

LEZIONI DI CUCINA N. 94

Antipasti di festa

Apri il menu di Vigilia, Natale o Capodanno con sfiziose entrées a base di frutti di mare e nobili salumi. Semplici, ma di grande effetto, saranno protagonisti di un inizio spumeggiante

**Saint Honoré salata
ai salumi**

**Conchiglie gratinate
alla frutta secca**

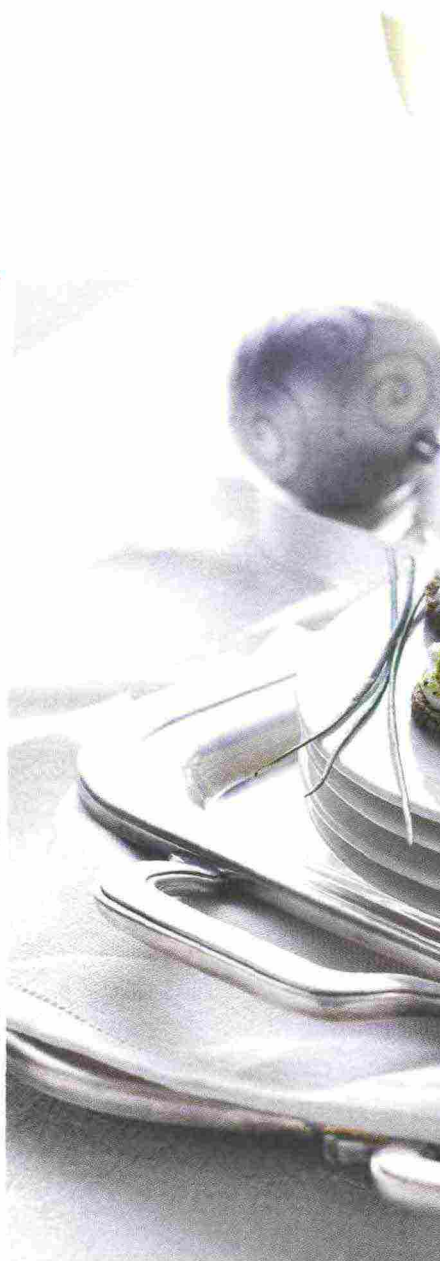
**Cheesecake di
gorgonzola e pere**

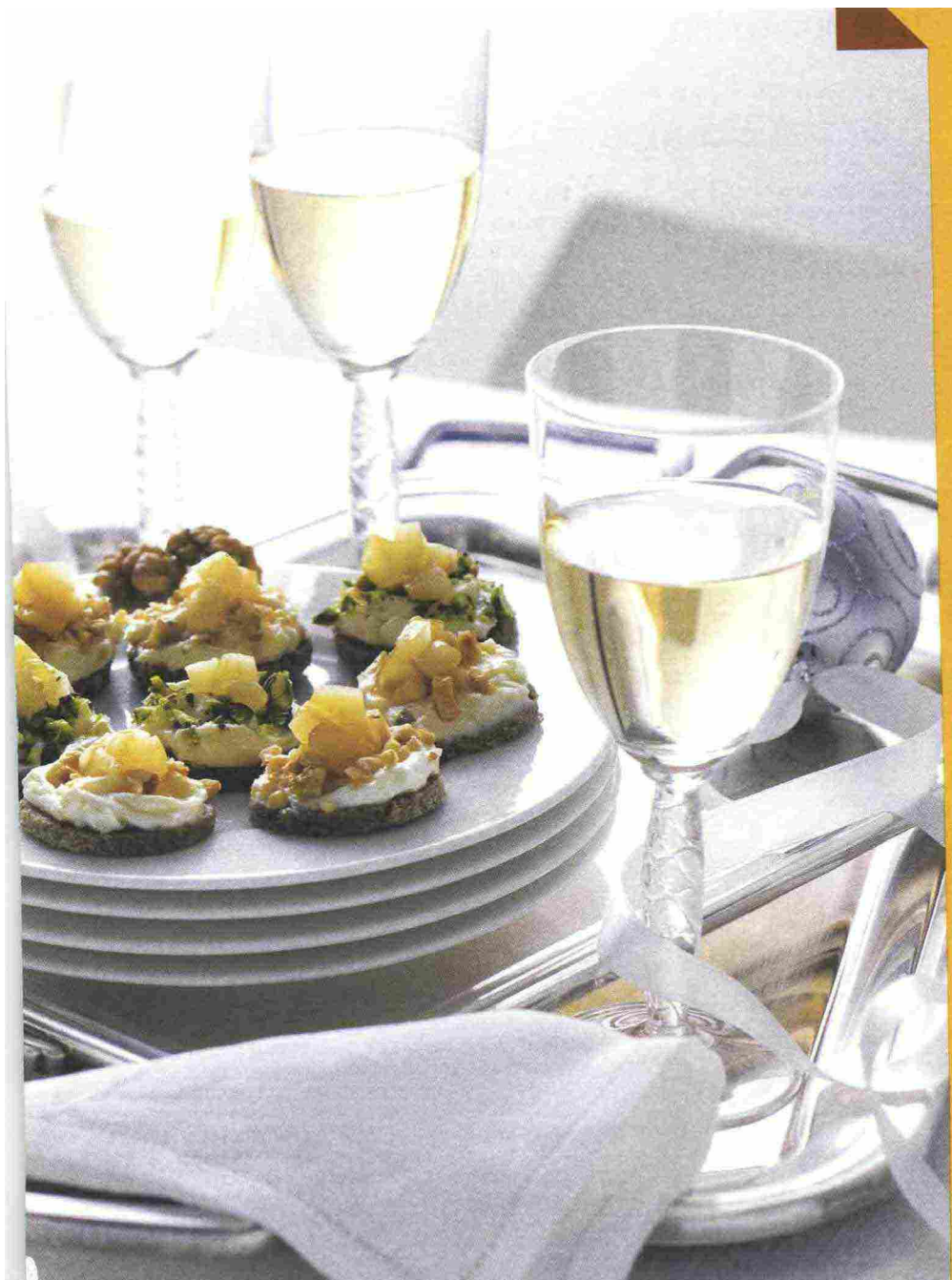
**Aspic di crostacei
e nastri di verdure**

**Gougère alla mousse
di crudo**

46

Ricette di Matteo Tognini, foto di Luca Colemba/Studio XL





LEZIONI DI CUCINA

Per 8 persone ▪ Mediamente facile ▪ Preparazione 40 min. ▪ Cottura 1 ora

Saint Honoré salata ai salumi

tasca da pasticcere con bocchetta liscia + carta da forno

1/2 dose di pasta choux (vedi box a pag. 56)

2 rotoli di pasta sfoglia pronta già stesa

200 g di parmigiano reggiano

200 g di robiola

80 g di porcini sott'olio

crema al tartufo pronta

2 dl di panna fresca

150 g di prosciutto crudo di Parma o San Daniele

150 g di culatello di Zibello

paprika dolce

50 g di granella di pistacchi

sale e pepe

1 Fai i bigné. Riempi con la pasta choux la tasca da pasticcere e forma sulla placca foderata con carta da forno 10 bigné di circa 2 cm di diametro, distanziandoli bene gli uni dagli altri. Cuocili in forno già caldo a 220° per 10 minuti e a 175° per 20 minuti. Sfornali e lasciali raffreddare. Sgocciola i porcini, tritali e amalgamali alla robiola frullata con 1 cucchiaino di crema al tartufo.

2 Farcisci la sfoglia. Srotola i dischi di pasta sfoglia sulla placca del forno con sotto la carta da forno in dotazione e punzecchiali con una forchetta. Cuocili in forno già caldo a 180° per 20 minuti; quindi falli raffreddare. Intanto, scaldi la panna con 150 g di parmigiano reggiano grattugiato; regola di sale e pepe e cuoci per 2-3 minuti, in modo che la crema velli il cucchiaino. Lasciala raffreddare, spalmare 1/3 sul primo disco di pasta sfoglia, spolverizza con metà dei pistacchi e copri con 100 g di fettine di prosciutto e 100 g di culatello. Spalma sopra i salumi un altro terzo di crema di parmigiano, sovrapponi il secondo disco di sfoglia e completa con la crema di parmigiano e con i pistacchi tritati rimasti.

3 Completa e servi. Farcisci i bigné con la crema di robiola ai porcini, aiutandoti con la tasca da pasticcere; spolverizzali con la paprika e disponili sulla sommità della torta, alternandoli con le fettine arrotolate dei salumi rimasti. Completa con il parmigiano reggiano rimasto a scaglie.

ALTERNATIVA DI MARE

Se preferisci, puoi sostituire i salumi con fettine di pesci affumicati (salmone, tonno, pesce spada, ecc.) e farcire la torta con una crema preparata frullando 6 caprini, un filo di olio extravergine, sale, pepe, 150 g di yogurt greco, qualche goccia di succo di limone, aneto e cren grattugiato. Puoi riempire i bigné con un composto ottenuto frullando ricotta, tonno sott'olio, capperini, 2-3 acciughe, sale, pepe e succo di limone. Copri la torta con i bigné e le fettine di pesci affumicati arrotolati a rosellina, decorando con aneto spezzettato.



48

