Menù delle feste

APERITIVI

BACARDI

Ingredienti: 2/3 Bacardi – 1/3 succo di limone 1 goccia di granatina

Agitate nello shaker gli ingredienti con dei cubetti di ghiaccio. Servite in coppette da cocktail oppure in coppe da spumante. Potete offrirlo anche come aperitivo.

MARY PICKFORD

Ingredienti: 1/2 rum bianco – 1/2 succo d'ananas naturale – 1 cucchiaio da tavola di granatina – 6 gocce di maraschino Luxardo

Versate gli ingredienti nello shaker, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e agitate energicamente. Quindi servite nelle flutes. Questo cocktail ha preso il nome da una nota attrice americana degli anni della prima guerra mondiale, ribattezzata "fidanzata d'America".

STUZZICHINI

VOL-AU-VENT-AL ROQUEFORT

Tempo di preparazione: 10 minuti
Ingredienti per 4 persone: 1 confezione di vol-au-vent, 150 g di roquefort, 100 g di formaggio cremoso, 100 g di panna, 100 g di gherigli di noci, basilico, sale, pepe

In una terrina lavorate i formaggi con la panna, un pizzico di sale, quasi tutte le noci tritate e qualche foglia di basilico tritato. Riempite con il composto i vol-au-vent e guarniteli con mezzi gherigli di noce e foglioline di basilico.

da ***Il grande libro del Natale***

Menù delle feste

PRIMI

TORTELLI DI FUNGHI GALLINACCI AL BURRO FUSO

Ingredienti per 4 persone: 400 g di farina bianca setacciata – 4 uova – 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva – sale.
Per il ripieno: 400 g di funghi gallinacci – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – prezzemolo – 20 g di burro – farina – sale.
Per il condimento: 80 g di burro – 2 spicchi d'aglio.

Sulla spianatoia mettete la farina a fontana con le uova, l'olio e poco sale. Lavorate il composto per 15 minuti fino a farlo diventare liscio e omogeneo. Raccoglietelo a palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa 1 ora. Nel frattempo preparate il ripieno. Tritate i funghi con la cipolla e lo spicchio d'aglio. In un tegame scaldate il burro e soffriggetevi per qualche minuto il trito di funghi, cipolla e aglio. Abbassate la fiamma, salate, incoperchiate e continuate la cottura per 10 minuti a fuoco dolcissimo. Aggiungete poca farina (al massimo 1 cucchiaio) al fondo di cottura per addensarlo, mescolando con cura. Levate dal fuoco. Tritate finemente il prezzemolo e unitelo ai funghi. Trascorso 1 ora stendete l'impasto in due sfoglie sottilissime. Distribuite il ripieno su una delle due. Coprite con la seconda sfoglia premendo con le dita intorno ai mucchietti di ripieno per saldare la pasta. Con uno stampo rotondo ritagliate i tortelli e sigillateli nuovamente. Spolverate di farina i tortelli e appoggiateli sul piano di lavoro, separati l'uno dall'altro. Riempite una pentola di acqua, salate e portate a ebollizione. Immergetevi i tortelli, abbassate la fiamma e cuocete a bollore appena accennato per 5-10 minuti, mescolando spesso. Sgocciolateli con una schiumarola e poneteli in una zuppiera. In un padellino scaldate il burro, unite gli spicchi d'aglio e fateli dorare. Levate l'aglio e condite i tortelli con il burro fuso.

da ***La cucina delle feste***

Menù delle feste

PRIMI

TAGLIATELLE CON TACCOLE E GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone: 400 g di tagliatelle – 200 g di taccole – 100 g di piselli surgelati – 16-20 gamberetti sgusciati – 60 g di burro – 2 spicchi d'aglio – Parmigiano Reggiano grattugiato – sale – pepe – prezzemolo per decorare.

Il vino: servite un vino bianco di buon equilibrio come il Vermentino di Sardegna o il Falerio dei Colli Ascolani. Spuntate, mondate e lavate le taccole, sbollentatele per pochi minuti in una pentola con acqua salata insieme ai piselli surgelati, quindi scolate le due verdure, raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgocciolatele. Fate cuocere le tagliatelle in una pentola con abbondante acqua bollente leggermente salata. Nel frattempo lavate e sgocciolate i gamberi. Fate scaldare il burro in una padella antiaderente, unite l'aglio, sbucciato e schiacciato, aggiungete quindi i gamberi e lasciateli rosolare brevemente su entrambi i lati a fiamma vivace. Scolate la pasta al dente, versatela nella padella con i gamberi, aggiungete i piselli e le taccole, fate saltare velocemente il tutto, insaporite con pepe macinato al momento, mescolate, quindi togliete dal fuoco. Distribuite le tagliatelle nei piatti individuali, cospargetele di parmigiano grattugiato, decorate con foglie di prezzemolo e sevite.

da ***Le ricette di Natale***

SECONDI

GRAN BOLLITO DI NATALE

Ingredienti per 4 persone: 400 g di cappello di prete – 400 g di biancostato – 400 g di stinco di vitello – 1/2 gallina di circa 600 g – 1 cipolla grossa – 2 carote – 1 costola di sedano – 1 rametto di salvia – sale – pepe in grani
Per completare: 100 g mostarda di Cremona – 1 ciuffetto di prezzemolo

Il vino: scegliete vini rossi di buona struttura come il Roero o il Cannonau di Sardegna.

Sbucciate la cipolla; mondate e lavate le carote e la costola di sedano. Portate 2,5 l di acqua a bollore in una grossa pentola, salate e unite alcuni grani di pepe. Aggiungete le verdure e il rametto di salvia e lasciate riprendere il bollore. Preparate accuratamente le carni privandole del grasso in eccesso; lavatele e asciugate. Unite il cappello di prete e il biancostato al brodo di verdure e fate cuocere per circa 1 ora. Aggiungete successivamente la gallina e lo stinco di vitello e continuate la cottura per altre 2 ore, schiumando ogni tanto il brodo con il mestolo forato. A cottura ultimata, estraete le carni dal brodo, tagliate quelle di vitello e di manzo a fette e la gallina a pezzi. Disponete il bollito sul piatto da portata, irroratelo con un poco di brodo e decorate con la mostarda di Cremona tagliata a pezzi e foglioline di prezzemolo spezzettato.

da ***Le ricette di Natale***

SECONDI

SPIGOLA CON FUNGHI E RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:
800 g di filetti di spigola con la pelle – 450 g di funghi misti piopparelli e prataioli – 2 scalogni – 2 piccoli cespi di radicchio di Treviso – 30 g di burro – olio extravergine di oliva – sale – pepe in grani.
Per la salsa: 100 g di burro – 1 tuorlo – panna fresca – succo di limone – sale – pepe
Il vino: il radicchio è dissonante con il vino. Se la sua presenza è molto discreta scegliete l'Elba Bianco o il Contessa Entellina Bianco.

Pulite i funghi con un panno umido e tagliate i più grossi a metà. Affettate gli scalogni e fateli appassire in metà burro e 2 cucchiai d'olio. Aggiungete i funghi, cuoceteli a fuoco alto per 5 minuti, poi unite il radicchio, mondato e lavato; mescolate rapidamente il tutto a fiamma vivace, salate, pepate e tenete in caldo. Spennellate di burro i filetti di spigola e arrostiteli sulla piastra caldissima cuocendoli per 3 minuti dalla parte della pelle e per 1 minuto dalla parte opposta. Salate, pepate e tenete in caldo anche il pesce. Preparate la salsa sbattendo il tuorlo in un polsonetto con un cucchiaio di acqua e una punta di sale. Cuocete la salsa in un bagnomaria tiepido, continuando a sbattere con una frusta e incorporando il burro poco alla volta, in modo che venga gradualmente assorbito. Profumate con poche gocce di succo di limone e togliete la salsa dal fuoco non appena accenna ad addensarsi. Immergete subito il polsonetto in una ciotola di acqua ghiacciata e fate raffreddare la salsa mescolando in continuazione, prima di aggiungervi un cucchiaio di panna montata. Servite subito il pesce e i funghi caldi, accompagnandoli con la salsa.

da ***Le ricette di Natale***

Menù delle feste

CONTORNI

FINOCCHI GRIGLIATI E ARANCIA

Ingredienti per 4 persone: 800 g di finocchi – 2 spicchi d'aglio – 2 grosse arance – 1 ciuffetto di aneto – vino bianco secco – 30 g di burro – olio extravergine di oliva – sale – pepe

Il vino: la presenza contemporanea di arance e finocchi non permette l'abbinamento enologico.

Pulite i finocchi eliminandone le parti esterne più sciupate, poi lavateli, tagliateli a fettine e sbollentateli per 2 minuti in acqua salata. Sbucciate e dividete gli spicchi di aglio a metà. Pelate al vivo un'arancia e dividetela in spicchi. Affettate invece la seconda e disponetela sulla placca foderata di carta da forno, ricopritela con i finocchi e con l'arancia pelata al vivo, l'aglio e abbondanti ciuffetti di aneto. Salate, pepate e versate sopra tutto 1 dl di vino.

Cuocete in forno a 210 ℃ per circa 25 minuti, rigirando spesso gli ingredienti. Lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.

*da **Le ricette di Natale***

CONTORNI

PORRI E PATATE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone: 800 g di patate – 2 grossi porri – 70 g di burro – 1 rametto di timo – 50 g di farina – 5 dl di latte – 1 dl di panna fresca – 50 g di Emmental grattugiato – 2 tuorli – noce moscata – olio extravergine di oliva – sale – pepe- burro per la pirofila – 1 rametto di timo per guarnire.

Lavate le patate e lessatele intere, senza sbucciarle, in acqua inizialmente fredda, salata, per circa 25 minuti, fino a quando saranno tenere ma ancora consistenti. Sbucciatele e tagliatele a fette piuttosto sottili.
Nel frattempo mondate i porri e affettateli al velo, poi fateli appassire in 20 g di burro e 2 cucchiai di olio, aromatizzandoli con le foglioline di timo, per circa 4 minuti. Salate e pepate.
Fate fondere 50 g di burro in un pentolino e stemperate la farina. Diluite con il latte versandolo a filo e cuocete la salsa mescolando in continuazione, fino a quando ispessisce. Salate, pepate, profumate con noce moscata grattugiata, quindi incorporate la panna, il formaggio e i tuorli sbattuti.
Disponete i porri e le patate, alternandoli, in una pirofila imburrata, copriteli con la salsa livellandola bene e gratinate in forno caldo a 220 ℃ per circa 15 minuti.
Sfornate, guarnite con un rametto di timo e servite subito.

Menù delle feste

DOLCI

DESSERT SOFFICE ALLA RICOTTA CON FRUTTA CANDITA E NOCI

Ingredienti: 300 g di farina tipo 00 , 250 g di ricotta di pecora fresca – 220 g di burro – 250 g di zucchero semolato – 4 uova – 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci – 80 g di ciliegine candite – 40 g di cedro candito – 70 g di gherigli di noce – la scorza grattugiata di un limone non trattato – zucchero a velo – burro e farina per lo stampo.

Sminuzzate la frutta candita e tritate grossolanamente i gherigli di noce. Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate finemente la scorza. Unite questi ingredienti in una terrina con due o tre cucchiaiate di farina presa dal totale. Mescolate bene per far insaporire e mettete da parte. Setacciate la farina con il lievito. Imburrate e infarinate uno stampo da torta dalla capienza di 2 l. In un'altra terrina, montate a crema il burro ammorbidito con lo zucchero, quindi unite la ricotta e le uova, una a una. Incorporate anche la farina e, per ultimo, la frutta candita con le noci. Versate il composto ottenuto nello stampo e cuocete in forno preriscaldato a 170 ℃ per circa 60-70 minuti .
A cottura ultimata lasciate raffreddare, quindi sformate, trasferite su un piatto da portata e spolverate con zucchero a velo.
A piacere potete servire anche con una colata di cioccolato fuso caldo.

da ***Natale in cucina***

DOLCI

PERE SPEZIATE CON SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone: 4 pere mature – 60 g di zucchero – il succo di 1/2 arancia – 1 cucchiaio di succo di limone – 4 chiodi di garofano – cannella in stecc he – noce moscata – sale.
Per la salsa al cioccolato: 125 g di cioccolato fondente – 6 cucchiai di latte.

Sbucciate le pere, levate il torsolo, tagliatele in quarti e ponetele in una pirofila. In una terrina mescolate lo zucchero, i succhi di arancia e limone, i chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, un pizzico di noce moscata e uno di sale e versate sulle pere. Incoperchiate e cuocete per 30 minuti in forno preriscaldato a 180°. Trasferite la pirofila sulla fiamma, levate il coperchio e fate ridurre il liquido di cottura a fuoco vivace per qualche minuto. Tagliate la cioccolata a pezzetti e mettetela in una piccola casseruola dal fondo pesante con il latte. Fate sciogliere a fuoco dolcissimo mescolando con un cucchiaio di legno evitando di raggiungere l'ebollizione. Distribuite sulle pere e servite.

da ***La cucina delle feste***