

Menu`

Primo piatto

Agnolotti alla piemontese

Risotto alla zucca

Secondo piatto

Vitello tonnato

Rotolo di fesa di tacchino con formaggio e prezzemolo

Contorni

Dessert

Meringhette baciato

Mousse di albicocche allo yourt

Vitello tonnato (oggi petto di tacchino tonnato)

circa:

2 Kg di vitello (oggi tacchino)

500 gr di tonno

30 gr di acciughe

50 gr di capperi

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

5 chiodi di garofano

1 bicchiere di vino bianco

sale

maionese

Preparazione:

Cucinare la carne (legata) in acqua bollente con le verdure come se fosse un normale bollito (circa 1 ora, facendo bollire dolcemente). Far raffreddare.

Tritare il tonno scolato dall'olio con i capperi e le acciughe. Aggiungere il tutto alla maionese. Mescolare bene.

Tagliare la carne. Distribuire la salsa sopra la carne e servire.

Agnolotti alla piemontese (per 4-6 persone)

pasta	ripieno	inoltre
3 uova	300 gr di ricotta	60 gr di burro
300 gr di farina	mezza cipolla	8 foglie di salvia
sale	1 cucc. di burro	sale, pepe
	300 gr di spinaci tritati	100 gr di grana
	2 cucc. di	
	prezzemolo	
	2 uova	
	sale, pepe	
	50 gr di grana grattugiato	

Preparazione:

Tritare le cipolle e rosolare nel burro per circa 2-3 minuti.

Aggiungere gli spinaci. Mescolare bene, finché tutto il liquido sarà evaporato. Aggiungere il prezzemolo e lasciare raffreddare.

Aggiungere la ricotta, le uova, salare e pepare. Adesso aggiungere il formaggio.

Tirare la pasta il più sottile possibile e fare dei cerchi di circa 6 cm di diametro. Su metà dei cerchi distribuire il ripieno. Bagnare i bordi della pasta e coprire, schiacciando bene i bordi in modo tale che il ripieno non possa uscire.

Cucinare gli agnolotti in acqua salata per circa 2-3 minuti.

Sciogliere il burro con alcune foglie di salvia.

Condire e servire.

Risotto alla zucca

cipolla

zucca

riso

vino bianco

sale, pepe

formaggio gratugiato

Preparazione: tritare la cipolla e farla imbiondire in un filo d'olio. Aggiungere la zucca (sbucciata e tagliata a dadini) e coprire con dell'acqua. Aggiungere il riso e del vino bianco sempre mescolando. Salare e pepare. Aggiungere sempre del brodo finche il riso sara pronto.

Mantecare il risotto con del burro e aggiungere il formaggio. Servire bollente.

Rotolo di fesa di tacchino con formaggio e prezzemolo

300 gr di tacchino
100 gr di formaggio pecorino
100 gr di valeriana
1 spicchio d'aglio
prezzemolo q.b.
vino q.b.
olio extra vergine d'oliva q.b.
sale

Appiattare la carne. Condirla con il trito di prezzemolo e il formaggio tagliato a scaglie. Chiudere la carne con uno spago da cucina e poi cuocerla in una padella ben calda con l'olio e l'aglio e sfumare con il vino bianco. Tagliare la carne a rondelle e servirla su un letto di valeriana.

Meringhette baciato

100 gr mascarpone

35 gr zucchero a velo

1 cucc. di caffè

1 cucc. di latte

meringhette

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti per la crema.

Prendere due meringhette e nel mezzo mettere la crema di caffè.

Mousse di albicocche allo yogurt

4 tuorli d' uovo

100 gr zucchero

1 dl d' acqua (o succo delle albicocche)

100 gr yogurt

100 gr albicocche

succo di limone

Preparazione:

Frullare le albicocche.

Sbattere i tuorli d' uovo con lo zucchero e 1 dl d' acqua. Mescolare la crema a bagnomaria fino ad ottenere una schiuma (**Attenzione:** non far bollire l' acqua).

Aggiungere alla crema lo yogurt, le albicocche frullate e il succo di limone.

Servire freddo.