

Menuturistico.blogspot.com

Il Cesto di Natale



Conserve, biscotti, liquori
e tutto quanto serve per un vero
Buon Natale

Novembre 2009

Alberi di Shortbread

Lo shortbread è all'origine una pasta frolla scozzese che al Nord si prepara abitualmente per Natale. Questa è una ricetta rivisitata, con l'aggiunta di pinoli, mandorle e semi di papavero.

Ingredienti per circa 20 pezzi

- 500 g di burro in pezzetti
- 500 g di farina bianca
- 150 g di zucchero a velo
- 50 g di maizena
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di sale
- pinoli, semi di papavero e mandorle in scaglie per decorare

Unisci la farina, lo zucchero a velo, la maizena e il sale in una ciotola. Incorpora il burro lavorandolo con le dita. Impasta tutto fino a che sia compatto e non si sbricioli, poi stendi la pasta sino a che avrà raggiunto lo spessore di 4 mm.

Usa un tagliabiscotti a forma di abete per ricavare i tuoi alberelli dalla pasta, poi mettili in una teglia rivestita di carta da forno. Guarnisci con i pinoli, i semi di papavero e le mandorle in scaglie.

Cuoci in forno a 170° per circa 10-15 minuti o fino a che i biscotti saranno dorati. Fai raffreddare su una griglia e conservali in un barattolo a chiusura ermetica.

Cantucci salati
in due varianti
(da A Tavola 2004)

Ingredienti di base per 24 pezzi

- 600 g di farina
- 60 g di burro
- 2 uova
- 50 cl di latte
- 1 cucchiaio di olio EVO
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale

1) all'arancio, pistacchi e olive nere

- 120 g di pistacchi sgusciati
- 90 g di olive nere snocciolate
- la scorza grattugiata di mezza arancia non trattata
- pepe nero in grani

2) all'Emmenthaler, limone capperi e noci

- 100 g di Emmenthaler grattugiato
- 80 g di noci sgusciate
- 50 g di capperi
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- pepe nero in grani

Procedimento di base- vale per entrambe le versioni

Riunite nel recipiente del mixer la farina con il lievito e il sale e mescolate. Aggiungete il burro freddo a pezzetti e mescolate ancora, fino ad ottenere un composto sbricioloso. Sbattete un uovo in una ciotolina con il latte e l'olio, unitelo gradualmente al composto nel mixer e azionate l'apparecchio fino a quando il tutto sarà bene amalgamato. Trasferite il composto sul piano di lavoro infarinato e incorporate gli ingredienti specifici per il tipo di cantuccio che volete preparare: se decidete di farli entrambi, o suddividete l'impasto (se volete farne 12 per tipo) o raddoppiate le dosi, se avete un'impastatrice capiente, oppure rassegnatevi a fare due impasti in due tempi. Per entrambe le versioni ,comunque, bisogna sempre tritare grossolanamente gli ingredienti secchi come le olive, le noci e i capperi.

Lavorate il composto con le mani, aggiungendo, se è il caso, un po' di acqua fredda, qualora l'impasto risultasse troppo slegato o duro, oppure un po' di farina, nel caso fosse troppo appiccicoso. Quando anche gli altri ingredienti si saranno bene

amalgamati, formate una pagnottella di forma lunga e stretta (se volete dei cantucci più piccoli, fate tanti cilindri , come per gli gnocchi), disponetela in una placca da forno unta con poco olio e meglio ancora se protetta da un foglio di carta da forno. Appiattite leggermente la superficie con le mani e mettete in frigo per 30'.

Accendete il forno a 180°.

Prima di infornare, spennellate l'impasto con un uovo leggermente sbattuto insieme ad un cucchiaino di acqua o di latte e ad un pizzico di sale. Cuocete per 30 -40 minuti e poi fate raffreddare per una mezz'ora.

Abbassate la temperatura a 150°

Tagliate le pagnottelle a fette oblique spesse 1 cm, usando un coltello da pane, in modo da ottenere la classica forma dei cantucci.

Disponeteli in una placca e fateli tostare nel forno per 20 minuti circa, quindi girateli dall'altra parte e tostateli ancora per altri 20 minuti . Sforateli, lasciateli raffreddare completamente e conservateli in un contenitore a chiusura ermetica, a temperatura ambiente.

Nota di MT: di primo acchito i tempi di cottura sembrano un po' lunghi, soprattutto se si sceglie il formato più piccolo: sarà meglio fare una prima cottura fra i 18 e i 25 minuti e una tostatura di 10, max 15 minuti. Se poi vi rendete conto che in effetti sono ancora crudi, nulla vi vieta di allungare i tempi.

Pâté di cinghiale

(Burda Vivere la casa Anno 5 n.5)

Ingredienti per 4 vasetti da 250 ml.:

70 g di mirtilli rossi disidratati,
800 g di polpa di cinghiale,
50 ml di porto,
30 ml di cognac,
50 ml di Madera,
1 cucchiaino di zucchero
15 g di sale,
10 bacche di ginepro,
5 bacche di pimento,
1 limone non trattato,
1 rametto di timo,
300 g di pancetta,
pepe a piacere,
foglie di alloro,
grani di pepe e bacche di ginepro per guarnire.

Preparazione:

mettere in ammollo i mirtilli in acqua fredda. Tagliare la carne a cubetti di circa 2 cm per lato e raccoglierla in una ciotola insieme allo zucchero , il sale,il porto,il cognac e il Madera. Pestare insieme in un mortaio le bacche di ginepro e di pimento poi unirle alla carne ,aggiungendo anche la scorza di limone grattugiata,le foglioline di timo e la pancetta ridotta a dadini; mescolare bene il tutto e porre a marinare in frigorifero per mezz'ora. Sgocciolare la carne dalla marinata e passarla al tritatutto. Regolare di sale e di pepe e unire i mirtilli, dopo averli ben scolati. Sterilizzare i vasetti, mettendoli per 5 minuti in una pentola con acqua bollente, poi farli sgocciolare su un canovaccio e riempirli con il compost, compattando bene, in modo da non lasciare vuoti d'aria. Distribuire in superficie le spezie e le foglie d'alloro, poi sigillare i vasetti, immergendoli in una pirofila con acqua calda e cuocere a bagnomaria nel forno scaldato a 100 gradi per 90 minuti. Lasciar riposare il patè per 2 o 3 giorni prima di servirlo.

Chutney caldo di pere
(il libro delle frutta Ann Chandonnet
Oscar Mondadori)

Ingredienti

1 scatola di mezze pere sciroppate di circa 900 g,
2 chiodi di garofano tritati,
2 piccole cipolle bianche affettate,
1 tazza da tè di uva sultanina rinvenuta in acqua tiepida,
1/4 di cucchiaino da tè di sale,
1/2 tazza da tè di miele,
1/4 di tazza da tè di aceto bianco,
qualche goccia di tabasco.

Riunite tutti gli ingredienti (anche il succo delle pere) in una capace casseruola e portate a bollire, riducete la fiamma e cuocete a calore dolce per 8 minuti. Mescolate delicatamente.

Servite caldo come accompagnamento di un piatto di carne.

Potete preparare in anticipo, conservare in frigorifero anche 2 settimane (il sapore non fa che migliorare) e scaldare al momento dell'uso.

Liquore di Mandarino
(da A. Scmuckher- *Le Conserve di Genova e della Liguria*
dalla A alla Z-Guido Mondani Ed)

Per ottenere questo liquore si prende la buccia di due mandarini e la si mette in un' arbanella di vetro assieme a 400 g di alcool a 90°; si chiude ermeticamente e si lascia in infusione per 8 giorni. A questo punto, si toglie la buccia premendola bene, poi si fa bollire 1 litro d'acqua assieme ad 1 kg di zucchero per circa 10 minuti; si lascia raffreddare e poi si aggiunge l'alcool ricavato dall'infusione con le bucce di mandarino, unendo un pizzico di zafferano. Si agita bene il prodotto, si filtra e si mette in bottiglia.

CONFETTURA DI ZUCCA E CARDAMOMO

(Da *Conserve -i libri di cucina moderna* luglio 2009)

Il cardamomo, spezia molto utilizzata nella cucina e nella pasticceria del medio ed estremo oriente, favorisce la digestione e , secondo un'antica tradizione, possiede anche proprietà afrodisiache.

Potete utilizzarlo anche per aromatizzare liquori e bevande come tè e caffè, mettendo i suoi semi direttamente nella tazzina.

Per 4 vasetti da 250 gr

- 1 kg di polpa di zucca già pulita
- 800 gr di zucchero
- 1 limone non trattato
- 5-6 semi di cardamomo

Taglia la zucca a fettine sottili, riuniscile in una casseruola con 2 bicchieri d'acqua e un pezzo di buccia di limone, lo zucchero e il cardamomo. Cuoci a fiamma bassa mescolando spesso , finché lo zucchero si sarà sciolto completamente. Prosegui la cottura della confettura per altri 35-40 minuti; trasferiscila quindi nei vasi sterilizzati e pastorizza i barattoli con il metodo tradizionale. Nota: puoi consumare la confettura di zucca e cardamomo non appena fredda, come contorno AD UN PIATTO DI FORMAGGI STAGIONATI, oppure conservarla in dispensa al buio e al riparo da fonti di calore.

LIQUORE DI CIOCCOLATO E LATTE

(Da "500 ricette di marmellate ecc..."

Newton Compton 2004)

- 200 gr di alcool a 90°
- 500 gr di zucchero
- 100 gr di cacao amaro
- 700 gr di latte
- 1 bacca di vaniglia

Incidete la bacca di vaniglia, estraetene i semi e lasciateli in infusione per qualche minuto nel latte caldo, meglio se portato a bollore. In una pentola mescolate lo zucchero e il cacao, unite il latte caldo, poi mettete la pentola sul fuoco e fate cuocere sempre mescolando, per circa 10 minuti. Potete anche procedere con un bagnomaria. Lasciate raffreddare, poi unite l'alcool, mescolate bene, imbottigliate, tappate, degustate da subito; prima di servire, agitate la bottiglia.

TORRONE TIPO ALICANTE

(da Pasticceria d'Autore, vol. 11- 2005)

Ingredienti

- 350 gr di miele
- 200 gr di zucchero
- 2 albumi
- 650 gr di mandorle
- La scorza grattugiata di un limone
- 3 cucchiaini d'acqua

Mettere il miele in una casseruola insieme all'acqua e cuocere sulla fiamma bassa fino a quando l'acqua sarà tutta evaporata. Aggiungere lo zucchero e gli albumi sbattuti a neve rimescolando piano fino a raggiungere il punto di caramello. Versare le mandorle spezzate e il succo di limone, mescolate bene.

Foderare il fondo di uno stampo con sfoglie di ostia. Versare la miscela di miele e coprire con altra ostia. Metterci sopra un peso e lasciar raffreddare.

Nota di MT: Di solito, il torrone di Alicante ha forma rotonda ed è molto più sottile del nostro Torrone di Cremona, oltre che più morbido. Si abbina benissimo a corposi vini dolci o a spumante, anch'esso dolce.

Gelatina di Arance al Campari

da "Il Gambero Rosso"

Cucina Ci penso io

Frutta

Ingredienti per 1 kg

- 1 kg e mezzo di arance succose
- 1 dl di Campari
- zucchero
- succo di mela

Tagliate le arance a metà, spremetele, quindi filtratene il succo ottenuto e pesatelo. Versate il succo d'arancia in una casseruola, unite pari quantità di zucchero , un quarto del peso di succo di mele, mescolate e portate a cottura a fuoco basso, mescolando spesso.

Lasciate cuocere per circa un'ora, quindi unite il Campari e, poco dopo, controllate la consistenza della preparazione, versandone una goccia su un piattino bagnato: se la gelatina si rapprende immediatamente, è pronta per essere versata nel vaso; in caso contrario, proseguite la cottura per altri 15 minuti e provate nuovamente la consistenza.

Spegnete il fuoco, suddividete la gelatina nei vasi di vetro, già sterilizzati, per 5 minuti in acqua bollente, lasciate raffreddare a temperatura ambiente, quindi chiudete i recipienti e fate riposare per circa 1 mese prima di servire.

INDICE

Alberi di Shortbread	pag. 2
Cantucci Salati.....	pag. 3
Paté di Cinghiale.....	pag. 5
Chutney Caldo di Pere.....	pag. 6
Liquore di Mandarino.....	pag. 7
Confettura di Zucca e Cardamomo.....	pag. 8
Liquore di Cioccolato e Latte.....	pag. 9
Torrone Tipo Alicante.....	pag. 10
Gelatina di Arance al Campari.....	pag. 11