo **Asiago**. Per questo motivo, nella composizione del menù, il primo piatto che segue deve essere molto leggero e privo dell'accompagnamento del classico formaggio grattugiato.

Crema al pecorino fresco con funghi. Ottimo piatto d'apertura anche per un pranzo impegnativo. Nel caso ci fosse intolleranza ai funghi, è possibile sostituirli con verdure diverse, saltate in padella. Il formaggio Pecorino deve essere dolce, perfetto il semistagionato toscano.



Sformatini di formaggio **Asiago**

Tempo di preparazione:

50 minuti

Ingredienti

per 4-6 persone:

- 250 g di formaggio **Asiago**
- 1 dl di latte
- 6 uova
- 3 cucchiaini di panna fresca
- 500 g di spinaci
- 1 gambo di sedano
- 40 g di burro
- sale e pepe

1. Grattugiare il formaggio **Asiago**, metterlo in una ciotola, unirvi le uova (foto 1) e mescolarle con un cucchiaino di legno; aggiungerci il latte, la panna, un pizzico di pepe e mescolare finché gli ingredienti saranno ben amalgamati (foto 2).

2. Distribuire il composto in stampini individuali imburrati (foto 3) e cuocere gli sformatini a bagnomaria in forno preriscaldato a 140 gradi per 25-30 minuti.

➔ **SEGUE A PAGINA 116**



VITA IN CASA
LE NOSTRE RICETTE

→ SEGUE DA PAGINA 115

3. Nel frattempo mondare gli spinaci, lavarli accuratamente in abbondante acqua fredda, scolarli, cuocerli per 2 minuti circa in una padella possibilmente antiaderente con il burro rimasto e insaporirli con un pizzico di sale e pepe.

4. Pulire il sedano privandolo dei filamenti, lavarlo, tagliarlo a pezzetti e scottarli per qualche minuto in acqua salata in ebollizione; scolarli e tenerli da parte.

5. A cottura ultimata, togliere gli sformatini dal forno, passarvi la lama di un coltellino tutt'attorno e capovolgerli sopra i singoli piatti. Servirli caldi o tiepidi, accompagnandoli con gli spinaci e il sedano preparati.



Crema al pecorino fresco
con funghi

**QUALCHE NOTIZIA IN PIÙ
SUL FORMAGGIO ASIAGO**

Questo squisito formaggio è originario dell'Altopiano di Asiago. La sua origine risale attorno all'anno Mille, dapprima come prodotto da latte di pecora e successivamente da latte vaccino. La produzione attuale viene effettuata nei territori delle province di Vicenza, Trento e, in parte minore, in quelle di Padova e Treviso. Per la sua qualità, dal 1996 è stato insignito della Denominazione di origine protetta (Dop). Si tratta di un formaggio a pasta dura cotta, prodotto in due tipi: l'Allevato e il Pressato. Il primo, soggetto a un processo elaborato, risulta più saporito e, in alcuni casi leggermente piccante; nelle forme più stagionate risulta adatto anche a essere grattugiato. Il secondo, dalla maturazione più breve, ha pasta chiara, morbida e dolce, adatto a preparazioni in cucina nelle quali il gusto del formaggio non deve essere preponderante, come nel piatto proposto in questo servizio.

**Tempo
di preparazione:**

1 ora

Ingredienti

per 4-6 persone

Per i funghi:

- 500 g di funghi freschi assortiti (finferli, funghi coltivati, orecchiette ecc.)
- 1 scalogno
- 1 dl di olio d'oliva extravergine
- 1 mozzetto di timo
- 1 mozzetto di prezzemolo
- sale e pepe

Per la crema al pecorino:

- mezzo litro di panna fresca
- 100 g di pecorino toscano dolce semistagionato
- 4 tuorli d'uovo
- pepe bianco
- 30 g di scaglette di pecorino fresco

Per gli stampini:

- 30 g di burro

1. Preparare la crema al pecorino: mettere in una terrina i tuorli d'uovo, aggiungere il pecorino grattugiato, la panna, un pizzico di pepe e mescolare gli ingredienti. Imburrare gli stampini, distribuirvi sul fondo un pizzico di pepe bianco appena macinato, versarvi il composto di panna e pecorino e cuocere la crema, a bagnomaria, in forno preriscaldato a 120° per 40 minuti circa.

2. Nel frattempo preparare i funghi: pulirli privandoli della parte terrosa, lavarli rapidamente in acqua fredda, asciugarli con un canovaccio e tagliarli a spicchi.

3. Sbucciare lo scalogno, lavarlo, tritarlo finemente e farlo appassire in un tegame con l'olio e un poco di prezzemolo e timo lavati e tritati; aggiungere i funghi e rosolarli per 3-4 minuti a fuoco vivace, mescolandoli di tanto in tanto; insaporirli con un pizzico di sale e pepe e cospargerli con il prezzemolo e il timo rimasti, lavati e tritati.

4. Togliere dal forno gli stampini, passarvi tutt'attorno la lama di un coltellino e sformare la crema al pecorino sul piatto di portata; decorare la superficie con le scaglette di pecorino e distribuirvi i funghi preparati. Servirli caldi.