

Ricettario
Montebovi



metti in tavola il 2 Giugno



Rosato ai lamponi con mandorle

Aperitivo

Rosato ai lamponi con mandorle

Preparazione

Versate in una caraffa 4 dl di vino rosato, un dl di brandy e 150 g di lamponi.

Unite 4 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna, mescolate il tutto, poi coprite la caraffa con un foglio di pellicola e mettete in frigo per almeno mezza giornata.

Tostate 100 g di mandorle pelate in un padellino antiaderente con 20 g di burro caldo finché inizieranno a dorare;

unite un cucchiaino di zucchero di canna e cuocete, mescolando in continuazione, fino a ottenere un caramello dorato.

Mescolate metà mandorle con un cucchiaino di curry in polvere e l'altra metà con un cucchiaino di paprika dolce, stendetele a raffreddare in due piattini e servitele con il vino ben freddo.

Concludete la vostra presentazione decorando i bicchieri con piccoli spiedini di lime e lamponi.

Tempo di preparazione: **10 min**

Tempo di cottura: //

Difficoltà: ★★★★★

Ingredienti

1 dl di brandy
20 gr di burro
150 gr di lamponi
lime q.b.
zucchero di canna 1 cucchiaino
paprika dolce 1 cucchiaino
4 dl di vino rosato
curry 1 cucchiaino
sciroppo di zucchero 4 cucchiaino
100 gr di mandorle





Conetti di Bresaola

Antipasti

Conetti di Bresaola

Preparazione

Per preparare i conetti tagliate il salmone a listarelle e mettetelo nel mixer. Unite la robiola e un filo di latte; insaporite con sale e pepe, nelle quantità a voi gradite, e irrorate il tutto con mezzo bicchierino di gin.

Frullate il tutto fino ad ottenere una crema morbida ed omogenea. Quindi regolate di sale, pepate e aggiungete uno spruzzo di Tabasco.

Amalgamate bene gli ingredienti mescolando con un cucchiaino di legno, poi mettete una grossa cucchiaiata della crema prima preparata al centro di ogni fetta di bresaola.

Ripiegate le fette in modo da formare dei cornetti e disponeteli a ruota su un piatto da portata rotondo.

Per migliorare la presentazione del piatto tagliate il pomodoro a spicchi e alternateli ai rotolini di bresaola. Lavate e mondate qualche foglia di prezzemolo e distribuitele tra i «cornetti» di bresaola insieme alla bruschettine di accompagnamento.

Tempo di preparazione: **20 min**

Tempo di cottura: - -

Difficoltà: ★★★★★

Ingredienti

Pepe e Sale

16 fette di Bresaola

Latte Intero

Prezzemolo

80 gr. di Robiola

Pomodorini q.b.

80 gr. Salmone Affumicato

Gin





Trenette al pesto

Primo

Trenette al pesto

Preparazione

Preparare il pesto alla genovese.
Tritate l'aglio e il basilico e aggiungete un pizzico di sale per conservare il colore verde delle foglie.

Quando aglio e basilico saranno tritati alla perfezione, mettete in un mortaio il basilico, l'aglio ed i pinoli e pestate gli ingredienti, magari aggiungendo un filo d'olio per amalgamare il tutto creando così una morbida crema.

Mettete il pesto ottenuto in una terrina e mescolatevi tutti gli altri ingredienti: il Parmigiano Reggiano grattugiato, il pecorino stagionato, l'olio rimasto, il sale e il pepe in quantità a piacere.

Cuocere in acqua bollente e salata la pasta, scolatela una volta arrivata al dente.
Condite con il pesto e, se risultasse troppo denso, diluite appena con un bicchiere d'acqua di cottura e servite con qualche foglia di basilico fresco.

Tempo di preparazione: **15 min**

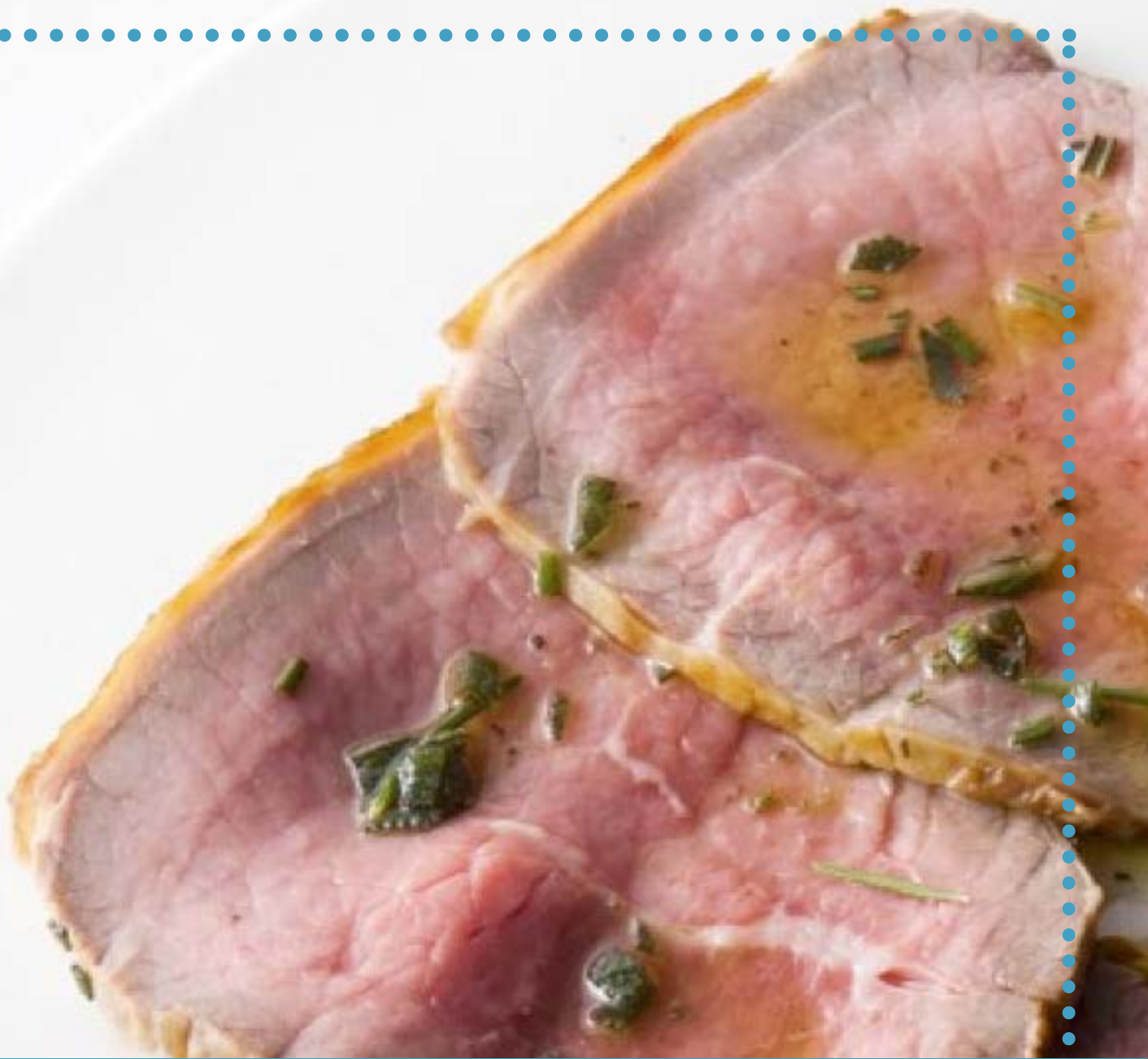
Tempo di cottura: **11 min**

Difficoltà: ★★☆☆

Ingredienti

400 g di trenette
30 g di basilico
15 g di pinoli
uno Spicchio d'aglio
60 g di Parmigiano grattugiato
40 g di Pecorino grattugiato
2 dl di olio extravergine di oliva
sale q.b.
pepe q.b.





Arrostato Fiorentino

Secondo

Arrostato Fiorentino

Preparazione

Sistamate la carne in una teglia dai bordi piuttosto alti e mettetela in forno già riscaldato a 200°. Cuocete per circa 20 minuti, il tempo di cottura può variare in base al grado di cottura desiderato. Lavate e asciugate le foglie di salvia ed il rosmarino, tritate gli aromi, raccoglieteli in una ciotola e mescolatevi un goccio di Chianti. Amalgamate bene, poi unire 2 bicchieri di olio, mescolando bene. Trascorso il tempo di cottura toglietela teglia con l'arrosto dal forno e versatevi sopra la salsa ottenuta. Coprite con un coperchio o un foglio di alluminio e lasciate insaporire la carne per una mezz'ora. Scolatela su un tagliere, affettatela, disponete le fette su un piatto da portata, irroratela con la salsa e servite. Così cucinato l'arrosto di carne rossa è sanissimo perchè l'olio non cuoce, e si può conservare anche per qualche giorno senza perdere in sapore.

Accompagnate poi il piatto con grissini ("rusticini") al rosmarino per non variare il sapore del piatto.

Tempo di preparazione: **10 min**

Tempo di cottura: **20 min**

Difficoltà: ★★★★★

Ingredienti

1 kg manzo
salvia
1 mazzetto rosmarino
erbe aromatiche q.b.
olio di oliva extravergine q.b.
vino Chianti q.b.





Spiedini di frutta e Pan di Spagna

Dessert

Spiedini di frutta e Pan di Spagna

Preparazione

Foderate una teglia rettangolare di circa 10x22 cm con la pellicola trasparente;
distribuite sul fondo metà pan di Spagna, spalmatevi sopra il gelato al Fior di Latte, spolverizzatelo di cannella e copritelo con un altro strato di pan si Spagna.
Mettete lo stampo in freezer per almeno un'ora.

Lavate la frutta e tagliatela a tocchetti. Tagliate il pan di Spagna a cubetti di circa 3 cm e metteteli in freezer per qualche minuto.

Infilzate la frutta su stecchi di legno; piantate ogni spiedino in un cubetto di pan di Spagna, passateli in freezer per 4 minuti e cospargeteli di cannella e zucchero a velo.

Serviteli belli freschi.

Ingredienti

Cannella q.b.
Gelato Fior Di Latte 500 gr
Pan Di Spagna 500 gr
Zucchero A Velo q.b.
2 Kiwi
3 Pesche
2 Prugne
3 Albicocca

Tempo di preparazione: **8 min**

Tempo di attesa: **38 min**

Difficoltà: ★★★★★





Fonduta al cioccolato

Dessert

Fonduta al cioccolato

Preparazione

Spezzettate il cioccolato e mettetelo nel set per fonduta con un bicchiere e mezzo di acqua e il caffè solubile. Fate fondere lentamente il cioccolato, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una crema liscia.

Levatela dal fuoco, unitevi il latte o la panna, il burro, lo zucchero vanigliato e uno o 2 cucchiaini di rum.

Mescolate delicatamente e servite questa crema tiepida accompagnata da frutta.

Per i più golosi questa gustosissima fonduta può essere accompagnata anche da boscotti, lingue di gatto o savoiardi sardi.

Ingredienti

Frutta mista
125 gr di farina
burro q.b.
Latte intero 5dl
Cioccolato fondente 400 gr
caffè solubile
zucchero vanigliato
rum 2 cucchiaini

Tempo di preparazione: **10 min**

Tempo di cottura: **5 min**

Difficoltà: ★★★★★



Buon
Appetito



www.montebovi.com