

**I PASTICCI DI CATY presenta:
Menù di carne per San Valentino**



Primo piatto:



Cuoricini di pasta ripieni con funghi e speck

INGREDIENTI:

200g di farina 00

2 uova

300g di funghi misti surgelati

50 g di speck

100 g di formaggio grattugiato

sale e pepe

burro e salvia per condire

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa bisogna preparare la pasta;

quindi mettere la farina su una spianatoia e fare la classica fontana, al centro mettere le due uova e sbatterle un pò con una forchetta, poi impastare il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto liscio.

Formare una palla e farla riposare coperta con un canovaccio giusto il tempo di preparare il ripieno!

In un tegame cuocere i funghi misti con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio (che poi va eliminato) e del prezzemolo tritato. Salare e pepare e una volta cotti lasciarli raffreddare.

Appena freddi tritarli, tritare anche lo speck ed unirlo ai funghi, aggiungere il formaggio grattugiato e impastare. Questo è il nostro ripieno (se serve potete aggiungere un tuorlo).

A questo punto riprendiamo la pasta e andiamo a stenderla con l'apposita macchina. Prendere un pezzo per volta e impastarla nella macchina prima al n°6 e poi stenderla al n°2.

Adagiare le strisce di pasta su un piano e con la sacca mettere il ripieno a ciuffetti, o semplicemente con le mani. Richiudere con

altre strisce di pasta e ritagliare i cuoricini con il taglia biscotti a forma di cuore. Cuocerli in abbondante acqua salata per circa 6 minuti. Quando vengono a galla sono pronti.

Condirli con burro fuso, salvia e una spolverata di formaggio grattugiato!

LA RICETTA ONLINE SUL MIO BLOG:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidicaty/cuoricini-di-pasta-ripieni-con-funghi-e-speck/>

Secondo piatto:



Filetto di maiale con cipolle caramellate e mandorle tostate

INGREDIENTI:

1 filetto di maiale da circa 450 g

2/3 cipolle rosse di Tropea

25 g di burro

1 cucchiaino di zucchero

Olio – sale - pepe q.b.

50 g di mandorle

rosmarino q.b.

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a far bollire le mandorle per qualche minuto, quindi scolarle, farle raffreddare un pò e spellarle. Sistemarle sulla leccarda del forno a 200 ° per circa 10 minuti rigirandole spesso. Appena sono ben dorate toglierle dal forno e tenerle da parte.

Affettare la cipolla rossa e farla stufare dolcemente con il burro, aggiungere un pizzico di sale e di pepe, un pò d'acqua e mettere il coperchio. Lasciar cuocere circa 20 minuti.

Nel frattempo rosolare il filetto con un filo d'olio da tutti i lati per sigillarlo bene. Quindi trasferirlo in una teglia da forno, salarlo e cospargerlo con un pò di rosmarino, un filo d'olio e infornarlo a 200° per circa 15 minuti.

(Per la cottura dipende dalla dimensione del filetto, il mio era sottile.)

Appena la cipolla è cotta aggiungere lo zucchero e rimestare bene.

Togliere il filetto dal forno e lasciarlo riposare qualche minuto.

Poi tagliarlo a fette.

Comporre il piatto mettendo come base le cipolle, sopra adagiare le fette di filetto e infine terminare con le mandorle tostate, un filo d'olio e del pepe.

LA RICETTA ON LINE SUL MIO BLOG:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidi Katy/filetto-maiale-cipolla-rossa-caramellata-mandorle-tostate/>

Dessert:



Tortino di cioccolato dal cuore fondente

INGREDIENTI:

50 g di cioccolato fondente

150 g di burro

100g di zucchero

30g di farina 00

3 uova

1 pizzico di sale

cacao q.b.

PROCEDIMENTO:

Imburrare e spolverizzare con il cacao 4 stampini in alluminio.

Far sciogliere la cioccolata a bagnomaria con 140 g di burro, unire lo zucchero e lasciar intiepidire.

Aggiungere le uova una alla volta, la farina ed un pizzico di sale.

Mettere il composto negli stampini, coprirli e metterli in freezer per 2 ore.

Infornarli a 220° per 15 minuti da congelati in forno già caldo.

Sformarli e servirli con lo zucchero a velo ancora caldi.

LA RICETTA ON LINE SUL MIO BLOG:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidiaty/tortino-di-cioccolato-dal-cuore-fondente/>

Buon San Valentino a tutti!!

