



Comune di Villa d'Almè
Assessorato alle Pol. Giovanili

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'
www.noidivilla.it

RICETTE DELLA QUINTA LEZIONE - 21 marzo 2011

Maltagliati porri e gorgonzola

ingredienti

4 porri
2 pomodori
1 cipolla
4 spicchi d'aglio
gorgonzola
125 ml panna da cucina
olio
sale
pepe
basilico
100 g di farina integrale
1 uovo

procedimento

Disporre la farina a fontana, unirvi l'uovo ed impastare fino ad ottenere un composto elastico, lasciar riposare, tirare con il tira-pasta e sagomare secondo la forma desiderata.
Tritare la cipolla e gli spicchi d'aglio e brasarli leggermente, aggiungere i porri a pezzi e continuare la cottura, aggiungere i pomodori privati di pelle e semi e fatti a cubetti.
Aggiungere panna e gorgonzola e far sciogliere a fuoco basso.
Contemporaneamente calare la pasta, cuocerla e servire con la salsa.

Arrotolato di vitello ripieno

ingredienti

7-8 fette di noce o scamone di vitello
1 vasetto piccolo mostarda di frutta
150 gr pistacchi puliti
200 gr pane grattato
parmigiano grattugiato
100 gr bologna
prezzemolo
amaretti
noce moscata
1-2 uova

procedimento

Preparare il ripieno impastando pan grattato, parmigiano grattugiato, uova, prezzemolo, mostarda a pezzetti, pistacchi frantumati, bologna tritata e amaretti.
Salare, pepare, regolare di noce moscata e rendere umido con acqua tiepida.
Stendere le fette di noce leggermente sovrapposte, farcire con il ripieno, chiudere, avvolgere nella stagnola e cuocere in forno per circa 20-30 minuti.



Comune di Villa d'Almè
Assessorato alle Pol. Giovanili

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'
www.noidivilla.it

Diplomatica

ingredienti

250 gr pasta sfoglia
alchermes
zucchero a velo
300 gr farina
200 gr zucchero
6 uova
2 limoni
1 bustina lievito pane degli angeli
50 gr burro
0,5 L latte

procedimento

Aprire la pasta sfoglia sul piano di lavoro, ricavarne due rettangoli , punzecchiarli con le punte di una forchetta e trasferirli su una placca foderata con carta da forno; infornare per circa 15-20 minuti a 180°: la pasta non deve cuocere molto e neanche dorarsi, ma deve risultare morbida.

Preparare il Pan di Spagna nel seguente modo:

mettere in una terrina i rossi d'uovo e lo zucchero in polvere, e lavorare finché il composto sarà ben montato.

Montare a parte i bianchi d'uovo rimasti e sbatterli bene con la frusta, fino ad averli a neve ferma; unire delicatamente le chiare ai rossi e poi versare su tutto, a pioggia, la farina fine da dolci; aggiungere la buccia grattugiata del limone e, per ultimo, il lievito. Versare il composto ben amalgamato in una teglia antiaderente precedentemente imburata e infarinata ed infornare a 180° per 30-40 minuti.

Nel frattempo, preparare la crema pasticciera:

versare in una terrina lo zucchero e i rossi d'uovo; sbattere con una frusta ed aggiungere la farina. Mettere sul fuoco il latte e la scorza di limone e quando sarà piuttosto caldo versarlo a piccole quantità nella terrina, amalgamando bene con la frusta; travasare quindi la crema in un tegamino e farla bollire dolcemente a bagnomaria per tre-quattro minuti.

Fare quindi raffreddare, avendo cura di mescolarla di tanto in tanto per impedirne la formazione di pellicola in superficie.

Procedere ora alla composizione del dolce: foderare la teglia antiaderente con della pellicola da cucina facendola debordare abbondantemente, sistemarvi quindi un foglio di pasta sfoglia, stendervi sopra uno strato generoso di crema pasticciera, coprire con il Pan di Spagna e bagnarlo con l'Alchermes; stendere un nuovo strato di crema e terminare con il secondo rettangolo di pasta sfoglia; chiudere bene il dolce con la pellicola, mettervi sopra un peso in maniera che sia uniforme su tutta la superficie e tenerlo in frigorifero per qualche ora: in questo modo il dolce risulterà perfettamente compattato e sarà più facile dividerlo in porzioni.

Prima di servire, togliere il peso, aprire la pellicola e adagiare sul dolce il piatto di portata; rovesciarlo ed eliminarvi completamente la pellicola; cospargerne la superficie con dello zucchero a velo fatto e caramellare a rombo.