

Menu

Trick or Treat



Aperitivi:

- ◆ *Aperitivo Jack'O*
- ◆ *Mojito spiritato*
- ◆

Antipasti:

- ◆ *Marrons glacés avvolti nel lardo*
- ◆ *Girandola di formaggi accompagnati da mostarde e gelatine autunnali*
- ◆ *Quichè ai profumi del bosco incantato*
- ◆ *Frittelle di cavolfiore indemoniate con salsa velenosa*

Primi piatti:

- ◆ *Trionfo di Vialone nano alla zucca*
- ◆ *Zuppa della strega coperta con sfoglia di ragnatela*

Secondi piatti:

- ◆ *Arrosto dell'orco*
- ◆ *Straccetti alla pozione fatata*
- ◆ *patate novelle "Hocus Pocus"*

Dessert:

- ◆ *Quadrotti di Jack O' Lantern*
- ◆ *Mousse fangosa con lingue di gatto nero*



** Aperitivi **

Aperitivo Jack'O

40 gr di bitter Campari

Un'arancia spremuta

1 cucchiaino di sciroppo di fragole

Mettere nello shaker alcuni cubetti di ghiaccio e aggiungere gli altri ingredienti. Agitare bene per qualche secondo e versare nel bicchiere.

Mojito Spiritato

5/10 di rum chiaro invecchiato da 1 a 3 anni

2/10 di acqua frizzante, come vuole la tradizione o in alternativa schweppes

3/10 di vodka Luxuria Keglevich

3 o 4 pezzetti di lime

3 cucchiaini di zucchero di canna

foglie di menta

ghiaccio tritato



Lavate il lime, tagliatelo a spicchi e mettetene 3 o 4 pezzetti nel bicchiere. Aggiungete 3 cucchiaini di zucchero di canna e qualche foglia di menta. Dopodichè pestate bene in modo da impastare il tutto.

Ora riempite di ghiaccio tritato fino all'orlo e poi aggiungete il rum, la vodka alla liquirizia e infine l'acqua frizzante. Mescolate per bene con un cucchiaino per far risalire lo zucchero e il lime. Mettete una cannuccia (di liquirizia sarebbe il massimo) nel bicchiere, vi aiuterà a bere evitando i pezzetti di lime e a pescare qualche granello di zucchero dal fondo del bicchiere

** Antipasti **

Marron Glaces avvolti nel lardo:

(per 4 persone)



Ingredienti:

4 panini piccoli alle noci
8 marrons glacés
8 fettine sottili di lardo di Arnald

1 rametto di rosmarino
pepe bianco q.b.

Preparazione:

Tagliare i panini a metà e disporli nella placca foderata

da carta forno, e farli scaldare per 3 minuti con la carta tagliata rivolta verso l'alto.

Adesso preparo i marrons glacés avvolgendoli ognuno in una fettina di lardo, e infilando al loro interno un ciuffetto di rosmarino.

Estraggo i panini dal forno vi metto sopra il marron con il lardo e li passo al forno per un minuto, giusto il tempo di intiepidire il lardo.

Trasferire i crostini in un piatto da portata, ben caldi con una spolverata di pepe bianco.

Servire caldi.



Girandola di formaggi accompagnati da mostarde e gelatine



Girandola di formaggi in cui si procede in un percorso sensoriale,partendo da formaggi molto freschi passando per medio-stagionati,culminando in formaggi dal gusto deciso piuttosto che piccante.

Qui sotto troverete delle indicazioni su come procedere,ovviamente voi potete sbizzarrirvi con i formaggi che più vi piacciono,mantenendo però sempre "l'ordine"della stagionatura.

Serve un bel piatto grande per ciascun commensale dove poter posizionare la nostra girandola in senso orario.

Per prima cosa inizio con i formaggi freschi di solito il primo è una ricotta fresca di capra che l'abbino a un miele d'arancia oppure ad una confettura di pere,poi un formaggio molto fresco (ad esempio uno scquacquerone) con una composta di cipolle rosse,poi con una crescita abbinato ad una confettura di banane (buonissima assolutamente da provare!!!!!!!!!!!!) e se si vuole proprio strafare si concludono i formaggi freschi con una freschissima mozzarella fior di latte abbinata ad una marmellata di anguria bianca. I formaggi freschi a chi volesse osare un po' di più si possono abbinare a delle gelatine floreali come quella di violetta e gelsomino!
Adesso proseguo con i formaggi a media stagionatura....e qui c'è veramente da sbizzarrirci quindi metterò i miei preferiti:un buon brie abbinato ad una marmellata di mirtilli oppure ad una composta di mele renette,poi con un gorgonzola dolce abbinato ad una mostarda di cipolle oppure ad un miele d'acacia,un parmigiano media

stagionatura abbinato ad una confettura di pomodori verdi oppure ad una confettura di zucca ed infine ad un caciocavallo abbinato ad un miele di castagno. Per quanto riguarda i formaggi ad alta stagionatura o comunque dal gusto deciso possiamo abbinare un Asiago stravecchio ad una gelatina di mimosa, un parmigiano stagionato ad una confettura d'uva, e un gorgonzola molto invecchiato e piccante ad una confettura di sedano, a me piace molto anche la toma piemontese invecchiata d'abbinare ad un buon miele d'acacia.





Quiche ai profumi del bosco incantato

Ingredienti:

500 gr di champignon freschi
prezzomolo
1 spicchio d'aglio
250 gr di scamorza affumicata
200 gr di speck
olio evo q.b.
sale q.b.
1 confezione di pasta brisè

Preparazione:

Per prima cosa tagliare i funghi a fettine, e metterli in una padella larga.

Li faccio cuocere per 10-15 minuti con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio, aggiustando di sale e mettendo del prezzemolo tritato a fine cottura.

Ho preso una tortiera, l'ho foderata con carta forno, vi ho disteso sopra la pasta brisè, bucherellandola con i rebi

della forchetta. Ho iniziato con il farcirlo:prima ho messo i funghi livellandoli,poi lo speck,ed infine la scamorza tagliata a fette,ho proceduto così a strati,fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ho ripiegato verso l'interno la pasta in esubero,e ho cotto a 180° per un'oretta scarsa



Frittelle di cavolfiore indemoniato con salsa velenosa

Ingredienti per le frittelle:

un cavolfiore grande
100 gr di farina
un cubetto di lievito
2 uova
parmigiano e pecorino
romano grattugiato
latte q.b.
Sale q.b.
olio per friggere



Ingredienti per la salsa tartara:



2 grandi uova sode
il tuorlo di un uovo
270 ml di olio d'olio
un cucchiaino d'aceto di mele
prezzemolo tritato q.b.
4 cetriolini
sale e pepe bianco q.b.
Una manciata di erba cipollina fresca

Preparazione delle frittelle:

Ho bollito il cavolfiore in acqua salata, poi l'ho scolato e l'ho tagliato a pezzetti; nel frattempo ho preparato il composto con farina, latte tiepido, uova, parmigiano e pecorino grattugiato il lievito aggiustando di sale e pepe. Il composto è risultato omogeneo non troppo liquido. Ho lasciato riposare per un'oretta, vi ho messo dentro i cavolfiori e li ho fritti in olio bollente.

Preparazione della salsa tartara:

In una ciotola ho mescolato gli albumi sodi con quello fresco, poi man mano ho aggiunto l'olio a filo sbattendo con la frusta elettrica, alla fine quando ho messo tutto l'olio, sempre continuando a sbattere, ho aggiunto l'aceto di mele. Alla fine ho aggiunto l'albume tritato, poi l'erba cipollina ed il prezzemolo sminuzzato ed infine i cetriolini tritati, ho aggiustato di sale e ho inserito un pizzico di pepe bianco. L'ho lasciata riposare qualche ora, ovviamente l'ho preparata la sera prima .

** Primi Piatti **

Trionfo di Vialone nano alla zucca



Ingredienti:

700 gr di zucca
350-400 di riso vialone nano
prezzemolo tritato parmigiano grattugiato 1/2 cipolla
rossa di Tropea
un pezzetto di burro
sale e pepe q.b.
brodo q.b.
olio

Preparazione:

Come prima cosa ho pulito la zucca e l'ho tagliata a pezzetti. L'ho messa nella casseruola con la cipolla tritata ed un po' d'olio.

Ho aggiunto del brodo e l'ho cotta a fuoco basso finchè risulterà bella tenera.

A questo punto metto il riso e lo amalgamo per bene alla purea di zucca per un paio di minuti.

Verso il brodo man mano continuando a mescolare finchè il riso non risulterà tenero e cremoso, assaggiando ed aggiustando di sale.

A fine cottura ho mantecato con un pezzo di burro, il parmigiano, mettendo il prezzemolo tritato, e a chi piace, abbondante pepe, che



serve a togliere un po' quella dolcezza stucchevole della zucca.

Zuppa della strega coperta con sfoglia di ragnatela

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di funghi freschi
100 gr di finferli (galletti) freschi
50 gr di porcini secchi
1 spicchio d'aglio
3 porri
prezzemolo tritato
30 gr di burro
500 ml di brodo vegetale
1 uovo
200 ml di panna fresca
2 fogli di pasta sfoglia



sale e pepe q.b.

Preparazione:

Per prima cosa ho messo in ammollo i funghi secchi, poi ho preso quelli freschi gli ho lavati per bene gli ho tagliati a fettine. Ho preso una padella molto larga dove vi ho messo il burro e vi ho rosolato il cipollotto e



l'aglio, poi vi ho aggiunto i funghi freschi e quelli secchi strizzati per bene e sminuzzati, e ho fatto cuocere per alcuni minuti.

Ho messo il composto in una casseruola, ho aggiunto di brodo del prezzemolo tritato e ho aggiustato di sale e pepe e ho cotto per una decina di minuti, quindi ho passato il composto con il passa minestrone sminuzzando i funghi, e ho aggiunto la panna fresca, cuocendo per pochi minuti ancora, aggiustando di sale se era il caso.

Ho trasferito il composto in 4 ciotole del diametro di 18 cm, ho ricavato 4 dischi del diametro delle stesse... ho bagnato il bordo dei contenitori, vi ho appoggiato sopra i dischi facendo aderire per bene ai bordi e li ho spennellati con dell'uovo sbattuto.

Ho cotto in forno a 180° per 10-12 minuti. Li ho serviti in tavola caldi con dei sottopentola.



** Secondi Piatti **

Arrosto dell'orco

Ingredienti:

1 kg di fesa di vitello
2 etti di pancetta
250 ml di panna fresca
1 bicchiere di vino bianco
50 gr di burro
olio evo q.b.
1 cipolla piccola di Tropea
1 rametto di rosmarino
brodo di carne

sale e pepe q.b.

Preparazione:

Ho messo la carne su di un tagliere e l'ho rivestita con la pancetta,aggiungendo al suo interno qualche ciuffetto di rosmarino, l'ho legata per bene con del filo facendo aderire il più possibile il bacon alla carne.

In un tegame ho messo la cipolla tritata con un filo d'olio,e l'ho fatta imbiondire,ho aggiunto l'arrosto e l'ho fatto dorare girandolo in continuazione,a fiamma viva per 5 minuti.

Adesso metto il vino,il brodo,il sale e il pepe,la panna e lascio cuocere coperto con un coperchio per un'oretta abbondante.

Quando l'arrosto è cotto,lo lascio raffreddare lo taglio a fette che metto in una padella molto larga.

Filtro il fondo di cottura che verso sopra alle fette di arrosto





Straccetti alla pozione fatata



Ingredienti:

farina q.b.

olio evo q.b.

250 gr di petto di pollo

prezzemolo tritato

il succo di 2 limoni

sale e pepe q.b.

rosmarino q.b.

1 confezione di patate novelle (si trovano al banco ortofrutta)

Preparazione:

Per prima cosa, ho messo a cuocere le patate in padella con un goccio d'olio, aggiustando di sale e aggiungendo del rosmarino. Le ho cotte a fuoco medio basso finché non sono diventate tenere all'interno e dorate fuori.

A questo punto preso i petti di pollo li ho battuti con un batticarne e li ho tagliati a pezzetti, successivamente li ho infarinati per bene.

A questo punto ho preso un'altra padella molto capiente, ho messo due cucchiaini d'olio evo vi ho posizionato sopra gli straccetti.

Li ho fatti rosolare per un paio di minuti in entrambi i lati salando e pepando in



entrambe le parti.

Adesso vi ho versato il succo di limone,e ho fatto cuocere per alcuni minuti,finchè non sono risultati teneri.

A fine cottura ho aggiunto prezzemolo...ed il gioco è fatto!!!



** Dessert **

Quadrotti di Jack O' Lantern



Ingredienti:

200 gr di farina 00

100 gr di burro

2kg di zucca

130 gr di zucchero di canna

200 gr di panna fresca

3 uova

cannella e chiodi di garofano in polvere q.b.

1 pezzetto di zenzero

30 gr di pistacchi naturali sgusciati

un pizzico di sale

Preparazione:

Per prima cosa preparo la pasta:metto in una spianatoia la farina a fontana con un pizzico di sale ed il burro freddo a pezzetti e lavoro ottenendo un impasto sbriciolato. Lo bagno con 4-5 cucchiaini di acqua fredda. Formo una palla e la metto in frigorifero per un'ora.

Adesso taglio la zucca a fette senza sbucciarla. La metto in una placa da forno e la cuocio in forno coperta con la carta d'alluminio per 25 minuti circa. Passato il tempo tolgo la stagnola e cuocio per altri 25-30 minuti.

Tolgo la zucca dal forno,la tolgo dalla scorza e la passo al mixer formando una purea che metterò in una ciotola.

Aggiungo al purè lo zucchero di canna,le uova e la panna,amalgamo per bene aggiungendo mezzo cucchiaino di cannella,1 pizzico di chiodi di garofano e lo zenzero grattugiato;e mescolo ancora.

Adesso stendo la pasta dello spessore di mezzo centimetro che sistemerò in una tortiera rettangolare su carta forno bagnata e strizzata.

Verso sopra il composto di zucca,livellandola,e cuocio in forno per i primi 15 minuti a 200° poi per un'altra mezzora abbondante a 180°

Tolgo dal forno,lascio raffreddare,taglio a quadrotti che spolverizzo con zucchero a velo e pistacchi tritati.

Mousse fangosa con lingue di gatto nero

Ingredienti per la mousse:

200 gr di cioccolato fondente

60 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero a velo

5 uova



Preparazione:

Ho sciolto il cioccolato fondente a bagnomaria, ho unito il burro a pezzetti a temperatura ambiente e lo zucchero. Ho mescolato per bene, Adesso ho separato i tuorli dagli

albumi; i rossi gli ho uniti al composto, unendoli man mano e continuando a mescolare.

Adesso ho montato a neve gli albumi con un pizzichino di sale e gli ho uniti al composto mescolando dal basso verso l'alto.

Quando ho ottenuto un bel composto omogeneo, l'ho messa in frigorifero per 3-4 ore.

Ingredienti per le lingue di gatto:

100 gr di farina

3 albumi

100 gr di burro

100 gr di zucchero a velo

1 bustina di vanillina



Preparazione:

60 gr di burro

90 gr di zucchero

1 uovo

60 gr di farina

1 pizzico di sale

Preparazione:

Sbatto con la frusta il burro fuso e lo zucchero, aggiungo l'uovo e continuare a mescolare. Infine, aggiungo la farina con un pizzico di sale e sbatto ancora con la frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Rivesto la teglia del forno con la carta forno, quindi aiutandomi con un cucchiaino per stendere uno strato sottile di impasto della lunghezza di circa cm 5 e della larghezza di circa cm 1,5. Lascio qualche centimetro tra una lingua di gatto e l'altra in modo che non si tocchino durante la cottura. Inforno a 180° per 5 minuti.



I sapori di casa

<http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus>

<https://www.facebook.com/pages/I-sapori-di-casa/218859721498054>

