

Crema di crescione

4 pax
2 cipolle tritata
1 spicchio di aglio tritato
20g olio di oliva extravergine
250g crescione
2dl vino bianco
8dl brodo vegetale
2 dl panna
sale pepe
1 cucchiaio di maizena

Preparazione

Lavare e pulire bene il crescione.
Rosolare la cipolla tritata e l'aglio nell'olio di oliva.
Aggiungere il crescione, bagnare con il vino e il brodo.
Cuocere per 10 minuti, mixare e raffinare con la panna.
Assaggiare di gusto ed eventualmente sale e pepe.

Maccheroni al formaggio, preparo e poi finisco

4 pax
400g di maccheroni
2dl di panna al 25%
200g di formaggio semi duro
2 cipolle affettate
Pepe dal mulino
Carta da forno x cartoccio

Preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
Quando è quasi al dente buttare le cipolle e cuocerle per 1 minuto con la pasta.
Scolarla e condire con panna, formaggio e abbondante pepe.
Sistamarla nel cartoccio e quando avete bisogno, infornarla a forno caldo a 200°C per 15 min.

Patate al cartoccio

4 pax
8 patate grandi (800g)
Foglio di alluminio

Procedimento

Lavare bene le patate con una spazzola
Bucherellarle e avvolgerle nella carta alluminio

(parte opaca all'interno)

Disporre su di una teglia e cuocere al forno a 180°C per 50-60 minuti.

Prima di servire aprire il foglio e tagliare le patate in senso della lunghezza

Attenzione

si possono cuocere nel forno a bassa temperatura con la carne o il pesce x3ore

Salsa all'avocado

1 avocado maturo
2 cucchiaini di maionese (oppure yogurt)
1 cucchiaio panna
1 spicchio aglio spremuto
1 cucchiaino di senape
pepe sale paprica

Preparazione

Mixate l'avocado e mischiare tutti gli ingredienti,
formare una crema

Salsa alla diavola

1 peperoncino rosso
1 cucchiaio di cognac
1 vasetto di yogurt naturale (180g)
2 cucchiaini di maionese
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 spicchio di aglio spremuto
½ cucchiaino di paprica
1 cucchiaino di Sambal Oelek
sale e pepe

Preparazione

Tritare il peperoncino, eliminando i semi.
Mescolare con gli altri ingredienti

Burro con cipolla rossa

1 cipolla rossa (80g)
2 cucchiaini di vino rosso
50g di burro ammorbidito lavorato
pepe macinato fresco
½ cucchiaino di sale
50g di ricotta magra
2 cucchiaini di panna acida

Procedimento

Tritare la cipolla fine e cuocerla nel vino rosso finché sia ammorbidita, poi lasciare raffreddare. Montare il burro a "bianco" con la cipolla, la ricotta e la panna acida, insaporire con sale e pepe, mettere in frigorifero.

Pere e mele al cartoccio

4 pax
4 pere tagliate a spicchio
2 mele tagliate a spicchio
10g zucchero
cannella in polvere
4 chiodi di garofano
½ dl vino rosso (succo per i bambini)
Carta per il cartoccio

Preparazione:

Accendere il forno a 180°C.
Condire la frutta e sistemarla in carta da forno. Cuocerla per 20 minuti.
Si può servire con gelato o una crema alla vaniglia.

Petti di pollo in cartoccio

4 pax
4 petti di pollo 150g l'uno
150g cipolline pelate e tagliate a quarti (se grosse in spicchi)
4 rametti di rosmarino
4 rametti di salvia
2 dl vino bianco
sale e pepe
olio di oliva extravergine
Carta di alluminio da forno

Preparazione:

Accendere il forno a 180°C
Spennellare la carta di alluminio con olio di oliva, sistemate le cipolline tagliate.
Adagiarvi sopra la carne condita con sale e pepe.
Sfogliate le erbe sopra alla carne.
Ripiegare i bordi e bagnare con vino bianco.
Chiudere bene la carta senza lasciare buchi.
Cuocere per 30 minuti. Si possono preparare individualmente oppure uno grande formato famiglia.
Diminuendo il forno a 100°C si prolunga il tempo di cottura a 1 ora.
Finito il tempo di cottura aprite il pacchetto a tavola davanti ai vostri ospiti.
Potete impreziosire il vostro cartoccio con l'aggiunta di altre verdure crude tagliate sottili (carote, zucchine, porri, sedano, ecc..) che cuoceranno assieme alla carne.

Salmone al Cartoccio

600g kg di salmone (4 fette da 150g)
4 cucchiaini di olio d'oliva
pepe nero macinato
sale
2 cipolle tritate fini
10 gr di olio di oliva extravergine
1 cucchiaino di succo di limone
4 cucchiaini di erba cipollina tritata
250 gr di sardine sott'olio

Procedimento

Tagliate il pesce in pezzi grandi circa cinque centimetri e cospargeteli di olio, sale e pepe. Mischiate le cipolle con il pesce.

Preparate la salsa di sardine

Sgocciolate le sardine, tritatele o riducetele in purea mescolandole al burro ammorbidito e al succo di limone. Mettetele da parte.

Accendete il forno a 230° C. Imburrate dei fogli di alluminio tagliati in misura da avvolgere il pesce.

Dividete la salsa in 4 parti uguali e versatela a cucchiainate sul pesce.

Cospargete di erba cipollina.

Chiudete i cartocci non lasciando buchi per la fuoriuscita del vapore.

Fate cuocere 20-25 minuti. Servite con patatine novelle bollite o riso lesso.