

Antipasti

Crostini alla crema di melissa e noci

Ingredienti per 4 persone

8 gherigli di noce
40 g di foglie di melissa
120 g di formaggio caprino tenero
crostini di pane tostato

Tritare i gherigli di noce e tagliuzzare le foglie di melissa; unirli al formaggio e amalgamare il tutto. Spalmare la crema su crostini di pane tostati.

Note: al posto del formaggio caprino si può utilizzare qualsiasi formaggio cremoso oppure la ricotta

Uova sode con ripieno di erbe

Ingredienti per 6 persone

6 uova
1 ciuffo di prezzemolo
10 steli di erba cipollina
2 foglie di basilico
2 foglie di melissa
1 ciuffetto di pimpinella
2 rametti di santoreggia
3 cucchiaini di maionese
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaino di aceto bianco
sale
pepe

Rassodare le uova, raffreddarle, sbucciarle e tagliarle a metà. Levare i tuorli e metterli in una ciotola con le erbe tritate, la maionese, due cucchiaini di olio, l'aceto, sale e pepe amalgamando bene. Porre le mezze uova su un piatto di portata e riempirle con il composto di erbe, cercando di ricostruire la parte mancante. Metterle in frigorifero e levarle venti minuti prima di servire. Decorare con ciuffetti di erbe fresche.

Primi

Spaghetti all'erba cipollina

Ingredienti per 4 persone

1 manciata di prezzemolo
1 mazzetto di erba cipollina
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
150 g di prosciutto cotto in un'unica fetta
350 g di spaghetti
150 g di panna da cucina
noce moscata
sale

Tritare le erbe e farle appassire in una casseruola con l'olio di oliva; quindi aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini e fare insaporire. Cuocere al dente gli spaghetti, scolarli e versarli nella padella con le erbe e il prosciutto; farli saltare a fiamma viva per uno o due minuti, unire la panna, la noce moscata, regolare di sale e amalgamare bene. Prima di servire spolverare con parmigiano-reggiano grattugiato.

Note: il prosciutto cotto va bene anche a dadini

Risotto alla menta

Ingredienti per 4 persone

1 cipollotto
50 g di burro
30 g di foglie di menta fresca
1 cuore di lattuga
300 g di riso
¼ di bicchiere di aceto bianco
¼ di bicchiere di vino bianco secco
brodo vegetale
200 g di conserva di pomodoro
sale
pepe
parmigiano-reggiano grattugiato

Fare soffriggere in una casseruola il cipollotto tagliato a rondelle sottili, con il burro. lavare la menta e la lattuga, tritare la prima e tagliare a listelle la seconda. Unire il riso al soffritto di cipollotto e fare tostare, bagnare con l'aceto e il vino bianco secco e fare evaporare. Continuare la cottura bagnando di tanto in tanto con il brodo caldo, mescolando. Circa a metà cottura, unire la lattuga e la conserva di pomodoro, salare e pepare. Qualche minuto prima di togliere dal fuoco, aggiungere le foglie di menta tritate. servire con una spolverata di parmigiano-reggiano grattugiato.

Secondi

Salsicette al finocchio selvatico

Ingredienti per 4 persone

8 salsicce piccole
1 noce di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
frutti di bosco o uva
3 rametti di finocchio selvatico

Fare sciogliere in una padella una noce di burro, unire le salsicce bucherellate e farle rosolare brevemente a fuoco moderato, poi spruzzare con il vino bianco secco e proseguire la cottura. Circa cinque minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungere l'uva o i frutti di bosco, e il finocchio selvatico spezzettato. Al termine della cottura guarnire con rametti di finocchio selvatico. Servire subito.

Contorni e insalate

Insalata di achillea e arance

Ingredienti per 4 persone

4 arance
150 g di foglie di achillea
1 cucchiaio di succo di limone
4 cucchiaini di olio di oliva
sale
pepe
200 g di olive nere
50 g di filetti di acciuga
uno spruzzo di cognac

Sbucciare le arance al vivo, poi affettarle e disporle in una insalatiera a base larga. Mondare, lavare le foglie di achillea e sgocciolarle. Nel frattempo condire le arance con una citronette ottenuta emulsionando il succo di limone, 4 cucchiaini di olio, sale e pepe. Snocciolare le olive, dividerle a metà (tranne qualcuna che servirà per decorare) e unirle alle arance. Ridurre i filetti di acciuga a crema, diluire con uno spruzzo di cognac e versare sulle arance. Unire le foglie di achillea, mescolare delicatamente e servire.

Patate alle erbe

Ingredienti per 4 persone

500 g di patate novelle
100 g di erbe selvatiche
1 spicchio d'aglio
1 manciata di prezzemolo
2 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di aceto
200 g di olio
sale

Lessare le patate novelle in acqua salata, sbuciarle e tenerle al caldo. Mondare e lavare le erbe, sgocciolarle e passarle al tritatutto con l'aglio e il prezzemolo, poi metterle da parte. Preparare una maionese con due tuorli d'uovo, un pizzico di sale, un cucchiaio di aceto e l'olio versato a goccia. Unire il trito di erbe con la maionese, versare la salsa sulle patate tiepide e servire

Note: la maionese può essere anche usata già pronta

Dolci

Frittelle di melissa

Ingredienti per 4 persone

200 g di melissa
vino bianco secco
1 bicchiere di brandy
1 bicchiere di latte
1 uovo
100 g di farina bianca
olio per friggere
zucchero a velo

Lavare velocemente le foglie di melissa nel vino bianco, farle asciugare e metterle in infusione nel brandy per circa 20 minuti. Sgocciolarle accuratamente e adagiarle su un piatto. Versare in una ciotola il latte, amalgamarvi l'uovo sbattendo con la frusta, poi aggiungere la farina, poco alla volta, continuando a sbattere per evitare la formazione di grumi. Fare riposare per circa un'ora. Unire, mescolando delicatamente, le foglie di melissa alla pastella. Scaldare abbondante olio e, quando sarà bollente, versare il composto a cucchiaiate. fare assorbire l'unto delle frittelle su carta da cucina e servire subito cospargendo con zucchero a velo.