

VareseNews

Tessuti e colori originali, menu romantico con fantasia

Pubblicato: Lunedì 16 Febbraio 2009

*Le vostre ricette inviate per il Concorso "**San Valentino, che cosa cucino?**" meritano una menzione speciale per golosità e fantasia. Ne abbiamo scelte tre ma la selezione non è stata facile, abbiamo deciso per questo motivo di pubblicarle tutte su VareseNews.*



Le ricette di "Thedeal"

Menù "Romantico"

Carpaccio di vitello con frutta secca (1 euro)

Riso al Barolo (4 euro)

Filetto al Marsala (4 euro)

Radicchio Trevisano all'aceto balsamico (1 euro)

Semifreddo al croccante (2 euro)

Vino consigliato: Barolo (3 euro)

Preparazione:

Carpaccio di vitello con frutta secca

15 min + preparazione

300 gr di carpaccio di vitello

50 gr di uvette

50 gr di fichi secchi

50 gr di mandorle

50 gr di albicocche secche

1 cucchiaino di miele

succo di 1 limone

2 cucchiaini di brandy

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

sale e pepe q.b.

Per 4 persone

Mettete l'uvetta a macerare con il cognac per almeno un'ora.

Disponete le fette di carpaccio su un piatto da portata. In una ciotola unite l'olio, il succo di limone, il miele, sale e pepe.

Condite con questa emulsione il carpaccio e decorate a vostro piacimento con la frutta secca.

Servite in tavola il carpaccio di vitello in frutta secca.

Riso al Barolo

1500 gr di riso

30 gr di burro

1 cipolla

1/2 bottiglia di Barolo

1 litro di brodo vegetale

30 gr di parmigiano reggiano grattugiato

sale q.b.

Mettete in una casseruola 20 gr di burro e la cipolla che avrete spellato e diviso in due.

Aggiungete il sale e fate cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti.

Unite il riso e fatelo tostare: togliete la cipolla.

Mescolate e aggiungete il Barolo; fate assorbire il vino a fuoco alto e portate a cottura aggiungendo a poco a poco il brodo. Continuate a mescolare con il mestolo di legno per circa 20 minuti.

Spengete il fuoco e aggiungete il burro rimanente ed il parmigiano. Coprite per qualche minuto ed infine rimescolate mantecando il riso.

Servite il riso al Barolo su un piatto da portata.

Filetto al Marsala

2 fette da porzione di filetto di vitello

1 Cipolla

30 gr di burro

1 cucchiaino di farina

1/2 bicchiere di Marsala

1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva

sale q.b.

Pulite e tagliate molto finemente la cipolla (usare il mix se ne disponete).

Mettete in una padella, l'olio, la cipolla e il burro. Salate e fate rosolare per 1 minuto, alla fine del quale aggiungerete le fette di filetto.

Fate colorire da entrambi i lati il filetto (appena due minuti per lato), aggiungete la farina (sarebbe indicato usare un piccolo setaccio per evitare grumi); appena la farina ha preso colore, aggiungete il Marsala e fate restringere la salsa a fuoco basso. Appena la salsa si è addensata (attenzione a non farla restringere troppo, eventualmente aiutatevi con un pò

d'acqua) ponete le fette di filetto sui piatti aggiungendo la salsa.
Servite in tavola il filetto al Marsala.

Radicchio Trevisano all'aceto balsamico

2 piante di radicchio trevigiano

2 cucchiaini di aceto balsamico

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

sale q.b.

Pulite bene il radicchio e lavatelo. Dividete ogni pianta in 4 parti per la sua lunghezza. Su una padella antiaderente versate appena un filo d'olio, (servirà per non far asciugare molto il radicchio). Mettete il radicchio a grigliare e adagiatelo su un vassoio da portata, ponendo i pezzi uno accanto all'altro.

Preparate su una ciotola, un'emulsione composta da olio, aceto balsamico e sale. Versate l'emulsione sul radicchio e fate riposare per due ore.

Servite in tavola il radicchio trevigiano all'aceto balsamico.

Semifreddo al croccante

200 gg di gelato alla crema

100 ml di panna

30 gr complessivi di pinoli, pistacchi e mandorle sgusciati

50 gr di cioccolato fondente

40 gr croccante alle mandorle

Tritate tutta la frutta secca in una granella.

Fate ammorbidire il gelato per 10 minuti.

Montate metà della panna e unite al gelato la panna stessa e la granella. Versate il composto in 4 stampini monoporzione e mettete in freezer.

Rompete il croccante a pezzetti, aiutandovi con un canovaccio e con un pesto carne.

Prendete il cioccolato e squagliatelo in un pentolino a bagnomaria aggiungendo la panna e

mescolando con la frusta.

Dopo circa 30 minuti togliete gli stampini dal freezer, immergeteli in acqua calda e sformate i semifreddi su di un piatto da portata. Guarniteli mettendovi sopra le scaglie di croccante e aggiungendo a contorno la salsa di cioccolato.

Servite il semifreddo al croccante in tavola.

TAVOLA

Osiamo il contrasto dei colori acidi e tutte le sfumature possibili per "smontare" l'esagerato gusto romantico, precisino e leziosetto che può piacere a molte di noi, ma spesso risulta tanto noioso per i nostri maschietti tutti calcio e senso pratico...

Abbiniamo anche le forme ed i tessuti più astrusi: sapientemente miscelati insieme comunicheranno spontaneità e allegria.

Le tovaglie sono dei semplici scampoli da bancarella (li trovate al mercato o tra le promozioni di un negozio di stoffe). Non è importante coprire tutto il tavolo visto che sarete solo in due, quindi un bel rettangolone senza orlo piegato sui lati sarà perfetto!

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it