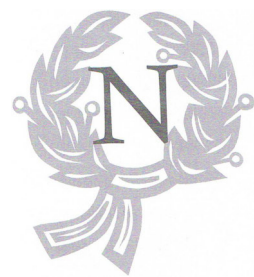


A Tavola con Napoleone



Antipasti

Crostone di Lardo di Mera Romagnola

Uszka di Maria Walewska

Soup à l'onion di Giuseppina Beauharnais

Primi piatti

Risotto con Fagioli dall'Occhio ed Erbe Aromatiche

Maccheroni alla Finanziera . . . in Crosta

Piatto forte:

Pollo alla Marengo con Crema di Piselli Chamart

Dessert:

Tortini al Fondente dal Cuore Morbido di Maria Luigia

con Fragole cotte nel Sangiovese e Crema Torsa

(è un mio cavallo di battaglia . . . una garanzia)

Oppure . . .

Torta Napoleone con

Crema Parigina di Monsieur Careme . . . per Giuseppina

La torta napoleone è una composizione di bignè con fragole, pasticceria e panna montata che si sposa molto bene con una crema al cioccolato (vedi ricette in fondo)

Pierogi o Uszka

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

420g di farina, 1 uovo, 1 pizzico di sale, acqua tiepida

Per il ripieno di crauti e funghi

(Kapusta z Grzybami – nadzienie)

2 tazze di crauti, 1 tazza di funghi freschi misti, 1 cipolla tritata, burro, sale, pepe

Per il ripieno di patate

(Ruskie Pierogi)

½ kg di patate lesse, 180g di formaggio fresco, 1 uovo, 1 cipolla, sale e pepe

Per il ripieno di formaggio

(Pierogi z Serem)

½ kg di formaggio fresco, 1 uovo, sale

Per la composta di frutta secca

(Kompot z Owocow Suszonych)

½ kg di frutta secca mista, 2 tazze d'acqua, succo e buccia sminuzzata di 1 limone, 6 chiodi di garofano interi, 1 ½ tazze di zucchero

Preparazione

Su di un piano di lavoro miscelate la farina, l'uovo ed il sale, aggiungete poco alla volta l'acqua e impastate. L'impasto è pronto quando non s'appiccica alle mani o sul piano di lavoro.

Dividete l'impasto in quattro parti e stendete ciascuna finemente. Con un bicchiere da vino tagliate dei dischi di diametro 5- 6 1/2.

Per gli Uszka tagliate dei quadrati. Mettete un cucchiaino di ripieno in ciascun disco, piegate a metà e sigillate i bordi. Cuocete per 5 minuti in forno a 180 gradi.

Per il ripieno ai funghi e crauti

Cuocete i crauti per 10 minuti. Scolateli e tritateli bene.

Soffreggete la cipolla e i funghi tritati nel burro, aggiungete i crauti e friggete fino a che tutti gli ingredienti abbiano preso sapore.

Fate raffreddare e farcite i dischi di pasta.

Per il ripieno di patate

Passate le patate e il formaggio in un tritatutto. Aggiungete 1 uovo crudo e 1 cipolla media tritata finemente, fate cuocere fino a doratura. Aggiungete sale e pepe.

Per il ripieno di formaggio

Passate il formaggio fresco al setaccio, quindi miscelatelo con 1 uovo crudo e aggiungete di sale. Questo ripieno si gonfia in cottura, quindi non riempite troppo i dischi di pasta.

Per la composta di frutta secca

Sciacquate e lasciate in ammollo in 2 tazze d'acqua per una notte la frutta secca.

Aggiungete lo zucchero e scaldate fino a quando lo zucchero non si sia sciolto. Aggiungete il succo di limone, la scorza e i chiodi di garofano. Fate raffreddare.

Zuppa di funghi

(Zupa Grzybowa)

Ingredienti

2 l di brodo vegetale, 6 grossi funghi essiccati, 1 tazza di funghi freschi tritati champignon, aneto o prezzemolo.

Preparazione

Lasciate i funghi essiccati in ammollo per una notte.

Fateli sobbollire con quelli freschi in brodo vegetale per un'ora.

Passata l'ora di cottura, estraeteli dal brodo e tagliateli a fette, quindi riuniteli alla casseruola.

Aromatizzate la zuppa con del prezzemolo o dell'aneto.

Maccheroni alla Finanziera ... in Crosta

Ingredienti per la crosta

300 grammi di farina
150 grammi di burro
un pizzico di sale
un pizzico di zucchero
una presa di cannella
100 ml di vino bianco

Ingredienti per la finanziaria

250 g burro
1+1 cucchiaino di amido di mais
1 cipolla
2 dadi per brodo
300 g funghi champignon
100 ml di marsala
olio di oliva ... quanto basta
400 g pasta di semola ... maccheroncini
100 g piselli
200 grammi di petto di pollo
200 grammi di filone di manzo a tocchetti
80 grammi di prosciutto crudo
1 rametto di rosmarino
sale e pepe
2 foglie di salvia
1 scalogno
1+2 dl di vino bianco

Preparazione

Lavorate 300 g di farina con 150 g di burro, una presa di sale, una di zucchero e una di cannella, l'uovo e un dl di vino. Fate riposare la pasta avvolta in un telo in frigorifero.

Preparate la finanziaria: fate appassire in 3 cucchiaini di olio la cipolla, la salvia e il rosmarino tritati; unite i piselli, il prosciutto tagliato a dadini e il pollo a listarelle, i funghi e il filone a tocchetti. Dopo circa una decina di minuti versate un dl di marsala e fatelo evaporare; cospargete con un cucchiaino di amido, salate, pepate, unite un mestolo di brodo e cuocere per 20 minuti, coperto.

Rosolate in 100 g di burro lo scalogno tritato e unite i dadi e l'amido di mais stemperato in 2 dl di vino. Fate cuocere al dente in abbondante acqua salata i maccheroni, scolateli e conditeli con la salsa. Foderate uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro unto di olio con 2 terzi della pasta.

Mettete a strati maccheroni e finanziaria, coprite con la pasta rimasta, pressate i bordi e decorate con i ritagli: cuocete in forno già caldo a 190 gradi per 45 minuti.

Crema di Piselli alla Clamart

Ingredienti per la crema

1 kg di piselli sgusciati
50 g di cipolla
1 dl di olio extravergine d'oliva
100 g di patate
2,5 l di brodo
100 g di farina di riso
2 dl di latte
50 g di burro
1/2 dl di panna
sale fino

Ingredienti per il brodo

5 litri di acqua
1 chilogrammo di ossi e scarti di carne
100 grammi di cipolle
50 grammi di carote
50 grammi di sedano
1 pomodoro maturo
gambi di prezzemolo
sale grosso

Ingredienti per la guarnizione

1 cespo di lattuga
sale fino

Preparazione per la crema

Tagliare la cipolla in julienne e rosolarla nell'olio.

Unire i piselli e le patate tagliate a fette sottili e lasciar rosolare.

Salare e bagnare con il brodo. Cuocere lentamente per 2 ore circa. Passare il tutto al passaverdure fine o con il frullatore ad immersione. Portare nuovamente sul fuoco il composto e incorporarvi la farina di riso diluita nel latte. Cuocere per altri 20 minuti, quindi passare al colino.

Completare la pietanza con l'aggiunta del burro e della panna, verificarne il sapore e, eventualmente, aggiustarlo di sale e pepe.

Preparazione per il brodo

Sbianchire gli ossi e le carni in acqua bollente per eliminarne le impurità.

Mettere in pentola tutti gli ingredienti, compresi gli ossi e le carni sbianchiti e, successivamente, sciacquati in acqua corrente. Cuocere il tutto per 2-3 ore a fuoco basso, avendo cura che il brodo mantenga un bollore moderato evitando di intorbidirsi. Schiumare di tanto in tanto le impurità che affiorano in superficie. Filtrare il brodo attraverso una stammina bagnata e sgrassarlo accuratamente.

Preparazione per la guarnizione

Tagliare l'insalata a strisce sottili e brasarla in padella nel suo succo con una presa di sale.

Riempire la zuppiera con la crema bollente, unire l'insalata brasata e servire subito.

Tortini al Cioccolato dal Cuore Morbido

Ingredienti per 13 porzioni

5 uova
250 gr di burro
250 gr di cioccolato fondente
180 gr di zucchero
50 gr di farina
5 gr di lievito
13 pirottini di alluminio da budino usa e getta imburati e infarinati

Preparazione

Sciogliere sul fuoco cioccolato e burro. Attendere che abbiano perso il bollore e aggiungere zucchero, uova intere, farina e lievito.

Imburrare, infarinare e riempire i pirottini per circa tre quarti.

Congelare.

Al momento della cottura ... preriscaldare il forno a 180 gradi. Infornare i pirottini direttamente dal freezer e lasciare cuocere fino a che non siano cresciuti fino alla parte centrale.

Fragole cotte nel Sangiovese

Ingredienti

500 grammi di fragole
200 grammi di zucchero di canna
250 millilitri di sangiovese

Preparazione

Mondare le fragole, lasciarle intere e metterle in una pentola con un bicchiere di acqua. Porre il coperchio e accendere il fuoco al massimo della fiamma.

Quando avranno raggiunto il bollore, spegnere il fuoco e attendere almeno 30 minuti. In questo tempo avranno "gettato" tutto il loro liquido di vegetazione.

Scolarle a lungo in un colapasta e ... aggiungere lo zucchero e il vino. Lasciare sobbollire per circa un'ora e mezza.

Crema Corsa

Ingredienti

200 millilitri di panna fresca
2 uova intere
80 grammi di zucchero

... poi te lo spiego io.

Crema Parigina di Monsieur Careme ...

... per Giuseppina

Ingredienti per 4 persone

grammi 75 di cioccolato fondente

1/2 litro di latte intero

4 uova intere

grammi 40 di cacao in polvere

1 baccello di vaniglia

grammi 75 di zucchero

Preparazione

In un tegame a doppio fondo, mettere il latte, lo zucchero in polvere, il baccello di vaniglia spezzato in due, il cacao in polvere e il cioccolato tagliato a pezzetti. Fare scaldare a fuoco basso, mescolando continuamente fino al primo bollore, quindi lasciare raffreddare.

Grattare l'interno del baccello di vaniglia con la parte non tagliente della lama di un coltello, quindi toglierlo. Fare scaldare il forno a 300°C.

Mettere un uovo intero e tre tuorli in una terrina. Sbattere e versare il composto nella crema di cioccolato non appena si sarà raffreddata. Battere con la frusta.

Versare in piccole pirofile da porzione, passando il liquido con il colino. Disporre le coppette in una teglia da forno piena d'acqua e coprire con un foglio di carta d'alluminio.

Mettere in forno molto caldo, lasciare cuocere per 15 minuti, poi spegnere e aspettare 20 minuti prima di togliere la crema dal forno.

Verificare il grado di cottura scuotendo una delle coppette da sinistra verso destra: il contenuto deve oscillare al centro, ma non deve creare pieghe. In caso non sia ancora cotta, rimetterla nel forno spento ma ancora caldo per cinque minuti.

Lasciare raffreddare a bagnomaria prima di servire.

Torta Napoleone

Ingredienti per la pasta choux (pasta bigné)

crema pasticcera
pasta sfoglia (1 rotolo)
fragole (ma anche frutti di bosco, quello che più piace)
panna da montare
zucchero a velo
dosi piuttosto libere...

Preparazione

Ridurre il diametro del disco di sfoglia a 24 cm di diametro utilizzando una sacca da pasticceria con bocca liscia lungo tutto il bordo del disco di sfoglia (bucherellato con i rebbi di una forchetta) fare tanti mucchietti di pasta choux (come fossero tante bignolini attaccate l'una all'altra) infornare a 200° per circa 30' (coprire il centro della sfoglia con carta forno con sopra fagioli secchi in modo da non farla avvampare troppo e non farla gonfiare in cottura), far freddare.

Composizione del dolce

tagliare la calotta al disco di pasta choux e lasciarla da parte
riempire la parte restante con panna montata zuccherata
coprire con fragole tagliate a pezzi
ricoprire con altra panna montata
richiudere con la calotta tenuta da parte
riempire il centro con la crema pasticcera piuttosto soda (se occorre aggiungere della colla di pesce)
guarnire al centro con altre fragole
tenere in frigo fino al momento di servire