

ANTIPASTO

# ROSE DI PASTA RIPIENE CON FONDUTA DI FORMAGGIO SU SPINACI E POMODORI BRASATI

Una ricetta di Barbara Prantl



IL TUO GUSTO.  
IL TUO CONTADINO.

# ROSE DI PASTA RIPIENE CON FONDUTA DI FORMAGGIO

## Ingredienti

per 4 persone

### Per la pasta:

100 g farina di grano duro  
100 g farina di frumento  
2 uova piccole  
1 CC di olio d'oliva

### Per il ripieno di formaggio (fonduta):

150 ml latte  
100 ml panna  
30 g burro  
30 g farina  
140 g Marienberger (tagliato a cubetti)  
Sale, pepe

## Preparazione

### Fonduta di formaggio

#### 1. Preparare la fonduta di formaggio

- Sciogliere il burro in una pentola a fuoco medio.
- Aggiungere la farina e tostare mescolando per 1 minuto (senza far dorare).
- Incorporare gradualmente il latte e la panna mescolando con una frusta per evitare grumi.
- Cuocere a fuoco basso per 3–5 minuti finché la salsa non diventa cremosa.
- Ridurre il fuoco, aggiungere il formaggio poco alla volta e farlo sciogliere mescolando.
- Aggiustare di sale e pepe, poi lasciare raffreddare.

### Pasta

#### 2. Preparare la pasta

Impastare la farina, la farina di grano duro, le uova e l'olio d'oliva fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciare riposare almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

#### 3. Formare le rose di pasta

- Tirare la pasta con la macchina per la pasta al livello più sottile.
- Distribuire una striscia di fonduta di formaggio al centro della sfoglia.
- Piegare la sfoglia sulla lunghezza e chiudere bene i bordi.
- Tagliare il bordo superiore con un coltello.
- Arrotolare la sfoglia farcita a forma di rosa e sigillare insieme le estremità.

# SPINACI E POMODORI BRASATI

## Ingredienti

per 4 persone

### Per gli spinaci:

300 g spinaci cotti e tritati

½ cipolla

1 spicchio d'aglio

1 CC di olio d'oliva

50 ml panna

Sale, pepe

### Per i pomodori brasati:

350 g pomodorini

2 spicchi d'aglio

Olio d'oliva

Sale

## Preparazione

### Spinaci

#### 1. Preparare gli spinaci

- Tritare finemente cipolla e aglio e farli soffriggere nell'olio d'oliva.
- Aggiungere gli spinaci tritati e farli insaporire brevemente.
- Rfinire con la panna e aggiustare di sale e pepe.

### Pomodori brasati

#### 2. Brasare i pomodori

- Mettere i pomodorini e l'aglio schiacciato in una pirofila.
- Condire versando a gocce l'olio d'oliva e salare.
- Brasare in forno preriscaldato a 160 °C (ventilato) per circa 1,5 ore.

#### 3. Cuocere e impiattare

- Cuocere le rose di pasta in acqua salata bollente per circa 5 minuti.
- Disporle nei piatti con gli spinaci e i pomodori brasati.
- A piacere, completare con parmigiano grattugiato fresco o un filo d'olio d'oliva.

PIATTO PRINCIPALE

# PETTO DI POLLO RIPIENO SU GRATIN DI PATATE

Una ricetta di Barbara Prantl



IL TUO GUSTO.  
IL TUO CONTADINO.

# PETTO DI POLLO RIPIENO

## Ingredienti

per 4 persone

2 petti di pollo grandi  
½ cipolla  
2 spicchi d'aglio  
Olio per rosolare  
100 g pancetta  
200 g funghi cardoncelli  
120 g spinaci cotti  
Sale, pepe

## Preparazione

### 1. Preparare il petto di pollo

- Incidere i petti di pollo per il lungo e aprirli a libro in modo da ottenere una superficie ampia e piatta.
- Salare e mettere da parte.

### 2. Preparare il ripieno

- Tritare finemente cipolla, aglio e pancetta; rosolare in padella con un po' d'olio.
- Tagliare i funghi cardoncelli a cubetti e aggiungerli alla padella, facendo rosolare il tutto.
- Condire con sale e pepe.

### 3. Preparare gli spinaci

- Tritare finemente gli spinaci cotti.
- Farli insaporire brevemente in una seconda padella con un po' d'olio, cipolla e aglio. Condire con sale e pepe.

### 4. Farcire e cuocere

- Sui petti di pollo aperti distribuire prima gli spinaci, poi il ripieno di pancetta e funghi.
- Arrotolare strettamente la carne come un involtino.
- In una padella con un po' d'olio arrostiti a fuoco alto gli involtini da entrambi i lati.
- Trasferirli in una pirofila e cuocerli in forno preriscaldato a 180 °C (ventilato) per circa 25 minuti.

Il tempo di cottura può variare leggermente in base alla dimensione dei petti di pollo.

# GRATIN DI PATATE

## Ingredienti

per 4 persone

600 g patate a pasta soda

60 g cipollotti

60 g porro

2 EL di olio vegetale

170 ml panna

170 ml latte

Sale, pepe

4 CC di parmigiano grattugiato

## Preparazione

### 1. Preparare il gratin di patate

- Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili (2–3 mm).
- Tagliare i cipollotti a rondelle e il porro a striscioline.
- Saltare in padella con un po' d'olio, quindi deglassare con panna e latte e portare a ebollizione.
- Aggiungere le fette di patate, condire con sale e pepe, e lasciar cuocere per 6–8 minuti.
- Versare tutto in una pirofila imburrata e cospargere con il parmigiano grattugiato.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C (ventilato) per circa 50 minuti, finché il gratin sarà dorato.

### 2. Impiattare

Tagliare a fette gli involtini di petto di pollo e disporli sul piatto insieme al gratin di patate. Servire a piacere con verdure di stagione.

DESSERT

# PANNA COTTA

Una ricetta di Barbara Prantl



IL TUO GUSTO.  
IL TUO CONTADINO.

# PANNA COTTA

## Ingredienti

per 4 persone

500 ml panna

50 g zucchero

1 baccello di vaniglia

3 fogli di gelatina

1 pizzico di sale

## Preparazione

### 1. Sciogliere la gelatina

Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 5–10 minuti.

### 2. Scaldare la panna

In una pentola, scaldare a fuoco medio la panna con lo zucchero, un pizzico di sale e i semi raschiati del baccello di vaniglia (insieme al baccello stesso). Non far bollire! Deve solo scaldarsi fino a quando comincia a fare un po' di vapore.

### 3. Unire la gelatina

- Togliere il baccello di vaniglia.
- Aggiungere la gelatina ben strizzata alla panna calda e mescolare accuratamente finché non si è completamente sciolta.

### 4. Versare negli stampini

- Versare il composto in piccoli stampi (in alternativa in bicchieri o barattoli).
- Lasciar intiepidire, poi coprire e mettere in frigorifero per almeno 4 ore (meglio tutta la notte).

### Consiglio per servire

Guarnire con frutta fresca e accompagnare con gelato di sambuco e ribes nero.