

### **Tartare di verdure**

4 pax  
1 peperoni gialli  
1 peperoni rossi  
120g piccole zucchina  
150g melanzana piccola  
100g carota piccola  
125g mascarpone  
100g formaggio molle fresco  
(mozzarella, brie...a piacere)  
qualche filo di erba cipollina tritata e per  
guarnizione.  
2 cucchiaini di olio di oliva extravergine  
sale, pepe

### **Preparazione**

Lavare tutta la verdura.  
Pelare la melanzana e la carota.  
Tagliate tutta la verdura a quadretti piccoli.  
Fate bollire una padella di acqua salata e  
cuocete la verdura x 5 minuti.  
Scolate e mettetela in recipiente. Aggiungete  
il mascarpone e il formaggio tagliato anche a  
quadretti piccoli.  
Condite con sale e pepe e l'erba cipollina  
tagliata fine. Dividete il composto in quattro  
piatti e decorate con fili di erba cipollina

### **Finocchi come contorno**

3 finocchi affettati a listarelle  
4 limoni a fette  
100g di mortadella a striscioline (facoltativo)  
½ dl olio di oliva extravergine  
½ dl vino bianco  
sale e pepe

### **Preparazione:**

Tagliare i finocchi a spicchio,  
togliere la parte dura all'interno e tagliate a  
listarelle la verdura. Condire la verdura con  
sale pepe, olio, vino bianco e aggiungere la  
mortadella. Richiudere nel cartoccio e  
sistematelo in forno per 30min a 180°C.

### **Filetto o scaloppine di maiale all'arancio**

600g di filetto o scaloppine di maiale  
2 pz arance a fette  
1 pz succo d'arancio  
50g di prezzemolo tritato  
sale e pepe  
½ dl olio di oliva extravergine  
Carta da forno o di alluminio

### **Preparazione:**

Condite la carne con sale e pepe, olio oliva ,  
prezzemolo tritato e succo di arancio.  
Sistemare le fette di arancio sulla carta per il  
cartoccio. Richiudete bene e infornare a  
180°C per 30 minuti.  
Portate in tavola e aprite il cartoccio che può  
essere confezionato singolarmente per ogni  
ospite.  
Potete aggiungere delle verdure crude a  
vostro piacimento nel cartoccio che  
cuoceranno assieme alla carne.

### **Eliche al forno con zucca**

4 pax  
400g di pasta eliche  
400g zucca dolce  
200g formaggio semi duro  
60g burro da cucina  
1 bicchiere di brodo  
1 tuorlo d'uovo  
noce moscata  
sale e pepe  
50g formaggio grattugiato extra duro

### **Preparazione**

Pulire la zucca dai semi e dai filamenti e  
togliere la polpa a dadi e lessarla, passarla  
nel frullatore con il tuorlo di uovo, il brodo,  
sale e pepe, fino ad ottenere una salsa  
piuttosto densa. Cuocere la pasta in  
abbondante acqua, scolarla al dente,  
condirla con il burro, la salsa di zucca, noce  
moscata e il formaggio tagliato a dadini.  
Versarla in una pirofila, spolverare di  
formaggio grattugiato e mettere nel forno  
caldo per 10-15 minuti fino a gratinare il  
formaggio.

### **Crostini con pancetta e pere**

4 pax  
4 pere molto mature (800g o conserve)  
1-2cucciaiini di succo di limone  
8 fette di pane bigio o paesano(350g)  
2 dl vino bianco (o acqua, o succo di mela)  
200g fette di formaggio a piacere  
150g pancetta a fette x arrostire  
pepe e paprica

#### **Preparazione**

Sbucciate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo, tagliatele a fettine sottili e cospargetele di succo di limone. Bagnate le fette di pane con il vino, poi disponetele su una teglia con carta da forno. Preriscaldate il forno a 200°C. Disporre il formaggio sul pane alternandole alle fette di pera, insaporite con pepe e paprica. Infine distribuite sopra le fette di pancetta e cuocete al centro del forno per circa 15 minuti.

### **Banane in cartoccio**

4 banane a metà della lunghezza  
8 pz di amaretti  
10g mandorle tritate  
10g zucchero  
½ dl liquore dolce (amaretto, arancio,...)  
10g burro fuso  
Carta per il cartoccio

#### **Preparazione:**

Condite le banane con lo zucchero, le mandorle, liquore e burro fuso. Sistemate 1 banana a metà e 2 amaretti in carta per il cartoccio e cuocere al forno a 200°C per 15min.

### **Crema di rapanelli**

4 pax  
1 scalogno o cipolla tritata  
4 cucchiali di olio di oliva extravergine  
20 pezzi di rapanelli  
0.75L brodo pollo  
150g panna  
1/2 limone il succo  
1 cucchiaino di maizena  
sale pepe

#### **Preparazione**

Lavare e pulire i rapanelli dal ciuffo verde e tagliateli a pezzetti. Rosolare la cipolla nell'olio di oliva aggiungere i rapanelli e bagnare con il brodo. Cuocere per 10 minuti. Mixare e passare, aggiungere la panna e il succo di ½ limone. Stemperate la maizena nell'acqua fredda e mischiarla alla zuppa calda. Assaggiare e eventualmente condire con sale e pepe.