

Ricettario
Montebovi



metti in tavola il 1 Maggio



Crostini lardo e melanzane

Antipasti

Crostini lardo e melanzane

Preparazione

Lavate le melanzane e intere mettetele in forno già caldo a 180° per 15 minuti. Togliere poi le melanzane tagliatele a metà e con un cucchiaino prelevate solo la polpa.

Raccogliere tutta la polpa in un recipiente e frullatela con aglio, il succo di lime, il sale e il pepe.

Frullate fino ad ottenere una salsa morbida e omogenea.

Scaldare in forno i crostini, appena caldi spalmare la salsa sopra e ricoprite poi ogni crostino con una fettina di lardo.

Servite ancora calde.

Ingredienti

4 crostini
8 fette di lardo
2 melanzane
2 spicchi d'aglio
il succo di 1 lime
sale q.b.
pepe q.b.



Tempo di preparazione: **20 min**



Bruschetta speck, pere e noci

Antipasti

Bruschetta speck, pere e noci

Preparazione

Scaldate leggermente le bruschettine e, ancora calde, ponere sopra una fetta di speck. Tagliate a stricoline le pere (meglio se quelle dure tipo Kaiser) e adagiatele sopra lo speck.

Ancora sopra una noce di formaggio brie. Tenere in forno per qualche secondo, il formaggio deve appena scaldarsi non sciogliersi. Con la bruschettina ancora calda far colare un pò di miele sul brie.

Per finire il tocco magico, la bruschetta si completa sbriciolando un gheriglio di noce sopra a tutto.

Tempo di preparazione: **15 min**

Ingredienti

Bruschettine
Formaggio brie
Pere
Miele di castagno
Speck
Noci





Gnocchi al forno

Primo

Gnocchi al forno

Preparazione

Rosolare la cipolla in padella con un po' di olio e aggiungere la passata di pomodoro.

Aggiustare di sale.

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente.

Una volta pronti, disporli in una teglia e condirli con il sugo.

Aggiungere la provola a fette e la scamorza affumicata.

Completare con il parmigiano e il basilico.

Infornare a 200° per 20 minuti

Tempo di preparazione: **10 min**

Tempo di cottura: **20 min**

Ingredienti

1 cipolla
½ l di passata di pomodoro
6 fette di provola affumicata
parmigiano qb
olio extra vergine di oliva qb





Arrosto di prosciutto con ananas

Secondo

Arrosto di prosciutto con ananas

Preparazione

Tagliuzzare qua e la il prosciutto infilando poi i chiodi di garofano nelle fessure della carne. Appoggiare le varie fette di ananas sull'arrosto fissandole con degli stuzzicadenti. Porre una ciliegia, anch'essa fissata con lo stuzzicadenti, al centro di ogni fetta di ananas. Separatamente mescolare lo sciroppo dell'ananas, lo zucchero di canna e la senape fino ad ottenere una salsa senza grumi.

Porre l'arrosto in una pirofila, versateci sopra la salsa ottenuta e cuocere in forno, bagnando ogni tanto con la salsa per 15 minuti a 180°.

Per rendere l'arrosto ancora più saporito 5 minuti prima della fine della cottura tagliatelo a fette e bagnate le fette con la salsa. Terminare la cottura e servite in tavola accompagnato da croccanti rusticini al sesamo.

Tempo di preparazione: **20 min**

Tempo di cottura: **90 min**

Ingredienti

1 kg di arrosto di prosciutto affumicato
1 lattina di ananas sciroppata
125 g di zucchero di canna
3 cucchiaini di senape dolce
ciliegie al Maraschino
1 cucchiaino di chiodi di garofano





Charlotte à la russe

Dessert

Charlotte à la russe

Preparazione

Ammollare la gelatina come da istruzioni. Montare a neve la panna e riporre al fresco. Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia ed un pizzico di sale. Montare i tuorli con lo zucchero. Versare il latte bollente, primo del baccello di vaniglia, sulla crema di uova e amalgamare. Scaldare il tutto senza far bollire. Versare poi la crema in una ciotola.

Unire la gelatina alla crema e fate raffreddare. Prima del completo raffreddamento unite la panna ed il maraschino. Versare il tutto in uno stampo e riporlo in frigo fino al rassodamento.

Una volta rassodata versare la crema in un piatto da portata e decoratela intorno con i savoiardi. Lavare e asciugare le fragole e distribuiteli poi sulla superficie della charlotte. Spolverare poi il tutto con zucchero a velo. Servite con la salsa di lamponi.

Tempo di preparazione: **50 min**

Ingredienti

5 g di gelatina
235 ml di panna
1/2 baccello di vaniglia
155 ml di latte
1 pizzico di sale
2 tuorli
55 g di zucchero
10 ml di maraschino

60 g di savoiardi
250 g di fragole
zucchero a velo
120 ml di salsa
di lamponi



Buon
Appetito



www.montebovi.com