

Cuoricini ripieni ai Funghi Porcini

conditi con Tartufo e una Crema al Taleggio



Ingredienti

PER 2 PERSONE

400 g di Cuoricini ripieni ai Funghi Porcini

50 g di Taleggio

1 bicchiere di Panna Fresca liquida

Tartufo q.b.

Burro q.b.

Parmigiano Reggiano q.b.

Sale e Pepe q.b.

Tagliate a pezzettini il taleggio e scioglietelo in un tegame con una noce di Burro e la Panna.

Non appena la crema sarà diventata cremosa condite con Sale e Pepe. Lessate nel frattempo i Cuoricini per 3-4 minuti in acqua bollente, scolateli e spadellateli nel tegame con la salsa al Taleggio.

Portateli in tavola dopo aver grattugiato sopra il Tartufo e il Parmigiano.



Cuoricini ripieni al Basilico Fresco

conditi con Scampi e Melagrana

Ingredienti

PER 2 PERSONE

400 g di Cuoricini ripieni al Basilico Fresco

300 g di Scampi

50 g di chicchi di Melagrana

4 foglie di Basilico

1 spicchio d'Aglio

1/2 bicchiere di Vino bianco

Sale e Pepe q.b.



Sciacquate il Basilico e tagliatelo a listarelle. Pulite gli Scampi e tagliateli in piccoli tocchetti.

Prendete una padella e fate rosolare uno spicchio di Aglio in camicia con l'Olio, una volta rosolato, eliminatelo.

Unite ora i tocchetti di Scampi facendoli cuocere a fuoco vivace per 2 minuti. Insaporite con Sale e Pepe.

Dopodiché sfumate con del Vino bianco, lasciandolo evaporare.

Cuocete i Cuoricini per 3-4 minuti in acqua bollente salata, scolateli nella padella degli Scampi e versate la metà dei chicchi di Melagrana.

Insaporite con il Basilico e mescolate bene gli ingredienti affinché profumi si amalgamino. Infine impiattate guarnendo con i rimanenti di chicchi di Melagrana che daranno un colore vivace al piatto!

Gran Cuori *ripieni di Pere* e *Gorgonzola*

conditi con Fichi e Speck

Ingredienti

PER 2 PERSONE

400 g di Gran Cuori ripieni di Pere e Gorgonzola	25 g di Burro
6 Fichi secchi	Olio EVO q.b.
80 g di Speck affettato	Sale q.b.

Fate ammorbidire i Fichi per qualche minuto in acqua calda e poi tagliateli in quattro, metteteli da parte.

Fate sciogliere il Burro in padella a fuoco dolce e, non appena sarà completamente fuso, aggiungete lo Speck tagliato a pezzettini.

Lascialo rosolare per qualche minuto, fino a che non risulterà leggermente croccante. Aggiungici metà dei Fichi tagliati e un po' dell'acqua di cottura che nel frattempo avrai messo a bollire.

Lessa i Gran Cuori per 3-4 minuti in acqua bollente salata, scolali direttamente in padella con i Fichi e lo Speck.

Impiatta e guarnisci il piatto con i restanti Fichi... buon appetito!



Cuoricini ripieni di Burrata, Zucchine e Pomodori secchi

conditi con Scarola, Pinoli, Uvetta e Colatura di Alici

Ingredienti

PER 2 PERSONE

400 g di Cuoricini ripieni di Burrata,
Zucchine e Pomodori Secchi
1 fascio di Scarola liscia
50 g di Pinoli

50 g di Uvetta
1 spicchio di Aglio
Colatura di Alici q.b.
Olio EVO q.b.

Fate imbiondire uno spicchio di Aglio in una padella e 4 cucchiai di Olio EVO.

Rimuovete l'Aglio e aggiungete la scarola precedentemente pulita, lavata e asciugata bene e fatela appassire per una decina di minuti.

Nel frattempo, aggiungete i Pinoli e l'Uvetta alla Scarola.

Lessate i Cuoricini per 3-4 minuti in una pentola con abbondante acqua salata. Scolateli nella padella con la Scarola, i Pinoli, l'Uvetta e un goccio di acqua di cottura.

Non appena l'acqua di cottura si sarà ritirata, spegnete il fuoco, aggiungete un filo di colatura di Alici, date un'ultima mescolata e... corri a divorarla!



Cuoricini ripieni di Prosciutto Cotto e Scamorza Affumicata in sfoglia alla Curcuma

conditi con Pesto di Noci e Porcini

Ingredienti

PER 2 PERSONE

400 g di Cuoricini ripieni di Prosciutto Cotto
e Scamorza affumicata in sfoglia alla Curcuma
1 spicchio di Aglio
200 g di Funghi Porcini
Gambi di Prezzemolo q.b.
Olio EVO q.b.

Per il pesto di Noci:

70 g di Noci
Basilico q.b.
Prezzemolo q.b.
Pepe q.b.
1 cucchiaio di Parmigiano
1 cucchiaio di Olio EVO

Frullate le Noci con qualche foglia di Basilico, Prezzemolo, Pepe, Parmigiano e Olio fino a ottenere una crema abbastanza liscia.

In una padella fate sfrigolare uno spicchio d'Aglio schiacciato, un paio di gambi di Prezzemolo, aggiungete i Funghi Porcini e cuocete a fuoco medio per 5 minuti.

Cuocete i Cuoricini in abbondante acqua bollente leggermente salata per 3-4 minuti, scolateli direttamente nella padella con i Funghi e amalgamate il tutto. A fuoco spento aggiungete il pesto di Noci, infine servite con del Prezzemolo fresco tritato.



Gran Cuori ripieni di Miele e Nocciole in sfoglia di Cacao

conditi con Caprino e Cipolle Caramellate al Miele

Ingredienti

PER 2 PERSONE

400 g di Gran Cuori ripieni di Miele
e Nocciole in sfoglia di Cacao

100 g di Caprino

3 cucchiai di Mascarpone

1 tuorlo d'Uovo

1 Cipolla

3 cucchiaini di Miele

Erbette aromatiche q.b.

Preparate la salsa a freddo: mescolate il tuorlo d'Uovo con 3 cucchiaini di Mascarpone e 2 cucchiaini di Erbette aromatiche. Salate e pepate. Aggiungete il Caprino alla preparazione della salsa e mettete da parte. Tagliate la Cipolla finemente e soffriggetela in una padella oliata. Diluite i 3 cucchiaini di Miele in mezzo bicchiere d'acqua calda, e aggiungeteli alla Cipolla. Caramellizzate la Cipolla finché il liquido non sarà evaporato completamente.

Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e, quando inizia a bollire, unite la salsa al Caprino. Mescolate bene il tutto.

Cuocete i Gran Cuori in acqua salata per 3-4 minuti, scolateli direttamente nella padella e mantecateli con la salsa.

