



Menu del 16/12/2016

Misto di insalata lollo e iceberg

Zuppa di finocchi e fagioli

Carciofi in salsa verde

Torta pere e cioccolato

Degustazione:

Cantine Teanum

Favùgne: D.O.P. - San Severo Rosso

ZUPPA DI FINOCCHI E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone

300 g di fagioli cannellini secchi

300 g di finocchi

0,5 dl di olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio, sale e pepe, 2/3 pomodorini

Mettete in ammollo i fagioli per una notte. L'indomani, scolateli e fateli lessare in abbondante acqua leggermente salata, almeno per 1 ora. Nel frattempo, mondate i finocchi eliminando le foglie esterne più dure; tagliateli a fette non troppo sottili e sbollentateli, scolandoli poi con una schiumarola quando saranno cotti al dente. Una metà dei finocchi deve essere sminuzzata.

In una padella abbastanza capiente scaldate l'olio con l'aglio sbucciato e affettato e i pomodorini, profumate con alcuni grani di pepe pestati e aggiungete prima i fagioli, poi i finocchi. Mescolate bene per insaporire, regolate di sale e fate cuocere a fuoco vivace per 12-15 minuti. Servite le verdure molto calde.

CARCIOFI IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone

4 carciofi

Per la salsa:

2 limoni

Prezzemolo

Capperi sott'aceto

1 spicchio di Aglio



Olio extravergine d'oliva q.b.

Mondate i carciofi delle foglie esterne e delle punte, tagliateli a metà ed eliminate le barbe interne, affettateli a spicchi e tuffateli in acqua acidulata col succo del limone. Cuoceteli a vapore per 10 minuti, poi disponeteli su un canovaccio.

Grattugiate la buccia dei limoni e mettetela da parte. Premete i limoni.

Per la salsa frullate per 20 secondi circa il succo dei limoni, prezzemolo (gambo compreso), capperi, lo spicchio di aglio e l'olio, fino ad ottenere una emulsione. Versate la salsa sui carciofi che avrete disposto su un piatto da portata, decorando con foglie di prezzemolo e la buccia di limone.

TORTA PERE E CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 150 gr di zucchero
- 3 uova
- 200 gr di farina
- 250 di cioccolato fondente
- 4 pere
- una bustina di lievito



Preparazione:

Sbucciate e tagliate a dadini 3 pere e una invece tagliatela a fettine per decorare la torta alla fine. In una ciotola mescolate le uova con lo zucchero e mescolate fino a ottenere una crema densa e chiara: aggiungete quindi la farina, il lievito e il cioccolato fuso a bagnomaria. Unite quindi all'impasto le pere tagliate a dadini e versate l'impasto in una tortiera unta con un filo di olio: sulla torta disponete quindi le fette di pera a vostro piacere. Infornate a 170 gradi per circa 40 minuti.