

tavola

GIUGNO 1992

BUON GUSTO
SAPORI
INVITI
INCONTRI

MENSILE Anno VI n. 12
Spedizione in abb. post.
Gruppo II. Lire 7.000
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

MARINATA DI RAIÀ CON MELETTE ALLO ZENZERO

Tempo di preparazione 10'

Tempo di cottura 10'

Ingredienti per 4 persone
800 gr di filetti di raia (razza)
½ lt di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di carota, 1 di
sedano e 1 di cipolle rosse
1 cucchiaino di scorza di limone
affettata finemente
2 foglie d'alloro
3 mele renette ancora verdi
chiodi di garofano, zenzero
sale, pepe nero in grani

Scaldare leggermente l'olio con tutte le verdure a dadini, i chiodi di garofano, l'alloro, sale, pepe, la scorza di limone. Disponete il pesce in una pirofila e copriteli con l'olio e le verdure caldi. Lasciate raffreddare e poi trasferite in frigo per 12 ore. Affettate le mele e fatele rosolare brevemente in una padella con un po' d'olio, spolverizzandole con lo zenzero. Sistemate i filetti di raia nei piatti, cospargeteli con la dadolata di verdure e gli aromi della marinata e accompagnateli con le mele allo zenzero.



lio. Fateli cuocere in forno, a calore moderato, avendo cura di rigirarli e bagnandoli un po' per volta fino a consumare 1 dl di Moscato diluito con 1 dl d'acqua. Il capretto sarà pronto quando le parti esterne della carne tenderanno a staccarsi dalle ossa e in superficie si sarà formata una crosticina. Disponete la carne nei piatti e conservatela al caldo. Versate il fondo di cottura del capretto in una padella, unite il rimanente vino, lasciate ridurre di ½ e

CASSATINA DI FRUTTA SECCA CON GELATO DI PISTACCHIO

Tempo di preparazione 30'

Tempo di cottura 10'

Ingredienti per 8 persone

per la cassatina
500 gr di panna fresca
3 albumi d'uovo
150 gr di zucchero
50 gr di pistacchi
50 gr di nocciole
50 gr di pinoli
50 gr di uva sultanina
70 gr di agrumi canditi
1 pizzico di vaniglia
la scorza di 1 arancia
rum

per il gelato
½ lt di latte
125 gr di zucchero
4 tuorli d'uovo
150 gr di pistacchi
Preparazione della cassatina.

Sbollentate i pistacchi e pelateli. Lasciate ammorbidire nel rum l'uva sultanina e tostate pinoli e nocciole. Montate la panna con la vaniglia e, separatamente, gli albumi con lo zucchero. Amalgamate i due composti delicatamente e aggiungetevi i pistacchi, i pinoli, le nocciole tritate, l'uva sultanina sgocciolata, gli agrumi canditi a dadini e la scorza d'arancia grattugiata. Amalgamate bene e versate in una terrina rettangolare. Lasciate in freezer per almeno 12 ore.

Preparazione del gelato. Sbollentate i pistacchi, pelateli e tritateli finemente. Portate a ebollizione il latte, quindi toglietelo dal fuoco. In una zuppierina di vetro sbattete i tuorli con lo zucchero, unite il latte bollito e i pistacchi e fate raffreddare. Versate il composto nella gelatiera e, appena sarà pronto, trasferitelo in freezer per circa 1 ora. Al momento di servire, sformate la cassatina e dividetela in 8 fette. Distribuite nei piatti una porzione di cassatina e una pallina di gelato al pistacchio. Le cassatine si possono guarnire con un ciuffo di panna montata, un rametto di menta fresca, un cucchiaino di crema inglese, un cucchiaino di succo di fragola e zucchero a velo.



CAPRETTO GLASSATO AL MOSCATO DI TRANI

Tempo di preparazione 15'

Tempo di cottura 45'

Ingredienti per 4 persone
2 carré di capretto tagliati a metà
2 dl di vino Moscato di Trani
2 cucchiaini di fondo bruno di capretto
olio extravergine d'oliva
sale aromatico

Sistemate i carré di capretto in un tegame dai bordi alti, cospargendoli con il sale aromatico e irrorandoli con l'o-

aggiungete il fondo bruno. Filtrate la salsa ottenuta e cospargetela sui carré. Guarnite infine con pomodorini rossi e un rametto di prezzemolo riccio. Il fondo bruno si fa preparando un brodo molto ristretto con aromi e ossa di capretto. Si può sostituire tranquillamente con brodo ristretto di carne. Il sale aromatico si prepara macinando finemente sale, pepe bianco in grani, salvia, rosmarino, ruta e aglio.

