

Cheesecake salato alle mandorle, porro e carote

Per la base: 200 g di cracker salati, 100 g di burro

- Tritare finemente in robot i cracker, unire il burro fuso e mescolare bene.
- Pressare il tutto in uno stampo a cerniera.

Per il ripieno: 500 g di philadelphia, 30 g di porro tritato, scorza di limone grattugiata, 50 g granella mandorle tostate, sale e pepe

- Mescolare tutti gli ingredienti e farcire lo stampo. Far rassodare in frigo.

Per guarnire: piccole carote condite e mandorle tritate

Torta delle rose salata farcita al pesto, pomodorini secchi e formaggio

Per la pasta: 500 g di farina, 25 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 5 cucchiai di olio, sale, 300 g di acqua tiepida.

- Impastare tutti gli ingredienti per fare una pasta di pane morbida ed elastica. Far riposare coperta al caldo per 20 minuti. Riprendere la pasta e rompere la lievitazione. Rimettere a lievitare unta di olio per ulteriori 50 minuti.
- Stendere la pasta in strisce alte 5 cm e lunghe 20

Per il ripieno: 4 cucchiai di pesto alla genovese, pomodorini secchi asciutti, olive taggiasche, 200 g di emmenthal, 150 g prosciutto cotto

- Spalmare leggermente le strisce di pasta con poco pesto.
- Stendere una striscia di prosciutto cotto, coprirla con emmenthal grattugiato, disporre i pomodorini alternati alle olive come da dimostrazione.
- Arrotolare le strisce nel senso della lunghezza.
- Tagliare a tronchetti regolari e disporli in una teglia imburrata lasciando fra di loro lo spazio per poter lievitare. Coprire e lasciare rilievitare per circa 15/20 minuti.
- Passare in forno a 190° per circa 30 minuti.

Souffle' arrotolato farcito ai funghi con salsa piccantina ed emulsione al basilico

Per il rotolo soufflé: 30 g di burro, 30 g di farina, 250 g di latte, sale, pepe, 5 uova, 60 g di parmigiano

- Con il burro e la farina fare un roux biondo. Aggiungere il latte e fare una besciamella. Regolare di sale e di pepe.
- Unire il parmigiano e lasciare intiepidire prima di unire 5 tuorli d'uovo. Mescolare bene e unire in fine i 5 bianchi montati a neve con un pizzico di sale.
- Stendere il composto su carta forno imburrata e passare in forno a 180° per circa 13/15 minuti.

Per il ripieno: 500 g di funghi misti, prezzemolo, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, 150 g di fontina tritata, 30 g di parmigiano, olio, sale e pepe.

- Tritare lo scalogno e l'aglio e farli appassire a fuoco lento con poco olio.
- Unire i funghi e il prezzemolo, salare e pepare e cuocere per asciugare i funghi.
- Stendere i funghi sulla pasta rotolo, cospargere di fontina e arrotolare il soufflé.
- Cospargerlo di parmigiano e passarlo in forno.

Per la salsa: 400 g di pomodoro concassè o una scatola di pezzettoni, 40 g di cipolla, peperoncino tritato, 1 cucchiaino di aceto bianco, olio, sale, pepe e basilico

- Brasare la cipolla tritata in poco olio, aggiungere la concassè di pomodoro e il peperoncino, cuocere per 10 minuti, salare, pepare e bagnare con 1 cucchiaino di aceto

Per l'emulsione al basilico: 3 cubetti di ghiaccio (del peso totale di 30 grammi), 30 g di olio evo, un mazzetto di basilico

- mettere in frullatore il ghiaccio con uguale peso di olio e il basilico. Frullare per formare l'emulsione.

Servire il rotolo affettato accompagnato dalla salsa piccantina e su tutto fare un giro di emulsione al basilico.

Fish pie di pesce e carciofi con crosta di patate

800 g di pasce da zuppa a dadini, 80 g di cipollotti, aglio, peperoncino, olio, sale e pepe, 5 cuori di carciofo, 500 g di patate non farinose, 100 g di panna, 1 uovo, 40 g di parmigiano, timo

- Tagliare i carciofi a spicchietti e trifolarli con olio e aglio.
- Tagliare le patate a dadini di mezzo centimetro e sbollentarli in acqua salata.
- Stufare i cipollotti e tritati in poco olio a fuoco basso.
- Alzare la fiamma e saltare per 2 minuti il pesce, salare e pepare.
- Mettere in pirofila da forno il pesce e i carciofi, coprire con le patate e versare sopra una salsa fatta con la panna, l'uovo, il parmigiano, sale e pepe.
- Passare in forno a 200° per circa 25 minuti. Cospargere la superficie con timo.

Dadini di pollo alla kung-pao

600 g di petto di pollo a dadini, 1 albume, salsa di soia, Porto, zenzero fresco grattugiato, aceto balsamico, chili, zucchero, olio di semi, aglio, peperoncino, 1 cipollotto, farina, sale, mandorle tritate

- In una ciotola preparare la salsa mescolando: 2 cucchiaini di aceto balsamico, 2 cucchiaini di salsa di soia, un cucchiaino di zucchero, poca polvere di chili, 50 g di Porto e 50 g di acqua.
- Mettere il petto di pollo a dadini a marinare con bianco d'uovo, salsa di soia, Porto e sale. Lasciare per un minimo di 20 minuti.
- Scaldare bene il wok, aggiungere un fondo di olio di semi e rosolare una cucchiainata di zenzero grattugiato, uno spicchio di aglio a fettine e un peperoncino.
- Unire il pollo e rimestare in continuazione per 4 minuti.
- Spolverare con poca farina e aggiungere nel wok la salsa. Cuocere per ulteriori 5 minuti fino a cottura. Prima di spegnere il fuoco aggiungere un cipollotto affettato e mandorle tritate.

Crumble di crema alle nocciole caramellate

Per la crema: 400 g di latte, 140 g di panna fresca, 150 g di tuorli, 150 g di zucchero, 45 g di amido di mais (maizena), 20 g di amaretto di Saronno

- Portare quasi a bollore il latte con panna.
- **Montare bene** tuorli con lo zucchero. Unire poi gli amidi.
- Quando il latte e panna stanno per bollire versare nel tegame la miscela di uova. **Non mescolare.** Alzare la fiamma e non girare il composto fino a quando il latte non comincia a bollire tutto intorno alla miscela di uova e non forma dei “vulcani” al centro. A questo punto dare un giro per miscelare il tutto e spegnere il fuoco e profumare con l'amaretto.
- Mettere la crema in una pirofila che possa andare in forno.

Per il crumble: 100 g di granella di nocciole tostate, 100 g di zucchero, 100 g di burro, 200 g di farina.

- Mettere in un tegamino lo zucchero con due cucchiai di acqua e portarlo a caramello.
- Unire la granella di nocciole e fare un croccante.
- Quando è freddo tritarlo al mixer, aggiungere il burro e ultima la farina. Non lavorare troppo. Spargere queste briciole sulla superficie della crema.
- Infornare per 40 minuti a 180°. Verso la fine della cottura azionare qualche minuto il grill per perfezionare la doratura della superficie.
- Oppure bruciare con il cannello.