

9 Giugno

CHE COSA BEVIAMO

DAIQUIRI

Mettete il ghiaccio nello shaker, unite 3 parti di rum bianco, una parte di succo di limone, un cucchiaino da caffè di sciroppo di zucchero e agitate con forza. Servite nella coppa da champagne.

RUM COCKTAIL

Versate nello shaker, nell'ordine, alcuni cubetti di ghiaccio, 2 parti di rum bianco, uno spruzzo di granatina e una parte di succo di limone spremuto al momento e filtrato col colino. Agitate per alcuni secondi e servite nel doppio bicchiere.

BIANCO PROFUMATO

Con un tortino di patate e verdure come quello qui proposto potete servire un vino bianco dal buon profumo e il gusto leggermente fruttato. Sceglietelo rigorosamente secco e fermo e servitelo alla temperatura di 5-7°. In alternativa, potrete puntare su un vinello rosso, giovane e di bassa gradazione alcolica.

DOLCE FRIZZANTINO

Per accompagnare degnamente le tortine proposte nella pagina a fianco, sarebbe bene puntare su un vino dolce e raffinato. Riondo Cuvée Excelsa è uno spumante aromatico dolce al punto giusto, ideale per accompagnare ogni tipo di dessert, dal più semplice al più elaborato.



Difficoltà: media
Preparazione: 30
Cottura: 50
Costo: economico

Sformato di patate e fagiolini

Ingredienti per 6

600 g di patate gialle, 500 g di fagiolini teneri, 100 g di prosciutto cotto, 100 g di formaggio asiago, 2 uova, 2 scalogni, 40 g di burro, un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, maggiorana, 3 cucchiaini di pangrattato, sale e pepe.

Preparazione

1 Pulite i fagiolini, spuntateli, lavateli e lessateli in acqua salata per 10 minuti. Lessate le patate tagliate a fette piuttosto spesse per circa 10 minuti.

2 Terminate le cotture, scolate il tutto e insaporite le patate con la maggiorana. Soffriggete lo scalogno tritato in 20 g di burro e un cucchiaio d'olio.

3 Aggiungete i fagiolini, tranne una piccola parte che servirà per guarnire. Unite le uova, sale e pepe e mescolate il tutto.

4 Imburrate uno stampo a ciambella di circa 22 cm di diametro e spolverizzatelo con un po' di pangrattato, fate ruotare lo stampo per ricoprirlo bene.

5 Adagiate sul fondo dello stampo la metà delle fette di patate. Aggiungete il composto di fagiolini, l'asiago a fettine e coprite il tutto con il prosciutto.

6 Disponete le fette di patate rimaste sugli ingredienti nello stampo quindi spolverizzate con il parmigiano grattugiato e ciuffetti di burro.

7 Fate cuocere lo sformato in forno caldo a 200° per circa 20-25 minuti e dorate con qualche minuto di grill.

8 Lasciate infine riposare qualche minuto, poi sformate su un largo piatto da portata. Decorate con i fagiolini tenuti da parte disposti al centro e servite.

RUM

■ Chiamato anche rum o ron, il rum è un superalcolico ottenuto dalla distillazione del succo o della melassa della canna da zucchero. Dal colore giallo-bruno, è trasparente e il suo odore

è pieno e spesso aromatico. La gradazione alcolica varia dal 37% al 48% circa. Le sue origini risalgono alle terre orientali, in Cina o India, tanto che Marco Polo lo cita e parla di un "buon vino di zucchero".

Menù del giorno

Pranzo

- Zuppa ai frutti di mare (21 giu.)
- Stormato di patate e fagiolini (9 giu.)
- Tortine morbide con gelato (27 giu.)

Cena

- Taboulé tradizionale (19 giu.)
- Tortilla ai porri ed erbe aromatiche (7 giu.)
- Tortine di mele e gelato al latte (9 giu.)

Tortine di mele e gelato al latte

Ingredienti per 4

2 mele tipo renette, 30 g di burro, 50 g di zucchero, 100 ml di latte condensato, un bicchiere di panna da montare, 60 g di pane di segale, 50 ml di kirsch, 2 uova, una bustina di vanillina. Per il gelato: un bicchiere piccolo di latte condensato, un bicchiere piccolo di panna da montare, 3 albumi, un limone, una bacchetta di cannella, 250 g di lamponi, 100 g di fragoline, 50 g di zucchero, un limone.

Preparazione

1 Sminuzzate il pane, mettetelo in una casseruola sul fuoco con il latte condensato, la panna, 200 ml di acqua e la vanillina e fate cuocere per 5 minuti mescolando bene.

2 Fuori dal fuoco, aggiungete le uova sbattute e il kirsch e mescolate bene. Versate in una teglia ricoperta con carta da forno e infornate a 200° per circa 20 minuti.

3 Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate 6 tortine. Sbucciate e affettate le mele e fatele caramellare

a fiamma bassa con il burro e lo zucchero.

4 Mettete in una casseruola sul fuoco il latte condensato, la panna, 500 ml di acqua, la scorza del limone e la cannella e cuocete per 10 minuti. Lasciate raffreddare.

5 Togliete il limone e la cannella e mettetelo nel congelatore. Dopo mezz'ora mescolate energicamente aggiungendo gli albumi montati a neve, lasciatelo di nuovo nel congelatore per un'ora.

6 Cuocete i lamponi e le fragoline con lo zucchero, una cucchiata di acqua e una cucchiata di succo di limone.

7 Passate la frutta in un passaverdure e poi con un colino e lasciatela raffreddare. Coprite le tortine con gli spicchi di mela. Unite 2 palline di gelato e decorate con la salsa.

LA VARIANTE



■ Potete preparare le basi delle tortine con il classico impasto della pasta frolla o della pasta brisée. Altrimenti, seguendo la ricetta della cheesecake, potrete anche sbriciolare alcuni biscotti secchi e quindi impastarli con burro fuso mettendoli poi a rassodare in frigorifero per un paio d'ore. In questi casi disporrete l'impasto o la sfoglia direttamente negli stampi (o, nel caso dei biscotti con il burro, nei coppapasta) ottenendo così direttamente le tortine monoporzione. Guarnitele poi a piacere, con la frutta e il gelato al latte.



Difficoltà: media
Preparazione: 45
Riposo: 3h
Cottura: 40
Costo: economico

IL CONSIGLIO DELLA NONNA

■ Tenete sempre a portata di mano la carta da forno. Tra i suoi innumerevoli usi c'è anche quello di facilitare il trasporto e trasferimento della sfoglia dal piano di lavorazione a quello di cottura. Dopo aver steso l'impasto con il matterello sul foglio antiaderente, infatti, non dovrete fare altro che sollevarne le estremità

e adagiare il tutto nello stampo, adattandovelo premendo con delicatezza con le mani. Se invece l'impasto è tendente al liquido, potrete comunque versarlo in uno stampo adeguatamente rivestito con la provvidenziale carta, in questo caso precedentemente bagnata e strizzata.