

# Ritaglia

*e conserva*

## Crema Saporita

### Ingredienti per 4 persone:

300 g di champignon, 3 patate, 30 g di farina, 15 g di burro, 20 g di pancetta coppata, un cucchiaio di prezzemolo tritato, una cipolla, 1 litro e mezzo di brodo, mezzo bicchiere di latte scremato, 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, sale, pepe.

Tritate finemente la cipolla con la pancetta e fatele appassire in una casseruola con il burro. Unitevi la farina, stemperandola con un cucchiaio di legno, poi bagnate con il brodo caldo versandolo un poco alla volta e mescolandolo continuamente. Coprite il recipiente e fate bollire a fuoco basso per 10 minuti. Unite i funghi raschiati e lavati velocemente sotto l'acqua corrente. Tagliateli a fettine. Tagliate anche le patate sbucciate a pezzi grossi. Fate cuocere per 30 minuti poi passate tutto al setaccio o nel mixer. Rimettete il passato nella casseruola, portate ad ebollizione, unite il latte, il parmigiano e il prezzemolo. Salate, pepate, mescolate e servite caldissimo.



# Ritaglia

*e conserva*

## Nodini al Kiwi

### Ingredienti per 4 persone:

4 nodini di vitello, un mazzetto di salvia, ½ bicchiere di vino bianco secco, 4 kiwi maturi, 2 cucchiai di besciamella già pronta, 10 g di burro, una cipolla, sale, pepe.

Incidete il bordo dei nodini in modo che non si arriccino in cottura. Salateli e pepateli da entrambi i lati, quindi metteteli in una padella antiaderente in cui avrete fatto spumeggiare il burro con le foglie di salvia pulite con un panno pulito inumidito. Spruzzateli con il vino bianco, lasciate evaporare, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura dei nodini finché risulteranno teneri, rigirandoli spesso. Intanto sbucciate i kiwi e metteteli nel frullatore con la besciamella, un pizzico di sale, una macinata di pepe e la cipolla mondata e tagliata a pezzi grossi. Riducete tutto in crema, trasferite la crema ottenuta in una casseruola e fatela scaldare. Disponete i nodini in piatti individuali cosparsi con la salsa.

