



CONGUSTO

San Valentino
Congusto



Blini di grano Saraceno con zucca e salsa al curry

Preparazione

Preparare i blini: riunire la farina di grano saraceno con il sale e la punta di un coltello di lievito in polvere. Sbattere l'uovo insieme al latte e versarlo sulla farina, mescolando con frusta per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per 30' e friggere i blini in padella con olio extravergine d'oliva.

Preparare il ripieno: tagliare la zucca a fette e lasciarla appassire in forno a 150° C per un'ora. Togliere la buccia e eliminare la polpa a cubetti. Rosolare la zucca in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere lo zucchero e lo zenzero grattugiato. Bagnare con il brodo, poco alla volta, e portare a ebollizione (a fine cottura la zucca dovrà essere asciutta).

Per la salsa al curry, tagliare le cipolle a dadini e rosolarle lentamente con 1 cucchiaio di olio. Spolverizzare con il curry e bagnare con il vino bianco e il Noilly Prat; lasciare evaporare e aggiungere il brodo. Fare ridurre il liquido della metà e lasciare riposare per 30'. Passare la salsa al colino, montarla con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e condirla con un pizzico di sale e il succo di limone. Pelare la patata viola, tagliarla a fette e friggerla in olio extravergine di oliva. Disporre i blini sul piatto, coprirlo con i dadini di zucca e chiudere con altro blini. Guarnire con le patate fritte, la salsa e la mentuccia.

Ingredienti

Per i blini: 1 uovo, 80 ml di latte, sale, lievito, 100 g di farina di grano saraceno, olio extravergine di oliva.

Per il ripieno: 600 g di zucca, olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di zucchero, 10 g di radice zenzero, 100 ml di brodo vegetale.

Per la salsa al curry: 3 cipolle bianche, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di curry, 80 ml di vino bianco, 30 ml di Noilly Prat (Vermuth), 250 di brodo vegetale, sale, succo di limone.

Per guarnire: 1 patata viola, olio extravergine d'oliva, mentuccia.



Tortelli di branzino al pesto di pinoli e finocchietto selvatico

Preparazione

Per il pesto:

Mettere tutti gli ingredienti in un mixer ed amalgamare il tutto azionando il mixer ad intermittenza, fino a quando la salsa risulta omogenea.

Per la pasta:

Fare bollire i tortelli in abbondante acqua salata e scolarli quando saranno cotti a punto. Stemperare il pesto con 2 cucchiai di acqua della pasta. Mettere un cucchiaino di pesto su un piatto piano. Adagiare i tortelli e ricoprirli con altro pesto. Decorare con un finocchietto selvatico.

Ingredienti

Per la pasta (4 persone)

300g di farina "00"

4 uova intere

Per il ripieno

600 gr di bianco di branzino

200 gr di mollica di pane imbevuta nel latte

50 g di capperi dissalati

1 cucchiaino di maggiorana fresca

80 gr di formaggio grana

1 uovo

Per il pesto

6 cucchiaini di olio extravergine

30 gr di pinoli

2 cucchiaini di finocchietto selvatico tritato

50 gr di formaggio grana

1 cucchiaino sale grosso naturale

1 spicchio d'aglio



Petto di faraona al cacao

Preparazione

Passate il petto di faraona nella polvere di cacao. In una padella scaldate l'olio, soffriggete ambo i lati il petto e finite la cottura nel forno per 15 minuti. Buttate via l'olio.

Nella stessa padella mettete 30 gr. di burro, le cipolle tagliate finemente e fatele dorare; aggiungete 2 cucchiaini di zucchero e i 2 bicchieri di vino rosso.

Riducete la salsa finché non diventa densa.

A fine cottura della salsa aggiungete 1 cucchiaino di cacao amaro.

Togliete la faraona dal forno. Tagliatela a fette sottili e conditela con la salsa.

Ingredienti

- 1 petto di faraona
- 1 cipolla rossa
zucchero
- 2 bicchieri di vino rosso
- polvere di cacao amaro
- olio extravergine
- burro gr. 30



Mousse di zabaione con salsa di cioccolato al marsala

Preparazione

Per la mousse:

Separare gli albumi dai tuorli e porli in due recipienti resistenti al calore. Unire ai tuorli contemporaneamente i tre bicchierini di marsala, lo zucchero e mischiare energicamente con una frusta. Cuocere il composto ottenuto a bagno maria, mescolando in continuazione con una frusta. Procedere fino a quando il composto non risulta soffice e schiumoso e togliere dal fuoco.

Montare gli albumi a neve ferma, montare la panna. Unire i componenti tra di loro delicatamente aiutandosi con un grosso cucchiaio, infine dividere in stampi e riporre in frigorifero per due ore almeno.

Per la salsa:

Fondere il cioccolato a bagno maria, unirvi un cucchiaio di curry e uno di zucchero.

Ingredienti

- 3 uova
- 3 bicchierini di Marsala
- 100 gr di cioccolato
- 1 cucchiaino di curry rosso forte
- 2 cucchiari di zucchero
- 200 ml di panna liquida fresca



CONGUSTO

Via Tazzoli, 11
20154 Milano
T. 02.6347.1982
www.congusto.it
info@congusto.it