Menuturistico

Il Menu di Natale 2009

gli Antipasti

SFORMATINO DI ZUCCA E RICOTTA AL FORNO

Da "La tavola delle feste" di S. Barzetti (2005)

Per 8 persone
400 gr di zucca mantovana
4 uova intere
250 gr di ricotta morbida
1 bicchiere di latte
80 gr di parmigiano grattugiato
1 scalogno
olio d'oliva
alloro
misticanza
olio di seni di zucca
sale e pepe

Pelate la zucca e tagliatela a dadini, pelate e tritate lo scalogno. In una casseruola scaldate 2 cucchiai di olio di oliva con una foglia di alloro, unite lo scalogno, la zucca, salate pepate e lasciate cuocere per circa 12 minuti.
Nel frattempo sistemate la ricotta in una teglia foderata con carta da forno, salate pepate e condite con un filo d'olio , quindi passate per circa 20 minuti a forno caldo a 160°. Amalgamate in un recipiente le uova, il parmigiano, la ricotta sbriciolata, la zucca, il latte e se necessario regolate di sapidità. Distribuite il composto in 8 pirottini, precedentemente imburrati e infarinati, e cuocete in forno caldo fino a 180° per circa 13 minuti. Sformate i tortini nei singoli piatti e serviteli con qualche foglia di misticanza e un filo di olio di semi di zucca.

ZABAIONE MONTATO CON CAVIALE E VODKA GELATA

da Cucinare con Ostriche, Salmone e Foie Gras

per 4 persone

40 g di Caviale Beluga
1 tuorlo freschissimo
½ cucchiaino di succo di limone
200 ml di vodka

preparazione: 10 minuti
cottura: 5 minuti
esecuzione: media
vino: nessun vino consigliato

Scaldate un pentolino piccolo con acqua calda e ponetevi sopra una bacinella in vetro o in acciaio a fondo stondato. Sbattetevi il tuorlo con il succo di limone e 1 cucchiaio di acqua, aiutandovi con la frusta e lasciandolo in sospensione sul vapore dell'acqua per farlo pastorizzare e incorporare aria. Versate in 4 bicchierini e fate intiepidire. Unite il caviale e servite subito, accompagnando lo zabaione con un bicchierino di vodka ghiacciata.

PATE' DI FEGATINI AL VIN SANTO
(da Sale e Pepe-Piccoli e Grandi Antipasti)

per 6 persone
300 g id fegatini di pollo
una piccola cipolla
una costola di sedano
una carotina
un dl di Vin Santo secco
un cucchiaino d concentrato di pomodoro
30 g di capperi sotto sale
2 filetti di acciuga sott'olio
un dado per gelatina da mezzo litro
olio EVO
6 fettine di pane toscano
sale e pepe

1. Preapare la gelatina secondo le istruzioni sulla confezione, usando il liquido indicato, meno mezzo dl; unitevi metà del viin santo, versatelo in una teglia in modo da ottenere uno strato di circa un cm e fatelo rapprendere in frigo. Pulite i fegatini di pollo rr tagliateli a tocchetti; mondate sedano, carota e cipolla e tritateli.
2. Scaldate in una padella due cucchiai di olio, aggiungetevi il trito preparato e soffriggetelo su fiamma bassa per circa 5 minuti. Aggiungete i fegatini, alzate un po' la fiamma, rosolateli per 2-3 minuti e irrirateli col Vin Santo rimasto; lasciatelo evaporare, unite il concentrato di pomodoro, sale, una macinata di pepe e proseguite la cottura su fiamma bassa per 5 minuti.
3. Dissalate bene i capperi e asciugateli; scolate le acciughe dall'olio di conservazione ; unite entrambi ai fegatini. Mescolate, levate il composto dal fuoco e, quando è tiepido, frullatelo fino ad avere una crema omogenea. Passatela da un setaccio a maglie fini e versatela in sei stampini rivestiti con pellicola. Fate riposare in frigo per 4 ore. Sformate i patè e serviteli con le fettine di pane tostato e la gelatina a dadini; decorate, se vi piace, con qualche foglia di dragoncello

INSALATA DI ARAGOSTA AI LAMPONI
da Cucina Italiana, dic. 1988

per 6 persone

un'aragosta di circa 1 kg
una carota
una cipolla
una costa di sedano
limone
alloro
prezzemolo
vino bianco secco
sale grosso
pepe nero in grani

per l'insalata

indivia belga g.200
radicchio rosso di chioggia, g. 150

per il condimento

olio EVO, g. 70
lamponi, g 60, più una dozzna per la guarnizione
aceto di vino bianco, g. 50
sale

Il giorno prima, preparate l'aceto aromatico ai lamponi: lavate questi ultimi, lasciando da parte quelli per la decorazione, sgocciolateli bene, poneteli in una ciotola, schiacciateli grossolanamente con il dorso di una forchetta e irrorateli con l'aceto. Coprite il recipiente sigillandolo bene con la pellicola trasparente e lasciate in infusione, al fresco, per 24 ore.

Preparate il brodo per la cottura dell'aragosta: nella pesciera o in altra pentola che possa contenerla ben distesa, mettete circa 3 litri

d'acqua. Unitevi una carota, una piccola cipolla, una costa di sedano, una foglia di alloro, lavate e mondate, mezzo bicchiere di vino, due rondelle di limone, un mazzetto di prezzemolo lavato e legato, 10 grano di pepe e una manciatina di sale grosso. Ponete sul fuco, fate prendere il bollore e lasciate bollire per circa 30 minuti. Lavate l'aragosta, immergetela nel liquido di cottura e cuocetela per 20 minuti. Togliete la pesciera dal fornello e lasciate raffreddare il crostaceo nel suo brodo.

Quando l'aragosta sarà raffreddata, toglietela dal liquido. Scolatela ed apritela, ricavandone la polpa che taglierete a sottili rondelle, tenendo da parte il corallo. Mondate e lavate l'insalata e il radicchio, poi tagliate entrambi a listarelle, tenendo da parte qualche foglia di belga per la decorazione. -con le listarelle, preparate un piatto da portata adeguato, disponendo a raggiera le foglie di belga tenute da parte. Appoggiate sull'insalata le rondelle di aragosta.

Preparate il condimento: in una ciotolina, mettete il corallo e schiacciatelo con il dorso di una forchetta. Unite l'aceto ai lamponi, filtrato attraverso un sottile colino, un pizzico di sale fino e l'olio, che verserete a filo mescolando continuamente per emulsionarlo bene. Versate il condimento sull'aragosta, guarnite con i lamponi tenuti da parte, ben lavati e sgocciolati, poi servite

CROSTINO CON FOIE GRAS PIASTRATO E CONFETTURA DI CIPOLLE
(da Cucinare con Ostriche, Caviale, Salmone e Foie Gras)

per 4 persone

per il crostino
350 g di foie gras d'oca pulito
½ baguette soffice
sale e pepe

per la confettura
2 cipolle rosse
1 cucchiaio di olio EVO
3 cucchiai di zucchero
½ bicchiere di vino rosso corposo

Preparate la confettura pelando e tagliando ad anelli sottili le cipolle. Lavatele in una bacinella con acqua fredda e scolatele direttamente in casseruola con un filo d'olio. Fate stufare dolcemente per 20 minuti e sfumate col vino. Spolverate con lo zucchero e cuocete ancora, fino a farle caramellare e a far perdere l'odore della cipolla. Appena il composto risulterà cremoso e compatto, toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Tagliate il pane a fettine diagonali e tostatelo brevemente in forno o nel tostapane
Tagliate ora il foie gras ben freddo, con un coltello a lama finissima, in maniera da ottenere delle fette larghe quanto i crostini.
Scaldate una padella- meglio se in ferro con il centro leggermente il rialzo per lo scolo dei grassi- e cuocetevi il foie gras a fiamma viva, per renderlo croccsnte esternamente. Aggiustate di sapore e servite il foie gras sui crostini, accompagnandolo con poca confettura di cipolla rossa. Decorate a piacere con steli di erba cipollina

I primi piatti

TIMBALLO DI TORTELLI IN CROSTA SPEZIATA
(Cucina Italiana, dic. 2002)

per 8 persone

Pasta brisèe
farina, g 400
burro, g 200
latte, g. 100
zucchero, cannella chiodi di garofano in polvere
sale
Salsa
brodo di pollo, g.750
burro, g.60
farina, g. 60
panna fresca, g. 50
sale
pepe
Tortelli di zucca, g. 600
Burro
parmigiano

Pasta: impastate rapidamente la farina con il burro sminuzzato, mezzo cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale, un cucchiaio di spezie in polvere e il latte; fate riposare la brisée in frigorifero, avvolta nella pellicola.
Salsa: intridete il burro con la farina, poi stemperate il tutto nel brodo bollente; far bollire la salsa per 6 minuti a fuoco basso, quindi completate con sale, pepe, la panna. Mescolate e spegnete.
Lessate i tortelli al dente.
Stendete la pasta a 3 mm di spessore e, con parte di essa, rivestite uno stampo a cerniera (26 cm di diametro); allargate sul fondo un poco di salsa e proseguite con i tortelli a strati alternati con salsa e abbondante formaggio grattugiato. Coprite l'ultimo strato di pasta con la salsa rimasta, parmigiano e fiocchetti di burro, guarnite, a gretella, con striscioline di pasta ritorte, quindi infornate a 190 gradi per 40 minuti circa. Sfornate, sformate il timballo e servitelo caldo su un piatto da portata

RISOTTO ALLE BARBABIETOLE, SALSA FRANCIACORTA E PARMIGIANO REGGIANO
(Gualtiero Marchesi)

240 g di riso Carnaroli
3 dl di succo di barbabietola (4 barbabietole centrifugate)
1 bicchiere di spumante Franciacorta
40 g di burro
2 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato
acqua bollente salata per bagnare il riso

Per la salsa

1 bottiglia di spumante Franciacorta
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
50 g di burro
100 g di panna
2 scalogni tritati

Raccolgliere il succo di barbabietola in una piccola casseruola e farlo evaporare per metà

La salsa
Mettere in una padella lo scalogno con il Franciacorta, lasciare ridurre il liquido di circa la metà, aggiungere la panna e lasciar ridurre ancora la metà. Spegnere la fiamma, incorporare ancora burro e parmigiano reggiano, amalgamare con cura e passare la salsa al colino fine.

Il Risotto
In una casseruola far sciogliere metà burro, unire il riso, farlo tostare per un minuto, bagnarlo con il Franciacorta e, una volta evaporato, portate a cottura, aggiungendo gradualmente l'acqua bollente. Aggiustate di sale. Spregnere la fiamma, mantecare il risotto con il restante burro e il parmigiano reggiano grattugiato. Aggiungere il succo di barbabietola ridotto e mescolare.
Stendere il riso sul fondo dei piatti, guarnendo con un cucchiaio colmo di salsa

RAVIOLI DI MELE

Ingredienti per 4 persone
per la pasta

- 300 gr di farina
- 3 uova

Per il ripieno

- 1 uovo
- 2 mele cotte
- 150 gr di ricotta fresca
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- cannella
- noce moscata
- sale

  per il condimento
- 140 di burro
- 2 foglie di salvia
- parmigiano
- sale e pepe

Preparate la pasta liscia e soda mescolando la farina con le uova sbattute con un pizzico di sale e, se occorre qualche cucchiaiata di acqua fredda. La ricetta dice 2 uova per la pasta e una per il ripieno: io ne ho usate 3 per la pasta, in ossequio alle norma aurea di mia nonna, che prevedeva 1 etto di pasta - un uovo. E' venuta perfetta. Dopo averla lavorata a lungo avvolgetela in un tovagliolo e mettetela a riposare per almeno 1/2 ora.
Mettete a cuocere le mele. La ricetta originaria non mi spiegava il come e allora io ho proceduto così: ho messo nell'acqua bollente le due mele ancora con la buccia e le ho fatte cuocere per circa 15 minuti,

finchè, provandole con la forchetta ho sentito la polpa cedere un po'. A quel punto le ho scolate e fatte raffreddare. Poi le ho divise a metà, tolto il torsolo e svuotate con un cucchiaino. L'ho fatto perchè ho pensato che cuocendo con la buccia, la polpa incamerasse meno acqua, rimanendo più soda. Non so se il ragionamento era corretto, ma il risultato è stato ottimo: polpa morbida, ma non sfatta.

A questo punto unite la polpa schiacciata con una forchetta e ridotta in purea con la ricotta, il pangrattato (la ricetta dice 2 cucchiai, ma sappiatevi regolare voi per ottenere una consistenza ideale, non eccessivamente dura ne troppo liquida), il parmigiano e un uovo sbattuto con un pizzichino di polvere di cannella, il sale e una buona spoverata di noce moscata.
Riprendete la pasta e spianatela in due sfoglie sottili. Mettete con l'aiuto di un cucchiaino l'impasto su una delle due facendo file regolari distanziate tra loro di circa 5 cm. La ricetta consiglia di spennellare tra i mucchietti di ripieno un po' d'acqua o , cito, "un cucchiaio di uovo sbattuto" per fare aderire meglio l'altra sfoglia che adagerete sulla prima. premete bene intorno ai mucchietti e ritagliate con un coppa pasta o con la rotella i vostri ravioli...
Io ho preferito, anzi la mia piccola ha preferito , un coppapasta a fiore: le sembrava più carino, come mi ha spiegato lei , mangiare i "fiorellini di mele"!!
Per ultimo fateli bollire per 6/7 minuti in abbondante acqua salata e conditeli con burro bollente, nel quale avrete fatto soffriggere leggermente le foglie di salvia, spolverando il tutto di abbondante parmigiano e una spruzzata di pepe

BACETTI DI CRESPELLE AI CARCIOFI SU LETTO CROCCANTE DI SPINACINI

Chef S. Barzetti 2005

Per 8 persone

Per le crespelle

250 gr di farina
4 uova
550 ml di latte
2 cucchiai di farina di zucca
Olio extra vergine di oliva
5 gr di sale

Per la farcia

6 carciofi
250 gr di ricotta
80 gr di emmenthaler
Spinaci novelli q.b.
0,5 l di latte intero
1 bicchiere di brodo
3 cucchiai di maizena
Parmigiano
Olio EVO
1 limone
1 spicchio d'aglio
Sale e pepe

In una terrina riunite la farina e con l'aiuto di una frusta lavoratela insieme alle uova intere, fino a che l'impasto risulterà omogeneo. Aggiungete la farina di zucca , il sale e stemperate con il latte freddo; se necessario passate al colino e fate riposare per circa un'ora.
Procedete rapidamente con la cottura delle crespelle, utilizzando un padellino antiaderente, leggermente unto d'olio.
Pulite i carciofi, eliminate la barba al centro , tagliateli a fettine e fatele saltare in padella con olio e aglio, spruzzate con il succo di mezzo limone, salate, bagnate con il brodo e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Togliete dal fuoco, unite la ricotta l'emmenthaler il

sale e il pepe. Fate bollire il latte, insaporite e legate con maizena, stemperata in poca acqua fredda; fate cuocere per un minuto.
Farcite le crespelle, arrotolatele e tagliatele a bocconcini, posizionatele su una placca foderata con carta forno, spolverizzate con parmigiano e gratinate in forno a 200 ° C.
Servitele su un letto di spinacini novelli , leggermente saltati in olio, e condite con la besciamella leggera preparata.

i Secondi

CAPPONE ALLA VANIGLIA
(Sale e Pepe- dic. 2006)

un cappone di 2,5 kg
un baccello di vaniglia
150 g di fegatini di pollo
2 spicchi d'aglio
150 g di pancarrè
150 g di robiola
latte
2 uova 50 g di grana padano grattugiato
un mazzetto di prezzemolo
un bicchierino di cognac
60 g di burro
sale e pepe

1. Spremete uno spicchio d'aglio e mescolatelo ocn i granelli raschiati del baccello di vaniglia. Sollevate la pelle del petto del cappone, già pulito e fiammeggiato, e spalmatelo con il mix; copritelo e fatelo riposare per 6 ore
2. Rosolate i fegatini in un padellino con 20 g di burro, sale e pepe e frullateli nel mixer con la robiola, il prezzemolo e l'altro spicchio d'aglio. Incorporatevi il pancarrè inzuppato nel latte e strizzato, le uova e il grana
3. Salate e pepate il cappone e farcitelo con il composto: cucite le aperture, spalmatelo con il burro rimasto e infornatelo a 180 gradi, per 2 ore e mezzo, bagnandolo con poc acqua. Versate il cognac sul cappone e infiammatelo. Trasferitelo sul piatto e guarnite a piacere

Il vino giusto: la copiosità della ricetta mette alla prova la stoffa tesa e raffinata del Vino Nobile di Monepulciano, Rosso Senese

ANITRA ALL'ARANCIA
Paul Bocuse

per 4 persone
un'anitra non troppo grossa (1,5 kg max)
tre arance
50 g di pancetta
un bicchierino di brandy
sale, pepe,
brodo q.b.
50 g di burro
mezzo bicchiere di olio
una foglia di alloro
un rametto di rosmarino
due foglie di salvia

Sventrate l'anitra, conservandone il fegatino. Fiammeggiatela, lavatela e legatela per tenerla in forma durante la cottura. Ponete al fuoco una teglia con il burro, l'olio, la pancetta e la cipolla ben tritate, fate rosolare, quindi unitevi il fegato dell'anitra, spappolandolo con una forchetta mentre cuoce, in modo da ridurlo in poltiglia. Fate rosolar ebene, poi unite l'anitra, dopo aver messo nell'interno dell'animale il rosmarino, la salvia e l'alloro. Lasciat ecolorire bene l'anitra, salatela, pepatela, poi spruzzatela con il brandy e non appena questo sarà evaporato, bagnate con il succo di un'arancia. Fate cuocere per 20 minuti circa, lasciando consumarw quasi completamente il sugo. Versate sull'anitra due mestolini di brodo e fatela cuocere a fiamma moderata per circa due ore. Togliete quindi l'anitra dal fuoco e tenetela in caldo. Passate al setaccio il sugo di cottura, rimettetelo nel reciepiente e adagiatevi le altre due arance, tagliate a fettine, lasciandole insaporire per cinque minuti. Ponete l'anitra in un piatto da portata, decoratela con fette di arancia ed irrorate con il sugo.

FILETTO DI MANZO IN CROSTA
(M. Roux-Frolla & Sfoglia)

per la pasta
260 ml di latte tiepido
12 g d lievito fresco
450 g di farina
10 g di sale
3 tuorli
90 g di burro leggermente ammorbidito
45 g di zucchero

per il ripieno
1 filetto di manzo, 800 g- - 1 kg, tagliato dalla parte più spessa
sale e pepe macinato al momento
80g di burro chiarificato (o circa 200 g di burro)
60 g di burro
500 g di champignon, tritati finemente
il succo di un limone
60 g di scalogni, tritati finemente
100 ml di panna densa
12 foglie grandi di spianci
4 crepes alle erbe*
1 tuorlo sbattuto con un cucchiaio di latte

preparare la pasta:
mettere in una ciotola il latte con il lievito e mescolare, affinchè si sciolga. Mettere la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e il lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti (questa operazione si può fare anche con il robot da cucina , il Bimby oppure a mano: in quest'ultimo caso, ci si mette un po' più di tempo)
Raschiate l'impasto dalle pareti dell'impastatrice con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto, l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato.
Nel frattempo, mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzetto all'impasto e poi, con il robot in funzione a minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e zucchero sono stati incorporati, aumentare la velocità e

impastare per 6-10 min, finché l'impasto è liscissimo e lucido e si stacca perfettamente dalle pareti.
Togliete il gancio da impasto e lasciate il pan brioche nella ciotola.
Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 grad circa fino al raddoppio (circa 2 ore)
Impastate ancora, rigirando la pasta per due o tre volte con la mano.
Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24)
A questo punto, la pasta è pronta per essere usata e lavorata.
Con questi ingredienti, otterrete una pasta più solida e meno ricca del pan brioche, perfetta per il manzo in crosta

Scaldate il forno a 200 gradi.
Ripulite il filetto delle parti filamentose, salate e pepate bene. Scaldate il burro in una teglia per arrosti, su fuoco medio alto e rosolate il filetto per 3-4 minuti, finché è dorato in modo uniforme. Trasferitelo in forno e cuocetelo per 6 minuti, girandolo dopo 3'. Trasferite la carne, al sangue, su una griglia e lasciatela raffreddare completamente.

Nel frattempo, preparate la duxelles di funghi: fondete 60 g di burro su fuoco medio, aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolando ogni tanto, finché tutto il liquido è evaporato. Aggiungete lo scalogno e cuocete per altri 2 minuti; unite la panna e cuocete, mescolando, finché è completamente assorbita. Salate, pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.
Sbianchite le foglie di spinaci in acqua bollente salata per 30 secondi, scolate e rinfrescate in acqua fredda. Scolate, separate le foglie e asciugatele ad una ad una con carta assorbente.
Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40 x 25 cm a 3-4 mm di spessore. Rifilate i lati. Mettete 2 crepes al centro del rettangolo, per il lungo, e copritele con 8 foglie di spinaci. Stendete uno strato di duxelles di funghi alto 1 cm lungo il centro degli spinaci e delle crepes. Metteteci sopra il filetto di manzo freddo e copritelo bene con il resto della duxelles.
Coprite i funghi con le foglie di spinaci e le crepes restanti, rifilando se è il caso. Spennelare con l'uovo e il latte le estremità lunghe del rettangolo di pasta brioche, ripiegatene una sul manzo, spennellatela di nuovo e ripiegatevi sopra l'altra. Stendete le due estramità cortadella pasta a 5-6 mm di spessore, rifilatele a 8 cm di lunghezza: spennellatele con uovo e latte e ripiegatele sulla carne. Rovesciate il manzo in crosta sulla teglia da forno e mettete il frigo per 30 min.

Scaldate il forno a 200 gradi.
Spennellate tuttalla pasta con uovo e latte e, con la punta di un coltello, incidetevi delle foglie. Ricavate un forellino al centro della pasta, per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 25 minuti se volete la carne al sangue, per 35 minuti per una cottura media.
Se la pasta si scurisce troppo in fretta, appoggiateci sopra un foglio di stagnola e abbassate la temperatura a 170 gradi.

Trasferite il manzo in crosta su una griglia con una spatola di metallo e lasciatelo riposare per 5 minuti. Tagliatelo a fette spesse e servitelo in ppiatti riscaldati, con una bela cucchiaiata di salsa bearnese

*crepes alle erbe
60 g di farina
150 ml di latte
2 uova
sale e pepe macinato al momento
15 g di erbe fresche tritate o tagliuzzate (prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina etc)
30 g di burro chiarificato (o 50 g di burro)

disponete la farina a fontana in una ciotola. Versateci un terzo del latte, le uova un pizzico di sale e una manciata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes.

Ungete una padella di 26-30 cm con il burro. Mescolate la pastella e con un mestolino, versatene quanta ne serve per coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per un minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso. Fate lo stesso con il resto della pastella. Impilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno fra l'una e l'latra, per evitare che attacchino

TACCHINO CON FARCIA ALLE CASTAGNE
(da Le Cento migliori ricette di Natale- E. Valli)

1 tacchino da 3-4 kg
60 g di pancarrè
60 g di pancarrè integrale
250 g di salsiccia
1 grossa cipolla
300 g di polpa di manzo tritata
300 g di polpa di vitello tritata
500 g di castagne
2 foglie di alloro e 2 di salvia
½ bicchiere di olio d'oliva
800 g di funghi freschi
1 mazzetto di prezzemolo
½ bicchiere di vino
2 spicchi d'aglio
½ bicchiere di brodo
50 g di burro
sale e pepe

Preparate il tacchino: salatelo e cospargetelo di sale e di pepe, dentro e fuori. Legatelo e fatelo cuocere in forno a 160 gradi per un'ora. Tritate la cipolla. Rosolatela in padella con una noce di burro e un cucchiaio d'olio. Lasciatela appassire; quindi bagnatela con una tazzina d'acqua, aggiungete salvia e alloro e fatela stufare.
Dopo pochi minuti spegnete il fuoco; quindi, tolti l'alloro e la salvia , aggiungete al soffritto la salsiccia spellata, una metà delle castagne , in precedenza lessate e sbucciate, la carne di vitello e quella di manzo tritata, il pane ammollato e ben strizzato, un trito di erbe aromatiche, sale e pepe. Amalgamate il tutto con cura. Slegate il tacchino e farcitelo con il composto allestito. Rimettetelo in forno e proseguitene la cottura a 180 gradi , per due ore. Un quarto d'ora prima che la cottura del tacchino sia ultimata, a parte trifolate i funghi affettati con olio e burro, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe. Appena cotti, aggiungetevi le castagne lesse, precedentemente accantonate, il vino e poco brodo. Proseguite la cottura dell'intingolo che, una volta cotto, servirete in accompagnamento al tacchino

GAMBERONI AL MIELE DI CASTAGNO E CARCIOFI FRITTI
(chef Franca Franceschini- Ristorante Romano)

per 4 persone

8 gamberoni
4 carciofi
1 limone
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di miele di castagno
1 bicchierino di brandy
1 peperoncino
1 noce di burro
farina
1 dl di olio EVO
olio d'oliva per friggere
sale e pepe

Sgusciate i gamberoni, senza staccare le teste, ed eliminate il budello intestinale. Versate l'olio in una padella, insaporitelo con l'aglio in camicia, il peperoncino spezzettato e aggiungete infine i gamberoni, disponendoli l'uno accanto all'altro. Lasciate dorare i crostacei a fuoco lento, voltandoli per cuocerli in maniera uniforme, salateli, pepateli , poi versate il brandy e proseguite la cottura a fuoco vivo, facendo fiammeggiare. Quando l'alcool sarà evaporato, aggiungete il miele e continuate la cottura per 5 minuti.
Private i carciofi delle foglie esterne, eliminate le punte e tagliateli a spicchi. Rimuovete la peluria interna ed immergeteli man mano in acqua fredda, acidulata con il succo del limone. Asciugateli, infarinateli leggermente e friggeteli in olio bollente. Scolateli e asciugateli su carta assorbente. Salateli poco prima di servire
Posate i carciofi su un lato dei piatti e disponete i gamberoni al centro. Emulsionate il fondo di cottura dei crostacei con il burro ghiacciato. Versate la salsa ottenuta sui crostacei, filtrandola attraverso un colino

le Verdure

INSALATA SAVOIARDA CON CAMEMBERT E PISTACCHI
Speciale Natale 1998

1 cespo di scarola
1 cespo radicchio rosso
2 cespi di invidia belga
120 gr di prosciutto di Praga in una sola fetta
100 gr di Camembert
100 gr di pistacchi di Bronte possibilmente
2 cucchiai di aceto di Xeres o di Champagne
Olio extra vergine di oliva
Sale , pepe
(Tempo 20 min cottura 2min)

Pulite con cura le insalate, eliminando le foglie esterne meno belle. Sfogliate il radicchio rosso e tagliate a listarelle le foglie più grandi , spezzettate la scarola con le mani e affettate l'invidia belga, conservando intere le foglie più piccole. Lavate bene tutte le insalate e asciugatele stendendole su di un telo, oppure con l'apposita centrifuga per insalate.
Sgusciate i pistacchi e scottateli in acqua bollente per qualche istante; sgocciolateli, privateli della pellicina e tritateli grossolanamente con un coltello a lama larga o un mixer, conservandone qualcuno a piacere , intero per decorare.
Preparate la vinaigrette : sbattete l'aceto con sale e pepe in una piccola ciotola utilizzando una forchetta o una frusta , versando a filo 5 cucchiai di olio, fino ad ottenere una sala ben emulsionata. Per ottenere una salsa più piccante proprio alla francese, potete aggiungere all'aceto un cucchiaino di senape di Digione originale.
Tagliate il prosciutto di Praga a dadini e il camembert, che avrete tenuto almeno per un' ora a temperatura ambiente, in modo che sia morbido e saporito, a tocchetti.
Riunite le insalate in un'insalatiera ampia o in un bel piatto da portata, condite con la vinaigrette e mescolate con cura, per ottenere un bell'effetto decorativo. Disponetevi pistacchi tritati e decorate con i pistacchi interi tenuti da parte.
Servite a piacere , con fettine di pane francese (baguette) tostate.

PURE' DI ZUCCA E PATATE

500 g di zucca
600 g di patate
3 dl di panna
80 g di burro
60 g di grana padano grattugiato
sale, pepe bianco
cannella in polvere

Pelate le patate, sciacquatele, tagliatele i pezzi,mettetele in acqua fredda; togliete i semi e la buccia alla zucca, tagliatela in piccoli pezzi e unitela alle patate, portate ad ebollizione e fate cuocere per 20 minuti a fuoco moderato. Fatre sciogliere in una padella dai bordi alti metà del burro e della panna, scolate le patate con la zucca, riducete in purea con un passaverdure e mettele nella padella con il burro. Mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando gli ingredienti saranno bene amalgamati, unite la cannella, il pepe e il grana padano. Aggiungete poco alla volta la panna, continuando a mescolare, salate e proseguite la cottura per altri 10 minuti. A fine cottura, unite il resto del burro, amalgamate e servite

CAVOLINI DI BRUXELLES ALL'ARANCIA
da Speciale Natale- Atavola 1995

400 g di cavolini di Bruxelles
50 g di uvetta
20 chicchi d'uva
succo e scorza di due arance
30 g di burro
Porto bianco
sale e pepe bianco

Eliminate la parte bianca dalla scorza d'arancia e tritatela finemente, spremete e filtratenen il succo, lavate e asciugate i chicchi d'uva. Mettete l'uvetta a bagno nel Porto per 30 minuti, mondate e lavate i cavolini di Bruxelles, lessateli per 5 minuti in acqua salata bollente e scolateli.
Fate sciogliere il burro in una larga padella antiaderente, unite i cavolini e fateli saltare a fuoco vivace fino a che si presenteranno dortai, versate il Porto con le uvette, mescolate e fate cuocere a fuoco moderato per 5 minuti; unite l'uva e il succo d'arancia, salate e fate insaporire tutto insieme, continuando la cottura a fuoco vivace per altri 3 minuti.
Trasferite i cavolini nel piatto di portata, spolverizzateli con una macinata di pepe fresco e la buccia d'arancia e servite.

CLAFOUTIS DI FINOCCHI ALLO ZAFFERANO
(Sale e Pepe dic. 2006)

per 8 persone
4 uova
175 g di farina
1 bustina di zafferano
mezzo dl di panna
2 finocchi
2 scalogni
40 g di burro
sale e pepe

4. sbucciate gli scalogni, tritateli fini e soffriggeteli dolcemente in una padellina con 20 g di burro e un pizzico di sale fino a quando saranno diventati ben appassiti
5. pulitei finocchi, tagliateli a spicchi, lavateli bene sotto l'acqua corrente, quindi cuoceteli al vapore per una decina di minuti, tenendoli piuttosto al dente.
6. Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve con un pizzico di sale. Stemperate lo zafferano nella panna e insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Sbattete i tuorli in una ciotola e unite il composto di zafferano e panna; incorporate anche la farina, mescolando bene per non fare grumi e gli albumi montati molto delicatamente.
7. Ungete una pirofila, con il burro rimasto, versate sul fondo il soffritto e poi ilcomposto di uova: sistemate gli spicchi di finocchio ben asciugati in modo regolare e cuocete in forno a 180° per 25 minuti. Servite nel recipiente di cottura.

i Dolci

LAMPONI CON ZABAIONE ALLO CHAMPAGNE

per 8 persone

750 g di lamponi
2 cucchiai di zucchero a velo
2 cucchiai di kirsch

Zabaione allo champagne
3-4 tuorli d'uovo
3-4 cucchiai di zucchero
500 ml di Champagne secco

Per servire biscottini di pasta frolla

Su un piatto di portata, disponete i lamponi a piramide. Spolverizzateli con lo zucchero a velo e spruzzateli di kirsh. Metteteli per un'ora in frigorifero.

Per fare lo zabaione: in una terrina, sbattete i tuorli con lo zucchero e lo champagne. Poi, tenendo la terrina sospesa sopra un tegame di acqua in ebollizione mescolate vigorosamente per ottenere un composto denso e soffice. Versate questa salsa attorno alla base della piramide di lamponi.

Servite immediatamente con dei biscottini di pasta frolla

CIAMBELLA DEI RE MAGI
Da "Dolci" Dic. 1997

Per 12 persone

Per la pasta
480 gr di farina
35 gr di lievito di birra
100 gr di zucchero
230 ml di latte
1 pizzico sale
2 uova
100 gr di burro
La buccia grattugiata di un limone
100 gr di uvetta
100 gr di canditi misti
30 gr di scorzette di arancia candita
Per decorare
Frutta candita
1 tuorlo d'uovo + 2 cucchiai di latte
Zucchero in granella
1 moneta d'argento

Preparazione : In una ciotola mescolate insieme il lievito sbriciolato con 2 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiai di latte tiepido. Lasciate riposare per una decina di minuti. In una terrina capiente setacciate la farina con il pizzico di sale. Fate la fontana e al centro versate la miscela lievitata, le uova, il burro a temperatura ambiente, la scorza del limone grattugiata, il latte e lo zucchero. Lavorate a lungo la pasta che dovrà risultare molto morbida. Lasciatela lievitare coperta per circa 30 minuti. Trascorso tale tempo, lavorate di nuovo la pasta ed unitevi l'uvetta ammollata e strizzata, i canditi, le scorzette di arancia tagliate sottilissime la moneta d'argento ben lavata.
Con le mani leggermente infarinate formate una ciambella che adagerete con delicatezza nello stampo già imburrato e infarinato. Ricoprite lo stampo con un canovaccio e lasciate lievitare nuovamente per 40 minuti. Pennellate la superficie della ciambella con un tuorlo d'uovo leggermente sbattuto con 2 cucchiai di lattee decoratela con canditi misti e lo zucchero in granella.

CREPES SOUFLEE ALL'ARANCIA
(Cucina Italiana Dic.2002)

Per 6 persone
6 crepes*
200 gr latte
100 gr burro
30 gr farina
3 uova
Zucchero
2 arance
Vanillina
Grand Marnier
Sale

Intridete 40 gr di burro con la farina, poi stemperate il tutto nel latte scaldato con una bustina di vanillina e fate sobbollire il composto per 10 min. Quindi aromatizzatelo con la buccia grattugiata di un'arancia (attente a non grattugiare il bianco ndr.) e lasciatelo intiepidire prima di aggiungere i tuorli delle uova , 2 cucchiaiate di zucchero e gli albumi montati con un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero: otterrete una crema densa (farcia).
Rosolate in padella,a fuoco vivo , 30 gr di burro con 2 cucchiaiate di zucchero e il succo dell'arancia (di cui avete grattugiato la buccia), smuovendo la salsa con mezza arancia infilata su una forchetta; quindi fiammeggiate con un dito di Grand Marnier e appena l'alcool sarà evaporato, passate nella salsina le crespelle da entrambi i lati, quindi riempitele con la farcia , piegatele e disponetele in una pirofila ben imburrata, che possa passate dal forno alla tavola. Infornate a 200° C per 8 minuti, poi sfornate e servite immediatamente, completando la preparazione con fettine e zeste di arancia.
Per le crepes
125 g di farina
1 uovo intero, più un tuorlo
315 mol di latte
2 cucchiai di olio o burro fuso
un pizzico di sale

Seguire la procedira delle crepes alle erbette di pag.

STOLLEN DI NATALE
da Sacher - Il ricettario della Grande Cucina Austriaca

ingredienti per 2 Stollen
40 g di lievito di birra
250 ml di latte
280 g di farina per il preimpasto
50 g di zucchero a velo
50 g di sciroppo di glucosio
1 cucchiaino di spezie da Stollen oppure un po' di cardamomo
2 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di zucchero vanigliato
2 cl di rhum
scorza grattugiata di ½ limone non trattato
380 g di farina per la pasta
300 g di burro chiarificato liquido
1 pizzico di sale
abbondante burro liquido per bagnare
zucchero a velo per spolverizzare

per la miscela di frutta
300 g di uvetta marinata nel rhum
180 g di marzapane grattugiato
150 g di scorza d'arancia candita, tagliata a dadini
150 g di cedro candito, tagliato a dadini
40 g di mandorle, sbucciate, appena tostate e tritate
1 cucchiaio di zenzero grattugiato

preparazione
per il preimpasto, sciogliete il lievito nel lattere tiepido, mescolatelo bene con la farina e fate lievitare a temperatura ambiente, fino a quando il volume del panetto non è aumentato considerevolmente. Montate lo zucchero a velo con i tuorli, lo zucchero vanigliato, il rhum, lo sciroppo di glucosio, la scorza di limone e le spezie per lo Stollen, fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporatevi quindi il preimpasto, la farina e tant burro chiarificato quanto basta per legare. Lavorate bene il tutto e unitevi a poco a poco il sale e il rimanente burro.

Per la miscela di frutta: mescolare bene tutti gli ingredienti, incorporateli al resto e amalgamanete con cura, preferibilmente con un'impastatrice o un robot da cucina. Dividete dunque la pasta in due panetti e lavoratela vigorosamente con le nocche delle mani. Stendetela e ripiegatela per una posizione pari a oltre un terzo del totale, sovrapponetevi quindi il lembo opposto, in modo da ottenere la tipica forma oblunga dello stollen (la parte superiore deve essere un po' più stretta e corta)
Adagiate i rotoli su una placca foderata con della carta da forno e fateli lievitare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Fateli quindi cuocere per circa 50 minuti nel forno preriscaldato a 160 gradi. Sfornateli, lasciateli raffreddare brevemente e immergteli nel burro liquido; eliminate poi l'unto in eccesso adagiandoli su una griglia per dolci. Passateli quindi nello zucchero a velo da tutti i lati, fateli raffreddare bene e ripassateli di nuovo nello zucchero a velo

CHRISTMAS PUDDING

da Grand Gourmet

per 4 persone
100 g di zucchero scuro
100 g di uva zibibbo
100 g di uva sultanina
100 g di uva di Corinto
100 g di mele da cuocere
3 uova
200 g di pane bianco fresco
100 g di scorze di limone e arancia candite
la scorza grattugiata di una arancia
un nonnulla di noce moscata grattugiata
2 g. di cannella in polvere
200 g di grasso di rognone di manzo*
100 g di farina di grano
2,5 cl di birra forte**
5 cl di Cognac***

* pregate in ginocchio il vostro macellaio di procurarvelo: altrimenti, sostituitelo con del burro, ma il sapore cambia, di parecchio
** la Guinness va bene, oppure un'altra birra stout (se fosse meno "forte" della Guinness, sarebbe meglio)
*** sì e no: non è che voglia correggere Gran Gourmet, Dio me ne scampi: ma qui ci andrebbe un vino liquoroso, il Muscat: più che il Cognac, ci vedrei un equivalente nostro, tipo un passito)

Procedimento

Pelare le mele e tagliarle a dadini. Tritare il grasso di rognone e mesolarlo a tutti gli ingredienti secchi. Sbattere le uova e unirle all'impasto insieme con la birra e il Cognac. Disporre il tutto in una teglia da pudding bene imburrata e ricoprirla con carta da forno. Avvolgerla poi in carta di alluminio e ancora in un telo. Legare e

lasciar cuocere per 5 ore in una pentola riempita a metà di acqua. Far raffreddare e conservare al fresco.
Questo pudding, può essere preparato parecchie settimane in anticipo, ma, prima di servirlo, bisogna farlo cuocere altre due ore a bagnomaria. Se poi dovesse avanzare, lo si potrà riscaldare, mettendolo per altri dieci minuti a bagnomaria

DIMENTICANZA MORTALE DI GRAN GOURMET!!!

lo si serve fiammeggiato, versandovi sopra del brandy!!
c'è chi, non pago dele calorie, aggiunge anche una salsa al burro e rum (stessa quantità di burro e zucchero e qualche cucchiaio di rum, meglio se scuro: esempio 100 di burro, 100 di zucchero, 4 o 5 cucchiai di rum, a seconda del tasso alcolico dei commensali)

Note di Menuturistico

1. La ricetta non specifica bene, ma nel procedimento è fondamentale mescolare da parte gli ingredienti secchi e gli ingredienti liquidi, un po' come i muffins: si uniscono alla fine e, a differenza dei muffins, si mescola bene

2. altra cosa che secondo me è fondamentale è il riposo: una volta mescolati tutti gli ingredienti, bisognerebbe lasciar riposare l'impasto per una notte, proprio per permettergli di insaporirsi bene

3. la cottura tradizionale è al vapore- 8 ore come minimo.

4. di nuovo, non ben specificato: una volta cotto, il pudding non va tolto dallo stampo: lo si fa raffreddare bene così com'è, poi si levano i fogli di copertura (c'è chi non lo fa, ma è meglio: meno umidità) e se ne mettono di nuovi

5. conservare al fresco e in luogo buio: in mancanza di meglio, va bene il frigo, nel ripiano più basso

6. lo stampo da pudding è simile al nostro stampo da budino, liscio e senza buco al centro: si trova, comunque, nei negozi specializzati

BUON NATALE A TUTTI

Alessandra, Daniela
& Dimitri