



*La Scuola di Cucina Sale & Pepe e il Cral Mondadori
vi danno il benvenuto al*

Cooking Game



Venerdì 23 febbraio 2018

Chef
Eva Golia

Menù

*Quiche di pasta phillo con ripieno di
asparagi e fonduta di grana*

Cotoletta alla valdostana

*Millefoglie con chantilly con lemon curd e
frutti di bosco*

Quiche di pasta phillo con ripieno di asparagi e fonduta di grana

Ingredienti:

1 con f di pasta fillo
4 punte d'asparagi a persona
Panna o latte
80 gr di grana padano o reggiano
Pepe
Sale
Burro

Procedimento

Pulite gli asparagi – potete utilizzare anche quelli surgelati – tagliate le punte, lavatele e fatele tricolore in una padella antiaderente con poco burro, quando saranno teneri metteteli da parte.

Preparate la crema: in un pentolino fate scaldare la panna, senza portarla a ebollizione, inserite il formaggio e mescolate delicatamente, aggiustate di sale e pepe e fate intiepidire.

Preparate i fagottini: prendete dei pirottini in alluminio, spalmate l'interno con del burro.

Tagliate in quattro parti il foglio di pasta fillo, sovrapponetevi in modo irregolare i quattro quadrati che avrete ottenuto, inseriteli nel pirottino.

A questo punto iniziate a farcire il fagottino inserendo le punte di asparagi e la crema di formaggio, alternandoli l'uno all'altro, richiudete il primo foglio all'interno, gli altri tre stringeteli come se fosse un fiore

Mettete i pirottini a cuocere in forno preriscaldato a 180° serviranno tra i 12 e i 15 minuti.

Servire subito.

Cotoletta alla valdostana sullo stecco

Ingredienti:

Burro chiarificato qb
Farina qb
Fontina 4 fette
Prosciutto cotto 4 fette
Uova 4
Costolette di vitello 4 fette

Procedimento

Battete le cotolette sino a renderle sottili di spessore, sovrapponetevi su ognuna una fetta di prosciutto cotto e una di fontina, arrotolate la carne su se stessa e premete bene per fare aderire i bordi, passate la carne prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Fate cuocere in abbondante burro, al termine appoggiate la carne sulla carta per eliminare il burro in eccesso, inserite uno spiedo sulla lunghezza e servite subito.

Millefoglie con chantilly con lemon curd e frutti di bosco

Ingredienti:

4 fogli di pasta sfoglia pronta
340 ml di panna fresca
80 g di zucchero a velo
4 cucchiaini di lemon curd

250 g di lamponi
6 g di gelatina in foglie

Procedimento

Mettete a bagno i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda. Quando la gelatina si è ammorbidita, scolatela, strizzatela, scioglietela in una casseruola in cui avrete messo a scaldare il lemon curd con un filo di panna, lasciatela intiepidire.

Montate la panna con la frusta in un recipiente ben freddo, aggiungendo verso la fine lo zucchero a velo, poco alla volta e sempre montando con la fruste, finché il composto diventa gonfio e soffice. Quindi incorporate delicatamente con una frusta a mano la crema al lemon curd.

Disponete uno strato del composto in 4 coppe. Distribuitevi sopra i lamponi (tenetene da parte qualcuno per la decorazione) e completate con il composto di panna rimasto. Tenete il dessert in frigo fino al momento di servire.

Decorate con i lamponi tenuti da parte e, se vi piace, con una spolverizzata di zucchero a velo e qualche fogliolina di menta.

Per montare densamente la panna è importante che questa sia freschissima e appena tolta dal frigo. E, prima di usarli, raffreddate nel freezer anche frusta e recipiente.