

**2 MAGGIO 2018
BELLI CON POCO
RICETTARIO**

Gazpacho di pomodori datterini e fragole

6 pomodori datterini
mezzo spicchio di aglio
un mazzetto di menta
250 gr di fragole
2 fette di pane raffermo
olio extravergine d'oliva
sale e pepe
aceto di lamponi

Frullate tutti gli ingredienti insieme aggiungendo progressivamente dell'acqua fino ad ottenere una consistenza abbastanza liquida, ma non troppo.

Servite il gazpacho freddo, in bicchierini monoporzione, decorandoli con un pezzettino di fragola, una fogliolina di menta e un fiore edibile.

Zuppa di piselli freschi, uovo in camicia e crostini di pane

1 kg di piselli freschi (pesati con il loro baccello)
1 ciuffo di basilico
Sale e pepe
Olio extravergine di oliva
4 uova
Pecorino in scaglie (a piacere)
Crostini di pane

Pulire i piselli e farli sbollentare in acqua per qualche minuto. Ripassare i piselli sbollentati in padella con poco cipollotto e olio extravergine, aggiungendo anche un po' di acqua di cottura. Aggiungere un ciuffo di basilico e frullare il tutto con il mixer ad immersione. Regolare di sale e pepe.

Per l'uovo in camicia, ricavare un rettangolo di pellicola alimentare e ungere con poco olio.

Mettere la pellicola in una tazzina e sgusciarvi dentro l'uovo. Sigillare bene il pacchetto e immergere in acqua bollente fino a che l'albume non si sarà rappreso.

Impiattare mettendo alla base del piatto la zuppetta di piselli, adagiarvi sopra l'uovo e completare con crostini di pane abbrustolito.

Girelle di pane caldo con pomodoro e mozzarella

1 confezione di pane da tramezzini
Olio extravergine di oliva
50 gr di passata di pomodoro
50 gr di mozzarella tritata
2 uova
100 gr di pangrattato

Prendere il pane per tramezzini, possibilmente senza crosta, appoggiarlo sopra un foglio di pellicola e stenderlo leggermente con le mani o con il mattarello.

Farcire il pane con poca passata di pomodoro condita con un goccio di olio e origano, e la mozzarella tritata. Arrotolare delicatamente il pane su se stesso e mettere in congelatore per circa mezz'ora.

A questo punto, estrarre il pane e tagliare a rotolini regolari di circa 1 cm. Impanare immergendo ciascun rotolino prima nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Infilzate i rotolini ottenuti con uno stecchino e cuocete su una piastra rovente leggermente unta fino a doratura. Si possono anche cuocere in forno a 180 gradi per circa 10 minuti.

Millefoglie monoporzione con crema di ricotta e fragole

1 rotolo di pasta sfoglia già pronta
250 gr di ricotta
80 gr di zucchero a velo
Scorza di agrumi
Estratto di vaniglia
fragole

Preparare la crema per farcire il millefoglie amalgamando la ricotta con lo zucchero a velo e aromatizzando a piacere con poca vaniglia e scorza di agrumi. Mettere in una sacca da pasticciere. Nel frattempo preparare la pasta sfoglia, stendendola leggermente con il matterello. Disporre la pasta sfoglia nella teglia da forno con carta forno.

Spennellare la sfoglia con burro fuso, creare dei fori sulla superficie con una forchetta, spolverare con zucchero a velo e ricavare con il coppapasta dei cerchi.

Cuocere in forno ventilato a 180\200° per circa 15 o 20 minuti

Quando la pasta sfoglia sarà cotta, lasciarla raffreddare

Assemblare la millefoglie, stendendo la crema sul primo disco di pasta sfoglia, coprire questo primo strato con un altro disco di pasta sfoglia, farcire con la crema e completare con l'ultimo disco aggiungendo zucchero a velo e fragole fresche in superficie.