

Ricette di **Natale**

VIGILIA, SANTO STEFANO, NATALE, CAPODANNO

2013





Ricette di Natale

*Quest'anno abbiamo deciso di farvi un regalo di Natale:
un e-book ricco di spunti e ricette nuove per un Natale rinnovato.*

*Abbiamo realizzato le ricette presenti in questo libro in pieno spirito
natalizio e cercando di accontentare un po' tutti: chi festeggia la
Vigilia, chi festeggia il Natale, il Capodanno o Santo Stefano.*

*Le ricette sono tutte in pieno stile Cookaround ovvero semplici, ben
descritte, sempre con un occhio alla tradizione e alla fattibilità.*

Vi auguriamo buon Natale e buone feste con Cookaround.

Lo Staff di Cookaround

cookaround



SOMMARIO



Vigilia

- ★ Insalata di polpo, patate e rucola
- ★ Cocktail di gamberi avocado e mela
- ★ Cicale gratinate
- ★ Totani in umido
- ★ Tagliolini all'aragosta
- ★ Spaghetti alle vongole in rosso
- ★ Risotto lime e gamberoni
- ★ Risotto alla marinara con seppie
- ★ Ravioli con scorfano menta e limone
- ★ Salmone al vapore all'arancia
- ★ Calamari ripieni
- ★ Spigola alle verdure
- ★ Nasello al cartoccio
- ★ Pagello in crosta di zucchine e patate
- ★ Bonnet
- ★ Budino doppio cioccolato
- ★ Torta di mele allo yogurt
- ★ Tortino cuori di fragole
- ★ Pandoro



Natale

- ★ Crostini di fegatini di Editta
- ★ Cestini di porcini con pancetta croccante
- ★ Patè in crosta
- ★ Zampone caramellato
- ★ Agnolini ripieni di faraona
- ★ Chenelle
- ★ Vincisgrassi
- ★ Tagliolini al tartufo
- ★ Tagliatelle al pepe al ragù di lepre
- ★ Cappone lessso
- ★ Anatra in salsa di cannella e agrumi
- ★ Rotolo di faraona con la birra
- ★ Capretto arrosto con le duchesse e salsa alla menta
- ★ Sformato di zucca con la vitella al latte
- ★ Panettone
- ★ Zuccotto ai frutti di bosco
- ★ Pan di zenzero
- ★ Struffoli
- ★ Budino alle albicocche secche

SOMMARIO



Santo Stefano

- ★ Pasticcio di maiale
- ★ Tortini salati porri e pancetta
- ★ Patè di fagiano
- ★ Sformatino di groviera
- ★ Tortellini di cappone
- ★ Tagliatella al porcino
- ★ Cannelloni di patate
- ★ Risotto al tartufo e petto d'anatra
- ★ Tortellotti con oca su crauti
- ★ Arrosto con le patate
- ★ Cappone ripieno arrosto
- ★ Arista al lardo
- ★ Oca arrosto alle mele
- ★ Petto d'anatra al melograno
- ★ Filetto in crosta wellington
- ★ Budino butterschotch
- ★ Tartellette al cioccolato
- ★ Cheesecake al limone
- ★ Pan pepato
- ★ Torta allo yogurt greco e limone

Capodanno

- ★ Crocchette di lenticchie
- ★ Bigneè farciti
- ★ Bigne timo e formaggio
- ★ Biscotti al gorgonzola e fichi
- ★ Rustici di maiale
- ★ Toast polpa di granchio e salsa aioli
- ★ Ventagli al parmigiano e paprika
- ★ Pizzette sfogliate
- ★ Gamberoni con sfoglia e sesamo
- ★ Sfoglie con zucchine e brie
- ★ Vol au vent kipperragout
- ★ Vol au vent con lenticchie e arancia, guacamole, peperoni
- ★ Panettone gastronomico
- ★ Cubotti di cotechino
- ★ Tortine di zenzero
- ★ Pandoro farcito
- ★ Crostata al pandoro
- ★ Tiramisù all'ananas
- ★ Ricciarelli
- ★ Tartellette al mandarino





Vigilia

Vigilia



Insalata di polpo, patate e rucola

Insalata di polpo, patate e rucola

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 50 MINUTI

- 1 Prendete il polpo, se fresco abbiate cura di lasciarlo un paio di giorni in freezer così da ammorbidirne le fibre, sciacquatelo e trasferitelo nella pentola a pressione insieme a ½ litro d'acqua, un bicchiere di vino bianco e poco sale.
- 2 Chiudete la pentola, mettetela sul fuoco e lasciate cuocere il polpo per 40 minuti da quando la pentola inizia a fischiare.
- 3 Una volta cotto, prelevate il polpo e mettetelo da parte. Trasferite, filtrandolo, il sugo di cottura del polpo in una casseruola e portatelo ad ebollizione.
- 4 Nel frattempo sbucciate e tagliate a cubotti le patate. Non appena il sugo di cottura del polpo bolle, tuffatevi le patate e lasciatele lessare. Mentre le patate cuociono, tagliate a pezzettini il polpo ormai intiepidito.
- 5 Ora tutti gli ingredienti dell'insalata sono pronti: riunite in un'insalatiera il polpo, le patate e la rucola e condite il tutto con olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale ed il succo di limone.
- 6 Servite l'insalata intiepidita o anche fredda.



Ingredienti

- ★ 1 polpo di circa 1 kg
- ★ 4 patate medie
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ il succo di ½ limone
- ★ 1 bicchiere di vino bianco
- ★ rucola q.b
- ★ sale

Vigilia



Cocktail di gamberi avocado e mela

Cocktail di gamberi avocado e mela

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 15 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 2 MINUTI

- 1 Prendete una ciotola, riempitela d'acqua e riponetela in congelatore; l'acqua ghiacciata servirà più tardi per i gamberi. Sgusciate i gamberi, puliteli dal budellino nero e tuffateli in una casseruola con acqua bollente salata aromatizzata con una foglia d'alloro e scottateli per 2 minuti. Prelevate i gamberi dall'acqua bollente e trasferiteli nella ciotola con l'acqua ghiacciata per bloccarne la cottura.
- 2 Preparate la frutta: sbucciate le mele, l'avocado e pelate a vivo metà arancia, tagliate le mele e l'avocado in pezzetti e raccogliete tutta la frutta in una ciotola. Condite con sale e il succo della metà d'arancia rimasta e mescolate.
- 3 Prendete i gamberi, tenete da parte le code più belle che serviranno da decorazione, tagliate a pezzetti le altre e unitele alla frutta. Preparate, infine, la vinaigrette: miscelate il succo dell'arancia rimasta, un cucchiaino di succo di limone, il sale e l'olio; emulsionate gli ingredienti sbattendoli con una forchetta.
- 4 Prendete delle coppette, intervallate l'insalata di frutta e gamberi con della rucola, decorate infine con le code di gambero e irrorate con la vinaigrette.



Ingredienti

- ★ 500 g di gamberi
- ★ 1 foglia di alloro
- ★ 2 mele
- ★ 1 avocado
- ★ 2 arance
- ★ 1 cucchiaino di succo di limone
- ★ rucola
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale

Vigilia



Cicale gratinate

ricette di
Natale

Cicale gratinate

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 15 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 7-8 MINUTI



- 1** Scaldate il forno a 210°C. Pulite le cicale, incidete il dorso cercando di aprirle un po' ed allineatele su di una teglia. Salate e pepate l'interno delle cicale.
- 2** Preparate un trito con il prezzemolo, l'aglio ed il peperoncino. Amalgamate il composto con il pangrattato.
- 3** Distribuite la panure appena realizzata sulle cicale. Irrorate ciascun crostaceo con un filo d'olio extravergine d'oliva e infornate per 7-8 minuti o fino a che risultino ben gratinati.
- 4** Servite immediatamente le cicale ancora ben calde.

Ingredienti

- ★ 20 cicale
- ★ 80 g di pangrattato
- ★ ½ spicchio d'aglio
- ★ 2 rametti di prezzemolo
- ★ 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ★ 1 peperoncino
- ★ sale
- ★ pepe

Vigilia



Totani in umido

ricette di
Natale

Totani in umido

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 3 ORE 30 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 3 ORE

- 1** Pulite i totani, eviscerateli, sciacquateli e metteteli da parte dividendo i tentacoli dalle sacche.
- 2** Fate scaldare un giro d'olio in un tegame di coccio, quindi aggiungete l'aglio in spicchi, il prezzemolo tritato, i peperoncini e lasciate rosolare.
- 3** Unite i tentacoli al soffritto e lasciate rosolare per pochi istanti, quindi unite anche le sacche e continuate la rosolatura a fiamma viva.
- 4** Sfumate il tutto con il vino bianco e lasciate andare a fuoco vivo in modo che evapori la parte alcolica.
- 5** A questo punto aggiungete il concentrato di pomodoro, amalgamate bene e aggiungete i pomodori pelati spezzettati. Lasciate cuocere a fiamma bassa coperto per circa 3 ore, aggiungendo acqua calda all'occorrenza per mantenere i totani umidi.
- 6** Aggiustate, se necessario, l'acidità del pomodoro aggiungendo un po' di zucchero. Regolate di sale e pepe a fine cottura. Servite i totani in umido ancora ben caldi accompagnandoli con crostini di pane agliato.



Ingredienti

- ★ 1,2 kg di totani piccoli
- ★ 4 spicchi di aglio
- ★ 5 rametti di prezzemolo
- ★ 2 peperoncini freschi
- ★ 800 g di pomodori pelati
- ★ 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- ★ 40 ml di vino bianco
- ★ olio extravergine d'oliva, zuccheri q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Vigilia



Tagliolini all'aragosta

Sette di
Natale

Tagliolini all'aragosta

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 35 MINUTI

- 1 Steccate le aragoste legandole ad una tavoletta di legno o al manico di un mestolo in modo tale che rimangano dritte durante la cottura. Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua bollente salata e tuffatevi le aragoste che dovranno cuocere per 3 minuti.
- 2 Sgusciate i crostacei cercando di conservare integra la polpa; mettete da parte a freddare. Rompete il carapace in più pezzi e fatelo rosolare in un tegame con un giro d'olio extravergine d'oliva ed il prezzemolo.
- 3 Quando l'olio inizierà a sfrigolare ed il carapace si sarà ben tostato, aggiungete i pomodori pelati spezzettati e 200 ml d'acqua. Lasciate cuocere il tutto a fuoco basso e a tegame coperto per circa 30 minuti.
- 4 Rimuovete i carapaci e filtrate il sugo, rimettetelo sul fuoco, aggiungete la panna e regolate di sale e pepe. Scaloppate la polpa d'aragosta ad uno spessore di un centimetro e scottate le fette in padella con poco olio extravergine d'oliva.
- 5 Lessate i tagliolini, o altra pasta all'uovo a vostro gusto, in abbondante acqua bollente salata. Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con il sugo e saltatela velocemente. Servite la pasta ben mantecata accompagnandola con le fette di aragosta.



Ingredienti

- ★ 2 aragoste
- ★ 800 g di pomodori pelati
- ★ 4 rametti di prezzemolo
- ★ 250 g di panna da cucina
- ★ 300 g di pasta all'uovo
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Vigilia



Spaghetti alle vongole in rosso

Ricette di
Natale

Spaghetti alle vongole in rosso

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



Ingredienti

- ★ 400 g di spaghetti
- ★ 1 kg di vongole veraci
- ★ 100 g di salsa di pomodoro
- ★ 2 spicchi d'aglio
- ★ 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

- 1** Versate le vongole in una ciotola capiente, ricopritele con dell'acqua salata e lasciatele in questo modo a spurgare dalla sabbia.
- 2** In una padella fate rosolare nell'olio uno spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato.
- 3** Aggiungete le vongole, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce, finché non si saranno aperte, quindi sgusciatele quasi tutte, lasciandone qualcuna intera. In un'altra padella rosolate con dell'olio extravergine d'oliva l'altro spicchio d'aglio tritato, aggiungete la salsa di pomodoro, aggiustate di sale e pepe.
- 4** Lasciate cuocere la salsa aggiungendo un po' d'acqua di cottura delle vongole ben filtrata. Nel frattempo avrete portato ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata dove tufferete gli spaghetti per la cottura.
- 5** Unite le vongole, sia quelle intere che quelle sgusciate, al sugo e fate insaporire il tutto per circa 5 minuti a fiamma dolce. Scolate gli spaghetti al dente e saltateli in padella con le vongole, servite con una spolverata di prezzemolo tritato.

Vigilia



Risotto lime e gamberoni

Piccola di
Natale

Risotto lime e gamberoni

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



1

Togliete la testa e sgusciate le code dei gamberoni conservando il guscio solo nella parte finale della coda, quindi incidete il dorso e sfilate il budellino nero. Sgusciate completamente 8 gamberoni e tagliateli a pezzettoni in modo tale che rimangano integri durante la cottura del risotto. Fate scaldare in una casseruola, o ancora meglio in una risottiera, una bella noce di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva.

2

Quando il burro e l'olio saranno ben caldi, aggiungetevi il riso e fatelo tostare per bene. Sfumate il riso con il vino bianco e non appena la parte alcolica dello stesso sarà completamente evaporata, irrorate con il succo dei limes.

3

Lasciate che il riso assorba completamente il succo di lime, quindi continuate la cottura bagnandolo con del brodo vegetale caldo. A metà cottura del riso aggiungete i gamberoni a pezzettoni, quindi portate il risotto a cottura con successive aggiunte di brodo caldo. Negli ultimi minuti di cottura del risotto, fate scaldare un filo d'olio in una padella e fatevi arrostiti velocemente i gamberoni, basteranno pochi minuti.

4

Togliete la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con una noce di burro. Impiattate il risotto completando ciascun piatto con le code di gambero intere e spolverando con del prezzemolo fresco tritato.

Ingredienti

- ★ 240 g di riso vialone nano
- ★ 2 limes
- ★ 20 gamberoni
- ★ 2 noci di burro (circa 40 g)
- ★ 1/2 bicchiere di vino bianco
- ★ brodo vegetale q.b.
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ prezzemolo fresco tritato

Vigilia



Risotto alla marinara con seppie

Ricette di
Natale

Risotto alla marinara con seppie

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



Ingredienti

- ★ 1 seppia grande
- ★ 350 g di riso
- ★ 2 spicchi d'aglio
- ★ 3 gambi di prezzemolo
- ★ 150 g di passata di pomodoro
- ★ brodo vegetale q.b.
- ★ origano secco
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.

1 Pulite la seppia, evisceratela, sciacquatela e dividete la sacca dai tentacoli conservando quest'ultimi per un'altra ricetta. Tagliate la sacca della seppia ad anelli e mettetela da parte. Nel frattempo, scaldate in una casseruola, o ancora meglio in una risottiera, circa tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva insieme ai soli gambi del prezzemolo (le foglie serviranno successivamente).

2 Lasciate aromatizzare l'olio con i gambi di prezzemolo, quindi rimuoveteli ed unite il riso per farlo tostare. Quando il riso sarà ben tostato, aggiungete la passata di pomodoro e mescolate bene per amalgamare il tutto. Portate il risotto a cottura con successive aggiunte di brodo vegetale caldo.

3 A metà cottura del risotto aromatizzatelo con uno spicchio d'aglio tritato e le foglie di prezzemolo messe da parte tritate. A circa cinque minuti dal termine della cottura del risotto, fate scaldare in una padella altri tre cucchiaini d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio intero.

4 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella gli anelli di seppia e fateli arrostiti per pochi minuti salandoli adeguatamente. A questo punto il risotto sarà cotto, aggiungetevi dell'origano secco e mantecate il tutto con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva. Servite immediatamente il risotto adagiandovi sopra gli anelli di seppia arrostiti.

Vigilia



Ravioli con scorfano, menta e limone

Sette di
Natale

Ravioli con scorfano, menta e limone

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA 12 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 42 MINUTI

- 1 Eviscerate, squamate e sciacquate gli scorfani. Portate ad ebollizione una pentola d'acqua con una foglia d'alloro e fatevi lessare i pesci per 8 minuti. Scolate gli scorfani, metteteli da parte e fateli freddare. Ricavate la sola polpa dagli scorfani scartando la pelle e le lisce, quindi tritatela.
- 2 Lessate le patate in abbondante acqua leggermente salata fino a che punzecchiandole con una forchetta risulteranno molto morbide. Schiacciate le patate ed unitele alla polpa di scorfano. Insaporite con la scorza grattugiata di un limone, sale e pepe e mettete il composto da parte. Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile e distribuite mucchietti di farcia allo scorfano lungo la sfoglia distanziandoli di circa quattro centimetri l'uno dall'altro. Coprite il tutto con un'altra sfoglia all'uovo, schiacciate con le mani in corrispondenza della farcia per far uscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.
- 3 Coppate i ravioli con un coppapasta quadrato di 4 cm di lato, sigillando in questo modo il ripieno all'interno delle sfoglie. Fate fondere il burro in una padella con le foglie di menta, poco sale e pepe; lasciate insaporire. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata per pochi minuti, quindi scolateli e trasferiteli nella padella con il burro per saltarli velocemente. Servite i ravioli grattugiando sopra poca buccia di limone.



Ingredienti

- ★ 300 g di sfoglia all'uovo
- ★ 4 scorfani da 300 g circa l'uno
- ★ 12 foglie di menta
- ★ 1 foglia d'alloro
- ★ 160 g di patate
- ★ 2 limoni
- ★ 50 g di burro
- ★ sale
- ★ pepe

Vigilia



Salmones al vapore all'arancia

Ricette di
Natale

Salmone al vapore all'arancia

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI

- 1 Riunite lo zucchero e l'acqua in un pentolino, mettete sul fuoco e fate scaldare. Non appena lo zucchero sarà completamente sciolto nell'acqua, alzate il fuoco e portate ad ebollizione.
- 2 Fate sobbollire lo sciroppo fino a che risulti di un bel colore caramello, quindi rimuovetelo dal fuoco.
- 3 Non appena lo sciroppo smetterà di sobbollire, aggiungete il succo e le scorze d'arancia, quindi rimettete il tutto sul fuoco e fate scaldare nuovamente fino a che tutti i pezzi di caramello risultino completamente sciolti. Rimuovete il pentolino dal fuoco ed incorporatevi l'olio extravergine d'oliva e l'aceto di vino bianco.
- 4 Nel frattempo controllate che i tranci di salmone siano stati privati di tutte le lisce, eventualmente rimuovete quelle ancora presenti utilizzando una pinzetta. Trasferite i tranci di salmone in una vaporiera e cuocetelo per circa 8 minuti.
- 5 Create un letto con l'insalata su di un piatto da portata, conditela con del sale e accomodatevi sopra il salmone, salate anche questo e distribuitevi sopra il caramello all'arancia appena realizzato.



Ingredienti

- ★ 4 tranci di salmone da circa 200 g ciascuno
- ★ 350 g di insalata (preferibilmente crescione o valeriana)
- sale

Per il caramello all'arancia:

- ★ 110 g di zucchero
- ★ 80 ml di acqua
- ★ 1 cucchiaino di scorze d'arancia tritate finemente
- ★ 60 ml di succo d'arancia
- ★ 1 cucchiaino di olio d'oliva
- ★ 1 cucchiaino di aceto di vino bianco

Vigilia



Calamari ripieni

Calamari ripieni

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 3 ORE

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE 30 MINUTI

- 1 Pulite i calamari: dividete la sacca dai tentacoli e svuotate la prima dalle interiora. Rimuovete la cartilagine trasparente dalla sacca e ripulite sia la sacca che i tentacoli dalla pelle viola che li avvolge.
- 2 Tagliate le pinne dalla sacca e mettetele da parte. Schiacciate i tentacoli per far uscire il becco che scarterete così come anche la bocca e gli occhi.
- 3 Versate un cucchiaino d'olio nel cous cous e sgranatelo. Aggiungete, quindi 200 ml di brodo di pesce caldissimo, coprite e lasciate che il cous cous si cuocia e si reidrati, ci vorranno circa 20 minuti.
- 4 Tritate il prezzemolo e l'aglio e soffriggete questo trito insieme ad un peperoncino tagliato a fette in padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.
- 5 Unite alla padella i tentacoli e le pinne del calamaro tagliate a pezzettini e fate rosolare il tutto.
- 6 Aggiungete i pomodorini tagliati facendo cuocere a fiamma vivace per circa 2-3 minuti. *(Continua...)*



Ingredienti

- ★ 12 calamari di circa 100 g l'uno
- ★ 200 g di cous cous
- ★ ½ l di brodo di pesce
- ★ 1 peperoncino fresco
- ★ 10 pomodori ciliegini
- ★ 4 rametti di prezzemolo
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ 600 g di polpa di pomodoro
- ★ 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- ★ 40 ml di vino bianco
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ zucchero.

Calamari ripieni

- 7 Mescolate il cous cous ed unitelo alla padella per farlo saltare per qualche secondo; regolate di sale.
- 8 Togliete dal fuoco e fate intiepidire il composto e utilizzatelo per farcire le sacche fino a $\frac{3}{4}$ della loro capienza; chiudete le sacche di calamario con uno stuzzicadenti.
- 9 Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e fatevi rosolare i calamari ripieni, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare a fiamma vivace.
- 10 Aggiungete il concentrato di pomodoro e stemperate il tutto con un mestolino di brodo di pesce caldo.
- 11 Aggiungete la polpa di pomodoro e continuate la cottura a fuoco basso per 2 ore 30 minuti circa aggiungendo poco brodo quando necessario; regolate di sale e zucchero per regolare l'acidità del pomodoro.
- 12 Servite i calamari ripieni nappandoli con il sugo di pomodoro presente in padella.



Vigilia



Spigola con verdure al forno

Ricette di
Natale

Spigola con verdure al forno

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI



1 Squamate, eviscerate e sciacquate la spigola, a questo punto apritela a libro rimuovendo la lisca centrale ed eventuali altre spine conservando intatte la testa e la coda ancora attaccate al resto del corpo.

2 Tagliate le verdure a dadini regolari e rosolatele per circa 10 minuti in padella con l'olio extravergine d'oliva, l'aglio e il timo, quindi regolate di sale e pepe.

3 Distribuite le verdure sul pesce, precedentemente condito con sale e pepe e prezzemolo tritato.

4 Cuocete in forno per 15 minuti a 150°C. Una volta cotta, portate la spigola in tavola intera e porzionatela davanti ai commensali.

Ingredienti

- ★ 1 spigola da 700 g
- ★ 1 peperone rosso
- ★ 1 peperone giallo
- ★ 1 zucchini
- ★ 1 peperone verde
- ★ 1 rametto di timo
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ olio extra vergine d'oliva
- ★ prezzemolo tritato
- ★ sale e pepe

Vigilia



Masello al cartoccio

Natale

Nasello al cartoccio

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



- 1** Tagliate ciascun filetto a metà così da ottenere 4 porzioni di pesce. Preparate quattro cartocci, ciascuno formato da due fogli di carta forno sovrapposti.
- 2** Oliate leggermente ciascun cartoccio aperto e disponetevi sopra una porzione di pesce. Unite a ciascun cartoccio una decina di pomodorini ciliegini tagliati a metà, una decina di olive nere ed un cucchiaino di frutti di capperi.
- 3** Salate, pepate adeguatamente, aromatizzate con dell'origano essiccato ed irrorate il pesce con altro olio extravergine d'oliva.
- 4** Chiudete i cartocci fissandoli con dello spago da cucina, allineateli su di una teglia ed infornateli a 180°C per circa 20 minuti.
- 5** Servite il nasello ancora nel cartoccio per stupire i vostri commensali con un regalo natalizio inaspettato.

Ingredienti

- ★ 1 nasello sfilettato
- ★ 40 pomodorini ciliegini
- ★ 40 olive nere
- ★ 4 cucchiaini di frutti di capperi
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ origano secco
- ★ sale
- ★ pepe

Vigilia



Pagello in crosta di zucchini e patate

Ricette di
Natale

Pagello in crosta di zucchine e patate

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 28 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 13 MINUTI



Ingredienti

- ★ 2 pagelli da 800 g circa l'uno
- ★ 4 patate piccole
- ★ 4 zucchine
- ★ 2 rametti di timo
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

- 1 Squamate, eviscerate, sciacquate e sfilettate i pagelli oppure fatelo fare dal vostro pescivendolo di fiducia.
- 2 Adagiate i filetti su di una teglia da forno foderata con della carta forno. Condite il pesce con sale, pepe, timo e olio extravergine d'oliva.
- 3 Lavate le patate lasciando la buccia e tagliatele a fette sottili, procedete nello stesso modo anche con le zucchine.
- 4 Utilizzate le fette di patate e zucchine per rivestire la superficie dei filetti alternando le verdure e sovrapponendole leggermente, come a simulare le squame del pesce.
- 5 Salate e pepate nuovamente, irrorate con un ulteriore giro d'olio extravergine d'oliva ed infornate a 180°C per i primi 8 minuti, a 220°C con il grill acceso per gli ultimi 5 minuti.
- 6 Servite i filetti di pagello ancora ben caldi in tavola.

Vigilia



Bonnet piemontese

Ricette di
Natale

Bonnet piemontese

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 50 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI



1

Tritate finemente gli amaretti. Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: amaretti tritati, zucchero e cacao.

2

Unite il liquore all'amaretto ed il caffè agli ingredienti secchi, quindi mescolate per amalgamare il tutto.

3

Fate scaldare il latte o la panna con una punta di vaniglia in polvere. Unite il latte o la panna caldi alla ciotola con il resto degli ingredienti, mescolate per rendere il composto omogeneo.

4

Incorporate, infine, le uova. In un pentolino riunite l'acqua e lo zucchero per realizzare il caramello, lasciate sul fuoco fino ad ottenere un caramello ambrato.

5

Versate il caramello in uno stampo da 23 cm così da velarne la superficie interna, quindi versate il composto agli amaretti e cacao appena realizzato. Scaldate il forno a 180°C.

6

Mettete lo stampo in una teglia riempita per metà con dell'acqua ed infornate per circa 40 minuti. Fate freddare il dolce 5 minuti prima di rovesciarlo sul piatto da portata per servirlo in tavola.

Ingredienti

- ★ 270 g di amaretti in polvere
- ★ 100 g di zucchero
- ★ 4 uova intere
- ★ 40 g di cacao
- ★ 1/2 l di latte o panna
- ★ 1 pizzico di vaniglia in polvere
- ★ 1 tazza di caffè
- ★ 2 bicchierini di liquore amaretto

Per il caramello:

- ★ 200 ml d'acqua
- ★ 200 g di zucchero

Vigilia



Budino doppio cioccolato

Ricette di
Natale

Budino doppio cioccolato

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI



1 Miscelate lo zucchero, il cacao in polvere, la maizena ed il sale. Sbattete le uova e i tuorli insieme in una ciotola. Aggiungete le uova al composto con lo zucchero e sbattete fino ad ottenere una pasta liscia. Mettete da parte. Scaldate il latte in una pentola a fuoco medio.

2 Rimuovete immediatamente dal fuoco e aggiungete 120 ml di questo latte al composto con le uova, sbattete fino a quando risulterà liscio. Versate lentamente questo composto nella pentola con il latte caldo rimasto continuando a mescolare per amalgamarlo alla perfezione. Rimettete il tutto sul fuoco e fate addensare a fuoco medio, circa 5-7 minuti.

3 Togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete il cioccolato tritato, il burro, il caffè istantaneo e la vaniglia mescolando per incorporare gli ingredienti. Trasferire il budino ottenuto in 4 coppette monoporzione o in uno stampo per budini e coprite con la pellicola a contatto diretto con la superficie del budino.

4 Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, quindi riponetelo in frigorifero per circa un'ora o fino a quando sarà completamente freddo. Servite con la panna, liscia o montata.

Ingredienti

- ★ 100 g di zucchero
- ★ 16 g di cacao amaro in polvere
- ★ 20 g di maizena
- ★ un pizzico di sale
- ★ 1 uovo grande
- ★ 2 tuorli grandi
- ★ 475 ml di latte,
- ★ 115 g di cioccolato semi-dolce (50% di cacao) tritato
- ★ 30 g di burro
- ★ 1 cucchiaino di caffè solubile
- ★ 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ★ panna per servire

Vigilia



Torta di mele e yogurt greco

Torta di mele e yogurt greco

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA 15 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 45 MINUTI



1 Fate bollire l'acqua con il limone, la cannella e lo zucchero, quindi filtrate il composto facendolo ricadere in una padella sufficientemente capiente da poter contenere anche le mele.

2 Affettate le mele una volta sbucciate e rimosso il torsolo.

3 Mettete la padella sul fuoco ed unitevi le fette di mela; lasciate stufare a padella coperta per 10 minuti, quindi mettete da parte il tutto a raffreddare.

4 Scaldate il forno a 180°C. Lavorate gli ingredienti elencati per la pasta frolla in una planetaria dotata di gancio a foglia fino a che non si tengano insieme formando una palla d'impasto.

5 Riponete la pasta frolla in frigorifero per almeno 30 minuti prima di stenderla e rivestire uno stampo da 22 cm precedentemente imburato. *(Continua...)*

Ingredienti

Per la pasta frolla:

★ 300 g farina, 120 g burro, 100 g zucchero, 1 uovo, scorza di limone grattugiato, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale.

Per le mele:

★ 200 ml di acqua, succo di ½ limone, ½ cucchiaino di cannella, 80 g di zucchero, 500 g di mele Golden

Per la crema allo yogurt greco:

★ 1 uovo, 1 pizzico di sale, 40 g di zucchero, 30 g di burro ammorbidito, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 1 pizzico di vaniglia in polvere, 250 g di yogurt greco.

Per servire:

★ cacao amaro in polvere

Torta di mele e yogurt greco

- 6 Nel frattempo realizzate la crema allo yogurt: lavorate a spuma l'uovo con il pizzico di sale, lo zucchero ed il burro.
- 7 Aggiungete il lievito, la vaniglia in polvere e lo yogurt ed amalgamate bene gli ingredienti. Sgocciolate le mele e distribuitele sulla base di frolla.
- 8 Ricoprite le mele con uno strato di crema allo yogurt.
- 9 Infornate la torta nel piano intermedio del forno per circa 45 minuti.
- 10 Una volta sfornata, lasciatela raffreddare per almeno 10 minuti, quindi estraetela dallo stampo e fatela raffreddare completamente.
- 11 Spolverate a piacere con del cacao amaro in polvere.



Vigilia



Tortino cuor di fragola

Natale

Tortino cuor di fragola

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA + 4 ORE

RAFFREDDAMENTO

TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI



1

Fate fondere il cioccolato al 70% a bagnomaria insieme ad un cucchiaino di panna, quindi amalgamatevi la confettura di fragole.

2

Prendete un foglio di carta forno, create dei mucchietti con questo composto e riponete il tutto in freezer fino a quando risulterà ben solidificato, ci vorranno almeno 4 ore. Una volta verificato che il composto in freezer sia congelato, iniziate a preparare la base per i tortini.

3

Fondete il cioccolato al 50% insieme al burro. Montate le uova con lo zucchero, quindi incorporate la farina setacciata con un movimento dal basso verso l'alto per non smontarle. Aggiungete il cioccolato fuso precedentemente, sempre con un movimento dal basso verso l'alto. E' molto importante che il composto non si smonti altrimenti i tortini non si alzeranno in cottura.

4

Imburrate degli stampini monoporzione e riempiteli per 2/3 con la pastella appena realizzata. Collocate un mucchietto di farcia congelata nel centro di ciascuno stampino e ricoprite il tutto con la pastella rimasta.

5

Infornate i tortini a 200°C per 25 minuti, sfornateli una volta cotti e serviteli spolverati di zucchero a velo su di una base di crema a piacere (crema inglese, crema pasticcera, zabaione, crema al cioccolato...)

Ingredienti

- ★ 100 g di cioccolato fondente al 50%
- ★ 50 g di cioccolato fondente al 70%
- ★ 80 g di burro
- ★ 70 g di zucchero
- ★ 20 g di farina bianca 00
- ★ 2 uova
- ★ 1 cucchiaino di panna
- ★ 70 g di confettura di fragole

Vigilia



Pandoro

Natale

Pandoro

DIFFICOLTÀ: 5/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 4 GIORNI

TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI



1

Vi consigliamo di iniziare la preparazione del pandoro intorno alle ore 20 per evitare di dovervi svegliare nel cuore della notte per lavorare l'impasto magari giunto a giusta lievitazione. Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, il lievito sbriciolato e l'acqua ed azionate la macchina dotata di gancio ad uncino, lasciate lavorare per 10-15 minuti o fino a quando non ne risulti un composto molto omogeneo.

2

Trasferite il composto in una ciotola, incidete una croce, coprite con della pellicola e riponete il tutto in frigorifero per un giorno intero. Il giorno successivo, più o meno alla stessa ora del giorno precedente, riprendete la biga ed impastatela con le uova, i tuorli, lo zucchero, il burro ammorbidito e la farina. Gli ingredienti dovranno essere ben lavorati e ne dovrete ottenere un composto molto omogeneo.

3

Riponete il tutto in un luogo al riparo da correnti d'aria, coperto con un panno a lievitare per tutta la notte. La mattina successiva fate fondere il cioccolato bianco a bagnomaria (o nel microonde). A parte montate le uova con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumoso. Riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice insieme alla pasta lievitata e lasciate lavorare fino ad ottenere un impasto liscio, morbido ed omogeneo. *(Continua...)*

Ingredienti

1° impasto (biga):

★ 175 g di farina 00, 75 g d'acqua, 2 g di lievito di birra fresco

2° impasto:

★ la biga, 2 uova intere, 3 tuorli, 50 g di zucchero, 60 g di burro morbido, 350 g di farina

3° impasto:

★ impasto, 300 g di farina, 2 uova intere, 4 tuorli, 200 g di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 100 g di cioccolato bianco fuso, 2 bacche di vaniglia, buccia grattugiata di un limone

Pandoro

- 4** Riponete il tutto al fresco in frigorifero a riposare fino a sera. Un'ora prima di rilavorarlo, riprendete l'impasto dal frigorifero e lasciate che riprenda la temperatura ambiente. Rovesciate l'impasto su di un piano di lavoro e stendetelo in un rettangolo di circa 1 cm di spessore.
- 5** Ponete nel centro dell'impasto il burro a pezzetti a temperatura ambiente. Chiudete l'impasto sopra il burro in questo modo: piegate uno dei lati più lunghi verso il centro e piegatevi sopra l'altro lato lungo in modo tale che le due alette d'impasto si sovrappongano.
- 6** Procedete allo stesso modo anche con i lati corti. Avvolgete il tutto nella pellicola e lasciate riposare per 20 minuti, quindi ripetete la stessa operazione a partire dalla stesura dell'impasto in un rettangolo per altre due volte girando sempre il panetto di 90° in senso orario.
- 7** Al termine delle pieghe riponete il tutto in frigorifero per mezz'ora, quindi ripetete la stessa piega per altre tre volte. Dividete l'impasto in due parti uguali e formate con ciascuna una palla che posizionerete trasferirete in stampi da pandoro da 1 kg precedentemente imburrati e cosparsi di zucchero vanigliato.
- 8** Lasciate lievitare per una notte intera nello stampo, quindi se il giorno successivo l'impasto avrà raggiunto il bordo, potrete infornarlo a 180°C per 40 minuti. Una volta cotti, lasciate riposare i pandori nello stampo per 5 minuti, quindi estraeteli e trasferiteli su di una griglia per farli raffreddare completamente. Cospargete di zucchero a velo vanigliato e servitelo tagliato a fette oppure divertitevi a farcirlo a piacere.





Natale

Natale



Crostini di fegatini di Editta

Picette di
Natale

Crostini di fegatini di Editta

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 35 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



1

Innanzitutto pulite i fegatini rimuovendo delicatamente la piccola sacca contenente il fiele, quindi sciacquateli. Mettete a scaldare l'olio e metà del burro a disposizione in una casseruola capiente insieme a qualche foglia di salvia; quando il soffritto inizia a sfrigolare, unite i fegatini. Lasciateli rosolare fino a quando avranno cambiato colore in modo uniforme, quindi prelevateli dalla casseruola e tritateli finemente al coltello.

2

Rimetteteli nella casseruola aggiungendo il burro rimasto. Bagnate la preparazione con il Marsala (conservatene un po' per ammorbidire il paté a fine cottura).

3

Continuate la cottura dei fegatini per altri 10 minuti circa, aggiungendo del brodo di pollo caldo all'occorrenza. A pochi minuti dal termine della cottura unite le acciughe dissalate schiacciate con una forchetta.

4

Togliete la casseruola dal fuoco ed ammorbidite il composto con il goccio di Marsala che avrete conservato.

5

Fate arrostitire delle fette di pane casereccio, quindi passatele velocemente nel brodo senza farle ammorbidire troppo e solo da un lato. Spalmate il composto di fegatini sui crostini e servite.

Ingredienti

- ★ 500 g di fegatini di pollo
- ★ 2 acciughe sotto sale
- ★ 1/2 bicchiere di Marsala
- ★ 40 g di burro
- ★ 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- ★ brodo di pollo q.b.
- ★ salvia

Per servire

- ★ fette di pane casereccio.

Natale



Cestini di porcini con pancetta croccante

Ricette di
Natale

Cestini di porcini con pancetta croccante

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



1 Rimuovete la crosta dalle fette di pancarré e utilizzate ciascuna fettina per foderare le formine di uno stampo da mini-muffin, infornate a 160°C per 10 minuti circa o fino a che saranno leggermente dorate. Nel frattempo fate scaldare in una padella, preferibilmente di ferro, un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, il timo e uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato. Affettate i funghi porcini e aggiungeteli alla padella.

2 Lasciate rosolare i funghi a fuoco moderato, sfumateli con poco vino bianco, salateli e terminate la cottura a fuoco più basso e a padella coperta. Affettate l'emmenthal a pezzettini molto sottili. Rimuovete l'aglio ed il timo dalla padella dei funghi, quindi spegnete il fuoco e trasferite i funghi in una ciotola. Nella stessa padella utilizzata per i funghi, senza aggiungere nulla, fate rosolare le fette di pancetta.

3 Quando la pancetta sarà leggermente croccante e dorata, prelevatela dalla padella e mettetela su fogli di carta assorbente per asciugarla dal grasso in eccesso. Sforate i gusci di pancarré, lasciateli freddare per un paio di minuti, quindi toglieteli dallo stampo. Riempite i gusci prima con le fettine di emmenthal, poi con i funghi fino a riempirli completamente. Tagliate la pancetta croccante a strisce e posizionate una striscia di pancetta su ogni cestino e serviteli come finger food o come antipastino.

Ingredienti

- ★ 400 g di pancarré,
- ★ 4 funghi porcini
- ★ 4 fette di pancetta stesa
- ★ 50 g di emmenthal
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ★ 1 rametto di timo fresco
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale

Natale



Pate in crosta

Fiorite di
Natale

Paté in crosta

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 2 ORE + 1 ORA
DI RIPOSO

TEMPO DI COTTURA: 1 ORA 30 MINUTI



1 Preparate come prima cosa l'impasto che servirà per rivestire il paté. In una padella versate il latte, 150 ml d'acqua e lo strutto, mettete sul fuoco e lasciate che lo strutto si sciolga e gli ingredienti si amalgamino.

2 Versate la farina sul piano di lavoro insieme ad un pizzico di sale e iniziate ad impastare con il composto di latte e strutto appena preparato.

3 Continuate a lavorare il composto fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile; mettetelo da parte fino al momento di utilizzarlo.

4 Per il paté realizzate un trito finissimo, quasi una pasta, con metà della pancetta e metà della carne di maiale. Incorporate al trito i pistacchi, l'aglio, le foglioline di maggiorana, un po' di pepe bianco e due cucchiaini di sale.

5 Prendete lo stinco di maiale e tagliatelo a dadini, quindi tagliate a dadini più piccoli anche il collo di maiale e la pancetta rimasti. *(Continua...)*

Ingredienti

Per la pasta:

★ 100 g di strutto, 450 g di farina 00, 4 cucchiaini di latte, sale.

Per il paté:

★ 400 g di pancetta, 500 g di collo di maiale, 400 g di stinco di maiale, 30 g di pistacchi sbucciati, 6 fogli di gelatina, 500 ml di fondo bruno (riduzione ottenuta attraverso la cottura di un soffritto e le ossa di manzo e di pollo), 50 ml di Marsala, 2 spicchi d'aglio tritati finemente, 2 rametti di maggiorana, noce moscata, chiodi di garofano, pepe bianco, sale

Paté in crosta

- 6** Incorporate anche questi ingredienti all'impasto del paté. Riprendete la pasta realizzata in precedenza e stendetela ad uno spessore di ½ cm circa.
- 7** Imburrate uno stampo da plumcake o uno stampino per paté. Rivestite lo stampo con la pasta stesa lasciando dei lembi di impasto fuoriuscire dallo stampo.
- 8** Farcite con il paté e livellatene la superficie. Ripiegate i lembi d'impasto sopra il paté lasciando scoperta la parte centrale. Scaldare il forno a 200°C e infornate il paté in crosta per circa 1 ora 30 minuti; copritelo con un foglio di alluminio qualora dovesse colorarsi eccessivamente. Nel frattempo ammorbidite la gelatina in acqua fredda.
- 9** Scaldare il fondo bruno ed insaporitelo con il Marsala, la noce moscata e i chiodi di garofano.
- 10** Scolate la gelatina dall'acqua fredda e strizzatela, unitela al fondo bruno caldo e fatela sciogliere. Versate metà del liquido con la gelatina sul paté, lasciatelo freddare quindi versate anche l'altra metà.
- 11** Fate riposare il paté per un'ora prima di servirlo in tavola tagliato a fette.



Natale



Zampone caramellato

Ricette di **Natale**

Zampone caramellato

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 40 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI



1 Lessate come prima cosa lo zampone come indicato sulla confezione. Affettate lo zampone ad uno spessore di circa 1 cm e rimuovete la cotenna.

2 A questo punto, accendete il fuoco sotto una padella, riunitevi lo zucchero ed il succo d'arancia e lasciate che lo zucchero si scioglia completamente. Aggiungete alla padella anche le fette di zampone ed un pezzetto di scorza d'arancia affettato molto finemente.

3 Lasciate cuocere a fuoco vivace fino a quando il fondo di cottura non si sia ridotto della metà. Aggiungete, a questo punto l'aceto balsamico e lasciate insaporire bene. Dopo pochi minuti, trasferite le fette di zampone su di un piatto da portata e mettetelo da parte al caldo. Fate ridurre ulteriormente il fondo di cottura dello zampone fino ad ottenere una salsa sciropposa.

4 Decidete a questo punto se vi piace una salsa densa, simile al caramello o se diluirla con altro succo d'arancia. Nappate le fette di zampone con la salsa realizzata e decorate il piatto con delle fettine d'arancia. Servite le fette di zampone caramellate all'arancia accompagnandole con delle lenticchie semplicemente lessate in acqua aromatizzata con i classici odori.

Ingredienti

- ★ 1 zampone
- ★ 2 cucchiaini di zucchero
- ★ 2 cucchiaini di aceto balsamico
- ★ il succo di 1 arancia
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale

Per accompagnare:

- ★ lenticchie

Natale



Agnolini ripieni di farafona

Picette di
Natale

Agnolini ripieni di faraona

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 2 ORE

TEMPO DI COTTURA: 2 MINUTI + 1 ORA 30 MINUTI

PER LESSARE LA FARAONA

- 1** Come prima cosa mettete a lessare la faraona insieme agli odori ed al sale per circa 1 ora 30 minuti. Nel frattempo realizzate la pasta all'uovo: riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia. Azionate l'impastatrice a velocità 1 e lasciate impastare fino a quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati e quando l'impasto si sarà staccato dalle pareti della ciotola. Prelevate l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e lavoratela velocemente a mano su di un piano leggermente infarinato.
- 2** Formate una palla e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti. Quando la faraona sarà cotta, disossatela ricavandone la sola polpa e tagliate quest'ultima a pezzettini. A questo punto, fate scaldare poco brodo ed unitevi 350 g di carne di faraona affinché s'insaporisca. Sfumate con $\frac{1}{2}$ bicchiere di vinsanto, alzate la fiamma e fatelo evaporare completamente.
- 3** In una ciotola molto capiente, riunite tutti gli ingredienti per la farcia, quindi frullateli con un frullatore ad immersione ottenendo una pasta liscia ed omogenea. A questo punto stendete la pasta all'uovo e ricavatene tanti dischetti di 2 cm di diametro. Collocate su ciascun dischetto circa 2 g di ripieno, chiudeteli a metà, quindi riunite le due estremità della mezza luna creando la classica forma degli agnolini. Lessate per due minuti gli agnolini in un buon brodo di faraona e serviteli immediatamente.



Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

- ★ 200 g di farina 00, 100 g di farina di grano duro, 1 uovo intero, 7 tuorli, 1-2 cucchiari di olio, 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- ★ 350 g di faraona lessa, 100 g di prosciutto cotto, 50 g di parmigiano, 1 uovo, $\frac{1}{2}$ bicchiere di vinsanto, noce moscata

Per lessare la faraona:

- ★ 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 3 rametti di prezzemolo, sale

Natale



Chenelle

Pirote di
Natale

Chenelle

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 MINUTI + 1 NOTTE

DI RIPOSO IN FRIGORIFERO

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI



1 Tagliate i petti di pollo a fette. Scaldate il burro in una padella ampia e fatevi rosolare le fette di pollo insaporendole con sale e pepe bianco. Mettete a bagno nell'acqua la mollica di pane, quando si sarà leggermente ammorbidita, prelevatene metà, strizzatela bene e trasferitela in un pentolino.

2 Ricoprite la mollica di pane con il latte e fate cuocere il tutto fino ad ottenere un composto consistente. Tritate molto finemente il pollo rosolato con la mortadella, se preferite potete utilizzare un tritatutto.

3 Unite al composto di carne, il pane ammollato nell'acqua e quello cotto nel latte, le uova, 50 g di parmigiano grattugiato e noce moscata a piacere. Impastate bene il composto con le mani, quindi, una volta ottenuto un impasto omogeneo riponetelo in frigorifero per almeno una notte.

4 Il giorno successivo preparate un buon brodo di carne e realizzate con l'impasto ripreso dal frigorifero, tante palline grandi più o meno quanto una nocciola. Non appena il brodo è pronto e a bollore, tuffatevi le chenelle e fatele cuocere finché non riaffiorino in superficie. Servite immediatamente le chenelle in brodo.

Ingredienti

- ★ 2 petti di pollo
- ★ 150 g di mortadella
- ★ 2 uova, 50 g di parmigiano
- ★ 20 g di burro, sale
- ★ pepe bianco, 200 g di mollica di pane
- ★ latte q.b.
- ★ noce moscata
- ★ brodo per la cottura

Natale



Vineisgrassi

Ricette di
Natale

Vincisgrassi

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA 40 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 1 ORA



- 1 Pulite bene le rigaglie di pollo e tagliatele a pezzettini.
- 2 Fate rosolare in una padella capiente il lardo tritato finemente, aggiungete la carota, il sedano e la cipolla tritati abbastanza finemente.
- 3 Quando le verdure si saranno ammorbidite, unite le rigaglie di pollo e la carne di vitellone, lasciatela rosolare uniformemente e sfumate con il vino bianco.
- 4 Aggiungete, a questo punto, il pomodoro e la conserva di pomodoro, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso per un paio d'ore, verso fine cottura unite il latte.
- 5 Preparate a questo punto l'impasto per la sfoglia unendo alla farina disposta a fontana tutti gli altri ingredienti ed impastando fino ad ottenere un composto consistente; lasciate riposare per circa mezz'ora.
- 6 Riprendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia sottile, quindi tagliatela in rettangoli di 10x15 cm. *(Continua...)*

Ingredienti

Per la sfoglia:

- ★ 5 uova, 250 g di farina di semola di grano duro, 50 g di burro fuso, 50 g di vino cotto, 450 g circa di farina 0.

Per il sugo:

- ★ 500 g di carne di vitellone a pezzetti, 200 g di rigaglie di pollo, 100 g di lardo di maiale battuto, 1 bicchiere di vino bianco, carota, sedano, cipolla, 1 kg di pomodori pelati, 1 cucchiaio circa di conserva di pomodoro, 1 bicchiere di latte, 100 g di parmigiano, 100 g burro, sale.

Vincisgrassi

- 7 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata e fatevi lessare i rettangoli di pasta pochi per volta per non farli incollare.
- 8 Passate i fazzoletti di sfoglia in una ciotola d'acqua fredda salata e stendeteli ad asciugare su un canovaccio pulito.
- 9 Confezionate i vincisgrassi: ungete uno stampo rettangolare piuttosto grande e dai bordi alti, versatevi un po' di sugo e coprite con un primo strato di pasta.
- 10 Distribuite sullo strato di pasta del sugo, una manciata di parmigiano e qualche fiocchetto di burro; procedete con quest'ordine fino ad esaurimento degli ingredienti.
- 11 Riponete la teglia in frigorifero a riposare fino al giorno successivo quando la infornerete a 180°C – 200°C per almeno un'ora o fino a quando la crosta esterna non risulti piuttosto croccante.
- 12 Lasciate riposare i vincisgrassi per qualche minuto prima di servirli in tavola.



Natale



Tagliolini al tartufo

Ricette di
Natale

Tagliolini al tartufo

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 4/5

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 26 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI

- 1** Fate fondere il burro in una padella, aggiungete il tartufo con un po' dell'olio utilizzato per conservarlo, poco sale e una bella macinata di pepe.
- 2** Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata per 5 minuti circa, scolateli e trasferiteli nella padella con il burro al tartufo.
- 3** Aggiungete un mestolino d'acqua di cottura per ammorbidire il sugo della pasta e per mantecarla al meglio, saltate e servite immediatamente.
- 4** Aggiungete a piacere del pepe macinato appena prima di servire in tavola.



Ingredienti

- ★ 300 g di tagliolini all'uovo freschi
- ★ 30 g di tartufo in scaglie sott'olio
- ★ 80 g di burro
- ★ sale
- ★ pepe

Natale



Tagliatelle al pepe al ragù di lepre

Ricette di
Natale

Tagliatelle al pepe al ragù di lepre

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 4/5

TEMPO DI PREPARAZIONE TOTALE: 2 ORE 50 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE 10 MINUTI



Ingredienti

Per il ragù di lepre:

- ★ 800 g di spalla di lepre
- ★ 60 g di lardo
- ★ 1 carota
- ★ 1 costa di sedano
- ★ 1 cipolla
- ★ 8 bacche di ginepro
- ★ 40 ml di vino bianco secco
- ★ 600 ml di brodo di carne
- ★ olio extravergine d'oliva q.b
- ★ sale
- ★ pepe

Per la pasta:

- ★ 6 tuorli
- ★ 225 g di farina 00
- ★ 75 g di semola rimacinata
- ★ 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- ★ 1 cucchiaino di pepe
- ★ sale

- 1 Impastate il tutto con il gancio ad uncino per qualche minuto fino ad ottenere un impasto lavorabile aggiungendo un altro po' d'acqua se risultasse troppo compatto.
- 2 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e finite di lavorare a mano, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare 30 minuti in frigorifero.
- 3 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile che arrotolerete e affetterete ad uno spessore di circa 1 cm.
- 4 Srotolate le fettuccine e mettetele da parte su di un piano leggermente infarinato. Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata e tuffatevi le fettuccine che dovranno cuocere per due minuti circa.
- 5 Prelevate le fettuccine dall'acqua e trasferitele nella casseruola con il ragù di lepre aggiungendo poca acqua di cottura per ammorbidire il tutto.
- 6 Condite la pasta e servitela immediatamente aggiungendo del parmigiano grattugiato a piacere (Continua...)

Tagliatelle al pepe al ragù di lepre

- 7 Impastate il tutto con il gancio ad uncino per qualche minuto fino ad ottenere un impasto lavorabile aggiungendo un altro po' d'acqua se risultasse troppo compatto.
- 8 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e finite di lavorare a mano, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare 30 minuti in frigorifero.
- 9 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile che arrotolerete e affetterete ad uno spessore di circa 1 cm.
- 10 Srotolate le fettuccine e mettetele da parte su di un piano leggermente infarinato. Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata e tuffatevi le fettuccine che dovranno cuocere per due minuti circa.
- 11 Prelevate le fettuccine dall'acqua e trasferitele nella casseruola con il ragù di lepre aggiungendo poca acqua di cottura per ammorbidire il tutto.
- 12 Condite la pasta e servitela immediatamente aggiungendo del parmigiano grattugiato a piacere.



Natale



Capone lessò

Scritte di
Natale

Cappone lesso

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 2 ORE 30 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE



1

Mettete a lessare un pollo in una casseruola capiente insieme agli odori per ottenere un'ottimo brodo.

2

Nel frattempo mettete a bagno nel latte la mollica di pane raffermo.

3

In una ciotola capiente riunite la carne di vitello, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, le uova, il parmigiano, la mortadella ed insaporite con noce moscata e sale.

4

Amalgamate bene gli ingredienti impastando energicamente con le mani, otterrete così la farcia.

5

Farcite il cappone, ben pulito e fiammeggiato per rimuovere le eventuali penne residue, con il composto appena ottenuto.

6

Prelevate il pollo dal brodo e tuffateci il cappone farcito e ben legato.

7

Lasciate bollire il cappone per 2 ore a fuoco basso. Accompagnate il cappone lesso tagliato a pezzi insieme al ripieno tagliato a fette e con un contorno di spinaci ripassati.

Ingredienti

- ★ 1 cappone di circa 2 kg, 400 g di carne di vitello
- ★ la mollica di 2-3 fette di pane raffermo
- ★ 2 uova
- ★ 2 cucchiai di parmigiano
- ★ 100 g di mortadella
- ★ latte q.b.
- ★ noce moscata
- ★ sale

Per il brodo:

- ★ 1 pollo
- ★ 1 carota
- ★ 1 pezzo di sedano
- ★ 1 cipolla
- ★ sale

Per accompagnare

- ★ spinaci ripassati in padella

Natale



Anatra in salsa di cannella e agrumi

Ricette di
Natale

Anatra in salsa di cannella e agrumi

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA 20 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 1 ORA



- 1 Tagliate l'anatra a pezzi, lavateli e asciugateli.
- 2 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame, unite i pezzi d'anatra e fateli rosolare uniformemente a fuoco vivace.
- 3 Quando i pezzi d'anatra saranno ben rosolati, prelevateli dal tegame scolando il grasso in eccesso e eliminate la maggior parte del grasso presente nel tegame.
- 4 Fate appassire la cipolla affettata nel tegame usato in precedenza, quindi unite l'aglio affettato, i pomodori pelati e tritati, le spezie, le erbe aromatiche, il sale ed il pepe.
- 5 Lasciate cuocere il tutto per 5 minuti, quindi aggiungete il succo d'arancia ed il brodo, portate ad ebollizione e cuocete a fiamma moderata per 10 minuti.
- 6 Unite nuovamente i pezzi d'anatra al tegame e lasciate cuocere per circa mezz'ora a fiamma dolce.
- 7 Servite l'anatra nappandola con il fondo di cottura e accompagnandola con del riso pilaf.

Ingredienti

- ★ 1 anatra da 1,5 kg
- ★ 1 cipolla piccola
- ★ 4 pomodori da sugo
- ★ 1 foglia d'alloro
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ 1 pezzetto di cannella
- ★ 1 rametto di timo
- ★ 1 chiodo di garofano
- ★ 100 ml di succo d'arancia
- ★ 100 ml di brodo di pollo
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale e pepe

Per accompagnare:

- ★ riso pilaf

Natale



Rotolo di faraona con la birra di castagne

Ricette di
Natale

Rotolo di faraona con la birra di castagne

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI

- 1** Mettete a lessare in acqua leggermente salata le castagne fino a quando risulteranno morbide.
- 2** Prendete i petti di faraona, fiammeggiateli per eliminare la peluria residua e riflateli rimuovendo la carne in eccesso e dando loro una forma il più possibile regolare; le riflature di petto di faraona vi serviranno per la farcia.
- 3** Battete i petti di faraona coprendoli con un foglio di carta forno e allargandoli leggermente, quindi metteteli a marinare per almeno 3 ore in due bicchieri di birra di castagne.
- 4** Nel frattempo, in una padella capiente, fate scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva con le bacche di ginepro schiacciate e le foglioline di salvia.
- 5** Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella i ritagli di petto di faraona e la salsiccia sbriciolata a mano.
- 6** Lasciate rosolare bene la carne in padella, quindi sfumate il tutto con 1/4 di bicchiere di birra di castagne che lascerete evaporare completamente. *(Continua...)*



Ingredienti

- ★ 2 petti di faraona con la pelle
- ★ 10 castagne secche
- ★ 100 g di salsiccia
- ★ 1/2 bottiglia di birra di castagne
- ★ 6 bacche di ginepro schiacciate
- ★ 4 foglioline di salvia
- ★ 30 g di burro
- ★ 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ★ sale

Rotolo di faraona con la birra di castagne

- 7** Unite alla padella le castagne lessate e sgusciate (mettendone da parte due che serviranno successivamente per la salsa d'accompagnamento) e mescolate per amalgamare bene i sapori.
- 8** Trasferite tutto il contenuto della padella in un tritatutto e tritate gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- 9** Scolate i petti di faraona dalla marinatura di birra e posizionateli sul piano di lavoro. Distribuite la farcia preparata precedentemente su uno dei due petti, quindi ricoprite il tutto con il secondo petto di faraona e legate il rotolo cercando di sigillare il ripieno all'interno del rotolo.
- 10** Prendete una teglia sufficientemente capiente, trasferitevi il rotolo di faraona e versatevi un bicchiere di birra di castagne. Infornate il rotolo a 180°C per 30 minuti. Una volta cotto, mettete il rotolo da parte a riposare e raccogliete il fondo di cottura in un pentolino, unitevi le due castagne messe da parte ed il burro.
- 11** Fate scaldare il tutto, quindi frullate il contenuto del pentolino per ottenere la salsa che utilizzerete per accompagnare il rotolo di faraona.



Natale



Capretto arrosto con le duchesse e salsa alla menta

Ricette di
Natale

Capretto arrosto con le duchesse e salsa alla menta

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI



1 Prendete le due cosce di capretto, pulitele e conditele con olio, sale e pepe. Scaldate il forno a 200°C, quindi infornate le cosce di capretto in una teglia foderata con della carta forno e fatele cuocere per 40 minuti. Girate le cosce dall'altro lato dopo 20 minuti di cottura.

2 Lessate le patate in abbondante acqua leggermente salata, quindi schiacciatele e mantecatele con il burro, amalgamatele quindi con il tuorlo d'uovo ed insaporitele con del pepe e dell'altro sale se serve. Raccogliete il composto a base di patate in una sac à poche dotata di bocchetta dentellata e formate le patate duchesse in una teglia foderata con della carta forno. Infornate le patate a 190°C per 35 minuti o fino a doratura.

3 Nel frattempo preparate la salsa alla menta frullando le foglie di menta con 50 g di olio extravergine d'oliva. Passate la salsa ottenuta attraverso le maglie fitte di un colino, quindi aggiungete un cucchiaino d'aceto e poco sale. Emulsionate gli ingredienti con una piccola frusta fino ad ottenere una salsa densa. Servite le cosce affettate accompagnate dalla salsa alla menta e dalle patate duchesse.

Ingredienti

- ★ 2 cosce di capretto da 600 g circa l'uno
- ★ 450 g di patate
- ★ 45 g di burro
- ★ 1 tuorlo
- ★ 15 g di menta
- ★ 1 cucchiaino d'aceto di vino bianco
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

Natale



Sformato di zucca

ricette di
Natale

Sformato di zucca

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 4 ORE 30 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 4 ORE



1 Tagliate la zucca in pezzetti e trasferiteli in una teglia foderata con carta forno e fateli cuocere a 180°C per un'ora. Nel frattempo tagliate la carne di manzo in bocconcini.

2 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola e fatevi soffriggere un trito di carota, sedano e cipolla. Quando il soffritto inizierà ad ammorbidirsi e a prendere leggermente colore, aggiungete i bocconcini di carne che farete rosolare in modo uniforme.

3 Aggiungete, a questo punto, circa un litro di latte, poco alla volta e lasciate cuocere per un'ora e mezza a fuoco basso e a pentola coperta fino a che la carne sarà tenera; regolate di sale e pepe bianco. Una volta cotta, schiacciate la zucca con lo schiacciapatate strizzandola più volte per asciugarla il più possibile.

4 Fate fondere il burro in una pentola, aggiungete la farina e lasciate cuocere per 2 o 3 minuti o fino a che il composto non abbia preso un colore leggermente dorato. Aggiungete il latte già caldo alla pentola, poco per volta e mescolando continuamente per non formare dei grumi mescolando con una frusta. *(Continua...)*

Ingredienti

- ★ 2,5 kg di zucca senza buccia e semi
- ★ 1,5 l di latte
- ★ 50 g di burro
- ★ 75 g di farina 00
- ★ 6 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- ★ 700 g di carne di vitella
- ★ 3 uova
- ★ ½ carota
- ★ ½ cipolla
- ★ ½ costa di sedano
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ noce moscata
- ★ sale
- ★ pepe

Sformato di zucca

- 5 Lasciate addensare la besciamella; regolate infine di sale e pepe. Riunite in una ciotola la besciamella appena realizzata con la purea di zucca mescolando fino ad ottenere un composto uniforme.
- 6 Quando la besciamella alla zucca si sarà raffreddata aggiungete le uova, il formaggio e mescolate; insaporite con la noce moscata e regolate nuovamente di sale e pepe.
- 7 Ungete uno stampo a ciambella di 22 cm di diametro con del burro e riempitelo con il composto di zucca.
- 8 Infornate lo sformato a 200°C per circa un'ora coprendolo con la carta stagnola dopo 30-35 minuti di cottura.
- 9 Una volta cotto, fatelo freddare e rovesciatelo su di un piatto da portata. Disponete lo spezzatino di carne nel centro dello sformato appena prima di servirlo.



Natale



Panettone

Ricette di
Natale

Panettone

DIFFICOLTÀ: 4/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 4 GIORNI

TEMPO DI COTTURA: 50 MINUTI



1

Vi consigliamo di iniziare la preparazione del panettone intorno alle ore 20 per evitare di dovervi svegliare nel cuore della notte per lavorare l'impasto magari giunto a giusta lievitazione. Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, l'acqua ed il lievito ed azionate la macchina dotata di gancio ad uncino. Lavorate il composto per circa 10-15 minuti o fino ad ottenere un composto molto omogeneo.

2

Raccogliete l'impasto in una palla, trasferitelo in una ciotola, incidete una croce in superficie, coprite con un foglio di pellicola trasparente e riponetela in frigorifero a riposare per tutta la notte. La mattina successiva, togliete la ciotola dal frigorifero e lasciatela a temperatura ambiente fino a sera.

3

Durante il giorno preparate il latte aromatizzato mettendo a scaldare, senza portare a bollore, il latte. Togliete il latte dal fuoco ed aggiungetevi i semi della bacca di vaniglia, la scorza di limone e la scorza d'arancia; lasciate in infusione gli aromi nel latte fino a che quest'ultimo si sia completamente freddato quindi filtratelo. La sera del secondo giorno lavorate l'impasto lievitato con il latte aromatizzato, le uova intere e la farina. A parte montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumoso.

(Continua...)

Ingredienti

1° impasto (biga):

★ 175 g di farina 00, 75 g di acqua, 2 g di lievito di birra fresco

2° impasto:

★ 250 g di latte, 1 bacca di vaniglia, scorza di 1 arancia, scorza di 1 limone, 850 g di farina normale o 750 g di Manitoba, 400 g di zucchero, 3 uova intere, 9 tuorli.

3° impasto:

★ 350 g di farina 00, 300 g di burro ammorbidito, 3 cucchiaini di miele di acacia, 5 g di sale, 400 g di uvetta sultanina ammollata in acqua, 200 g di cedro candito, 200 g di arancia candita, 50 g di cioccolato bianco

Panettone

- 4** Versate a filo e con la macchina in funzione la montata di tuorli e zucchero nella ciotola dell'impastatrice affinché si possa incorporare al composto di base; ne otterrete un impasto piuttosto sodo. Coprite il composto con un canovaccio pulito e mettetelo da parte fino al giorno successivo alla stessa ora.
- 5** Sciogliete a bagnomaria (o nel microonde) il cioccolato bianco e fatelo intiepidire. Riprendete l'impasto messo da parte e lavoratelo con gli ingredienti elencati per il 3^a impasto ad eccezione dell'uvetta e dei canditi. Quando l'impasto sarà liscio ed omogeneo, incorporatevi anche i canditi e l'uvetta impastando delicatamente. Fate riposare il tutto per circa 30 minuti. Dividete la massa in due parti uguali e raccogliete ciascuna in una palla che trasferirete nello stampo di carta per panettoni da 1 kg.
- 6** Mettete gli stampi in luogo caldo e asciutto a lievitare per circa un giorno o fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo. A questo punto scaldate il forno a 180°C ed infornate i panettoni ben lievitati per circa 50 minuti.
- 7** Una volta cotti, infilzate i panettoni alla base con dei ferri da maglia e appendeteli a testa in giù sfruttando delle sedie o i mobili della cucina fino a farli freddare completamente. Una volta freddi potrete gustarli o imbustarli per regalarli agli amici.



Natale



Zuccotto ai frutti di bosco

Ricette di
Natale

Zuccotto ai frutti di bosco

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 40 MINUTI + 6 ORE DI RIPOSO

TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI



Ingredienti

- ★ 250 g di frutti di bosco
- ★ 200 g di mele
- ★ 80 g di zucchero
- ★ 50 g di lamponi
- ★ 12 g di gelatina in fogli
- ★ 1 confezione di savoiardi
- ★ 1 limone

- 1 Portate ad ebollizione 200 ml d'acqua con lo zucchero (tenetene da parte un cucchiaino, vi servirà per la bagna dei savoiardi) e la scorza del limone.
- 2 Nel frattempo mettete ad ammollare la gelatina in acqua fredda.
- 3 Quando lo sciroppo avrà raggiunto l'ebollizione, unitevi le mele sbucciate e tagliate a fettine e fatele giusto scottare.
- 4 Prelevate, scolandole, le mele dal pentolino ed trasferite nello stesso pentolino i frutti di bosco schiacciandoli con una forchetta ottenendo una purea granulosa.
- 5 A questo punto, unite al pentolino anche la gelatina che avevate precedentemente fatto ammollare, le mele messe da parte ad intiepidire ed il succo di mezzo limone.
- 6 Cuocete ora i lamponi con il cucchiaino di zucchero messo da parte, questa operazione la potete effettuare sia in un pentolino che nel microonde; otterrete una salsa che vi servirà per bagnare i savoiardi. *(Continua...)*

Zuccotto ai frutti di bosco

- 7** Prendete lo stampo per zuccotto, rivestitelo con la pellicola trasparente ed iniziate a foderarlo con i savoiardi che inzupperete via via nella salsa ai lamponi.
- 8** Una volta foderato tutto lo stampo con i savoiardi, trasferitevi la farcia di frutti di bosco e mele fino a riempirlo.
- 9** Chiudete, infine, lo zuccotto con un ulteriore strato di savoiardi inzuppati.
- 10** Coprite lo zuccotto con dell'altra pellicola trasparente e riponete il tutto in frigorifero per almeno 6 ore, meglio se una notte intera.
- 11** Sformate lo zuccotto e servitelo tagliato in spicchi.



Natale



Pan di zenzero

Ricette di
Natale

Pan di zenzero

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO REALIZZAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 8-12 MINUTI

- 1 In una ciotola capiente, riunite la farina, il sale, il bicarbonato e le spezie. Nella ciotola della planetaria, dotata di gancio a foglia, lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di crema.
- 2 Incorporate al burro il miele e l'uovo ed azionate nuovamente la planetaria; lasciatela lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 3 Aggiungete, gradualmente, la farina con le spezie e mescolate fino a quando risulterà ben incorporata.
- 4 Dividete il composto in due parti e riponete il tutto in frigorifero per almeno due ore, meglio se tutta la notte.
- 5 Scaldate il forno a 180°C e posizionate il piano a metà forno.
- 6 Foderate due teglie con della carta forno. Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo su di un piano di lavoro leggermente infarinato ad uno spessore di circa 1/2 cm.
- 7 Tagliate gli omini con l'apposito tagliapasta oppure aiutandovi con un cartamodello realizzato con della carta forno.
(Continua...)



Ingredienti

- ★ 390 g di farina 00, 1/2 cucchiaino di sale, 3/4 cucchiaino di bicarbonato, 2 cucchiaini di zenzero in polvere, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1/4 cucchiaino di noce moscata in polvere, 1/4 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere, 113 g di burro a temperatura ambiente, 100 g di zucchero semolato, 1 uovo grande (o 2 piccole), 140 ml di miele

Per la glassa reale:

- ★ 250 g di zucchero semolato
- ★ 1 albume
- ★ 5 gocce di limone

Pan di zenzero

- 8 Disponete gli omini di pan di zenzero sulle teglie distanziandoli di circa 2,5 cm l'uno dall'altro, in cottura tenderanno ad allargarsi.
- 9 Riponete le teglie con gli omini in frigorifero per almeno 10 minuti per evitare che perdano la forma durante la cottura.
- 10 Infornate per circa 8-12 minuti o fino a quando i bordi dei biscotti non inizieranno a scurirsi.
- 11 Rimuovete i biscotti dal forno e lasciateli raffreddare per un minuto, quindi trasferiteli su di una griglia.
- 12 Realizzate la glassa reale amalgamando lo zucchero all'albume in più volte e aggiungendo le gocce di limone.
- 13 Utilizzate la glassa appena preparata per realizzare le decorazioni.



Natale



Struffoli

ricette di
Natale

Struffoli

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 10 MINUTI



1

Impastate la farina con lo zucchero, le uova, il burro, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale, lavoratela bene e lasciatela riposare per due ore.

2

Riprendete l'impasto e lavorate un pezzo per volta formando dei lunghi cilindri dello spessore di mezzo centimetro. Tagliate i cilindri a dadini, infarinateli leggermente e metteteli da parte fino a che l'olio per friggere non sia sufficientemente caldo.

3

Friggete pochi struffoli per volta e a calore moderato. Quando saranno appena dorati, prelevateli dall'olio e trasferiteli su carta assorbente per asciugarli ulteriormente.

4

Fate bollire in un largo tegame il miele e lo zucchero con 4 cucchiaini di acqua e due cucchiaini di canditi.

5

Quando lo sciroppo avrà preso un colore dorato, abbassate la fiamma al minimo, unite gli struffoli e mescolate velocemente e delicatamente con un cucchiaio di legno in modo tale che ne vengano completamente ricoperti.

6

Fate ricadere gli struffoli su di un piatto da portata formando una montagnola e aggiustandone la forma con le mani bagnate d'acqua. Decorate gli struffoli con altra frutta candita e confettini.

Ingredienti

- ★ 400 g di farina
- ★ 3 uova
- ★ 2 tuorli
- ★ scorza di 1 limone
- ★ 2 cucchiaini colmi di zucchero
- ★ 40 g di burro
- ★ sale
- ★ olio per friggere

Per la copertura:

- ★ confettini colorati d'argento
- ★ 150 g di zucchero
- ★ 300 g di miele
- ★ cedro e scorzette d'arancio candite

Natale



Budino alle albicocche secche

Ricette di
Natale

Budino alle albicocche secche

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 2 ORE 15 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE

- 1 Raccogliete in una ciotola di vetro o di plastica le albicocche, 240 ml d'acqua e 100 g di zucchero.
- 2 Coprite con della pellicola (o con un piatto) e fate cuocere al microonde alla massima potenza per 7 minuti.
- 3 Togliete lo stampo dal forno e scopritelo per far fuoriuscire il vapore. Trasferite il composto, grattandolo dal fondo dello stampo, in un mixer e frullatelo ottenendo una purea.
- 4 Raccogliete la purea anche dalle pareti del mixer, aggiungete il succo di limone e azionate nuovamente il mixer fino ad ottenere un composto liscio.
- 5 Trasferite il tutto in una ciotola e lasciate riposare per 15 minuti o fino a che si raffreddi.
- 6 Disegnate la circonferenza di uno stampo da soufflé da due litri su un foglio di carta forno, quindi tagliate il disco disegnato. Imburrate lo stampo ed entrambi i lati del disco di carta forno usando un cucchiaio del burro a disposizione.



Ingredienti

- ★ 130 g di albicocche essiccate
- ★ 200 g di zucchero
- ★ 2 cucchiaini di succo di limone
- ★ 240 g di burro tagliato a pezzettini
- ★ 2 uova grandi
- ★ 90 g di pane sbriciolato fresco (da 5 fette di pane bianco fresco).

Per servire:

- ★ zucchero a velo.



Santo Stefano

Santo Stefano



Pasticcio di maiale

Ricette di
Natale

Pasticcio di maiale

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ORE

TEMPO DI COTTURA: 1 ORA 30 MINUTI

- 1 Tritate la carne di maiale più grassa insieme alla pancetta senza togliere il grasso e mettetela a marinare per un giorno o due nel vino rosso.
- 2 Mettete il maiale più magro ed il vitello tagliati a fette a marinare nel Marsala sempre per un paio di giorni così come anche i fegatini di pollo.
- 3 Passati i due giorni di marinatura, fate scaldare il burro in una padella e fatevi rosolare i fegatini tritati.
- 4 Prelevate le carni dalle relative marinade, riunitele in una ciotola molto capiente ed unite il timo, il prezzemolo ed il pepe verde.
- 5 Amalgamate il composto aggiungendo anche le uova, il bicchiere di Porto, un goccio di Cognac e ciò che rimane delle marinade.
- 6 Imburrate, a questo punto, una terrina, dotata di coperchio forato, che possa contenere tutti gli ingredienti e foderatene il fondo con le fette di pancetta affumicata.
- 7 Trasferite nella terrina il composto di carne e ricoprite il tutto con la pancetta affumicata rimanente. *(Continua...)*



Ingredienti

- ★ 300 g di maiale magro (tipo arista), 300 g di maiale grasso, 300 g di vitello magro, 150 g di pancetta, 2-3 fegatini di pollo, 300 g di pancetta affumicata a fette, 2 uova, 1 bottiglia di vino rosso corposo, 1/2 bottiglia di Marsala, 1 bicchiere di Porto, 1 goccio di Cognac, 20 g di burro, 1 cucchiaio di foglie di timo, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di pepe verde intero, 3 foglie di alloro secco.

Per sigillare il tegame:

- ★ 150 g di farina
- ★ acqua q.b.

Pasticcio di maiale

- 8 Mettete sulla superficie del pasticcio due foglie di alloro secco intere e una foglia di alloro secco sbriciolata. Coprite la terrina con il suo coperchio.
- 9 Preparate una pastella piuttosto densa, dalla consistenza collosa, con la farina e l'acqua.
- 10 Utilizzate la pastella per sigillare la terrina distribuendola tra il bordo del coperchio e quello della terrina stessa.
- 11 Infornate il tutto a 180°C per circa 1 ora - 1 ora e 30 minuti.
- 12 Al termine della cottura, togliete il coperchio dalla terrina e posizionate un peso sopra il pasticcio, toglierete questo peso appena prima di servire il pasticcio in tavola.



Santo Stefano



Tortini salati porri e pancetta

Ricette di
Natale

Tortini salati porri e pancetta

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI



1 Preparate come prima cosa la pasta brisée che servirà per realizzare i gusci che conterranno il ripieno di porri e pancetta: lavorate la farina con il burro spezzettato e un pizzico di sale.

2 Aggiungete un cucchiaino d'acqua e terminate di impastare la pasta brisée che dovrà risultare liscia ed omogenea. Riponete la palla di pasta brisée in frigorifero avvolta da un foglio di pellicola trasparente per almeno 30 minuti.

3 Pulite i porri eliminando la parte verde e le foglie più esterne, tagliateli in pezzi e sbollentateli per un minuto in acqua bollente.

4 In una padella fate rosolare la pancetta in una noce di burro ben caldo, aggiungete i porri scolati, fateli dorare leggermente, quindi protraete la cottura per altri 30-40 minuti a fuoco basso e a padella coperta, aggiungendo se necessario poca acqua di cottura dei porri ancora calda.

(Continua...)

Ingredienti

- ★ 300 g di farina 00
- ★ 150 g di burro
- ★ 3 porri
- ★ 100 g di pancetta
- ★ 200 g di latte
- ★ ½ cucchiaino di farina
- ★ burro q.b.
- ★ noce moscata
- ★ sale
- ★ pepe

Tortini salati porri e pancetta

- 5 Aggiungete $\frac{1}{2}$ cucchiaino di farina ed il latte alla padella, mescolate bene per stemperare la farina senza formare grumi, quindi insaporite con noce moscata, sale e pepe
- 6 Lasciate il tutto sul fuoco per qualche minuto mescolando fino ad ottenere una consistenza cremosa.
- 7 Riprendete la pasta brisée, stendetela ad uno spessore di $\frac{1}{2}$ cm e foderate 4 stampini di 8 cm di diametro ben imburrati.
- 8 Farcite i gusci di brisée con circa un cucchiaino e mezzo di farcia a base di porro e pancetta.
- 9 Infornate i tortini a 180°C per 25 minuti o fino a doratura della superficie.
- 10 Sfornate i tortini, fateli freddare quindi estraeteli dagli stampini e serviteli come antipasto.



Santo Stefano



Daté di fagiano

Più di
Natale

Paté di fagiano

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ORE 15 MINUTI +

TEMPO DI RAFFREDDAMENTO

TEMPO DI COTTURA: 3 ORE



1

Fate scaldare in una casseruola un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, unite il fagiano intero e fatelo rosolare su tutti i lati a fiamma vivace. A questo punto abbassate la fiamma e lasciatelo cuocere con successive aggiunte d'acqua calda, ci vorrà circa 1 ora e 20 minuti.

2

Disossate il fagiano ormai cotto e tagliate la polpa ricavata pezzetti. Trasferite la polpa in padella con tre cucchiari d'olio extravergine d'oliva, aggiungete la lonza a pezzetti, il prosciutto a pezzetti e fate rosolare il tutto.

3

Aggiungete, quindi, le verdure tritate grossolanamente, la salvia ed il rosmarino, il sale ed il pepe. Prolungate la cottura per un'ora a tegame coperto e aggiungendo dell'acqua calda all'occorrenza. A questo punto quando il composto sarà ben cotto e ancora umido, rimuovete le erbe aromatiche e frullatelo.

4

Unite alla purea il burro ammorbidito, il Brandy e i pistacchi tritati al coltello; regolate di sale e pepe. Rivestite una terrina con della pellicola trasparente e riempitela con il composto appena ottenuto livellandone la superficie. Lasciate riposare il paté in frigorifero per una notte intera prima di servirlo in tavola con dei crostini di pane.

Ingredienti

- ★ 1 fagiano
- ★ 200 g di lonza di maiale
- ★ 100 g di prosciutto crudo
- ★ 1 carota
- ★ 1 cipolla
- ★ 2 foglie di salvia
- ★ 1 rametto di rosmarino
- ★ 200 g di burro
- ★ 40 ml di Brandy
- ★ 30 g di pistacchi
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Santo Stefano



Sformatini di groviera

Natale

Sformatini di groviera

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI

- 1 Sgusciate le uova dividendo i tuorli dagli albumi.
- 2 Sbattete i tuorli con il formaggio edamer grattugiato, aggiungete la grappa e la scorza grattugiata dei limoni.
- 3 Montate gli albumi a neve ferma insieme ad un pizzico di sale.
- 4 Incorporate gli albumi montati al composto di tuorli mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli; regolate di sale e pepe.
- 5 Distribuite la pastella ottenuta in stampini imburrati cercando di riempirli fino a 2 cm sotto il bordo.
- 6 Scaldate il forno a 180°C e infornate gli sformatini per 30 minuti.
- 7 Servite gli sformatini immediatamente ancora ben caldi e gonfi.



Ingredienti

- ★ 400 g di formaggio tipo edamer
- ★ 8 uova
- ★ 2 limoni
- ★ 4 cucchiaini di grappa
- ★ burro q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Santo Stefano



Tortellini di capponne

Ricette di
Natale

Tortellini di cappone

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 MINUTI + 30

MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA ALL'UOVO

TEMPO DI COTTURA: 3 MINUTI



1

Preparate la pasta all'uovo: riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia. Azionate l'impastatrice a velocità 1 e lasciate impastare fino a quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati e quando l'impasto si sarà staccato dalle pareti della ciotola.

2

Prelevate l'impasto e lavoratelo velocemente a mano su di un piano leggermente infarinato. Formate una palla e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

3

Riunite, a questo punto, in una ciotola capiente il cappone già lessato sminuzzato, il prosciutto crudo a cubetti, il parmigiano, la mortadella a cubetti e l'uovo. Frullate tutti gli ingredienti nella ciotola con un frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Riprendete la pasta all'uovo e stendetela in una sfoglia molto sottile aiutandovi con la sfogliatrice.

4

Tagliate dalla sfoglia tanti quadratini di 2 cm di diametro. Posizionate su ciascun quadratino 2 g di ripieno e chiudetelo a metà formando un triangolo, quindi riunite le due estremità del triangolo conferendo la classica forma del tortellino. Portate un buon brodo di faraona o cappone ad ebollizione e fatevi lessare i tortellini per due minuti; serviteli immediatamente accompagnandoli a piacere con del parmigiano grattugiato.

Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

- ★ 200 g di farina 00
- ★ 100 g di farina di grano duro
- ★ 1 uovo intero
- ★ 7 tuorli
- ★ 1-2 cucchiaini di olio
- ★ 1 pizzico di sale.

Per il ripieno:

- ★ 350 g di cappone già lessato
- ★ 60 g di prosciutto crudo
- ★ 60 g di parmigiano
- ★ 60 g di mortadella
- ★ 1 uovo

Per la cottura:

- ★ un buon brodo di cappone o faraona o misto

Santo Stefano



Tagliatelle al porcino

Ricette di
Natale

Tagliatelle al porcino

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI

- 1** Preparate la pasta all'uovo: riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia.
- 2** Azionate l'impastatrice a velocità 1 e lasciate impastare fino a quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati e quando l'impasto si sarà staccato dalle pareti della ciotola.
- 3** Prelevate l'impasto e lavoratelo velocemente a mano su di un piano leggermente infarinato.
- 4** Formate una palla e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti. Stendete la pasta piuttosto fine, arrotolate la sfoglia e affettate il rotolo ad uno spessore di 1 cm circa.
- 5** Pulite i funghi e dividete i gambi dalle cappelle; tritate i gambi ed affettate le cappelle.
- 6** Preparate, ora, il condimento: scaldate in padella 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio tagliato a metà ed al prezzemolo tritato.
(Continua...)



Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

- ★ 200 g di farina 00
- ★ 100 g di farina di grano duro
- ★ 1 uovo intero
- ★ 7 tuorli
- ★ 1-2 cucchiaini di olio
- ★ 1 pizzico di sale

Per il condimento:

- ★ 400 g di funghi porcini freschi o congelati
- ★ 4 rametti di prezzemolo
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

Tagliatelle al porcino

- 7** Aggiungete alla padella i gambi dei porcini tritati e lasciateli cuocere per 3 minuti a fuoco medio.
- 8** Unite, quindi, le cappelle affettate e lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato fino a che i porcini risultino teneri e sarà evaporato quasi completamente il liquido di vegetazione; regolate di sale e pepe e rimuovete l'aglio.
- 9** Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua debitamente salata e tuffatevi le tagliatelle non appena giungerà a bollore.
- 10** Lasciate cuocere le tagliatelle per 4 minuti, quindi scolatele al dente e trasferitele nella padella con i funghi.
- 11** Saltate le tagliatelle nel condimento aggiungendo un mestolo d'acqua di cottura della pasta.
- 12** Servite con del prezzemolo tritato e pepe a piacere.



Santo Stefano



Cannelloni di patate

Ricette di
Natale

Cannelloni di patate

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 2 ORE 40 MIN.

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE



Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

- ★ 200 g di farina 00
- ★ 100 g di farina di grano duro
- ★ 1 uovo intero
- ★ 7 tuorli
- ★ 1-2 cucchiaini di olio
- ★ 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- ★ 1 kg di macinato di manzo, 100 g di pancetta, 1 carota, 1 cipolla grande, 2 coste di sedano, 600 g di patate, 8 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 400 g di besciamella, 120 ml di vino rosso, 200 g di concentrato di pomodoro, olio extravergine d'oliva q.b., burro q.b., sale.

1

Preparate la pasta all'uovo: riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia.

2

Azionate l'impastatrice a velocità 1 e lasciate impastare fino a quando gli ingredienti saranno completamente amalgamati e quando l'impasto si sarà staccato dalle pareti della ciotola.

3

Prelevate l'impasto e lavoratelo velocemente a mano su di un piano leggermente infarinato.

4

Formate una palla e riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

5

Fate scaldare in un tegame possibilmente di coccio, un giro abbondante di olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare un trito di carota, sedano, cipolla e pancetta fino a che la verdura risulti morbida e la pancetta ben colorata, circa 15 minuti.

6

Unite il macinato di manzo e lasciate rosolare per altri 15 minuti, quindi sfumate con il vino rosso, mescolate e fate evaporare la parte alcolica del vino a fuoco vivace. [\(Continua...\)](#)

Cannelloni di patate

- 7** Aggiungete il concentrato di pomodoro, stemperatelo con un mestolo d'acqua, coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per 1 ora e 30 minuti aggiungendo altra acqua se necessario; regolate infine di sale.
- 8** Nel frattempo lessate le patate e schiacciatele, unite 480 g di ragù ed il parmigiano; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti e regolate di sale. Riprendete la pasta all'uovo e stendetela in una sfoglia sottile dalla quale ricaverete dei rettangoli di 14 x 18 cm circa.
- 9** Lessate le sfoglie in abbondante acqua salata per 2-3 minuti, scolatele e passatele in acqua fredda per bloccarne la cottura. Allineate le sfoglie su un canovaccio pulito senza sovrapporle. Distribuite un cucchiaino di farcia su ciascuna sfoglia ed arrotolatele formando i cannelloni.
- 10** Prendete una pirofila sufficientemente capiente da poter contenere i cannelloni in uno strato e imburratela leggermente. Allineate i cannelloni nella pirofila e distribuitevi sopra il ragù rimasto mescolato insieme alla besciamella. Distribuite del parmigiano grattugiato in superficie e infornate a 200°C per 20-25 minuti fino a che si formi una bella crosticina dorata.
- 11** Una volta cotti, sfornate i cannelloni e fateli riposare per 5 minuti prima di servirli in tavola ancora ben caldi.



Santo Stefano



Risotto al tartufo e petto d'anatra

Natale

Risotto al tartufo e petto d'anatra

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI



- 1** Pulite il petto d'anatra rimuovendo dalla pelle eventuali penne o peluria residua. Incidete la pelle con dei tagli trasversali.
- 2** Fate scaldare in una padella un giro d'olio insieme alle foglie di salvia e alle bacche di ginepro schiacciate. Non appena l'olio risulterà ben caldo, disponetevi il petto d'anatra dalla parte della pelle e lasciate che rosoli.
- 3** Girate il petto d'anatra e fate arrostitire anche l'altro lato. Trasferite, a questo punto, il petto d'anatra in una teglia foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 10-15 minuti, se lo volete più rosa cuocetelo per 10 minuti.
- 4** In una casseruola, o ancora meglio in una risottiera, fate fondere una noce di burro e un giro d'olio, quindi fatevi rosolare la cipolla tritata. Unite, a questo punto, il riso e lasciate che si tosti per bene.
- 5** Continuate la cottura del riso aggiungendo il brodo vegetale in più volte, ovvero ogni qual volta il risotto s'asciughi. Al termine della cottura, aromatizzate il risotto con delle scaglie di tartufo in quantità a piacere e mantecate il tutto con una noce di burro ed il parmigiano grattugiato.
- 6** Impiattate immediatamente il risotto completandolo con delle fettine sottili di petto d'anatra.

Ingredienti

- ★ 1/2 petto d'anatra
- ★ 350 g di riso
- ★ 1/2 cipolla
- ★ brodo vegetale q.b.
- ★ 1 scorzone nero
- ★ 2 noci di burro
- ★ 50 g di parmigiano grattugiato
- ★ 3 foglie di salvia
- ★ 5 bacche di ginepro
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.

Santo Stefano



Tortellotti con oca su ercauti

Pirotte di
Natale

Tortellotti con oca su crauti

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI



- 1 Iniziate preparando la farcia dei tortellotti: tagliate la polpa d'oca già arrostita a pezzetti.
- 2 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente di ferro, con poche bacche di ginepro.
- 3 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete l'oca e un pizzico di semi di cumino e fate saltare il tutto.
- 4 Nel frattempo passate le patate allo schiacciapatate e trasferitele in un bicchiere insieme alla carne d'oca e ad un po' di erba cipollina fresca; frullate il tutto con un frullatore ad immersione.
- 5 Insaporite la farcia con un pizzico di pepe bianco e poco sale, se serve e mettete da parte.
- 6 Tagliate dei quadrati dalla sfoglia all'uovo fresca e mettete al centro di ciascun quadrato un mucchietto di farcia.

(Continua...)

Ingredienti

- ★ 200 g di sfoglia all'uovo fresca
- ★ 300 g di oca arrosto
- ★ 200 g di crauti
- ★ 2 patate lesse
- ★ 3 foglie di cavolo
- ★ cumino
- ★ erba cipollina
- ★ bacche di ginepro
- ★ burro q.b.
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe bianco

Tortellotti con oca su crauti

- 7** Piegate la pasta sfoglia a metà formando un triangolo e sigillando i bordi schiacciando con le dita, riunite le due punte del triangolo a formare la classica forma del tortello.
- 8** Procedete in questo modo con tutti i quadrati di sfoglia.
- 9** Prendete la vaporiera e foderate il fondo del cestello con delle foglie di cavolo. Allineate sopra il cavolo i tortellotti realizzati e posizionate il cestello sulla parte della vaporiera con dell'acqua già in ebollizione. Fate cuocere i tortellotti al vapore per 4 minuti circa.
- 10** Nel frattempo fate scaldare una noce di burro nella padella di ferro utilizzata per saltare l'oca ed unitevi i crauti con del cumino, lasciateli insaporire a fuoco moderato.
- 11** In un pentolino a parte fate scaldare un bel pezzetto di burro con dei semi di cumino per aromatizzarlo, questo burro servirà per condire i tortellotti.
- 12** A questo punto servite i tortellotti su un letto di crauti e irrorate il tutto con il burro aromatizzato al cumino, ultimate il piatto con del sale, pepe e qualche filo d'erba cipollina.



Santo Stefano



Arrosto con le patate

Ricette di
Natale

Arrosto con le patate

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI



1

Legate la carne come per gli arrosti, insaporitela con sale e pepe. Scaldare in un tegame il burro e l'olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete il rosmarino.

2

Rosolate la carne fino a che cambi di colore in modo uniforme. Trasferite l'arrosto in una pirofila e aggiungete le cipolle e le carote pulite e tagliate in pezzi.

3

Spennellate la superficie della carne con il fondo di cottura presente nella padella e versate il sugo rimanente sulle verdure; salate e pepate. Infornate l'arrosto a 200°C per 35 minuti spennellandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura.

4

Alzate, successivamente, la temperatura del forno a 250°C e azionate il grill e fate cuocere l'arrosto per 3 minuti per lato. Mentre l'arrosto cuoce, sbucciate le patate e tagliatele a dadotti e trasferitele in una pirofila.

5

Versate tanto olio extravergine d'oliva quanto ne serve per coprire le patate fino a metà, mescolate e infornate a 210°C per 35 minuti o fino a doratura mescolandole di tanto in tanto. Salate le patate una volta sfornate.

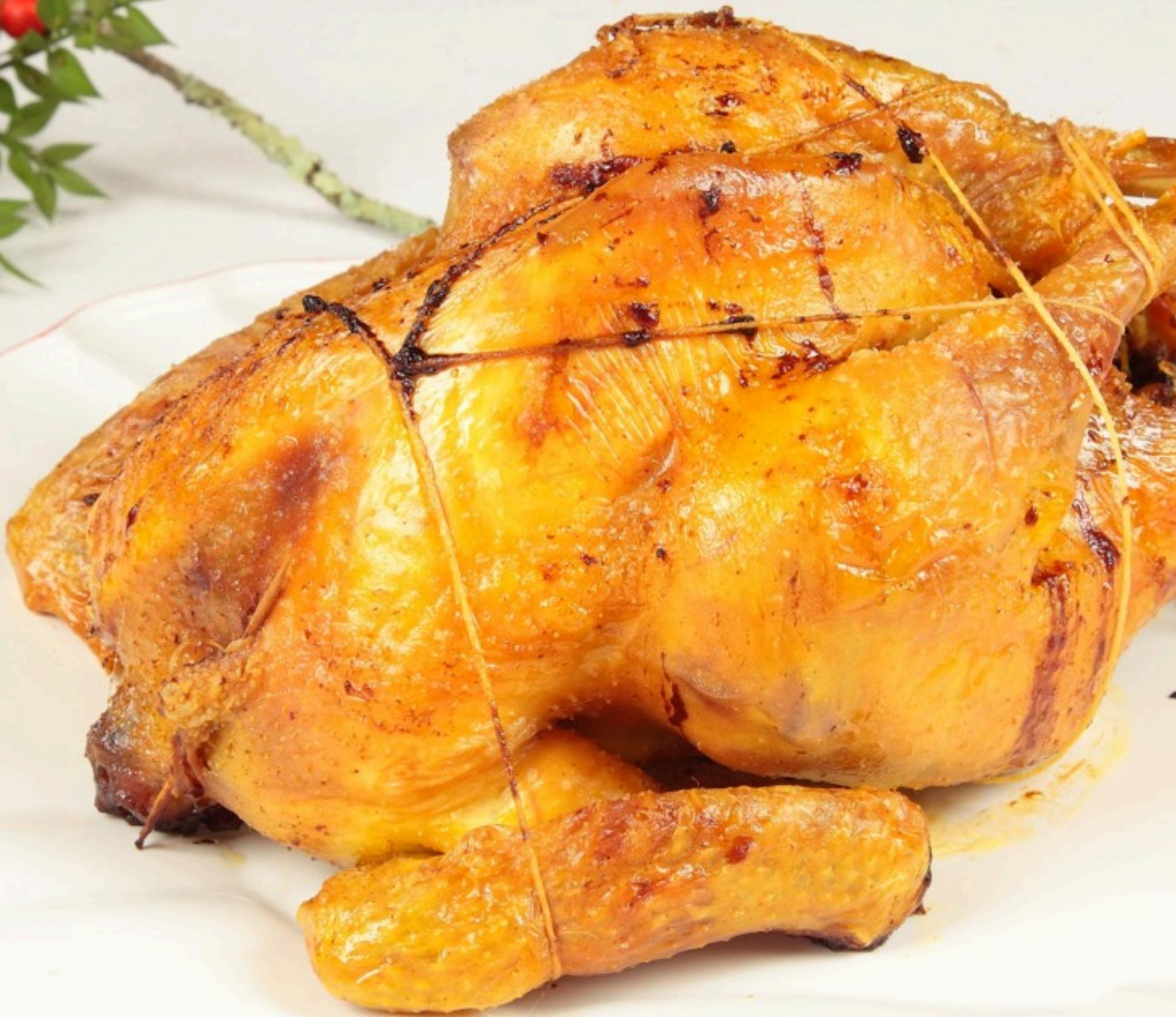
6

Una volta cotto, sfornate l'arrosto e fatelo riposare avvolto in un foglio di carta alluminio affinché i succhi si redistribuiscano all'interno della carne. Affettate l'arrosto e servitelo insieme alle patate e alle verdure arrostiti.

Ingredienti

- ★ 1,6 kg di patate
- ★ 1,2 kg di manzo
- ★ 60 g di burro
- ★ 1 rametto di rosmarino
- ★ 2 cipolle
- ★ 2 carote
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Santo Stefano



Cappon ripieno arrosto

Natale

Cappone ripieno arrosto

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 3 ORE

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE 30 MINUTI

- 1 Pulite e fiammeggiate il cappone in modo tale da rimuovere le penne e l'eventuale peluria residua.
- 2 Nel frattempo, mettete il vitello tagliato a pezzetti a marinare nel Marsala.
- 3 In una casseruola piuttosto capiente, fate scaldare il burro e l'olio e fatevi soffriggere gli scalogni tritati.
- 4 Non appena lo scalogno sarà ben soffritto, senza bruciare, aggiungete alla casseruola i fegatini di pollo precedentemente puliti.
- 5 Lasciate rosolare i fegatini fino a quando avranno cambiato colore in modo uniforme.
- 6 Scolate il vitello dalla marinata, tritatelo al coltello ed aggiungetelo alla casseruola con i fegatini; lasciate rosolare uniformemente.
- 7 Nel frattempo, sbriciolate a mano la mollica di una fetta di pane raffermo ed unite anch'essa alla casseruola, mescolate bene per amalgamare gli ingredienti. Irrorate il composto con 1/2 bicchiere di Marsala e lasciate che venga assorbito. *(Continua...)*



Ingredienti

- ★ 1 cappone di circa 2 kg, 400 g di carne di vitello, 2 fegatini di pollo piccoli, 2 scalogni tritati, 1 fetta di pane raffermo (solo la mollica), 40 g di burro, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, tartufo o olio di tartufo, Marsala q.b., sale.

Per il contorno di piselli:

- ★ 400 g di piselli freschi o congelati, 2 spicchi d'aglio, 1 pugno di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale.

Cappone ripieno arrosto

- 8 Al termine della cottura, aromatizzate il composto con delle scaglie di scorzone nero oppure, in mancanza di questo, con dell'olio al tartufo; regolate di sale.
- 9 Prendete il cappone, farcitelo con il composto appena realizzato, legatelo e trasferitelo su di una teglia ben imburrata. Coprite il cappone con dei fogli d'alluminio ed infornatelo a 180°C per circa 2 ore.
- 10 Mentre il cappone cuoce, preparate i pisellini: fate rosolare in una casseruola il prezzemolo e l'aglio tritati nell'olio extravergine d'oliva.
- 11 Unite, quindi, i piselli e fateli soffriggere per un paio di minuti.
- 12 Aggiungete alla casseruola due bicchieri d'acqua ed il sale; portate i piselli a cottura. Sfornate il cappone trascorse le due ore, rimuovete l'alluminio, salatelo ed infornatelo per altri 30 minuti.
- 12 Servite il cappone a pezzi insieme al ripieno ed ai pisellini prelevati dall'acqua di cottura.



Santo Stefano



Arista al lardo

Natale

Arista al lardo

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 45 MINUTI



1

Prendete l'arista di maiale e tagliatela in modo da ottenere un'unica fetta da poter poi arrotolare.

2

In un mortaio, pestate il lardo insieme ad un trito composto da aglio, salvia e rosmarino fino ad ottenere una sorta di pasta.

3

Spalmate la pasta di lardo sulla fetta di arista, salatela e arrotolate il tutto. Legate bene l'arrosto con dello spago da cucina e bardatelo con le fette di pancetta. Ponete l'arrosto in una teglia foderata di carta forno e infornatelo a 180°C per 30 minuti.

4

A questo punto, sfornate l'arrosto, rimuovete la pancetta e rimettetelo in forno per altri 15 minuti.

5

Sfornate l'arrosto una volta cotto e avvolgetelo nella carta stagnola per farlo riposare qualche minuto.

6

Servite l'arrosto affettato accompagnato dalla pancetta croccante.

Ingredienti

- ★ 1 kg di arista di maiale in un unico pezzo
- ★ 150 g di lardo
- ★ 200 g di pancetta in fette non troppo sottili
- ★ 2 rametti di rosmarino
- ★ 10 foglie di salvia
- ★ 2 spicchi d'aglio
- ★ sale

Santo Stefano



Oca arrosto alle mele

Pirotte di
Natale

Oca arrosto alle mele

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 3 ORE

TEMPO DI COTTURA: 2 ORE E 30 MINUTI



1

Estraete dalla cavità del ventre dell'oca il grasso. Tagliate il grasso d'oca a pezzetti e mettetelo in una padella dal fondo antiaderente e lasciatelo sciogliere a fiamma molto bassa.

2

Eliminate i residui abbrustoliti prelevandoli con una schiumarola. Fate raffreddare un po' il grasso, passatelo al colino fine e tenetelo da parte perché vi servirà per cuocere le patate e bagnare le mele che guarniranno il piatto.

3

Pulite l'oca all'interno e all'esterno con carta da cucina e frizionatela con sale e cumino. Lasciatela riposare per un paio d'ore in un luogo fresco.

4

Accendete il forno e portatelo a 180°C. Lavate le quattro mele piccole che servono per guarnire, asciugatele e togliete il torsolo.

5

Mettete le mele tagliate a metà in una teglia, cospargetele di grasso d'oca e fatele cuocere per 10 minuti. Copritele con foglio di alluminio e prima di servirle ripassatele in forno per cinque minuti. *(Continua...)*

Ingredienti

- ★ 1 oca di circa 2 kg
- ★ 1 kg di patate
- ★ 4 mele rosse
- ★ 4 mele piccole
- ★ 1 cucchiaio di maggiorana secca
- ★ 1 cucchiaio di semi di cumino
- ★ 250 ml di brodo di carne leggero
- ★ sale
- ★ pepe

Oca arrosto alle mele

- 6** Eliminate i semi di cumino dall'oca. Sbucciate le mele rosse, tagliatele in quarti, eliminate i semi e cospargetele di maggiorana. Farcite l'oca con le mele, cucite l'apertura e legate le ali.
- 7** Mettete l'oca in forno dopo aver versato nella pirofila il brodo e lasciatela cuocere per un'ora, coperta con un foglio d'alluminio. Alzate la temperatura a 200°C e punzecchiate la pelle con una forchetta per far uscire il grasso. Eliminate parte del grasso dal recipiente di cottura.
- 8** Continuate la cottura calcolando ancora 40 minuti per ogni kg. Per verificare la cottura bucate una coscia con uno spiedino; dall'incisione dovrebbe uscire un liquido appena rosato. Se l'oca non fosse ancora cotta, abbassate la temperatura a 160° e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora.
- 9** Pelate le patate e tagliatele in otto pezzi ciascuna; mettetele in una teglia con una tazza di grasso d'oca e infornatele per $\frac{3}{4}$ d'ora prima che l'oca sia cotta, cospargendole spesso con il grasso; salatele a cottura ultimata.
- 10** Una volta cotta, togliete l'oca dal forno e lasciatela riposare un quarto d'ora. Intanto fate riscaldare le mele già cotte in forno che userete per la guarnizione. Aprite l'oca ed estraete il ripieno di mele. Tagliate l'oca a pezzi e riuniteli in un piatto da portata, disponete tutt'intorno il ripieno, le mele e le patate.



Santo Stefano



Petto d'anatra al melograno

Più di
Natale

Petto d'anatra al melograno

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI



1

Pulite il petto d'anatra rimuovendo dalla pelle eventuali penne o peluria residua. Incidete la pelle con dei tagli trasversali. Fate scaldare in una padella un giro d'olio insieme alle foglie di salvia e alle bacche di ginepro schiacciate.

2

Non appena l'olio risulterà ben caldo, disponetevi il petto d'anatra dalla parte della pelle e lasciate che rosoli. Girate il petto d'anatra e fate arrostitire anche l'altro lato.

3

Trasferite, a questo punto, il petto d'anatra in una teglia foderata di carta forno, salatelo e pepatelo adeguatamente ed infornate a 180°C per 10-15 minuti, se lo volete più rosa cuocetelo per 10 minuti. Rimettete la padella dove avete rosolato il petto d'anatra sul fuoco, unite un altro giro d'olio extravergine d'oliva e unitevi i grani del melograno.

4

Lasciate insaporire schiacciando i grani con una forchetta in modo tale che rilascino parte del loro succo, quindi trasferite tutto il contenuto della padella in un passino; passate il composto per ottenere la salsa d'accompagnamento. Sfornate il petto d'anatra e scaloppatelo. Accompagnate le fette d'anatra con la salsa al melograno precedentemente preparata.

Ingredienti

- ★ 1 petto d'anatra
- ★ 4 foglie di salvia
- ★ 6 bacche di ginepro
- ★ 1 melograno
- ★ olio extravergine d'oliva q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Santo Stefano



Filetto in crosta

Ricette di
Natale

Filetto in crosta

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI



- 1 Scaldate una padella con poco olio extravergine d'oliva gli spinaci lessati in precedenza; regolate di sale e pepe. Trasferite gli spinaci su di un tagliere e tritateli al coltello.
- 2 Prendete i quattro filetti di manzo e spennellateli con la senape. Stendete un foglio di pellicola sul piano di lavoro e distribuitevi sopra uno strato di spinaci. Ponete un filetto al centro degli spinaci e aiutandovi con la pellicola avvolgetelo negli spinaci.
- 3 Lasciate riposare in frigorifero il filetto con gli spinaci avvolto dalla pellicola per almeno 20 minuti.
- 4 Stendete un altro foglio di pellicola sul piano di lavoro e realizzate uno strato di prosciutto affettato.
- 5 Procedete nello stesso modo utilizzato per gli spinaci, ovvero aiutandovi con la pellicola fate in modo che il filetto sia avvolto dal prosciutto.
- 6 Chiudete bene il fagottino e riponetelo in frigorifero a riposare per altri 20 minuti.
(Continua...)

Ingredienti

- ★ 500 g di pasta sfoglia
- ★ 4 filetti di manzo di circa 200 g l'uno
- ★ 500 g di spinaci già lessati
- ★ 400 g di prosciutto crudo affettato
- ★ 2 cucchiaini di senape
- ★ 1 uovo
- ★ sale
- ★ pepe

Filetto in crosta

- 7 A questo punto srotolate la pasta sfoglia e tagliatela di dimensioni tali che possa contenere e avvolgere il filetto.
- 8 Posizionate il filetto sulla sfoglia, spennellatelo con un uovo sbattuto e richiudete la sfoglia sopra il filetto. Rifilate i bordi della pasta sfoglia con un coltello affilato.
- 9 Spennellate i filetti in crosta con l'uovo sbattuto rimasto e decorate la superficie realizzando con il dorso di un coltello delle righe senza incidere la pasta.
- 10 Trasferite i filetti su di una teglia foderata con carta forno. Infornate a 220°C per 25 minuti o fino a che la superficie della pasta sfoglia risulti ben dorata.
- 11 Una volta sfornati lasciateli riposare prima di affettarli.
- 12 Servite i filetti in crosta accompagnandoli con delle verdure spadellate con del burro.



Santo Stefano



Budino butterschotch

Ricette di
Natale

Budino butterschotch

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI

- 1 Scaldare il forno a 150°C.
In una pentola di medie dimensioni, scaldare il latte, la panna e lo zucchero di canna fino a quando lo zucchero risulterà ben sciolto.
- 2 In una pentola profonda, dal fondo spesso, miscelate lo zucchero semolato e 60 ml d'acqua.
- 3 Mettete il tutto su fuoco medio e portate ad ebollizione. Controllate costantemente, muovendo la pentola per far sciogliere uniformemente lo zucchero.
- 4 Quando lo zucchero sarà di un colore caramello chiaro, rimuovete la pentola dal fuoco.
- 5 Incorporate una tazza del composto al latte nel caramello, mescolando energicamente, in questo modo il caramello smetterà di cuocersi.
- 6 Il composto spumerà violentemente, mescolate fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungete, quindi, il latte rimanente. *(Continua...)*



Ingredienti

- ★ 240 ml di latte
- ★ 480 g di panna
- ★ 55 g di zucchero di canna
- ★ 150 g di zucchero semolato
- ★ 6 tuorli grandi a temperatura ambiente
- ★ 1 cucchiaino di sale
- ★ 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ★ panna a piacere per servire.

Budino butterschotch

- 7** Versate i tuorli in una ciotola e sbatteteli leggermente, incorporate circa ½ tazza del composto di latte e caramello nelle uova per stemperarle.
- 8** Aggiungete, quindi, il composto con le uova nel latte e caramello rimanente e sbattete per amalgamare il tutto. Incorporate il sale e la vaniglia, quindi filtrate il tutto.
- 9** Portate un pentolino d'acqua ad ebollizione. Versate la crema in 4 stampini per crème brûlée, metteteli in una teglia e versate tanta acqua quanta ne serve a coprire gli stampini fino a metà.
- 10** Coprite il tutto con un foglio d'alluminio ed infornate per 15 minuti, quindi togliete l'alluminio e lasciate fuoriuscire il vapore. Coprite nuovamente ed abbassate la temperatura del forno a 80°C e continuate la cottura, controllando ogni 10 minuti. Il budino è pronto quando i bordi sono sodi ed il centro rimane tremolante, ci vorranno circa 25-30 minuti.
- 11** Rimuovete gli stampini dal bagnomaria e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.
- 12** Servite a piacere con una cucchiata di panna montata oppure con uno strato di caramello.



Santo Stefano



Tartellette al cioccolato

Ricette di
Natale

Tartellette al cioccolato

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia gli ingredienti per la pasta frolla ed impastate giusto quel tanto che serve per ottenere un impasto compatto.

2 Se non avete a disposizione un'impastatrice, procedete impastando la farina dapprima con il burro, quindi con lo zucchero e l'uovo ed infine con il limone grattugiato e l'estratto di vaniglia.

3 Riponete la pasta frolla in frigorifero per circa 30 minuti prima di stenderla. Nel frattempo preparate la crema pasticcera: scaldate molto bene il latte e la panna. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero, l'amido ed il cacao amaro.

4 Versate il latte caldo nel composto di tuorli mescolando continuamente. Rimettete il tutto sul fuoco basso e lasciate addensare mescolando continuamente.

5 Quando la crema avrà raggiunto la densità desiderata, perfezionatela aggiungendo il burro e il cioccolato fondente, quindi mettetela da parte a freddare. [\(Continua...\)](#)

Ingredienti

Per la pasta frolla:

★ 300 g farina, 120 g burro, 100 g zucchero, 1 uovo, scorza di limone grattugiato, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Per la crema pasticcera al cioccolato:

★ 900 g di latte intero, 100 g di panna, 250 g di tuorli, 200 g di zucchero semolato, 40 g di amido di mais, 50 g di cacao amaro, 150 g di cioccolato fondente, 100 g di burro, 150 g di cioccolato fondente, lamponi q.b., zucchero a velo q.b., burro q.b.

Tartellette al cioccolato

- 6** Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela a circa ½ cm di spessore. Tagliate dei dischi di frolla e foderate con questi degli stampi da tartellette leggermente imburrati.
- 7** Ricoprite la pasta frolla con un disco di carta forno e riempite con dei fagioli o del riso (a seconda di quello che avete a disposizione in cucina).
- 8** Lasciate cuocere i gusci in forno a 200°C per 15 minuti, quindi sfornateli, rimuovete la carta forno con i fagioli ed infornate nuovamente per 10 minuti o fino a quando la pasta frolla risulterà dura e dorata.
- 9** Sfornate i gusci di frolla, lasciateli raffreddare, quindi toglieteli dalle formine. Fate fondere il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria, quindi distribuitene uno strato sottile sui gusci di pasta frolla.
- 10** Trasferite, a questo punto, la crema pasticcera in una sac à poche con la bocchetta stellata e decorate la tartelletta con dei ciuffi di crema pasticcera al cioccolato.
- 11** Distribuite, infine, qualche lampone sulla crema pasticcera e spolverate con dello zucchero a velo.



Santo Stefano



Cheesecake al limone

Picette di
Natale

Cheesecake al limone

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA 15 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 50 MINUTI



1

Riunite nel boccale del mixer i biscotti ed il burro ed azionate la macchina fino ad ottenere un composto sabbioso e umido. Nel frattempo, ungete uno stampo per torta di 20 cm di diametro dotato di cerniera.

2

Distribuite il composto di biscotti e burro sul fondo e sui bordi dello stampo pressando con le dita affinché possa compattarsi. Riponete lo stampo in frigorifero per almeno 30 minuti.

3

Accendete a questo punto il forno a 160°C. Versate il formaggio spalmabile in una ciotola, unite lo zucchero, la scorza grattugiata ed il succo di limone ed amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

4

Unite al composto le uova, una alla volta, dopo averle sbattute leggermente. Amalgamate le uova al composto, otterrete una crema morbida ed omogenea. Riprendete lo stampo dal frigorifero e farcite la base di biscotti con il composto al formaggio appena realizzato. Infornate il dolce e lasciatelo cuocere per 50 minuti circa o fino a quando la farcia risulti soda e la superficie leggermente dorata. Sfornate il cheesecake e lasciatelo raffreddare, quindi sformatelo.

5

Preparatevi la marmellata di lamponi e i lamponi freschi. Distribuite uno strato sottile di marmellata di lamponi sopra la farcia e disponete qualche lampone a decorare il tutto.

Ingredienti

Per la base:

- ★ 250 g di biscotti secchi
- ★ 175 g di burro

Per la farcia:

- ★ 500 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- ★ 90 g di zucchero
- ★ succo e scorza di 1 limone
- ★ 2 uova leggermente sbattute

Guarnitura:

- ★ marmellata di lamponi q.b.
- ★ lamponi freschi q.b.

Santo Stefano



Dan pepato

Storie di
Natale



Pan pepato

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI

- 1 Mettete come prima cosa ad ammolare l'uvetta nell'acqua.
- 2 Sminuzzate le noci, le mandorle, le nocciole ed il cioccolato. Riunite la frutta secca, il cioccolato ed i canditi in una ciotola capiente.
- 3 Aggiungete l'uvetta ammollata e scolata, la noce moscata ed il pepe. Scaldate il miele in un pentolino e, appena caldo, unitelo agli altri ingredienti mescolando per amalgamarlo bene.
- 4 A questo punto, unite, poca per volta, la farina setacciata mescolando per rendere il composto omogeneo.
- 5 Realizzate, con il composto ottenuto, due panetti e cuoceteli in forno a 170°C per 20 minuti. Sfornate il panpepato e lasciatelo raffreddare.
- 6 Il panpepato migliorerà il sapore con il passare dei giorni, quindi potrete gustarlo al meglio dopo un paio di giorni di riposo.



Ingredienti

- ★ 75 g di noci
- ★ 75 g di mandorle
- ★ 75 g di nocciole
- ★ 75 g di uvetta
- ★ 150 g di miele
- ★ 75 g di cioccolato fondente
- ★ 60 g di canditi
- ★ 1 cucchiaino di pepe nero
- ★ 175 g di farina 00
- ★ 1/2 cucchiaino di noce moscata

Santo Stefano



Torta allo yogurt greco e limone

Picette di
Natale

Torta allo yogurt greco e limone

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ORA

TEMPO DI COTTURA: 30 MINUTI



1

Preparate la pasta: lavorate il burro, i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate al composto di uova la farina ed il lievito setacciandole, ne otterrete un composto omogeneo.

2

Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero a riposare per almeno un'ora. Riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela in un disco. Imburrate uno stampo da 20 cm dotato di cerniera e rivestitelo con la pasta appena stesa.

3

Scaldare il forno a 180°C. Realizzate ora la farcia: dividete il limone a metà, mettetene da parte una per la decorazione mentre grattugiate la scorza e spremete l'altra metà. Dividete gli albumi dai tuorli, amalgamate i tuorli con il semolino, lo yogurt, la scorza, il succo di limone e lo zucchero.

4

Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale ed amalgamateli alla crema di yogurt. Farcite la base della torta con la crema appena realizzata e cuocete in forno per 30 minuti circa.

5

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare. Nel frattempo fate fondere in una padella 100 g di zucchero e fatevi caramellare la metà di limone messa da parte tagliata a fette. Decorate la torta fredda con le fette di limone caramellate.

Ingredienti

Per la pasta:

- ★ 70 g di burro
- ★ 2 tuorli
- ★ 15 g di zucchero
- ★ 120 g di farina
- ★ 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

Per la farcia:

- ★ 1 limone
- ★ 2 uova
- ★ 30 g di semolino
- ★ 300 g di yogurt greco
- ★ 30 g di zucchero
- ★ 1 pizzico di sale

Per la decorazione:

- ★ 100 g di zucchero.



Capodanno

Capodanno



Crocchette di lenticchie

Ricetta di
Natale

Crocchette di lenticchie

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 25 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI

- 1 Ricavate una purea passando al passa verdure o frullando le lenticchie.
- 2 Trasferite la purea in una ciotola insieme agli scalogni tritati, le olive tritate, il sale o la salsa di soia assaggiando per regolare la sapidità; amalgamate bene gli ingredienti.
- 3 A questo punto incorporate tanta farina quanta ne serve per formare un composto malleabile.
- 4 Modellate delle crocchette con l'impasto appena realizzato e passatele dapprima nella farina, successivamente nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato.
- 5 Scaldate abbondante olio di semi d'arachidi in una padella e non appena caldo tuffatevi le crocchette che dovranno friggere fino a doratura completa.
- 6 Prelevate le crocchette dall'olio e mettetele ad asciugare su fogli di carta assorbente. Salate le crocchette e servitele ancora ben calde come antipasto o contorno.



Ingredienti

- ★ 500 g di lenticchie già lessate
- ★ 50 g di olive nere denocciolate
- ★ 2 scalogni
- ★ 1 cucchiaino di salsa di soia
- ★ 3 cucchiaini di farina
- ★ 1 uovo
- ★ pangrattato q.b.
- ★ olio di semi d'arachidi q.b.
- ★ sale
- ★ pepe

Capodanno



Bignè farciti

Ricette di **Natale**

Bigné farciti

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA

TEMPI COTTURA: 25 MINUTI

- 1** Come prima cosa preparate i bigné: riunite in una pentola l'acqua, il sale e il burro, mettetela su un fuoco moderato e lasciate che il burro si fonda e che il liquido giunga ad ebollizione.
- 2** A questo punto aggiungete la farina tutta in una volta e lasciate cuocere per un paio di minuti a fiamma bassa mescolando continuamente.
- 3** Ora spegnete il fuoco e continuate a mescolare il composto affinché si intiepidisca un po'.
- 4** Aggiungete poco alla volta le uova, mescolando in modo da far amalgamare bene tutti gli ingredienti.
- 5** Il composto è pronto quando le uova saranno completamente incorporate e non si vedranno più i grumi di farina.
- 6** Riempite con la pasta per bigné una sac à poche dotata di bocchetta liscia e realizzate i bigné su una teglia leggermente imburata. *(Continua...)*



Ingredienti

Per i bigné:

- ★ 250 g di acqua
- ★ 250 g di burro
- ★ 5 g di sale
- ★ 250 g di farina 00
- ★ 400 g di uova

Per la farcia:

- ★ 200 g di prosciutto cotto
- ★ 4 cucchiaini di parmigiano
- ★ 300 g di tonno sott'olio
- ★ 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- ★ 4 peperoni dolci
- ★ 800 g di ricotta
- ★ 8 foglie di basilico
- ★ sale
- ★ pepe

Bigné farciti

- 7** Lucidate i bigné spennellandoli con dell'uovo. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti o fino a doratura.
- 8** Durante la cottura lasciate lo sportello leggermente aperto, in questo modo l'umidità uscirà dal forno per ottenere dei bigné più asciutti e croccanti.
- 9** Una volta cotti, estraete i bigné dal forno e metteteli da parte, in un posto asciutto, a freddare completamente.
- 10** Nel frattempo preparate le farce: frullate il prosciutto insieme al parmigiano e a 300 g di ricotta; regolate di sale e pepe.
- 11** A parte riunite il tonno scolato dall'olio insieme ai capperi e a 200 g di ricotta in una ciotola, quindi frullate il tutto; regolate di sale e pepe.
- 12** Per la salsa ai peperoni, fate arrostitire i peperoni al forno per 50 minuti a 180°C, quindi fateli riposare in una busta di plastica per 20 minuti, spellateli, tamponateli con della carta assorbente per asciugarli dall'umidità in eccesso e frullateli insieme a 300 g di ricotta e a qualche foglia di basilico; regolate di sale e pepe.
- 13** Riprendete i bigné, rimuovete la calotta e farciteli con le creme appena realizzate. Servite i bigné farciti allineandoli su di un vassoio da portata.



Capodanno



Bigné timo e formaggio

Sette di
Natale

Bigné timo e formaggio

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

PREPARAZIONE: 45 MINUTI

TEMPI COTTURA: 25 MINUTI



1

Scaldate il forno a 220°C e preparatevi con due teglie foderate con della carta forno. Portate 240 ml d'acqua ad ebollizione insieme al burro, quindi togliete la pentola dal fuoco, aggiungete la farina, il pepe di cayenna ed il sale.

2

Mescolate vigorosamente, rimette il tutto sul fuoco per un minuto circa o fino a che si forma una palla. Trasferite il composto nella ciotola di un'impastatrice dotata di gancio a foglia, aggiungete la provola, 100 g di groviera e due cucchiaini di timo e lavorate il tutto per amalgamare gli ultimi ingredienti.

3

Aggiungete quattro uova, una per volta e in modo tale d'aggiungere la successiva quando la precedente è già stata incorporata nel composto. Raccogliete il composto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda e formate i bigné sulle teglie preparate in precedenza. Spennellate i bigné con l'uovo sbattuto con poca acqua e cospargetevi sopra il groviera rimasto e le foglioline di timo.

4

Cuocete per circa 25 minuti nel forno caldo con la porta non completamente chiusa, ma con un mestolo che ne tenga aperto uno spiraglio. Una volta cotti, togliete i bigné dal forno e fateli raffreddare in un luogo asciutto. Serviteli come finger food o aperitivo.

Ingredienti

- ★ 55 g di burro
- ★ 125 g di farina
- ★ 1 pizzico di pepe di cayenna
- ★ un pizzico di sale
- ★ 120 g di groviera
- ★ 60 g di provola
- ★ 2 cucchiaini di timo fresco
- ★ 5 uova grandi

Capodanno



Biscotti al gorgonzola e fichi

Sette di
Natale

Biscotti al gorgonzola e fichi

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 10-12 MINUTI



- 1 Scaldate il forno a 180°C e foderate una teglia con carta forno.
- 2 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, il burro, il gorgonzola ed il pepe nero e azionate la macchina dotata di gancio a foglia fino ad ottenere un composto omogeneo, simile alla pasta frolla.
- 3 Stendete la pasta a circa ½ centimetro di spessore e ricavate dei dischi di 2,5 cm di diametro.
- 4 Formate degli incavi nel centro dei dischi e distribuitevi sopra un pochino di marmellata di fichi.
- 5 Allineate i biscotti nella teglia e cuoceteli per 10-12 minuti.
- 6 Una volta cotti, sfornate i biscotti, fateli freddare per 10 minuti, quindi toglieteli dalla teglia e fateli freddare completamente su delle griglie per dolci. Servite questi biscottini salati in un buffet.

Ingredienti

- ★ 125 g di farina
- ★ 115 g di burro a temperatura ambiente
- ★ 120 g di gorgonzola
- ★ pepe nero macinato
- ★ 3 cucchiaini di marmellata di fichi

Capodanno



Rustiei di maiale

Ricette di
Natale

Rustici di maiale

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

PREPARAZIONE TOTALE: 1 ORA

TEMPI COTTURA: 35 MINUTI



1

Fate fondere il burro in padella, aggiungete lo scalogno tritato e fatelo rosolare. Aggiungete alla padella un piccolo mestolo di acqua per evitare che lo scalogno possa cuocersi senza bruciarsi, ci vorranno 3-4 minuti.

2

Aggiungete l'aglio alla padella e fate cuocere per un altro minuto, togliete dal fuoco e fate freddare.

3

A questo punto fate ammolare il pane nel latte, strizzatelo leggermente ed unitelo agli scalogni e all'aglio. Aggiungete anche i crauti tritati, la senape, il cumino, il maiale, il sale, il pepe ed amalgamate bene tutti gli ingredienti.

4

Tagliate la sfoglia in strisce da 20 x 6 cm e disponetevi la farcia nel centro, lungo tutta la lunghezza. Chiudete la sfoglia sopra la farcia a formare un lungo cilindro, chiudetelo facendo aderire bene i bordi. Praticate delle incisioni sul rotolo e congelatelo per 30 minuti.

5

Disponete il rotolo in una teglia con carta forno e fate cuocere per 15 minuti a 220°C, quindi per 25 minuti a 180°C. Coprite con la stagnola e fate cuocere per altri 10 minuti. Tagliate il rotolo in tranci di circa 2,5 cm. Servite i rustici accompagnandoli con della senape.

Ingredienti

- ★ 400 g di pasta sfoglia
- ★ 240 g di macinato di maiale
- ★ 100 g di crauti
- ★ 1 scalogno
- ★ 2 spicchi d'aglio
- ★ 3 cucchiaini di mollica di pane secca
- ★ 4 cucchiaini di latte
- ★ 2 cucchiaini di senape
- ★ 4 cucchiaini di cumino in polvere
- ★ 1 cucchiaio di burro
- ★ sale
- ★ pepe

Capodanno



Toast polpa di granchio e salsa aioli

Ricette di
Natale

Toast polpa di granchio e salsa aioli

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

PREPARAZIONE TOTALE: 25 MINUTI

TEMPI COTTURA: 2 MINUTI



1 Sgocciolate la polpa di granchio e riunitela in una ciotola con il peperoncino tritato, 2 cucchiaini d'olio ed il sale.

2 Tagliate le fette di pane in triangoli. Scaldate l'olio extravergine rimasto in una padella e fatevi tostare i triangoli di pane da entrambi i lati.

3 Riunite in un bicchiere il tuorlo, l'olio di semi, l'aglio tritato, un cucchiaino di scorza di limone, due cucchiaini di succo di limone, un cucchiaino di senape e frullate fino ad ottenere una maionese; regolate di sale.

4 Spalmate la salsa aioli sui toast e distribuitevi sopra la polpa di granchio condita in precedenza.

5 Aggiungete un ciuffetto di salsa su ogni toast e decorate con fettine di limone.

Ingredienti

- ★ 240 g di polpa di granchio
- ★ 1 o 2 peperoncini rossi
- ★ 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- ★ 4 fette grandi di pane in cassetta
- ★ 2 limoni
- ★ 1 tuorlo
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ 1 cucchiaino di senape
- ★ 240 ml d'olio di semi d'arachidi per friggere
- ★ sale q.b.

Capodanno



Ventagli al parmigiano e paprica

Natale

Ventagli al parmigiano e paprica

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 10 MINUTI + 30

MINUTI DI RAFFREDDAMENTO

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



1

Stendete la pasta sfoglia ad uno spessore di 3 mm circa in un rettangolo il più possibile regolare.

2

Distribuite sulla sfoglia il parmigiano grattugiato, il pepe e la paprica. Con un mattarello schiacciate leggermente il formaggio e le spezie nell'impasto.

3

A questo punto iniziate ad arrotolare la sfoglia partendo dai due lati più corti fino a che i due rotoli si incontrino a metà della lunghezza della sfoglia.

4

Riponete il tutto in congelatore per almeno 30 minuti cosicché si possa indurire per essere affettato facilmente.

5

Preparate intanto due teglie foderate da fogli di carta forno e fate scaldare il forno in modalità statica a 180°C.

6

Riprendete i rotolini di sfoglia, affettateli ad uno spessore di circa 1,5 centimetri e allineate i ventaglietti sulle teglie.

7

Infornateli e lasciateli cuocere per circa 20 minuti o fino a che la sfoglia si sia dorata. Sfornate i ventaglietti, fateli freddare e serviteli.

Ingredienti

- ★ 400 g di pasta sfoglia
- ★ 80 g di parmigiano grattugiato
- ★ 8 g di paprica
- ★ pepe nero q.b.

Capodanno



Pizzette sfogliate

ricette di
Natale

Pizzette sfogliate

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 12 MINUTI



- 1 Stendete la pasta sfoglia e ricavatene dei dischetti di 5 cm di diametro circa. Schiacciate leggermente i dischi e bucherellateli al centro.
- 2 Distribuite al centro di ciascuna pizzetta ½ cucchiaino di salsa di pomodoro e poca mozzarella tritata.
- 3 Condite alcune pizzette con capperi e alici, altre con olive e origano ed altre ancora classiche con del basilico.
- 4 Irrorate con poco olio extravergine d'oliva e poco sale dove serve.
- 5 Scaldare il forno a 200°C e infornate le pizzette per 12 minuti circa o fino a doratura della pasta sfoglia.
- 6 Sfornate le pizzette e servitele calde o fredde.

Ingredienti

- ★ 200 g di pasta sfoglia
- ★ 100 g di salsa di pomodoro
- ★ 1 mozzarella
- ★ 1 cucchiaino di origano
- ★ 4 acciughe sott'olio
- ★ 4 olive nere
- ★ 4 capperi
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale

Capodanno



Gamberoni con sfoglia e sesamo

Ricette di
Natale

Gamberoni con sfoglia e sesamo

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 25 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 12 MINUTI



1

Srotolate la pasta sfoglia sul piano di lavoro e ricavatene delle strisce di circa 1 cm di larghezza per 15-16 cm di lunghezza. Pulite i gamberoni rimuovendo la testa ed il carapace lasciando solo la codina.

2

Rimuovete il budellino nero intestinale sfilandolo dal dorso dopo averlo inciso. Avvolgete le code nelle strisce di pasta sfoglia.

3

Adagiate le code preparate in una teglia foderata con un foglio di carta forno e distribuitevi sopra qualche seme di papavero.

4

Scaldare il forno a 220°C in modalità statica.

5

Infornate le code di gamberoni e lasciatele cuocere per 10-12 minuti o fino a quando la sfoglia non diventi dorata e croccante.

Ingredienti

- ★ 200 g di pasta sfoglia
- ★ 20 gamberoni
- ★ semi di papavero q.b.
- ★ olio extravergine q.b.
- ★ sale

Capodanno



Sfoglie zucchine e brie

Ricette di **Natale**

Sfoglie zucchine e brie

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 25 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 12 MINUTI



- 1 Srotolate la pasta sfoglia e ricavatene rettangoli di 4 x 6 cm.
- 2 Bucherellate solo il centro con i rebbi di una forchetta e distribuite un cucchiaino scarso di brie.
- 3 Lavate e spuntate le zucchine e affettatele molto sottili.
- 4 Allineate 4 o 5 fette su ogni rettangolo sopra il brie; salate e pepate le zucchine. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva.
- 5 Scaldare il forno a 220°C in modalità statica.
- 6 Trasferite le sfoglie in una teglia foderata con un foglio di carta forno e fatele cuocere per 10-12 minuti o fino a quando la pasta sfoglia risulterà dorata e croccante.

Ingredienti

- ★ 200 g di pasta sfoglia
- ★ 3 zucchine
- ★ 60 g di brie
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ sale
- ★ pepe

Capodanno



Vol au vent con kipperragout

Ricette di
Natale

Vol au vent con kipperragout

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI



Ingredienti

- ★ 400 g di pasta sfoglia
- ★ 150 g di petto di pollo
- ★ 80 g di polpa di vitello tritata
- ★ 50 g di farina
- ★ 50 g di burro
- ★ 100 ml di panna
- ★ 150 g di champignons freschi
- ★ 1 tuorlo
- ★ ½ bicchiere di vino bianco
- ★ olio extravergine d'oliva
- ★ 1 spicchio d'aglio
- ★ prezzemolo,
- ★ noce moscata
- ★ pepe
- ★ sale

- 1 Pulite il petto di pollo, quindi trasferitelo in acqua bollente con pepe e noce moscata affinché si possa lessare per circa 30 minuti.
- 2 Modellate con la polpa di vitello delle palline insaporite anch'esse con pepe e noce moscata.
- 3 Una volta cotto, prelevate il pollo dall'acqua e lessate nella stessa acqua le palline di vitello preparate per circa 5 minuti. Tritate il petto di pollo al coltello.
- 4 Scaldate dell'olio extravergine d'oliva in una padella con uno spicchio d'aglio, quindi aggiungete gli champignons e fateli saltare fino a renderli morbidi.
- 5 Una volta scolate anche le palline di vitello, filtrate il brodo e mettetelo da parte.
- 6 Scaldate il burro e quando si sarà fuso, unite la farina mescolando continuamente. Lasciate cuocere il composto fino a che non assume un colore leggermente dorato.

(Continua...)

Vol au vent con kipperragout

- 7** Stemperate l'impasto di burro e farina con il brodo già filtrato e lasciate cuocere fino a che la salsa s'addensi; ci vorranno pochi minuti.
- 8** Mentre la salsa s'addensa, aggiungetevi anche il tuorlo, il vino e la panna. Unite alla salsa la carne di pollo tritata e le palline di vitello, le lamelle di champignons trifolate e del prezzemolo fresco tritato.
- 9** A questo punto preparate i vol au vent: ricavate quanti più dischi possibili dalla pasta sfoglia. Prendete un coppa pasta piccolo e praticate un buco nel centro di metà dei dischi appena preparati.
- 10** Spennellate il bordo dei dischi senza buco e incollatevi sopra i dischi con il buco. Scaldate il forno a 220°C e infornate i vol au vent appena confezionati per 15 minuti o fino a che la pasta sfoglia non diventi dorata e croccante.
- 11** Sfornate i vol au vent e farciteli con il kipperragout preparato in precedenza.



Capodanno



Vol au vent con lenticchie, guacamole e peperoni

Ricette di **Natale**

Vol au vent con lenticchie, guacamole e peperoni

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 10 MINUTI + 30

MINUTI DI RAFFREDDAMENTO

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI

- 1 Stendete la pasta sfoglia e ricavate quanti più dischi possibili di circa 4,5 cm di diametro.
- 2 Praticate un foro centrale in metà dei dischi ottenuti utilizzando un coppa pasta di circa ½ cm di diametro.
- 3 Spennellate il bordo dei dischi interi e posizionate sopra i dischi con il buco. Bucherellate il centro dei vol au vent appena realizzati.
- 4 Scaldate il forno a 220°C in modalità statica, quindi infornate i vol au vent per circa 15 minuti o fino a che risultino dorati e croccanti.
- 5 Lessate le lenticchie in una casseruola in abbondante acqua bollente aromatizzata con cipolla, patata e alloro.
- 6 Dopo circa 40 minuti le lenticchie saranno cotte. *(Continua...)*



Ingredienti

- ★ 400 g di pasta sfoglia
- ★ 250 g di lenticchie
- ★ 2 patate
- ★ 1 cipolla piccola
- ★ 1 foglia d'alloro
- ★ 15 g di burro
- ★ 2 peperoni rossi
- ★ 1 avocado maturo
- ★ 1 peperoncino verde
- ★ 2 cipollotti
- ★ 1 cucchiaino di semi di cumino
- ★ 1 limone
- ★ 1 uovo per spennellare
- ★ 1 cucchiaio di vodka
- ★ 1 peperoncino rosso
- ★ sale
- ★ pepe

Vol au vent con lenticchie, guacamole e peperoni

- 7** Frullate il contenuto della casseruola con un frullatore ad immersione, rimettete sul fuoco, aggiungete il burro e lasciate cuocere per altri 10 minuti fino ad ottenere una crema piuttosto densa; regolate di sale e pepe. Infornate i peperoni interi a 200°C per 50 minuti, quindi sfornateli e trasferiteli in un sacchetto di plastica fino a quando non si intiepidiscono (circa 30 minuti).
- 8** Spellate i peperoni, strizzateli o asciugateli e frullateli con la patata già lessata; regolate di sale e pepe.
- 9** Pulite l'avocado, tagliatelo a pezzi e conditelo con il succo di un limone per non farlo annerire.
- 10** Unite all'avocado anche i cipollotti affettati ed il peperoncino verde tritato; frullate il tutto.
- 11** Tostate i semi di cumino, aggiungeteli al composto d'avocado insieme alla vodka e mescolate; regolate di sale.
- 12** Farcite i vol au vent sfornati a piacere con il composto di lenticchie, di peperoni o di avocado.



Capodanno



Panettone gastronomico

Natale

Panettone gastronomico

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 15 MINUTI + 2 ORE DI
LIEVITAZIONE

TEMPO DI COTTURA: 45 MINUTI



Ingredienti

- ★ 250 g di farina Manitoba
- ★ 250 g di farina 0
- ★ 250 g di latte
- ★ 80 g di burro
- ★ 40 g di zucchero
- ★ 15 g di lievito di birra
- ★ 10 g di sale
- ★ 3 tuorli

- 1 Riunite nella ciotola di un'impastatrice i due tipi di farina, lo zucchero, i tuorli, il latte ed il lievito sciolto in poco latte.
- 2 Azionate l'impastatrice dotata di gancio ad uncino e lasciate lavorare la macchina fino a che l'impasto non risulti ben elastico e si sia staccato completamente dalle pareti della ciotola.
- 3 A questo punto incorporate il burro ammorbidito a cucchiaini aggiungendone un nuovo cucchiaino solo quando il precedente è stato completamente assorbito dall'impasto.
- 4 A questo punto trasferite la massa sul piano di lavoro leggermente infarinato e formate una palla girandola e tendendo la superficie dell'impasto sotto la palla (movimento tipico della pirlatura).
- 5 Trasferite nuovamente la palla nella ciotola e lasciatela lì a lievitare per circa un'ora o al raddoppio del volume. *(Continua...)*

Panettone gastronomico

- 6 Riprendete, a questo punto, l'impasto e sgonfiatelo delicatamente ed impastatelo nuovamente procedendo come in precedenza con la pirlatura.
- 7 Trasferite la palla d'impasto nello stampo per panettoni da 1 kg e spennellatelo in superficie con del burro fuso.
- 8 Lasciatelo nuovamente lievitare fino a che non raggiunga quasi il bordo dello stampo. Scaldare il forno a 180°C e quando l'impasto sarà ben lievitato, infornatelo per circa 45 minuti verificando la cottura con uno stecchino.
- 9 Lasciate freddare il panettone quindi tagliatelo in fette e farcitelo a piacere.
- 10 A questo punto tagliatelo in quarti e servitelo in tavola, ogni commensale prenderà lo spicchio con la farcia che preferisce.



Capodanno



Cubotti di cotechino

Ricette di
Natale

Cubotti di cotechino

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA 10
MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 2-3 MINUTI



- 1 Fate lessare le patate in una pentola colma d'acqua bollente fino a quando saranno molto morbide.
- 2 Passate le patate facendo ricadere la purea in una ciotola.
- 3 Unite alle patate schiacciate un tuorlo, un cucchiaio di grana grattugiato, una grattata di noce moscata e il sale. Tagliate il cotechino a cubetti di circa 1 cm di lato.
- 4 Rivestite questi cubetti con il composto di patate ricavando dei cubi di 3 cm di lato.
- 5 Passate i cubotti appena realizzati dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato.
- 6 Scaldate abbondante olio per frittura e tuffatevi i cubotti che dovranno friggere per 2-3 minuti o fino a doratura.
- 7 Accompagnate i cubotti di cotechino con delle lenticchie semplicemente lessate con gli odori.

Ingredienti

- ★ 500 g di patate
- ★ 1/2 cotechino lessato
- ★ 1 uovo, grana grattugiato q.b.
- ★ farina q.b
- ★ pangrattato q.b
- ★ olio per friggere q.b.
- ★ noce moscata
- ★ sale

Per accompagnare:

- ★ lenticchie lessate



Tortine di zenzero

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI



Ingredienti

- ★ 240 g di pasta sfoglia
- ★ 200 g di mascarpone
- ★ 100 g di ricotta
- ★ 2 uova
- ★ 200 ml di panna acida
- ★ 2 cucchiaini di zenzero grattugiato
- ★ 1 pezzetto di zenzero di 2 cm
- ★ 5 cucchiaini di zucchero
- ★ sale

- 1 Riunite in una ciotola il mascarpone e la ricotta mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 2 Sgusciate le uova e aggiungetele, uno alla volta, ai formaggi. Insaporite il composto con un cucchiaino di zenzero grattugiato, mescolate e regolate di sale.
- 3 Prendete 4 stampini di 8 cm di diametro e foderateli con la pasta sfoglia. Bucherellate il fondo della pasta sfoglia e farcite con il composto di mascarpone e ricotta.
- 4 Fate ricadere un cucchiaino di panna acida nel centro di ciascun tortino e cospargete con lo zenzero grattugiato rimanente. Scaldate il forno a 220°C, quindi infornate i tortini per 12 minuti fino a doratura della sfoglia.
- 5 Nel frattempo tagliate il pezzetto di zenzero rimasto a listarelle. Scaldate in una piccola padella lo zucchero facendolo sciogliere, aggiungete le listarelle di zenzero e fate in modo che vengano completamente rivestite dal caramello.
- 6 Sfornate i tortini e aggiungete altra panna acida nel centro dei tortini e decorate il tutto con le listarelle di zenzero caramellate.

Capodanno



Pandoro farcito

Natale

Pandoro farcito

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO REALIZZAZIONE: 20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 8 MINUTI



1

Preparate due pentole che s'incastrino l'una nell'altra o una ciotola e una pentola per la cottura a bagnomaria.

2

Riunite tutti gli ingredienti nella pentola più piccola o in una ciotola e ponetela sulla pentola più grande con già dell'acqua calda al suo interno.

3

Ponete il tutto sul fuoco e lasciate cuocere, mescolando, fino a quando il composto non s'addensi formando una crema densa.

4

Trasferite lo zabaione in una ciotola e copritelo con della pellicola a diretto contatto con lo zabaione stesso. Lasciate freddare prima di servire.

5

Per rendere il composto più areoso e dalla consistenza più leggera unite due cucchiaini di panna montata.

6

Tagliate il pandoro a fette.

7

Collocate la base del pandoro sul piano di lavoro o, se preferite e se siete poco pasticcioni, direttamente sul piatto da portata e distribuite nel centro della base due o tre cucchiainate di zabaione.

(Continua...)

Ingredienti

Per lo zabaione:

- ★ 6 tuorli
- ★ 6 mezzi gusci d'uovo di marsala
- ★ 6 cucchiaini di zucchero
- ★ 2 cucchiaini di panna montata

- ★ 1 pandoro
- ★ panna montata leggermente zuccherata q.b.
- ★ ribes rossi q.b.

Pandoro fareito

- 8 Collocate la seconda fetta di pandoro sullo strato di zabaione sfalsando le punte rispetto alla fetta precedente.
- 9 Procedete con questa operazione fino a ricomporre completamente il pandoro.
- 10 Riempite una sac à poche, dotata di bocchetta stellata, con la panna montata leggermente zuccherata e create dei ciuffetti di panna su ciascuna punta sporgente del pandoro.
- 11 Collocate un ribes su ciascun ciuffetto di panna.
- 12 Create, sempre con la panna montata, dei ciuffetti sulla sommità del pandoro e decorate anch'essa con dei ribes rossi.
- 13 Spolverizzate con dello zucchero a velo a piacere.



Capodanno



Crostata al pandoro

Ricette di
Natale

Crostata al pandoro

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 40 MINUTI +

TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DELLA CROSTATA

TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI



1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia gli ingredienti per la pasta frolla ed impastate giusto quel tanto che serve per ottenere un impasto compatto.

2 Se non avete a disposizione un'impastatrice, procedete impastando la farina dapprima con il burro, quindi con lo zucchero e l'uovo ed infine con il limone grattugiato e l'estratto di vaniglia.

3 Riponete la pasta frolla in frigorifero per circa 30 minuti prima di stenderla.

4 Riprendete la pasta frolla e stendetela a circa ½ cm di spessore e foderate con questo uno stampo da crostata di 22 cm di diametro.

5 Ricoprite la pasta frolla con un disco di carta forno e riempite con dei fagioli o del riso (a seconda di quello che avete a disposizione in cucina).

(Continua...)

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- ★ 300 g farina
- ★ 120 g burro
- ★ 100 g zucchero
- ★ 1 uovo
- ★ scorza di limone grattugiato
- ★ 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la farcia:

- ★ 200 g di cioccolato gianduia
- ★ 500 ml di panna da montare
- ★ 180 g di pandoro

Per la decorazione:

- ★ 150 g di cioccolato fondente

Crostata al pandoro

- 6** Lasciate cuocere i gusci in forno a 200°C per 15 minuti, quindi sfornateli, rimuovete la carta forno con i fagioli ed infornate nuovamente per 10 minuti o fino a quando la pasta frolla risulterà dura e dorata.
- 7** Mentre il guscio di frolla cuoce, fate fondere il cioccolato gianduia a bagnomaria e mettetelo da parte a raffreddare.
- 9** Montate la panna ed unitevi il cioccolato fuso, mescolando dal basso verso l'alto per evitare che la panna si smonti.
- 10** Tagliate il pandoro a cubetti ed unitelo al composto di panna e cioccolato, dovrete ottenere un composto piuttosto consistente.
- 11** Sfornate il guscio di frolla, lasciatelo raffreddare 5 minuti, quindi estraetelo dallo stampo.
- 12** Versate la farcia nel guscio di frolla e livellatelo in superficie.
Riponete il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo.
- 13** Prima di portare in tavola la crostata di pandoro, fate fondere il cioccolato fondente, tagliate il dolce a fette e fate colare il cioccolato su ogni fetta.



Capodanno



Tiramisù all'ananas

Ricette di
Natale

Tiramisù all'ananas

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 35 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 0 MINUTI

- 1** Aprite la scatola di ananas sciroppato e dividete le fette dallo sciroppo che raccoglierete in un piatto fondo.
- 2** Dotatevi di una pirofila o di una teglia dai bordi alti e iniziate a realizzare uno strato di savoiardi dopo averli inzuppati
- 3** leggermente nello sciroppo d'ananas. A questo punto montate i tuorli con lo zucchero con una frusta elettrica.
- 4** Montate gli albumi in un'altra ciotola a neve ben ferma. Unite il mascarpone ai tuorli montati con lo zucchero ed incorporate, infine, gli albumi mescolando dal basso verso l'alto.
- 5** Versate una parte di crema al mascarpone sullo strato di savoiardi e distribuitevi sopra dei pezzetti d'ananas.
- 6** Procedete con gli strati seguendo l'ordine indicato, terminando con uno strato di crema e ananas.
- 7** Riponete il tiramisù in frigorifero per almeno tre ore prima di servirlo in tavola.



Ingredienti

- ★ 1 scatola piccola di ananas allo sciroppo
- ★ 1 confezione di biscotti savoiardi
- ★ 2 uova
- ★ 60 g di zucchero
- ★ 250 g di mascarpone

Capodanno



Ricciarelli

Ricette di **Natale**

Ricciarelli

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ORA 10

MINUTI + 8 ORE DI RIPOSO

TEMPO DI COTTURA: 50 MINUTI



Ingredienti

- ★ 250 g di mandorle
- ★ 200 g di zucchero semolato
- ★ 200 g di zucchero a velo
- ★ 1 bustina di vanillina
- ★ 2 albumi
- ★ 1 cucchiaino d'aroma alle mandorle amare

- 1** Tritate un po' per volta le mandorle con lo zucchero semolato fino ad ottenere una sorta di farina.
- 2** Unite alla farina di mandorle l'aroma, 100 g di zucchero a velo e la vanillina. Sbattete leggermente in due albumi in una ciotola con una frusta ed aggiungere un cucchiaino alla volta del composto di farina di mandorle in modo da ottenere un impasto modellabile con le mani.
- 3** Versate gli altri 100 g di zucchero a velo sulla spianatoia e passatevi una cucchiainata d'impasto per volta conferendogli la classica forma romboidale dei ricciarelli.
- 4** Disponete i biscotti sulle ostie o su di un foglio di carta forno allineandoli in una grande teglia e lasciateli riposare per una notte intera.
- 5** Il giorno successivo infornateli a 80°C per 45-60 minuti. I ricciarelli dovranno essere asciutti fuori ma morbidi all'interno.

Capodanno



Tartellette al mandarino

Ricette di
Natale

Tartellette al mandarino

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 35 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 20 MINUTI



Ingredienti

Ingredienti per uno stampo da 18 cm di diametro

Per la pasta frolla:

★ 170 g di farina 00 (preferibilmente a basso contenuto di glutine), 85 g di burro, 40 g di zucchero a velo, 1 uovo, 1 bustina di vanillina, scorza grattugiata di ½ limone, burro per lo stampo.

Per la farcia:

★ 5 mandarini (circa 350 g), gelatina neutra.

Per la crema pasticcera:

★ 250 ml di latte intero fresco, 2 tuorli, 20 g di maizena, 75 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 1 pezzo di scorza di limone.

1

Preparate la pasta frolla: disponete sul piano di lavoro la farina a fontana e unitevi il burro freddo tagliato a pezzetti. Iniziate ad impastare il burro nella farina utilizzando la punta delle dita fino a che il burro non sia ridotto in pezzettini grandi quanto una lenticchia.

2

Distribuite lo zucchero a velo sul composto sabbioso ottenuto con la farina ed il burro. Create un buco nel centro degli ingredienti nel quale farete ricadere un uovo sgusciato ed unirete la vanillina e la scorza grattugiata di limone. Continuate ad impastare gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

3

Qualora abbiate a disposizione un'impastatrice, impastate gli ingredienti nello stesso ordine utilizzato per la lavorazione a mano ed utilizzando un gancio a foglia.

4

Riunite la pasta frolla in una palla, adagiatela su della pellicola trasparente e schiacciatela ricavandone un disco, quindi richiudete la pellicola sopra l'impasto e riponete il tutto in frigorifero per almeno 30 minuti. [\(Continua...\)](#)

Tartellette al mandarino

- 5 Una volta fatta riposare, riprendete la frolla dal frigorifero e rilavoratela velocemente a mano per conferirle maggior plasticità, quindi stendetela con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa ½ cm.
- 6 Imburrate leggermente quattro stampini per tartellette di 8 cm di diametro e foderateli con la pasta frolla facendo aderire bene quest'ultima sia al fondo che ai bordi.
- 7 Bucherellate i fondi con i rebbi di una forchetta, ricopriteli con un foglio di carta forno e riempite gli stampini con dei fagioli secchi, del riso o dei pesetti da pasticceria.
- 8 Infornate nel forno statico preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Nel frattempo realizzate la crema pasticcera: scaldate il latte in un pentolino insieme alla vaniglia e ad un pezzetto di scorza di limone.
- 9 Sbattete in un contenitore i tuorli, lo zucchero e la maizena. Quando il latte sarà ben caldo ma non in ebollizione, versatene una parte nel composto a base di tuorli mescolando per amalgamare bene.
- 10 Ritrasferite il tutto nel pentolino e lasciate cuocere a fuoco moderato fino a quando la crema pasticcera non abbia raggiunto la densità desiderata. *(Continua...)*



Tartellette al mandarino

- 11 Trasferite immediatamente la crema pasticcera in una ciotola per bloccarne la cottura e lasciatela da parte a freddare.
- 12 Sfornate i gusci di frolla, rimuovete la carta forno ed il riso o ciò che avete utilizzato come peso ed infornateli per altri 10 minuti o fino a doratura.
- 13 Una volta cotti sfornate i gusci di frolla, rimuoveteli dagli stampini e fateli freddare.
- 14 Distribuite la crema pasticcera preparata in precedenza nelle tartellette in uno strato uniforme.
- 15 Disponete gli spicchi di mandarino sullo strato di crema pasticcera in modo ordinato.
- 16 Lucidate, infine, gli spicchi di mandarino con la gelatina neutra prima di portare le tartellette in tavola.



Ricette di **Natale**

**DIRETTORE
RESPONSABILE
EDITORIALE**

Luca Pappagallo

**PROGETTAZIONE
GRAFICA**

Boris Orlovich

FOTOGRAFO

Guido Pappagallo

REDAZIONE

Silvia Trenti

Alessandra Biferale

Federica Cerboni

**REALIZZAZIONE RICETTE
COOKAROUND**

David Nutini

Giovanna Poli



Cookaround: <http://www.cookaround.com/>

Scarica l'app: <http://mobile.banzai.it/showcase/cookaround/it/>