

## MENU' INVERNALE

*Una proposta di Carolina Strigazzi - Lodi*

### **PATE' DI PEPE E LENTICCHIE:**

#### **Ingredienti:**

1 cipolla tritata  
1 ciuffetto di maggiorana  
50 cl di brodo vegetale  
180 gr di lenticchie rosse  
2 cucchiaini di latte  
1 cucchiaio di marsala  
4 mele renette  
50 gr zucchero  
Mezzo limone  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
2 cucchiaini di pepe rosa in grani  
Crostoni di pane per servire



Scaldare olio in padella e soffriggere cipolla per 2-3 min mescolando. Aggiungere la maggiorana, le lenticchie secche ed il pepe. Una volta cotte le lenticchie, frullarle con il latte in modo da ottenere una crema omogenea. Imburrare uno stampo piccolo e versarvi il paté. Livellare la superficie e lasciar rassodare in frigorifero per 2 ore.

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo, tagliarle a dadini e bagnarle con il succo di limone.

Mettere i dadini a stufare con lo zucchero in una casseruolina dal fondo pesante e lasciarli cuocere fino a quando

saranno ridotti in purea (7/8 min). Lasciar raffreddare e stendere su un piatto di portata.

Togliere dal frigo il paté, sformarlo sulla composta di mele e servirlo con piccoli crostoni di pane.

### **TARTE TATIN AI FINOCCHI**

#### **Ingredienti:**

1 confezione di pasta brisé  
700 gr finocchi  
60 gr burro  
5 foglie di alloro  
5 foglie di salvia  
2 rametti di timo  
3 cucchiaini di miele di castagno  
Parmigiano grattugiato  
70 gr taleggio DOP



Lavare e sbucciare i finocchi, tagliarli a fette di 3/4 cm di spessore e farli soffriggere con 30 gr di burro, aggiungendo le erbe tritate ed il pepe. Cuocere con coperchio per circa dieci min.

Accendere il forno a 210°C. Imburrare uno stampo da crostata (26 cm diametro) con il burro rimasto. Spalmare il miele e spolverizzare con abbondante parmigiano; adagiarvi i finocchi.

Stendere la pasta brisé di diametro un pochino maggiore rispetto allo stampo e rigirare i bordi all'interno. Cospargere la superficie con taleggio tagliato a fettine.

Cuocere venti min finché la pasta sarà dorata. Togliere dal forno, lasciar intiepidire e servire la

torta rovesciandola su un piatto da portata.

Ottimo abbinato a salumi!

### **CONIGLIO AL LATTE**

#### ***Ingredienti:***

1 coniglio a pezzi  
5/ 6 rametti di rosmarino  
Circa 20 foglie di salvia  
Olio extravergine  
60 gr burro  
1 bicchier di latte  
Sale grosso e pepe



Tagliare un coniglio a pezzi. Pulirlo accuratamente togliendo il grasso. Adagiare in una casseruola con olio extravergine e burro.

Aggiungere abbondante rosmarino e salvia. Salare con sale grosso e pepare.

Cuocere a fuoco molto basso per circa 2 ore. A dieci minuti da fine cottura, quando la carne sarà dorata, aggiungere il latte e lasciare ultimare la cottura per qualche minuto.

Buon appetito!!