

## Primi Piatti

### Tagliatelle al cacao

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 20 gr. di cacao in polvere amaro, 300gr. di farina. 3 uova, sale

**Per il condimento:** burro e formaggio grana grattugiato

**Come si prepara:** mettete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete nel centro le uova ed aggiungetevi il sale e il cacao. Impastate facendo amalgamare bene il tutto. Lavorate poi energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio al quale darete la forma di una palla. Mettetela a riposare in una terrina ricoperta da un tovagliolo. Dopo 30 minuti circa dividete l'impasto a metà e col matterello spianatelo e ricavatene 2 sfoglie sottili, ripiegate più volte ogni sfoglia e tagliate le tagliatelle della grandezza desiderata. Aprite con le mani le tagliatelle e lasciatele asciugare. Lessatele al dente, scolatele ma non troppo, conditele bollenti con burro fuso e formaggio rigirandole con due forchette.

### Gnocchi al cacao

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 1 cucchiata di cacao amaro in polvere, 500 gr. di patate, 2 uova, 300 gr. di farina bianca, 60 gr. di ricotta grattugiata, 20 gr. di uva sultanina, 20 gr. di cedro candito tagliato a pezzettini, un pizzico di cannella, poco zucchero, 30 gr. di burro, sale.

**Come si prepara:** fate rinvenire l'uva sultanina nell'acqua tiepida. Lavate e lessate le patate. Pelatele e passatele con lo schiacciapatate. Raccogliete il passato sulla spianatoia. Salate. Incorporate la farina e le uova. Lavorate tutto finché otterrete un impasto omogeneo e di giusta consistenza. Fate allora dei rotolini e tagliateli in tanti giochetti che passerete sui rebbi della forchetta. Lasciateli riposare e preparare il condimento: unite in un recipiente l'uvetta tolta dall'acqua ed asciugata, lo zucchero, il cacao, la cannella, il cedro e la ricotta. Salate e mescolate bene. Mettete in una casseruola acqua salata calda. Quando inizia l'ebollizione buttate gli gnocchi. Toglieteli con la schiumarola quando a galla e metteteli su un piatto di portata concavo. Versate un romaiulo di acqua calda nel condimento, rigirate e conditeli con questo sughetto. Volendo aggiungete il burro a pezzetti

## SECONDI PIATTI

### Petti di Tacchino in salsa al cacao

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 70gr. di cacao amaro in polvere, 700 gr. di petti di tacchino, ½ bicchiere di vino bianco, 2 tuorli d'uovo 30 gr di burro , sale.

**Come si prepara:** in un tegame fate rosolare lentamente nel burro i petti di tacchino. Salateli un pochino e appena saranno cotti, toglieteli dal tegame e sistemateli in un piatto di portata. Intanto fate la salsa mescolando in una casseruola sul fuoco i tuorli d'uovo con il cacao diluito nel vino e, sempre mescolando, aggiungete poca acqua calda. Fate cuocere a fiamma bassissima. Quando la salsa sarà addensata versate sui petti di tacchino ricoprendoli tutti. Fate raffreddare.

### Spezzatino di manzo e cioccolato

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 30 gr. di cioccolato amaro, 500gr. di manzo tagliato a pezzetti, 100 gr. di pancetta tagliata a dadini, 1 bicchiere di vino bianco, ½ bicchiere di brandy, 100 gr. di nocciole sbucciate e tritate, 3 cucchiainate d'olio d'oliva, salvia ( qualche foglia) , menta ( 2 foglie) estragon ( qualche foglia), farina, sale e pepe.

**Come di prepara:** in un tegame di coccio fate rosolare nell'olio la pancetta. Aggiungetevi poi i pezzi di carne. Cospargeteli di farina, versatevi il vino e subito dopo il brandy. Salate, pepate e aggiungete le foglie di salvia, di menta, di timo e di estragon. Fate cuocere a fuoco bassissimo e a recipiente coperto aggiungendo di tanto in tanto, se occorre, un po' di brodo o acqua calda. A cottura ultimata aggiungete le nocciole. Grattugiare il cioccolato e cospargetelo sopra la carne. Riaccendete il fuoco per pochi minuti fino a che il cioccolato si sia liquefatto.

## DOLCI

### CIOCCO-FLAN

**difficoltà: facile - tempo di preparazione 35 minuti - Calorie: 409 a testa**

**OCCORRENTE PER 6 PERSONE:** 150 g di zucchero, 125 g di cacao amaro 100 g di cioccolato al latte, 4 uova, 2 cucchiaini di panna, 3 dl di latte, burro per ungerne.

**Come si prepara:** mettete 100 g di zucchero in una piccola casseruola, aggiungete 4 cucchiaini di acqua e fatelo cuocere fino a quando avrà preso un bel colore biondo. Nello stesso tempo spezzettate il cioccolato e fatelo fondere su fuoco dolce, a bagnomaria. Quando lo zucchero si presenterà caramellato unitevi la panna tiepida e il cacao, mescolando bene per ottenere un composto omogeneo. Sgusciate i soli tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero rimasto e montateli a crema finché saranno gonfi e spumosi, poi diluiteli lentamente con il latte. Aggiungete a questo punto lo zucchero caramellato con il cacao e il cioccolato fuso, mescolando a lungo per ben amalgamare. Versate la miscela in una casseruola, mettetela su fuoco dolce e fatela cuocere per 5 minuti, mescolando senza interruzione.

**Come si presenta:** imburrate uno stampo da budino, rovesciatevi dentro la preparazione e mettetela in forno caldo a 190° per circa 25 minuti. Toglietela dal forno, fatela raffreddare nello stampo, poi sformatela e servitela, decorando a piacere. Fate attenzione quando preparate il caramello di non farlo scurire troppo. Non appena comincia a imbondire tiratelo sull'angolo del fornello in modo che resti al caldo senza continuare a cuocere. Unitevi subito il cacao e poi la panna, meglio se tiepida, e mescolate energicamente

### CREMA DI CIOCCOLATO ALLA VANIGLIA

**difficoltà: facile - tempo di preparazione: 20 min. più il raffreddamento**

**OCCORRENTE PER 8 PERSONE:** 300 g di cioccolato fondente da copertura, 2 tuorli, un cucchiaino di essenza di vaniglia, 3 dl di doppia panna

**Come si prepara:** spezzettate finemente il cioccolato, raccogliendolo in una casseruolina che porrete a bagnomaria. Portate su fuoco dolce e lasciate fondere il cioccolato, cominciando a mescolarlo quando diventerà morbido. Togliete dal fuoco e fate raffreddare il cioccolato. Mettete la panna freddissima in una terrina, unitevi la vaniglia e montatela fino a quando sarà densa ma non eccessivamente. A questo punto incorporatevi i tuorli, amalgamando delicatamente, poi aggiungete il cioccolato e continuate a mescolare piano fino a che tutto sarà ben legato.

**Come si presenta** Suddividete la crema in 8 ciotoline o coppette da dessert, riempiendole fino quasi all'orlo e mettetele in frigo per un paio d'ore. Questa crema oltre a essere ottima come dessert può servire anche per farcire un dolce o addirittura può essere trasformata in gelato: basterà metterla nella gelatiera e farla consolidare.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

**difficoltà: media - tempo di preparazione: 30 min. più il raffreddamento - Calorie: 345 a testa**

**OCCORRENTE PER 6 PERSONE:** 250 g di cioccolato fondente da copertura, 50 g di burro, 3 uova, 30 g di zucchero, una presina di sale

**Come si prepara:** Per questo tipo di mousse usate il classico cioccolato da copertura che si trova sotto forma di grossi quadrotti. Spezzettate i quadrotti con l'aiuto di un robusto coltello e metteteli in una casseruola a fondo spesso, unendo lo zucchero. Immergete in un bagnomaria caldo e portate il recipiente su fuoco dolce. Sempre mescolando con un cucchiaino di legno lavorate il cioccolato fino a che sarà ben fuso e formerà una crema omogenea. Quindi levatelo dal fuoco, ma non dal bagnomaria, e incorporatevi il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorate ancora la crema fino a che il burro sarà sciolto e ben incorporato al cioccolato. Levate quindi dal bagnomaria, fate appena intiepidire e unite al composto 2 tuorli, uno alla volta. Mescolate di nuovo. Coprite e lasciate momentaneamente in attesa. Montate a neve densa gli albumi con una presina di sale e uniteli alla crema, lavorando con delicatezza.

**Come si presenta:** predisponete delle coppe da dessert o dei bicchieri a calice svasato e suddividetevi dentro la mousse. Mettetela in frigo per almeno 2-3 ore prima di servirla. Decoratela a piacere con panna montata o scorzette di arancia candita. Elemento determinante nella mousse è la sua leggerezza, unita allo stesso tempo a una certa omogeneità; è molto importante, perciò, aggiungere la "neve" di albumi poco per volta, in modo da arrivare gradualmente alla consistenza ideale della spuma.

## BUDINO DI PERE IN SALSA DI CIOCCOLATO

**difficoltà: media - tempo di preparazione: 2 ore - Calorie: 520 a testa**

**OCCORRENTE PER 6 PERSONE:** 5 uova, 4 pere, 150 g di zucchero, un limone, un'arancia, 250 g di panna, 150 g di cioccolato fondente, 50 g di burro.

**Come si prepara:** Sbucciate le pere, dividetele in 4 parti, privatele del torsolo e tagliatele a fettine. Mettetele in una casseruola con 2 cucchiaini di zucchero, il succo del limone (prima di spremere il frutto grattugiate e tenete da parte la scorza) e mezzo bicchiere di acqua. Cuocetele a fuoco lento fino a quando si saranno quasi disfatte (circa 30 minuti). Per accelerare l'operazione schiacciatele di tanto in tanto con una forchetta. Dopodiché scolatele e passatele al setaccio per ottenere un morbido purè. Sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la scorza grattugiata dell'arancia e del limone, il purè di pere e 200 g di panna. Ungete di burro uno stampo da budino con pareti ondulate e versatevi dentro la preparazione che sarà piuttosto liquida. Immergete lo stampo a bagnomaria e cuocete il dolce per circa un'ora, in modo che prenda una buona consistenza. Toglietelo dal forno, fatelo raffreddare e sformatelo.

**Come si presenta:** Spezzettate il cioccolato in una casseruolina, unite la panna rimasta e fatelo sciogliere a bagnomaria. Versate uno strato di salsa al cioccolato su 6 piattini individuali e adagiatevi sopra 2 fette di budino, servendo subito. Ricordate di cuocere le pere a fuoco molto lento fino a che si saranno spappolate completamente, in modo da evitare che possano bruciare

## **BONET AL CIOCCOLATO**

**Difficoltà: Media - Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti - Calorie: 242 a testa**

**OCCORRENTE PER 6 PERSONE:** 4 uova, 150 g di zucchero, 6 amaretti, un cucchiaio di cacao amaro, 2 cucchiaini di rum, 6 dl di latte

**Come si prepara:** sguusciate le uova in una terrina, unite 125 g di zucchero e montatele a crema con la frusta elettrica. Dopodiché unite il cacao, il rum, gli amaretti sbriciolati finemente e, infine, diluite lentamente con il latte. Mettete lo zucchero rimasto in una casseruolina, unite un cucchiaio di acqua e fatelo caramellare leggermente, finché prenderà un bel colore biondo.

**Come si presenta:** versate il caramello in uno stampo a ciambella e ruotate quest'ultimo in modo da distribuire il caramello in tutto lo stampo, poi versatevi il composto preparato. Mettete il recipiente a bagnomaria e immergetelo in un altro più grande contenente dell'acqua tiepida che arrivi a 2 terzi di altezza dello stampo. Posate sul bonet un foglio di carta di alluminio. Trasferite la preparazione in forno caldo a 180° e cuocete il dolce per circa 1 ora e 15 minuti. Toglietelo dal forno, lasciatelo raffreddare nello stampo, poi rovesciatelo su un piatto e servitelo. Verificate la cottura del bonet introducendovi al centro uno stecchino che dovrà uscire senza residui attaccati.