



Questa è un'esclusiva per il nostro sito. Si tratta di un **"tele-menù" di Halloween**, ideato per noi da **Alessandro Circiello**, chef attualmente presente su Rai2 il mercoledì mattina dalle 10 alle 11 con la sua rubrica di cucina all'interno di [un'edizione speciale del Tg2](#)

E' lo stesso [Circiello](#) che spiega il menù e la preparazione, step by step, dei differenti piatti. "Sarà un pranzo, o una cena, a seconda delle preferenze, tutto a base di zucca, l'ingrediente caratteristico della giornata di Halloween", anticipa lo chef. "Prepareremo, insieme: un originale antipasto con **carpaccio di zucca e finocchi alla salsa d'arancia**, un primo piatto di **ravioli di zucca e cannella su fonduta di Castelmagno**, e il **filetto di maiale con salsa al miele e peperoncino e con crema di porri e zucca**. Infine il dessert non può essere altro che un **soufflè di zucca**".

"Cominciamo dall'antipasto", inizia **Circiello**. "Si tagliano a fette sottilissime la zucca e il finocchio. la zucca viene messa a macerare con olio, sale, pepe e aceto di mele, per dieci minuti. I finocchi vengono macerati con i medesimi ingredienti ma **il pepe deve essere bianco** e sempre per dieci minuti.

Per la salsa all'arancia **la preparazione è semplicissima**: succo d'arancia premuta e olio extravergine in queste dosi: un cucchiaino di succo d'arancia e due cucchiaini di olio.

Sul piatto di portata si dispongono alternativamente fettine di zucca e di finocchi e si condisce il tutto con la salsa all'arancia precedentemente preparata.

Ed ecco il primo piatto. Per i ravioli utilizzare la classica sfoglia fresca all'uovo con l'aggiunta **dello zafferano, durante l'impasto per conferirle il colore giallo**. I ravioli vengono farciti con crema di zucca aromatizzata alla cannella. La crema si prepara così: si pone la zucca, tagliata a dadini, nel forno per venti

minuti a 160 gradi, poi la si frulla e la si condisce con olio e sale. Con questa crema, a cui adesso si aggiunge la cannella, si riempiono i ravioli.

La fonduta, infine: si fanno bollire **latte e Castelmagno**, il tipico formaggio piemontese, e si amalgama il tutto. Nel piatto di portata, con la fonduta si prepara il letto sul quale si adagiano i ravioli.

Siamo alla terza portata: filetto di maiale con salsa di miele e peperoncino e con crema di porri e zucca. Il filetto di maiale viene solo scottato da ambedue i lati, poi lo si toglie dalla padella e lo si mette in forno a 170 gradi per 15 minuti. Nella stessa padella nella quale si è scottata la carne si versano miele e peperoncino, poi si toglie il peperoncino e si porta a riduzione la salsa ottenuta.

Per la crema: si soffrigge porro e zucca tagliata a cubetti, poi si aggiunge una piccola quantità di acqua o brodo, si frulla il tutto e si va avanti con la cottura. Infine la si dispone, nel piatto di portata e vi si appoggia sopra il filetto.

Ed eccoci al dessert: il **soufflè di zucca**. Per la preparazione si utilizza la crema pasticcera classica alla quale si aggiungono cento grammi di zucca cotta frullata. Per ogni 180 grammi di crema pasticcera si uniscono cento grammi di albume d'uovo montato a neve. Si amalgama il tutto e si fa cuocere in forno per 20 minuti a 180 gradi. Alla fine, si decora con lo zucchero a velo.

A questo punto mi resta da suggerirvi solo di mettere in tavola, come vino, un buon [Icewine](#)" conclude Alessandro Circiello

Tweet

4

Mi piace

1



Aggiungi commento

 Nome (richiesto) E-Mail (richiesta) Sito web

1000 caratteri rimasti

 Notificami i commenti successivi