



Insalata milleforme

Insalata milleforme



Per 4 persone

- Un cespo di Chioggia,*
- un cespo di lattuga,*
- mezzo peperone verde,*
- mezzo giallo, 2 pomodori,*
- una carota, aceto, olio,*
- una zuccina, erba*
- cipollina, olive*
- verdi farcite, sale, pepe.*

Preparazione 25 minuti

1. Lavate e asciugate un mazzetto di erba cipollina e tagliuzzatela a rondelline.
2. Mondate i mezzi peperoni e con degli stampini per biscotti ritagliateli in forme diverse tipo: mezzelune, stelline, quadrati, rombi.
3. Sgocciolate 2 cucchiaini di olive farcite e tagliatele a filetti.
4. Mondate zucchine e carota e dividete entrambe a bastoncini.
5. Lavate e sgrondate i due tipi di insalate e tagliatele a listarelle, quindi ricavate dai pomodori tante palline con uno scavino.
6. Mescolate tutte le verdure in una ciotola, conditele con 4 cucchiaini di olio emulsionati a 2 di aceto, una presa di sale, pepe e l'erba cipollina.



*Consigli per il vino:
bianco elegante
Franciacorta Ca'
del Bosco.
Per tutte le ricette.*

10

Quiche bicolore



Per 4 persone

- 300 g di farina,*
- 260 g di burro,*
- 600 g di carote,*
- 300 g di spinaci*
- tritati surgelati,*
- 250 g di mascarpone,*
- grana, panna, 4 uova,*
- sale, pepe.*

Preparazione 55 minuti
Cottura 1 ora

1. Mettete la farina a fontana in una larga terrina, unite 200 g di burro mor-

- bido a pezzetti, una presa di sale e un dl circa di acqua fredda. Lavorate velocemente fino a ottenere una pasta consistente, copritela e lasciatela riposare in frigo per mezz'ora.
2. Intanto mondate le carote, tagliatele a rondelle e lessatele per 10 minuti. Scolatele, fatele saltare in 20 g di burro per 5 minuti, poi frullatele e lasciatele raffreddare.
3. Fate saltare gli spinaci scongelati in 30 g di burro e una presa di sale per 15 minuti.
4. Sbattete 3 uova in una ciotola, unite il mascarpone, 4 cucchiaini di grana, le carote frullate, sale e pepe. In una ciotola a parte mescolate l'uovo rimasto con gli spinaci, 100 g di panna, sale e pepe.

5. Stendete la pasta preparata in una sfoglia sottile, usatela per foderare uno stampo a bordi bassi di 22 cm di diametro ben imburrito. Formate con la pasta in eccedenza un cordoncino tutt'intorno al bordo, quindi con i ritagli preparate 2 cilindri di pasta che sistemerete al centro dello stampo in modo da dividerlo in 2 semisfere.
6. Versate in una semisfera il composto di spinaci e nell'altra quello di carote. Mettete la quiche in forno caldo a 180° per 45 minuti circa. Servite caldo o tiepido.



Carrè aromatico



Cosciotto all'orientale