

# MENU CON KIWI

## ANTIPASTO

### Tartine Al Kiwi

#### *Ingredienti*

2 kiwi  
100 G Formaggio  
Cremoso  
Panna Da Cucina  
Pancarré  
Limone  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe  
Per Guarnire:  
1 Triangolino Kiwi  
1 Foglia Menta

#### *Preparazione*

Schiacciate i kiwi con una forchetta e amalgamate al formaggio, reso cremoso da un po' di panna. Insaporite il tutto con olio, sale, pepe e un goccio di succo di limone. Mettete in frigo per mezz'ora. Spalmate la crema sulle fette di pane e guarnitele con un triangolino di kiwi e una foglia di menta.

### Spiedini Di Prosciutto E Kiwi

#### *Ingredienti*

4 Fette Prosciutto Cotto  
(fette Alte 1/2 Cm)  
4 kiwi  
8 Ciliegine Da Cocktail

#### *Preparazione*

Tagliate a dadi il prosciutto e il kiwi. Suddividete la dadolata in modo che basti per otto spiedini e su questi infilate, alternandoli, cubetti di prosciutto e di kiwi. Finite con una ciliegina. Disponete su un piatto da portata e servite.

## PRIMO

### Tagliatelle al kiwi

Per 4 persone:

300 g di tagliatelle - un limone - 3 kiwi - un dl di panna da cucina - 2 cucchiaini di grappa - sale

Sbucciate due kiwi e tagliate la polpa a dadini. Centrifugate il terzo kiwi, in modo da ricavarne il succo. In un tegame scaldate la panna, e unite poca buccia di limone grattugiata e i dadini di kiwi. Mescolate delicatamente, aggiungete la grappa e continuate a cuocere a fiamma dolcissima fino a quando la salsa si è ben addensata.

A fine cottura, unite il succo del kiwi. Intanto, fate lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata come d'abitudine, scolateli al dente e conditeli con la salsina. A parte, servite formaggio grana grattugiato.

## **SECONDO**

### **Bocconcini di petto di pollo croccante con kiwi**

#### **Ingredienti:**

- 4 kiwi GOLD
- 400 g di petto di pollo
- una manciata di foglie di prezzemolo
- 4 cucchiaini di farina
- un cucchiaino di cumino
- un cucchiaino di paprica
- olio per friggere
- sale pepe

#### **Preparazione:**

Tagliate il pollo a bocconcini, infarinatelo leggermente, salatelo e friggetelo in abbondante olio fino a renderlo ben dorato.

Tritate il prezzemolo e mischiatelo al cumino, fate rotolare i bocconcini nel preparato fino a parziale copertura e spolverizzate con la paprica.

Tagliate i kiwi a cubetti e confezionate degli spiedini con un pezzetto di kiwi e uno di pollo.

### **Insalata Al Kiwi**

#### *Ingredienti*

5 kiwi  
erbe di campo  
parmigiano in scaglie  
Topinanambur a scaglie  
Mela rosa a scaglie  
melograno  
succo di limone  
olio extravergine di oliva  
sale  
sapa

#### *Preparazione*

Tagliare kiwi, spezzettare le foglie di erbe di campo ben lavate, tagliare i topinambur a fettine finissime, così anche la mela rosa, aggiungere chicchi di melograno ed infine scagliare un po' di parmigiano. Mescolare bene con le mani e condire mettendo prima un po' di sale e mescolare, poi l'olio e mescolare, quindi un po' di succo di limone e mescolare, infine un filo di sapa.

**DOLCE**

## **Crostata di kiwi**

**Difficoltà: media**

**Preparazione: 1 ora + 45 min di cottura**

**Dosi per 8 persone**

### **Ingredienti**

500 g pasta frolla

6 kiwi

1 arancia

1/2 l latte

125 g zucchero

30 g farina

4 tuorli

1 bustina di vanillina

### **Preparazione**

Con il matterello stendete la pasta frolla; foderate lo stampo con farina e burro; riempitelo con fagioli secchi e infornatelo per 30 min a 180° C.

Sbattete i tuorli con la farina, poi lo zucchero, e versate il latte, che precedentemente avete riscaldato con vaniglia e zucchero.

Mescolate questo composto e addensate a fuoco lento, girando sempre nello stesso verso.

Frullate 3 kiwi maturi e mescolateli con la crema pasticciera fredda. Versate tutto sul fondo della crostata, quando questa sarà cotta.

Poi disponete altre fette di kiwi, alternando anche con fette sottili di arancia.