

Nidi di sfoglia

PER 4 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia
già pronta
8 cipollotti bianchi
1 cucchiaio di burro
chiari cato
vino bianco secco
1 robiola di capra
morbida
150 g di salmone
a umicato
chicchi di caffè
100% Arabica
1 mazzetto di aneto
sale e pepe

Scaldate il forno a 180°C.

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e ricavate 16 dischi usando un tagliapasta infarinato di 6 cm di diametro.

Trasferite le sfoglie su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno affinché diventano gonfie, quindi sfornate e lasciatele raffreddare. Tenete il forno acceso.

Mondate e tagliate sottilmente i cipollotti. Fondete il burro in una padella a fondo spesso, poi unite la parte bianca del cipollotto e fatela stufare con qualche chicco di caffè frantumato. Quando il cipollotto inizia ad attaccarsi leggermente al fondo, bagnate con poco vino, aggiustate di sale e pepe e lasciate sfumare completamente a fuoco lento. Spegnete. Praticate con il dito un piccolo foro centrale nei bocconcini di sfoglia. Farciteli con un cucchiaio di cipollotto e cuocete in forno per circa 15 minuti.

Nel frattempo tagliate la robiola a cubetti e tenete da parte.

Sfornate i bocconcini, distribuite un paio di cubetti di robiola su ognuno e rimettete in forno per 2 minuti o fino a quando il formaggio si ammorbidisce senza che la sfoglia diventi scura. Lasciate riposare per 1 minuto, guarnite con qualche fettina di salmone a umicato, il restante caffè frantumato al momento e qualche cimetta di aneto. Servite subito.



Zucchine esotiche

PER 4 PERSONE

1 mango piccolo
½ avocado maturo
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
2 zucchine medie
1 cucchiaino di polvere di caffè 100% Arabica, macinato nel momento
sale

Pelate il mango tenendo da parte alcune striscioline di buccia per il decoro, quindi tagliate la polpa a pezzetti e schiacciatela. Sbucciate l'avocado, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a pezzetti. Trasferite l'avocado, la polpa di mango e il succo di limone in una ciotola e frullate con un mixer a immersione, quindi unite l'olio e un pizzico di sale e lavorate il tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Mondate le zucchine, tagliatele a fettuccine utilizzando il pelapatate e trasferitele nei piatti da portata. Condite le zucchine con la crema esotica, decorate con qualche strisciolina di buccia di mango, spolverate con il caffè e servite subito.

Ravioli al bagoss

PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

350 g di farina 00
150 g di semola di grano duro
5 uova
10 ml di olio extravergine d'oliva

PER IL BURRO

150 g di burro
1 scalogno piccolo
5 chicchi di caffè
4 rametti di maggiorana
1 cucchiaino pepe nero in grani

PER IL RIPIENO

2 patate
2 porri medi
½ bicchiere di vino bianco secco
6 cucchiaini di bagoss estivo, grattugiato
1 cucchiaino raso di polvere di caffè 100% Arabica, macinato nel momento
olio extravergine d'oliva

Versate la farina e la semola su un piano di lavoro, fate una fontana e aggiungete le uova. Usando una forchetta, sbattetele, unite l'olio e incorporatelo alla farina poco alla volta. Quando l'impasto incomincia a unirsi, proseguite a mano e lavorate il tutto finché la pasta diventa elastica. Formate una palla, coprite con la pellicola e lasciate riposare almeno 1 ora prima di utilizzare.

Fondete il burro in una casseruola e aggiungete lo scalogno tritato, i chicchi di caffè e le foglioline di 3 rametti di maggiorana.



Schiumate a mano a mano il burro affinché diventi lucido e quasi trasparente. Filtrate cercando di non incorporare la parte sierosa depositata sul fondo della casseruola.

Preparate il ripieno. Lessate le patate in acqua bollente salata, scolatele e pelatele quando sono tiepide. Passatele nello schiacciapatate raccogliendole in una ciotola. Tenete da parte.

Tagliate a listarelle sottili i porri. Scaldare 2 cucchiari di olio in una padella, unite i porri e stufateli fino a quando iniziano leggermente a colorire e ad attaccarsi sul fondo, quindi bagnate con il vino e lasciate sfumare completamente. Aggiungete le patate, 4 cucchiari di formaggio, condite con olio a crudo, mescolate bene e aggiustate di sale.

Dividete l'impasto in due parti e stendetelo in due sfoglie abbastanza sottili. Spennellate una sola sfoglia con pochissima acqua fredda, mentre sulla seconda distribuite mucchietti di ripieno, lasciando 8 cm uno dall'altro. Appoggiate la seconda sfoglia sulla prima e sigillate bene i ravioli premendo delicatamente tra un mucchietto e l'altro facendo attenzione a non lasciare delle zone di aria all'interno, poi ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta dentellata.

Trasferite i ravioli su una teglia, infarinateli leggermente e tenete al fresco fino al momento di servire.

Lessate i ravioli in acqua bollente salata, scolate e fate saltare in padella con il burro chiarificato profumato e qualche fogliolina di maggiorana. Spolverate a piacere con il rimanente bagoss grattugiato e con la polvere di caffè appena macinata. Servite subito.



