



NATALE A CASA MIA

ricette di cuore e cucina



Dicembre 2017
Autori Vari
E-book



NATALE A CASA MIA ricette di cuore e cucina

Questo E-book è stato realizzato da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog [SLELLY](#) di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso ricette e immagini e che restano gli unici proprietari e responsabili dei propri contenuti.

Progetto grafico: Paola Uberti

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale degli autori e di LIBRICETTE.eu ed è riguardata dalla licenza [Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia](#).

Pubblicazione a distribuzione gratuita.

© 2017 LIBRICETTE.eu

NOTA IMPORTANTE: in questo E-book sono menzionati alcolici. Il consumo di queste sostanze è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul [sito del Ministero della Salute](#).

Fonti delle immagini

Ricette: le immagini dei piatti finiti sono state fornite a LIBRICETTE.eu dagli autori delle ricette che sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse.
Altre immagini: le fonti sono specificate in ciascuna di esse.

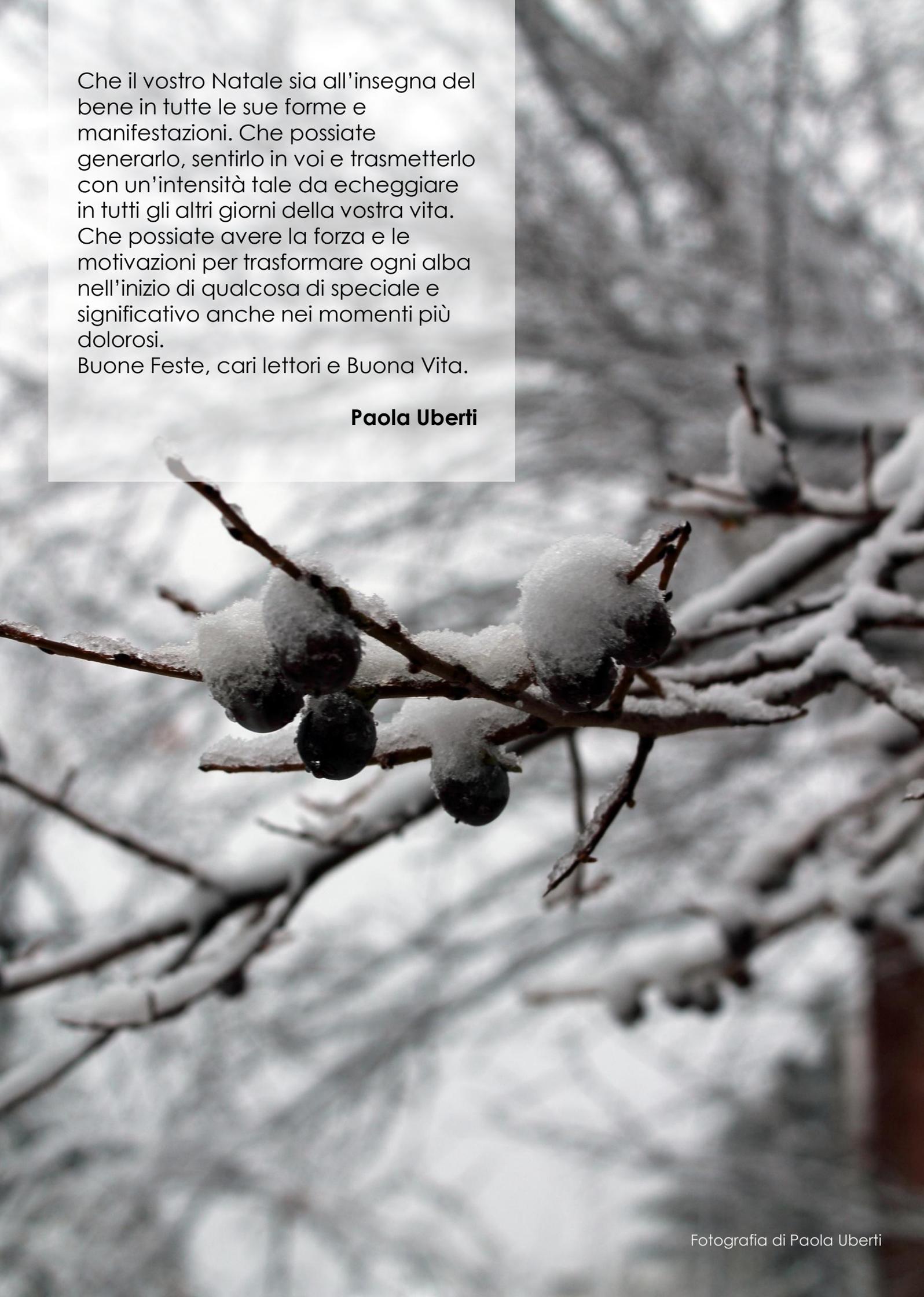
LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu



Che il vostro Natale sia all'insegna del bene in tutte le sue forme e manifestazioni. Che possiate generarlo, sentirlo in voi e trasmetterlo con un'intensità tale da echeggiare in tutti gli altri giorni della vostra vita. Che possiate avere la forza e le motivazioni per trasformare ogni alba nell'inizio di qualcosa di speciale e significativo anche nei momenti più dolorosi.

Buone Feste, cari lettori e Buona Vita.

Paola Uberti



Presentazione dell'opera

di Paola Uberti,
fondatrice di LIBRICETTE.eu

Quanti ragionamenti si potrebbero fare sul significato del Natale. Tanti quante sono le parole associate a questa festa. Che ci si lasci coinvolgere o meno, e che lo si guardi con occhi spirituali o commerciali, il Natale, quando si avvicina, fa sembrare il resto dell'anno una sorta di lungo preparativo. Alcuni gioiscono, altri perdono la testa. Per chi si rallegra c'è qualcuno che si rattrista. E se qualcuno non vede l'ora che arrivi, altri aspettano con ansia che passi.

Sentimenti altrettanto numerosi girano attorno al Natale e lo stesso principio vale per i luoghi comuni. Però, mi chiedo, se un luogo comune è tale, di là da quelli che sono indiscutibilmente vacui, non è forse perché è valido per molte persone, quindi ha un fondamento autentico nel suo potere aggregante?

Questo panegirico per arrivare a scrivere una parola: **MAGIA!**

Quella magia che trasforma il modo di percepire il tempo che scorre, il concetto di attesa e di ragionare su se stessi come parte di una comunità, familiare o sociale che sia.

Quella magia che lavora sui nostri sentimenti riuscendo ad amplificarli oppure a cambiarli, siano essi positivi o negativi.

Ciò che voglio fare io è cercare di aggrapparmi agli aspetti edificanti di questa magia, pensando che una sua propaggine possa entrare nelle cucine di chi ha il privilegio di accedere



liberamente al cibo e la trasformi in un luogo fuori dal tempo, dove ripercorrere strade conosciute o intraprenderne di di nuove, rispettando tradizioni o inventandone di inedite, tagliate su misura della propria vita, trascorsa soli o accompagnati, inseguendo desideri, bisogni e istinti.

Perché la cucina, affrontata con anima e mente accoglienti e propositivi, ha un potere terapeutico incommensurabile ed è materia dell'anima che si fa cibo che altro non aspetta se non essere condiviso.

Ecco, quindi, questo E-book che è testimonianza di ciò che gli autori di LIBRICETTE.eu ed io portiamo sulle nostre tavole durante le Feste.

Nelle prossime pagine troverete verità. Troverete ciò che siamo, abbiamo mangiato o mangeremo davvero.

LIBRICETTE.eu e le persone che gli danno vita vogliono parlarvi da cuore a cuore e, con ogni E-book, ogni ricetta, ogni progetto, sentono il desiderio di aprire per voi la porta di casa e farvi accomodare in una realtà autentica, dove si cucina, si assaggia, si mangia, si divide davvero ciò che si è.

Buone Feste da LIBRICETTE.eu



Merry Merry Christmas!
Che possiate trascorrere serene Feste con tutte le
persone che amate, e, ricordate, felicità è VITA!

Monica Benedetto e Nicolò



Grazie!

Ringrazio di cuore coloro che hanno contribuito, in vari modi, alla realizzazione di quest'opera.

Gli autori che, assieme a me, hanno creato le ricette: Monica Benedetto e Nicolò, Silvia De Lucas, le Cuoche Clandestine Anna Giudice e Giovanna Lombardi, Roberto Leopardi, Anna Laura Mattesini e Lara Tedesco.

Gli chef Debora Cucco e Stefano Mancinelli de [L'OSTERIA DI CAFFÈ VERGNANO 1882](#) di Trofarello che hanno messo a disposizione esperienza, competenza e passione nel ruolo di giudici del concorso di ricette NATALE A CASA MIA – LA TUA RICETTA IN UN E-BOOK.

Roberto Leopardi, autore di [LIBRICETTE.eu](#) e fondatore del gruppo Facebook [CibusHD](#) per aver collaborato con me nell'organizzare il contest con entusiasmo e grande professionalità.

I food blogger che hanno partecipato al concorso, per aver creduto in noi e per l'impegno dimostrato.

Il nostro media partner [ATNEWS](#) con il quale siamo sempre al lavoro per organizzare iniziative dedicate a cibo, informazione e cultura.





In questi giorni di feste comandate, che voi siate religiosi o meno, non posso che augurarvi tanta buona compagnia e voglia di condividere cibo, storie e sorrisi e che il tempo libero sia occupato dalle vostre passioni, in cucina e fuori.

Silvia De Lucas

Gli autori



Amore

Passione



Cucina



Ricette



Gusto



Amicizia



Felicità



*- Paola "Stelly" Uberti - Monica Benedetto e Nicolò - Silvia De Lucas -
Le Cuoche Clandestine Anna Giudice e Giovanna Lombardi -
- Roberto Leopardi -
-Anna Laura Mattesini -
- Lara Tedesco -*



8





Ovunque voi siate, qualsiasi cosa facciate, con chiunque passiate queste feste, il nostro augurio è che siano i giorni più meravigliosi e sereni che abbiate mai passato e soltanto i primi di una lunga serie. Ah, e ogni tanto rilassatevi con la lettura dei nostri libri digitali editi da libricette.eu! Tanti cari auguri dalle Cuoche Clandestine.

Anna Giudice e Giovanna Lombardi

MEDIA PARTNER

ATnews.it

QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

Atnews.it è il Quotidiano online della Provincia di Asti e di Langhe-Roero e Monferrato.

Dal 2011 fornisce agli astigiani informazioni in tempo reale sulla vita quotidiana ma non solo. I suoi contenuti speciali, le sue rubriche e la forte sensibilità verso le tematiche di stretta attualità e di interesse generale sono a portata di clic di tutti, ovunque ci si trovi. Non a caso, Atnews.it è letto tutti i giorni in tutto il Mondo.

Editore è l'Associazione L'Astigiano 3.0, ente culturale nonprofit, incentrato sulla **valorizzazione delle realtà e delle tradizioni locali attraverso la comunicazione nel web.**

Atnews.it e LIBRICETTE.eu collaborano da tempo per **diffondere cultura e informazione enogastronomica di qualità**, finalizzate a raccontare il territorio piemontese attraverso la cucina. Sul sito del quotidiano sono disponibili **ricette della tradizione o realizzate con le eccellenze regionali**, vero e proprio patrimonio da salvaguardare e del quale promuovere la conoscenza.



Un augurio particolare a tutti voi, cari lettori di LIBRICETTE.eu, che possiate trascorrere le festività in pace e armonia. A voi, che con il vostro supporto ci regalate ogni volta nuove emozioni e grandi soddisfazioni. Questo aumenta la nostra consapevolezza che credere nei propri sogni, è davvero importante!

Non bisogna mollare mai, nonostante i problemi, le mille difficoltà, le porte chiuse in faccia. Occorre trovare sempre un motivo di fortificazione per rialzarsi, più forti di prima.

Credete sempre in voi stessi, nella vostra caparbia e nelle vostre possibilità.

Siete anime pure e prima o poi i vostri sogni si realizzeranno e sarà il giorno più bello della vostra vita.

Roberto Leopardi





Cibus^{HD}

Il cibo in alta definizione

PERCHE "CIBUS"?

È un termine latino che significa **CIBO**. Ci permette di vivere ma qui vogliamo e dobbiamo guardare oltre. Cibo è convivialità, passione, emozione, sentimento. E poi ancora profumi, sapori e colori che trasmettono sensazioni particolari. Guardiamo tutto sotto un'altra prospettiva, in **ALTA DEFINIZIONE**, attribuendo significati profondi e combattendo la superficialità. Questo gruppo nasce con lo scopo di diventare un ambiente sociale pulito e sano in cui scambiare idee, ricette, consigli e pubblicare le creazioni culinarie (dolci e salate), condividendole.

Periodicamente potete trovare **le nostre vetrine**, una sorta di premio "visibilità" per le migliori creazioni, così suddivise: arte bianca, veg, dolci, piatti della tradizione, cucina gourmet, cucina etnica, prodotti home-made.

Siamo sempre aperti a **nuove idee** e introduciamo rubriche innovative, con le quali potete mettervi in gioco!

Un caloroso abbraccio a tutti voi che crederete in questo nuovo progetto, vi aspettiamo!

Roberto Leopardi
Admin di CibusHD





Vi auguro che ogni giorno sia come a tavola: con gusto, curiosità, gioia, compagnia e soddisfazione.
Buone Feste a tutti!

Anna Laura Mattesini



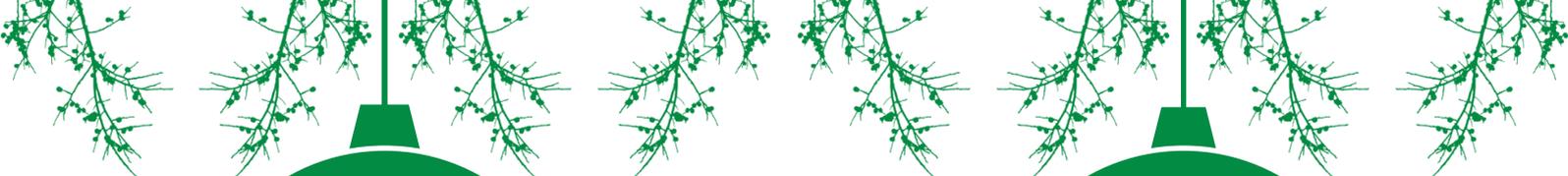
Non c'e' miglior festa di quella passata ai fornelli in
compagnia delle persone a cui si vuole più bene!
Buone feste.

Lara Tedesco

Concorso di ricette
NATALE A CASA MIA
ECCO LA RICETTA VINCITRICE!



PANDORO,
IN UN GIORNO
SI PUÒ
di Antonella Audino
del blog
[DOLCI MERENDE E DINTORNI](#)



Ingredienti

Pre impasto:

- *acqua - 35 g
- *lievito di birra fresco - 16 g
- *Farina w 330 o manitoba - 65 g

Primo impasto:

- *Farina w 330 - 130 g
- *Uova intere - 70 g
- *zucchero - 80 g

Emulsione:

- *burro bavarese - 100 g
- *cioccolato bianco - 80 g
- *miele d'arancio - 15 g
- *bacca di vaniglia semini - 1

Secondo Impasto:

- *Farina w 330 - 250 g
- *zucchero - 80 g
- *Uova intere - 165 g
- *Tuorli - 30 g
- *emulsione tutta

Attrezzatura:

Stampo per Pandoro da 1 kg
Sonda per temperatura impasto

Siediti che ti racconto...

Il Pandoro è veramente la sfida per me...inizialmente era solo il Pandoro, non mi piacevano i canditi, amavo la consistenza morbida e profumata di quella mollica bianca e soffice che profuma di burro....lo zucchero a velo e quel profumo di vaniglia, poi ho apprezzato anche il panettone ed ora sgomitano per chi deve avere la meglio, ma io ex aequo li preparo e ve li propongo entrambi perché i sulla mia tavola Natalizia non possono mancare altrimenti che Natale è? e poi il Pandoro è il dolce dei bambini...e vedere il viso dei miei figli prima e del mio nipotino ora, alla vista di questo dolce imbiancato di zucchero mi rende felice! La ricetta è abbastanza...dico abbastanza, semplice o per lo meno non troppo complicata, perché questi lievitati ti regalano tante soddisfazioni, ma ti rubano tanto tempo e tanta attenzione e siccome capisco le esigenze di tutte noi/voi ho cercato un giusto compromesso per non farci mancare queste delizie sulla tavola di questi giorni senza strafare!!



Procedimento

Setacciare la farina che useremo per il Pandoro anche due volte, non crediate che questo gesto sia un'inutile perdita di tempo perché setacciando facciamo respirare la farina e la rendiamo leggera e sottile

Cominciare alle 9 di mattina preparando IL PREIMPASTO:

unire acqua, lievito e farina, lavorare creando una pallina non troppo rifinita, lasciare in una piccola ciotola ben sigillata ed aspettare il raddoppio (60/90minuti)

Inserire il PREIMPASTO in planetaria con gli ingredienti del primo impasto e lavorare con il gancio.

Quando avremo questo piccolo impasto ben lavorato, coprire ed aspettare il raddoppio(60/90 minuti)

Mentre il primo impasto lievita preparare L'EMULSIONE:

tagliuzzare il cioccolato bianco, tagliare a pezzetti il burro e sciogliere dolcemente su fuoco bassissimo altrimenti il cioccolato granisce creando dei grumi che non si scioglieranno più rovinando l'impasto.

Se questo dovesse succedere preferite rifarlo per non compromettere il risultato finale.

Inserire appena intiepidisce il miele e la raschiatura della bacca di vaniglia e conservare in frigorifero.

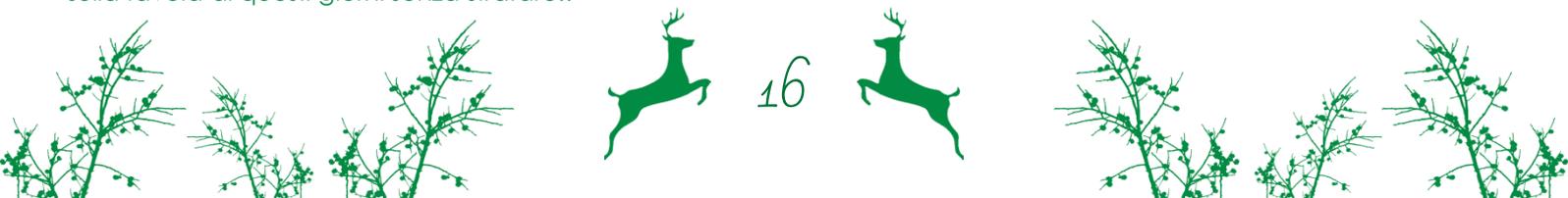
Al momento dell'utilizzo deve avere una consistenza cremosa e fredda.

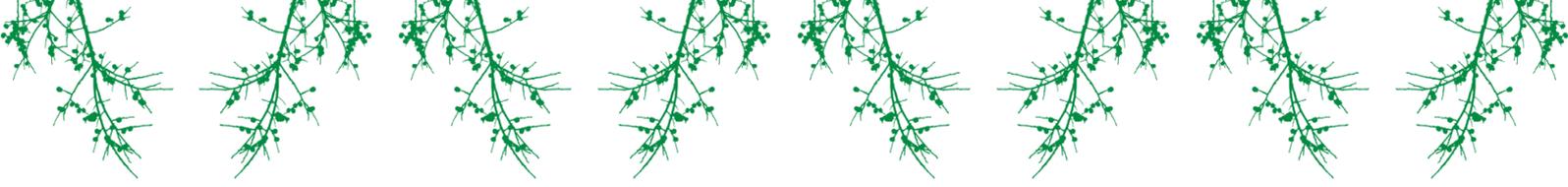
SECONDO IMPASTO:

quando il primo impasto è raddoppiato inserire gli altri ingredienti in tre volte successive con la foglia 1/3 di uova (interi e tuorli) 1/3 di zucchero e dopo qualche istante 1/3 della farina avendo cura di incordare prima dei successivi inserimenti. Alla fine degli inserimenti impastare ribaltando spesso, raccogliendo sempre dalle pareti per rimettere in ciotola.

L'incordatura perfetta si ha quando l'impasto ripulisce le pareti della ciotola, rimane sul fondo del boccale una "monetina" di impasto

Quando l'impasto dopo circa 20 minuti si





presenterà elastico, setoso e morbido inserire a cucchini l'emulsione facendola assorbire prima di inserire il cucchiaino successivo fino a completamento dell'emulsione.

Impastare ancora, fare la prova del velo e raccogliere l'impasto dalla planetaria, poggiare su spianatoia unta leggermente di burro.

Fare tre pieghe a portafoglio successive, aspettare circa 15 minuti ad impasto scoperto e pirlare.

Attendere altri 15 minuti e pirlare nuovamente. Prelevare l'impasto e poggiare nell'apposito stampo ben imburato in tutti i suoi angoli con chiusura sopra e coprire con pellicola trasparente sigillando

A contatto con l'aria si verrebbe a creare un'antipatica crosticina che ne impedirebbe lo sviluppo.

Infornare dopo che la cupola si affaccia dallo stampo, ci vorranno circa 7 ore,

Accendere il forno statico a 180°C e quando sarà a temperatura infornare per 40 minuti.

Poggiare lo stampo nel ripiano più basso del forno e tenere pronto un foglio di carta stagnola se vedremo il nostro Pandoro scurire troppo, non aprire il forno prima di venti minuti.

Dopo circa 35 minuti inserire la sonda deve essere 94°C al cuore o alla prova stecchino deve risultare asciutto soprattutto nella punta che andrà a toccare la parte più interna.

Lo stecco, con pure la sonda vanno inserite in obliquo dall'esterno verso il centro.

Sfornare il Pandoro e lasciare inclinato lo stampo girandolo ogni 10 minuti e facendolo freddare dentro lo stampo e poi imbustare.

Aspettare almeno un giorno prima di assaggiare immondo che si esaltino gli aromi.

Non mi resta che augurarvi buon impasto e Buon Natale.





*Le ricette
degli autori*



-Madernissime-
PERE MADERNASSA FARCITE DI
TOMINO, SCALOGNO E MIELE

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

- *6 pere Madernassa di circa 140 grammi ciascuna, non troppo mature
- *240 grammi di tomino fresco piemontese
- *6 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- *3 cucchiaini di miele di castagno + un po' per rifinire il piatto
- *Due piccoli scalogni
- *Latte intero fresco q.b.
- *Sale q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Per conoscere una materia prima, un frutto in questo caso, oltre a gusto e olfatto che sono i sensi ai quali pensiamo immediatamente parlando di cibo, vista, odorato e tatto si rivelano canali attraverso i quali entrare più profondamente in ciò che stiamo approcciando. Usare, all'unisono o in successione a seconda dell'esperienza che si vuole vivere, occhi, mani, bocca, orecchie e naso, per chi ha la fortuna di poterlo fare (di là dalla retorica, non diamolo mai per scontato!), apre una porta che conduce all'acquisizione di un'intima confidenza con un elemento. Intima perché è rapporto fisico e sensuale, mentale e materiale, cerebrale e spirituale.

Accarezzare una piccola pera Madernassa dalle forme sinuose che variano da frutto a frutto in un inno all'unicità, permette di percepire una superficie scorrevole seppur dolcemente ruvida, odorarla fa pensare a prati tagliati e miele leggero, assaporarla bagna lievemente la bocca e ingolisce per via della polpa soda e fiera. Insomma, è un frutto magnifico da mangiare, da toccare e da vedere con i suoi verdi pastello punteggiati di ruggine spenta che, qua e là, arrossiscono al bacio del sole d'autunno.



Procedimento

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica. Lavo ed asciugo le pere e le sistemo in una teglia con il fondo foderato di carta da forno. Cuocio i frutti per 20 minuti circa: devono ammorbidirsi leggermente pur restando croccanti e la buccia deve appassire lievemente (durante la cottura potrebbero fuoriuscire succhi).

Estraggo le pere dal forno e le lascio intiepidire. Nel frattempo sistemo il Tomino e il Parmigiano Reggiano in una ciotola e aggiungo pochissimo scalogno grattugiato con una grattugia fine e latte quanto basta ad ammorbidire il tomino e a creare una crema molto soda. Condisco con un po' di pepe e aggiungo i due cucchiaini di miele di castagno.

Mesco lo tutto con una forchetta al fine di ottenere un composto uniforme. Assaggio per regolare di sale solo se necessario (il Parmigiano Reggiano e il tomino sono già sapidi). Utilizzando uno spelucchino o un coltellino affilato, ricavo tre incavi nelle pere, rimuovendo altrettanti spicchi che tengo da parte. Farcisco il frutto con il composto a base di formaggio e rimetto gli spicchi al loro posto facendoli penetrare delicatamente nella crema. Trasferisco nei piatti individuali e cospargo con poco pepe e un filo di miele prima di servire.





FLAN DI PORRI CON POMODORINI CONFIT

di Silvia De Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#)





*Ingredienti
per 4 persone
(antipasto), 2
persone (secondo)*

- *1 porro medio grande
- *3 uova medie
- *150 ml di latte
- *3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- *1 cucchiaino di burro (più un po' per imburrare gli stampi)
- *Sale q.b.
- *Pepe q.b.
- *5-6 pomodorini Datterini a commensale
- *1 presa di sale
- *1 presa di zucchero
- *1 presa di timo essiccato
- *1 filo d'olio extravergine d'oliva

Siediti che ti racconto...

Sulla tavola delle feste troviamo spesso antipasti e secondi a base di carne o pesce come vuole la tradizione, ma perché non provare a cucinare un antipasto vegetariano?

Se preparate questi flan di porri utilizzando stampi monodose risulteranno spettacolari se serviti come antipasto, mentre uno stampo a ciambella vi sarà più utile per proporre questa ricetta come secondo piatto.



Procedimento

Iniziate accendendo il forno a 160°C in modalità ventilata.

Lavate accuratamente sia il porro, sia i pomodorini.

Tagliate i porri a fettine sottili e fateli appassire nel burro a fuoco basso (il porro tende a bruciarsi perché contiene molti zuccheri).

Tagliate i pomodorini a metà e spargetevi sopra in modo uniforme sale, zucchero, timo e un filo d'olio. Infornate mentre preparate i flan.

Mescolate con una frusta il latte, il Parmigiano Reggiano e le uova, salate e pepate e unite i porri appena saranno ben cotti.

Versate la miscela nello stampo e fate cuocere in forno a bagnomaria per circa 30-40 minuti.

Aspettate che il flan di porri sia tiepido prima di sformarlo.

Servite la preparazione calda, tiepida o fredda accompagnata dai pomodorini confit.





CAPELANTE GRATINATE AL BURRO E PEPERONCINO

di Lara Tedesco del blog [LARA & THE KITCHEN](#)

Siediti che ti racconto...

Primo dicembre: primo giorno dell'avvento, meno 24 giorni a Natale!

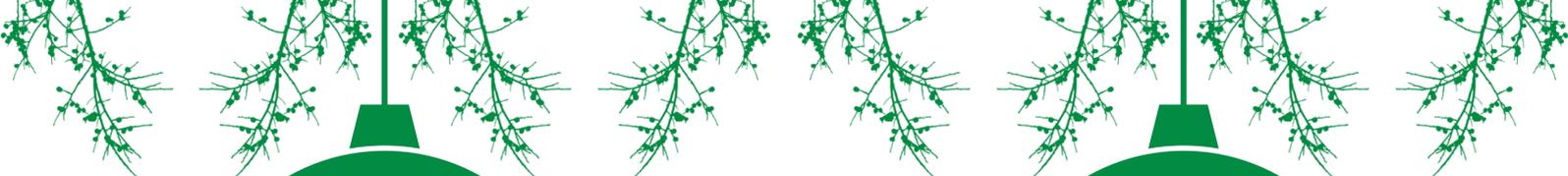
Siete contenti? Io preferisco astenermi...

Comunque, oggi, per dare il benvenuto al periodo natalizio, vi lascio la ricetta delle Capelante gratinate che in famiglia piace tantissimo.

Una preparazione un po' demodé, ma è stato un colpo di fulmine, tanto che ogni anno viene ripetuta per la Vigilia di Natale o per la cena di San Silvestro.

Se non siete pratici nell'apertura delle conchiglie Saint-Jacques (come le chiamano i francesi), vi consiglio di farvi aiutare direttamente in pescheria, ma mai di acquistarle già pulite: con tutte le schifezze chimiche che girano al giorno d'oggi, non si ha la certezza di cosa possano usare i venditori disonesti per mantenere l'apparenza di "fresco".





*Ingredienti per
4 persone*

- *8 capesante
- *6 cucchiari di pane grattugiato
- *60 g di burro freddo a pezzetti
- *un ciuffo grosso di prezzemolo
- *peperoncino secco tritato a piacere (se siete amanti dei gusti forti, sono buone se pizzicano)
- *sale q.b.



Procedimento

Aprite e lavate le capesante sotto l'acqua corrente: eliminate l'intestino, mantenete il corallo e fate attenzione a toglier via tutta la sabbia.

Allineate le conchiglie con il dorso rivolto verso l'alto sul piano del lavabo, così che sgocciolino per bene.

Raccogliete nel bicchiere del frullatore il pane grattugiato, il burro, il prezzemolo, il peperoncino e un pizzico di sale. Avviate l'apparecchio e fate girare le lame fino a quando otterrete una palla di composto solida e ben soda.

Riprendere le capesante e riempitene i gusci con un poco di composto di burro e pane grattugiato: dovrete ricoprire completamente il mollusco pressando bene con le mani, creando una piccola montagnetta di ripieno.

Una volta completate, disponetele su una placca da forno e infornate a 180°C per 15-20 minuti, saranno pronte quando avranno assunto un colorito dorato.

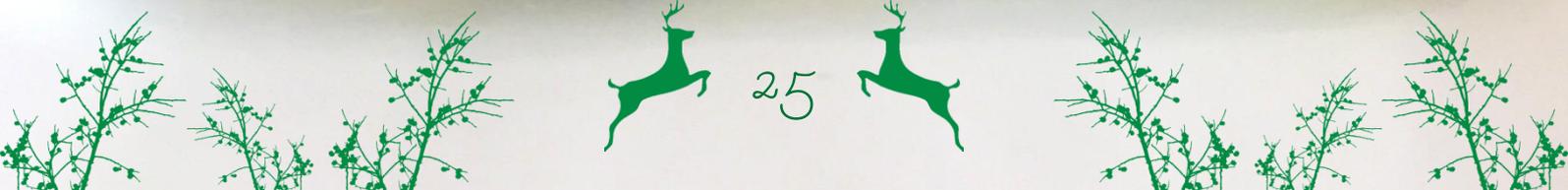
Servitele calde.



-Quando era verde anche la mia età-

ACCIUGHE AL VERDE

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





*Ingredienti
per 6 persone*



Procedimento

Per il bagnetto verde:

- *300 grammi tra foglie e gambi teneri di prezzemolo
- *450 ml di olio extravergine di oliva
- *45 grammi circa di mollica di pane bianco
- *6 cucchiaini di aceto di vino rosso
- *3 cucchiaini di capperi dissalati
- *3 acciughe sotto sale
- *3 tuorli d'uovo sodi
- *Aglio q.b.
- *Peperoncino fresco o secco q.b.
- *Sale q.b.

Inoltre:

- *30 acciughe sotto sale circa (dipende molto dalla dimensione delle stesse), accuratamente mondate, dissalate e asciugate

Siediti che ti racconto...

Pare proprio che i piemontesi abbiano una particolare predilezione per il verde, soprattutto in forma di salsa...

Sì, perché il bagnetto verde, celebre esponente della cucina regionale, è compagno ideale di tommini freschi, acciughe, lingua di bovino, e, naturalmente, del bollito misto.

La salsa verde o bagnetto verde o, in forma dialettale, Bagnet Vert, è una preparazione semplice e deliziosa se gli ingredienti sono dosati al meglio. Alcuni fanno risalire la sua origine al XIX secolo, presso la corte di Carlo Alberto.

Come accade nel caso di moltissime ricette tipiche, anche quella del bagnetto verde varia a seconda di chi lo prepara: ciascuno ha la sua formula, spesso mutuata dalla famiglia e, perché no, "aggiustata" secondo il gusto personale.

Gli ingredienti base del bagnetto verde sono prezzemolo fresco (io uso anche la parte più tenera dei gambi perché è molto aromatica), olio, mollica di pane, aceto, acciughe dissalate e aglio. Alcune versioni (come nel mio caso), prevedono di aggiungere peperoncino, capperi e tuorlo d'uovo sodo.

Per preparare il bagnetto verde posso seguire due strade: una è "storica-manuale", l'altra è "moderna-meccanizzata"...ovvero posso usare le mani o il frullatore.

Strada storico-manuale

Bagno la mollica di pane con l'aceto e la lascio riposare per alcuni minuti.

Nel frattempo trito molto finemente le foglie e i gambi teneri di prezzemolo con un coltello affilato (oppure, per essere più vintage, con la mezzaluna) e trasferisco in una capace ciotola. Dissalo e pulisco accuratamente l'acciuga e la trito finemente assieme a capperi, aglio (in quantità a piacere), tuorlo d'uovo e peperoncino.

Strizzo la mollica di pane e la unisco al prezzemolo, spezzettandola.

Aggiungo il trito di acciuga, capperi, aglio, tuorlo e peperoncino.

Mescolando con un cucchiaino, unisco l'olio a filo fino a ottenere un composto morbido. Assaggio e regolo di sale solo se necessario (acciuga e capperi sono già sapidi).

Strada moderna-meccanizzata

Bagno la mollica di pane con l'aceto e la lascio riposare per alcuni minuti per poi strizzarla con cura.

Dissalo e pulisco accuratamente l'acciuga. Nel bicchiere di un frullatore dotato di apertura per l'aggiunta di liquidi, riunisco le foglie del prezzemolo, i gambi grossolanamente spezzettati e tutti gli altri ingredienti della salsa ad eccezione dell'olio e del sale.

Aziona la macchina e verso l'olio a filo fino a ottenere un composto morbido. Assaggio e regolo di sale solo se necessario (acciuga e capperi sono già sapidi).

Verso un terzo del bagnetto in un contenitore da servizio a bordi alti. Assemblo la preparazione alternando strati di bagnetto e filetti di acciuga. Copro e lascio riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire (il giorno seguente alla preparazione sarà ancora più buono...).





ALICI MARINATE AL FINOCCHIETTO

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti per 4 persone

- *500 gr. di alici
- *2 limoni
- *Olio extravergine d'oliva
- *uno o due peperoncini piccanti
- *finocchietto selvatico fresco o secco

Siediti che ti racconto...

Le alici marinate: voi come le preparate?
C'è chi le fa con il limone, chi con l'aceto, chi aggiunge odori e chi no.
A me piacciono con limone, peperoncino e finocchietto selvatico. Volete provare?



Procedimento

La parte più antipatica è la pulizia delle alici: vanno squamate, poi si taglia la testa, si aprono a libro e si elimina la lisca.

Andrebbe consigliata la congelazione delle alici per alcune ore, contro il rischio anisakis, fastidiosissimo parassita che può causare sgradevoli malesseri. È pur vero che l'anisakis è visibile ad occhio nudo, soprattutto trattandosi di pesci completamente puliti ed eviscerati... ma la prudenza non è mai troppa, giusto? Quindi, pulite le alici, tenetele in freezer per 48 ore, poi procedete.

Si sciacquano bene sotto acqua corrente e si dispongono a strati in una terrina, cospargendole di succo di limone.

Si coprono con il coperchio, o con pellicola alimentare, e si lasciano riposare 12 ore.

A questo punto vanno sgocciolate per bene e irrorate di olio, peperoncino tritato, finocchietto selvatico, poco sale.

Sono già pronte; facile e veloce, vero?

Servitele come antipasto su crostoni di pane abbrustoliti e strofinati con aglio: è un suggerimento da EatParade con gusto!



-Il nido caduto-
NIDI DI PASTA PHYLLO CON CREMA DI
SGOMBRO E RICOTTA ALLE ERBE

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

- *72 fogli di pasta phyllo tagliati in quadrati di 12 x 12 cm
- *240 grammi di filetti di sgombro in olio extravergine di oliva di alta qualità
- *180 grammi di ricotta vaccina freschissima
- *6 foglie di menta fresca + alcune per la decorazione
- *Alcuni rametti di timo fresco
- *3 cucchiaini di olio extravergine di oliva + un po' per ungere gli stampi e la pasta phyllo
- *1,5 cucchiaini di scorza di limone non trattato grattugiata al momento
- *Alcune gocce del succo dell'agrume
- *Sale q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Quando ero bambina, in campagna, mi capitava di trovare nidi d'uccello caduti dagli alberi esplorando il giardino. Ogni volta era una festa segreta, una gioia intima, un'avventura tutta personale nella natura. Ricordo in particolare un nido che osservai a lungo, nei minimi dettagli. La prima cosa che feci fu toccarne l'interno. Era morbido, caldo, accogliente. Ho ancora negli occhi l'immagine di quel piccolo capolavoro di architettura animale generato dall'istinto, dalle cure parentali innate, dalla spinta ancestrale a perpetrare la specie, a proteggere i propri piccoli nell'attesa che si compia il miracolo del loro primo volo. Tra fili di paglia, rametti sottilissimi, bianche e soffici piume, perfettamente intrecciato con gli altri elementi, c'era un brandello di tessuto rosso. Bastò quello a posare i miei pensieri sulle ali dell'uccello che il nido l'aveva costruito. Volli restituire il nido alla natura come segno del mio rispetto e della gratitudine per avermi regalato un momento di intensa emozione. Del resto, il mondo non ci appartiene: siamo noi ad appartenere ad esso.



Procedimento

Riscaldo il forno a 180°C in modalità statica. Divido la pasta phyllo in 6 gruppi da 12 fogli sovrapposti ciascuno. Ungo 6 stampi antiaderenti da muffin con un po' di olio extravergine di oliva e vi sistemo la pasta phyllo che deve fuoriuscire abbondantemente dai bordi degli stampi (12 fogli per ciascuno stampo). Spennello la pasta con un po' di olio extravergine di oliva internamente ed esternamente sulla superficie che fuoriesce dagli stampi. Cuocio in forno a 180°C per circa 10 minuti o fino a quando la pasta è dorata e croccante. Una volta cotti, sistemo i nidi su una griglia per dolci affinché si raffreddino completamente. Scolo lo sgombro dall'olio di conservazione e lo tampono delicatamente con carta da cucina avendo cura di rimuovere eventuali spine residue. Setaccio la ricotta e la unisco al pesce in una capace ciotola. Aggiungo un po' di timo sfogliato, le foglioline di menta tagliate a strisciole sottili, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, la scorza di limone, alcune gocce di succo dell'agrume e una macinata di pepe nero. Mescolo il tutto con una forchetta per ottenere un composto omogeneo e piuttosto grossolano (i filetti di sgombro si romperanno). Assaggio e regolo di sale. Con l'aiuto di un cucchiaino, riempio i nidi di pasta phyllo ormai freddi, decoro con foglioline di menta e servo.



30

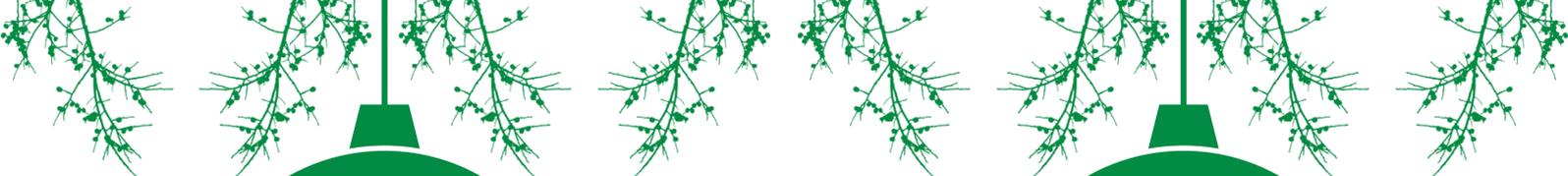


-Salmonate-

PATATE RIPIENE DI SALMONE AFFUMICATO CON FINOCCHIO E MENTA

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

- *180 grammi di salmone affumicato di alta qualità
- *75 grammi di ricotta vaccina
- *8 foglioline di menta fresca + alcune per la decorazione
- *3 piccole patate gialle di circa 80 grammi ciascuna
- *1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- *1 cucchiaino circa di scorza di limone non trattato, grattugiata al momento
- *1 cucchiaino scarso di semi di finocchio
- *Alcune gocce di succo di limone
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Quando preparo il menu per un buffet (non vi nascondo che è una cosa che adoro perché mi dà la scusa per cucinare tanto e a lungo), raramente non tengo in considerazione le patate. Così versatili e trasformiste, così buone e accoglienti grazie al sapore tondeggiante che, se il tubero è buono, sa soddisfare anche in naturalezza, le patate sono autentici alleati culinari. Pensate a quante vesti questi ortaggi possono indossare: sono molte e felicemente rassicuranti perché, anche quando la mente è priva di idee come il Sahara lo è di stelle alpine, i tuberi suggeriscono innumerevoli soluzioni, dalle più semplici e rurali alle più complesse e ardimentose.

Dalla terra al mare, questa ricetta semplicissima e d'effetto giustappone la delicata dolcezza delle patate alle vibrazioni di sapore del salmone che sa di acqua, fumo e pesce eccellente. Menta fresca e semi di finocchio, affatto secondari, orchestrano gli altri ingredienti portando una nota fresca e riccamente aromatica.

Procedimento

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica. Spazzolo con cura le patate sotto acqua corrente per eliminare i residui di terra, poi le taglio a metà nel senso della lunghezza. Con un cucchiaino scavo la polpa dei tuberi lasciando circa 0,5 cm dalla buccia, in modo da ottenere sei barchette. Condisco l'interno delle patate con mezzo cucchiaino d'olio (in tutto), poco sale e una macinata di pepe. Sistemo le barchette in una teglia con il fondo foderato di alluminio da cucina, inforno e cuocio per circa 25 minuti o fino a quando sono morbide e leggermente abbrustolite. Nel frattempo trito grossolanamente il salmone, pesto finemente i semi di finocchio e riduco la menta a striscioline sottili. In una ciotola amalgamo la ricotta setacciata, il salmone, la menta, i semi di finocchio e condisco con mezzo cucchiaino d'olio, pepe, succo e scorza di limone. Assaggio per regolare di sale solo se necessario (il salmone è già sapido). Farcisco le patate intiepidite con il preparato e servo dopo aver decorato con foglioline di menta.





MOUSSE ALLA MORTADELLA DI BOLOGNA CON STELLA DI PASTA SFOGLIA E NOCI

di Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO – PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)





Ingredienti per 4 persone

- *Ricotta di latte vaccino 280 g
- *Mortadella di Bologna senza pistacchio affettata 120 g
- *Parmigiano Reggiano grattugiato 8 cucchiari
- *Olio extravergine di oliva 4 cucchiari
- *Gherigli di noce 8
- *Rotolo di pasta sfoglia di buona qualità ½
- *Tuorlo d'uovo 1

Siediti che ti racconto...

Quest'anno per Natale ho deciso di presentare una nuova ricetta: un antipasto davvero particolare e dal grazioso effetto scenico. Si tratta di una morbida mousse di mortadella di Bologna accompagnata da una stella in croccante pasta sfoglia. Semplice da preparare, garantirà un successo assicurato!



Procedimento

Nel bicchiere del mixer mettete la ricotta, la mortadella tagliata a pezzi e l'olio. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dalla consistenza cremosa.

Versate poi la mousse ottenuta in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e conservate in frigorifero.

Portate il forno a 180°C.

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e, con una formina per biscotti a stella, tagliate 8 pezzi.

Spennellate la superficie delle stelle con il tuorlo leggermente sbattuto e appoggiate un gheriglio di noce.

Infornate a media altezza su una leccarda rivestita di carta forno per circa 12/15 minuti: le stelle dovranno risultare dorate.

Procediamo all'impiattamento. Intingete in acqua calda due cucchiari da minestra. Con uno prelevate una generosa quantità di mousse, con l'altro modellatela accuratamente conferendo la classica forma allungata (dovrete ottenere 8 pezzi, due per ogni commensale) e servite insieme ad una stella croccante di pasta sfoglia.

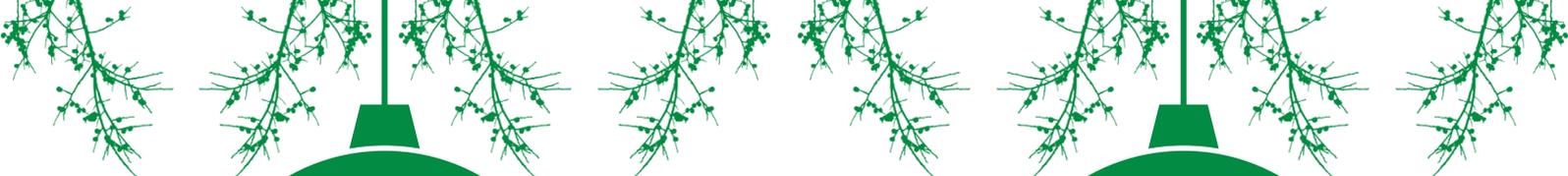




COTECHINO E POLENTA FINGERS

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





Ingredienti per 6 persone

- *Cotechino
- *Polenta cotta
- *Funghi champignon freschi
- *Stuzzicadenti
- *Timo, aglio e sale

Siediti che ti racconto...

Un antipasto, un finger food o qualcosa di sfizioso per accompagnare un aperitivo.

Ognuno può servirlo come meglio crede. Noi abbiamo realizzato questo antipasto con gli avanzi di cotechino e lenticchie, ma potete utilizzare anche qualsiasi altro salume o un formaggio tagliandoli a cubettoni. Quello che serve è un avanzo di polenta: poca roba.

Qualche manciata di funghi champignon freschi e comporrete qualcosa di bello da vedere, facile da fare e delizioso da mangiare.



Procedimento

Come detto, abbiamo usato cotechino, lenticchie e polenta avanzati. Avendo conservato la polenta in un contenitore rettangolare è stato molto facile tagliarla nella forma adatta. Abbiamo tagliato anche il cotechino a cubotti, senza scaldare nulla, tutto a freddo.

Abbiamo pulito i funghi champignon freschi e separato il gambo dalla cappella. Abbiamo saltato gli champignon in padella con poco olio e uno spicchio d'aglio per cinque minuti. Per insaporire: sale e timo.

La composizione è davvero un gioco da bambini: un cubo di polenta, uno di cotechino (o salame, mortadella oppure del formaggio) e una cappella di fungo. Infilzare, servire, mangiare!

I funghi avanzati possono essere usati in un'altra preparazione, magari congelandoli.





*SPIEDINI DI COTECHINO IN SALSA PICCANTE
DI FAGIOLI CON MOUSSE DI LENTICCHIE*

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti per 20 spiedini

- *Un cotechino da 500 g già lessato e raffreddato
- *1000 g di farina 00
- *3 uova medie
- *200 g di pangrattato
- *280 g di lenticchie lessate
- *80 g di panna fresca
- *100 g di pecorino crotonese grattugiato
- *½ cucchiaino di fiori di finocchietto selvatico essiccati
- *½ cucchiaino di salvia essiccata
- *300 g di fagioli neri o borlotti lessati
- *160 g di succo di pomodoro in bottiglia da bere
- *Un cucchiaino di olio di peperoncino calabrese piccante
- *Olio extravergine di oliva
- *1/2 lt di olio di semi di girasole

Siediti che ti racconto...

Il cotechino si distingue dall'altrettanto famoso zampone modenese per il suo contenuto di piccole parti di cotenna di maiale, da cui deriva il suo nome. Richiede, tradizionalmente, l'accompagnamento di legumi, in particolare lenticchie, in segno benaugurale di prosperità. Per non perdere il significato propiziatorio della ricetta, e dare nel contempo un tocco di modernità, l'ho presentato sotto forma di spiedini impanati e fritti, accompagnati da una salsa di fagioli al pomodoro e peperoncino ed una mousse di lenticchie al pecorino crotonese. Una sorta di street food in una felice "contaminazione" tra nord e sud.



Procedimento

Tagliare il cotechino a metà.
Da ogni metà ricavare, per il lungo, quattro fette e ritagliarne dei bastoncini da 1 cm. circa.
Infilzarvi delicatamente gli spiedini e passarli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
Con il mixer a immersione tritare le lenticchie con la panna, il pecorino e le erbe aromatiche, fino ad ottenere una mousse cremosa.
Frullare i fagioli con il succo di pomodoro e l'olio al peperoncino aggiungendo, se necessario, poca acqua per ottenere una salsa semiliquida.
Friggere gli spiedini in abbondante olio bollente, scolarli su carta assorbente e sistemarli nel piatto, accompagnandoli con riccioli di mousse di lenticchie e la salsa di fagioli in un bicchierino.

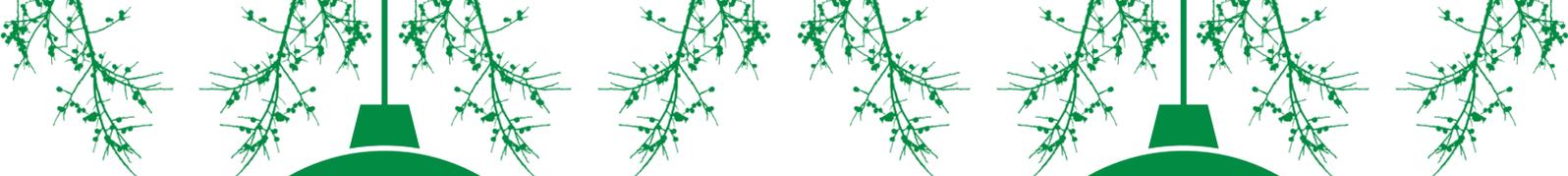




VITELLO TONNATO

di Silvia De Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#)





Ingredienti per 8 persone

- *1 Kg di girello di manzo (lo preferisco al vitello perché è molto più saporito)
- *1 porro (la parte verde ben lavata)
- *2 carote
- *2 zucchine
- *1 manciata di fagiolini
- *1 costa di sedano
- *Pepe in grani
- *200 g di tonno sott'olio
- *2 cucchiaini di capperi sotto sale
- *1 uovo grande
- *300 ml di olio di semi di girasole
- *Il succo 1/2 limone
- *Sale q.b.
- *Capperi sott'aceto per decorare

Siediti che ti racconto...

Il vitello tonnato piace a tutti (o quasi), è una portata principale ideale d'estate quando fa caldo, ma è perfetto anche come antipasto dei giorni di festa.

Il mio vitello tonnato ha un trucchetto che poi leggerete e, dopo averlo cotto, rimane un brodo di carne splendido per fare delle minestrine...ideali dopo i pranzi pantagruelici di Natale.

Mi volete accompagnare in cucina?



Procedimento

È preferibile far cuocere la carne il giorno prima per poterla lasciare raffreddare bene. In una pentola non troppo grande mettete la parte verde di un porro, due carote, due zucchine, una manciata di fagiolini e una costa di sedano (dopo aver lavato e sbucciato tutte le verdure) e portate a bollore. Una volta partito il bollore unite un pugno di sale e un cucchiaino di pepe in grani. Lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco medio.

Provate il brodo vegetale e aggiustate di sale se fosse necessario. Alzate la fiamma e, quando bollerà forte, mettete in pentola la carne, facendo attenzione a non schizzarvi con il brodo. Passati 5 minuti abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 35-40 minuti. Spegnete e fate raffreddare la carne dentro al brodo.

Il giorno dopo, quando carne e verdure saranno fredde preparate una maionese. Io la faccio con il frullatore a immersione e senza versare l'olio a filo e non mi è mai "impazzita". Mettete nel bicchiere del frullatore l'uovo, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e 300 ml circa di olio di girasole, infilate il frullatore fino in fondo e fatelo partire senza muoverlo, quando vedrete che una gran parte della maionese è fatta potrete fare "su e giù" per prendere bene tutto l'olio e per far addensare la salsa. In tutto, l'operazione dura meno di due minuti.

Lavate per bene i capperi, uniteli alla maionese insieme al tonno e (ecco qua il trucco) a zucchine e carote che erano nel brodo. Frullate per bene: la salsa perderà densità ma si arricchirà con il gusto del brodo di carne di cui sono impregnate le verdure.

Tagliate a fettine sottili il vostro vitello tonnato con un buon coltello, disponete su un piatto da portata, unite la salsa tonnata e decorate con qualche capperone sott'aceto.



-Il drago nell'orto-
CARCIOFI RIPIENI
DI PROSCIUTTO COTTO AL PEPE ROSA

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 4 persone

Per i carciofi e per la cottura:

- *8 carciofi spinosi grandi
- *4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- *2 spicchi d'aglio
- *Un limone
- *Un bicchiere di vino bianco secco
- *Pangrattato preferibilmente fatto in casa q.b.

Per il ripieno:

- *140 grammi di prosciutto cotto
- *20 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- *10 grani di pepe rosa
- *5 cucchiaini di pangrattato preferibilmente fatto in casa
- *Un cucchiaino di olio extravergine di oliva
- *Origano secco q.b.
- *Latte intero fresco q.b.
- *Noce moscata grattugiata al momento q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.
- *Sale fino q.b.

Siediti che ti racconto...

Molto tempo fa visitai la mostra di un fotografo le cui opere ritraevano frutti e verdure tagliati o affettati e inquadrati da molto vicino. Fibre, polpe, sezioni diventavano immagini astratte di una bellezza a volte rasserenante, altre inquietante.

Ho ripensato a quel fotografo osservando i carciofi che stavo pulendo per preparare questa ricetta. Mille volte mi sono soffermata ad apprezzare il meraviglioso processo cromatico attraverso il quale il verde si fa viola, ma, per la prima volta, ho colto uno stimolo visivo animale e mitologico. Le foglie, serrate le une sulle altre, terminanti in una spina aguzza, mi hanno fatto immaginare un enorme drago verde con pelle fatta di squame e artigli come armi votate a difendere inestimabili tesori di saggezza. Un drago che protegge, così come i carciofi avvolgono e custodiscono un gustoso ripieno...



Procedimento

Preparo una grande ciotola contenente acqua fredda nella quale spremono il succo del mezzo limone.

Pulisco i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e le cime spinose rimanenti. Taglio i gambi alla base delle teste in modo che queste ultime possano stare in piedi.

Con un leva torsoli o un coltellino affilato rimuovo la parte centrale dei carciofi scavando, ma senza bucare i fondi (devo ottenere "contenitori" per il ripieno). In questo modo elimino la barba e le spinette interne. Mano a mano che sono pronti, tuffo i vegetali nell'acqua acidulata con il succo di limone precedentemente preparata e li sciacquo internamente in modo che i residui di barba rimangano nel liquido.

Trito finemente il prosciutto cotto. Lo trasferisco in una ciotola e unisco un cucchiaino d'olio, una macinata di pepe nero, abbondante origano secco, i grani di pepe rosa frantumati, il pangrattato, il Parmigiano Reggiano e poca noce moscata. Mescolo il tutto e aggiungo latte quanto basta ad amalgamare il composto che deve risultare compatto e piuttosto asciutto.

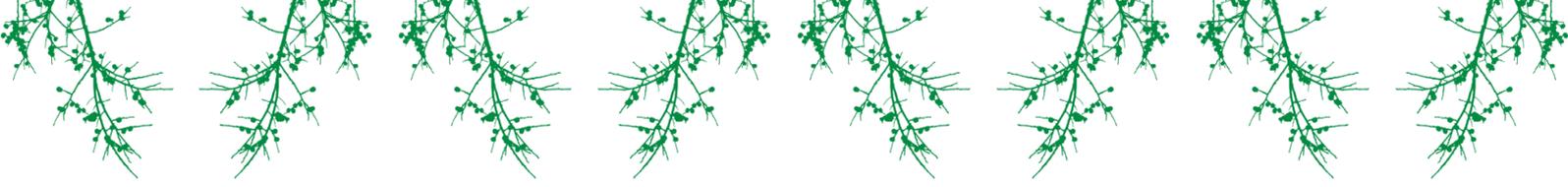
Lascio riposare fino al momento dell'utilizzo.

Porto a bollore una capace pentola contenente acqua salata e vi lessi i carciofi scolati per 8 minuti: devono diventare teneri ma non sfaldarsi.

Una volta pronti, li scolo e li appoggio su carta da cucina con il taglio rivolto verso il basso affinché perdano l'acqua penetrata al loro interno e asciughino esternamente. Quando sono asciutti, divarico delicatamente l'apertura centrale e riempio con il ripieno preparato, pressandolo bene.

In una piccola pentola rosolo lo spicchio d'aglio in due cucchiaini di olio fino a quando inizia a imbiondire, poi lo elimino. Trasferisco i carciofi ripieni nella padella appoggiandoli sulle basi e li cuocio per un paio di minuti a fiamma vivace. Sfumo con il vino bianco, lascio evaporare l'alcol, riduco la fiamma, copro e cuocio per 15 minuti.





Trasferisco i carciofi in una piccola teglia, li cospargo con un po' di pangrattato e li irrolo con il fondo di cottura.

Passo il tutto sotto al grill del forno ben caldo per 5 minuti o fino a quando la farcitura dei carciofi è dorata. Sforno e servo immediatamente.





RISOTTO CON ZEST DI ARANCIA E FIORI EDULI ESSICCATI

di Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO – PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)

Siediti che ti racconto...

Il risotto con zest di arancia è un primo piatto davvero saporito che ci apre le porte verso il periodo invernale. Immaginatevi di gustarlo in compagnia, durante una cena dei periodi di festa in cui il calore e l'unione familiare creano una particolare atmosfera. Il profumo del timo e la presenza dei fiori eduli essiccati completano la portata rendendola unica. Una ricetta veloce da preparare che quest'anno proporrò sicuramente nel mio menù: pochi e semplici passi per presentare un piatto raffinato ed elegante.





Ingredienti per 4 persone

- *riso varietà Carnaroli 320 g
- *scalogno 1
- *brodo vegetale 1,5 l
- *burro 1 noce
- *succo di 1 arancia bio non trattata + scorza di ½ frutto
- *Parmigiano Reggiano grattugiato 40 g
- *timo 2 rametti
- *sale fino, pepe nero q.b.
- *olio extravergine di oliva q.b.
- *mix di fiori eduli essiccati a piacere (facilmente acquistabili in erboristeria)



Procedimento

Iniziate a lavare l'arancia, asciugatela e tagliatela a metà. Spremetene il succo di ½, filtratelo e tenete da parte. Prelevate poi con un coltello la scorza evitando di intaccare la parte bianca che altrimenti risulterebbe amara. Tagliatela a listarelle e sbollentatele in un pentolino partendo da acqua fredda per 5 minuti dalla prima ebollizione. Scolate e lasciate raffreddare.

Scaldate il brodo vegetale.

In una pentola antiaderente, scaldate un giro d'olio evo e rosolate lo scalogno finemente tritato. Aggiungete il riso e tostatelo per un paio di minuti mescolando spesso. Sfumate con il succo di arancia. Iniziate a versare due mestoli di brodo e proseguite idratando il riso solo quando quello precedente è stato assorbito. A metà cottura, unite le scorze di arancia (tenendone qualcuna da parte per la decorazione finale dei piatti) e le foglioline di timo. Portate a cottura e regolate di sale-pepe.

Spegnete il fuoco e mantecate il risotto con una noce di burro ed il Parmigiano Reggiano, mescolando energicamente e incorporando aria.

Attendete un paio di minuti prima di servire. Impiattate e guarnite la superficie con i fiori eduli essiccati e alcune scorze di arancia.



45



-Pagnocchi-
GNOCCHI DI PANE E TOMINO FRESCO AL
BURRO E SALVIA

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 4 persone

- *500 ml circa di latte intero fresco
- *400 grammi di tomino fresco
- *200 grammi di pane raffermo (perfetto il pane rustico di montagna)
- *180 grammi di farina 00
- *4 uova medie
- *4 noci di burro
- *8 grosse foglie di salvia + 4 piccole per la decorazione dei piatti
- *Noce moscata grattugiata al momento q.b.
- *Sale q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Recuperare il pane raffermo è il simbolo di responsabilità in cucina ed è capace di condensare in sé i messaggi etici, morali, ambientali, economici, culturali.

Evitare lo spreco del pane raffermo (e, più in generale, di qualsiasi alimento), è un impegno che chiunque può prendere, scoprendo il senso di benessere che nasce dall'essere responsabili e che recuperare e riciclare è straordinariamente divertente, oltre a essere un modo di onorare la storia di quelle comunità che facevano dell'annullamento degli sprechi una risorsa.

Il pane raffermo, che sa trasformarsi in centinaia di modi sempre differenti e stimolanti, in questa ricetta ha dato origine a morbidi e delicati gnocchi che portano nel cuore la lieve e piacevole acidità del tomino fresco piemontese.

Un po' di buon burro, il profumo della salvia, abbondante Grana Padano, una macinata di pepe per rifinire e il gioco è fatto.

Perché Natale sia una "scusa" per lanciare messaggi importanti attraverso il cibo.



Procedimento

Spezzetto il pane e lo sistemo in una capace ciotola. Unisco il latte e lascio riposare per almeno 30 minuti.

Strizzo accuratamente il pane con le mani e lo trasferisco in una seconda ciotola (il latte può essere recuperato e utilizzato per preparare creme o vellutate di verdura).

Aggiungo il tomino, le uova e la farina e condisco con sale, pepe e noce moscata. Lavoro il tutto con una forchetta per ottenere un composto omogeneo e piuttosto morbido.

Porto a bollore abbondante acqua leggermente salata.

Prelevo un cucchiaino scarso di composto e, con l'aiuto di un secondo cucchiaino, tuffo lo gnocco nell'acqua bollente. Proseguo allo stesso modo e velocemente fino a esaurimento del composto.

Lesso gli gnocchi per 5 minuti o fino a quando salgono a galla.

Nel frattempo sistemo il burro e la salvia in una padella antiaderente.

Scioglio il burro a fiamma dolce senza farlo friggere.

Scolo gli gnocchi con un mestolo forato e li metto nella padella per condirli prima di suddividerli nei piatti individuali.

Rifinisco con abbondante Grana Padano grattugiato e una macinata di pepe, decoro con una fogliolina di salvia e servo immediatamente.





IL BRODETTO DI PESCE DEL MAR TIRRENO COSENTINO

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)

Siediti che ti racconto...

Il brodetto di pesce è piuttosto asciutto, senza grandi pretese, senza un'identità, senza una ricetta precisa. È un piatto tendenzialmente povero, sempre diverso, certamente fresco di stagione. Cosa che lo rende particolarmente difficile.

Per realizzarlo a dovere sono andata a trascorrere il weekend al mare, in quel di Amantea, sulla costa tirrenica cosentina, per essere lì all'alba ad incontrare l'amico pescatore che si è dichiarato disponibile a farmi sgavazzare nelle sue reti.

Mentre gli aiutanti scaricano le cassette coperte di ghiaccio tritate, lui tira su dal fondo della barca una gallinella, e quella la riconosco, un polpetto, una triglia.

Poi seppioline, calamaretti, cicale di mare ("robetta che si trova sempre" dice lui).

Un paio di scampi, un merluzzetto minuscolo.

Un robo brutto che mi guarda male "è uno scorfano", ride Giovanni.

Due pescetti che non riconosco: sono la mormora e la tracina, conosciuta e temuta per la sua dolorosissima puntura e chiamata anche pesce ragno.

Poi chiama un amico di una barca vicina e si fa dare una manciata di cozze e vongole ("le alleva lui, vai tranquilla").

Ci sarebbero, in circolazione, anche orate, sogliole e rana pescatrice, ma lui non le ha trovate ed è dispiaciutissimo.

Mi offre sei sarde, ma mi raccomanda di non metterle nella zuppa, ma di farci uno spaghetti ammuddicato. L'idea mi piace, magari lo invito pure a pranzo.





Ingredienti

Per il brodetto:

- *Pescato misto, "quello che resta nella rete".
Nel mio caso: gallinella, polpo, triglia, sepioline, calamari, cicale di mare, scampi, merluzzetto, mormora, tracina, cozze, vongole.
- *Due spicchi di aglio
- *Olio extra vergine di oliva
- *Un bicchierino di vino ("Greco" di Lamezia)
- *Un kg di pomodorini ciliegini
- *Prezzemolo fresco
- *Un peperoncino piccante
- *Sale

Per il pane alle olive:

- *150 g di lievito madre rinfrescato da $\frac{3}{4}$ ore (idratazione 50%)
- *200 g di semola rimacinata di grano duro
- *200 g di farina 0 bio
- *280 ml di acqua a temperatura ambiente
- *10 g di sale
- *20 g di sciroppo di malto d'orzo
- *30 g di olio di semi di girasole
- *100 g di olive verdi



Procedimento

Preparazione del pane:

Sciogliere il lievito madre in 200 ml di acqua con il malto d'orzo. Impastare con le farine ben setacciate, poi unire il resto dell'acqua, poco alla volta. Aggiungere il sale ed infine l'olio.

Quando l'impasto sarà ben amalgamato, formare un panetto e lasciare lievitare, coperto da un telo. Quando sarà raddoppiato, stenderlo a rettangolo con le mani (non usate il mattarello) e cospargerlo con le olive tagliuzzate. Arrotolarlo e metterlo sulla placca ricoperta di carta forno, lasciandolo lievitare nuovamente fino al raddoppio. Il tempo dipenderà dalla forza del lievito e dalla temperatura, in genere 2/3 ore. Per accelerare i tempi si può mettere in forno con la luce accesa.

Cuocere a 200°C per dieci minuti, poi abbassare a 180°C per un'ora.

Preparazione del brodetto:

Pulire accuratamente sotto acqua corrente le cozze e le vongole con una spazzola (io ne ho una di ferro che uso solo per questo). Metterle a bagno in acqua e sale.

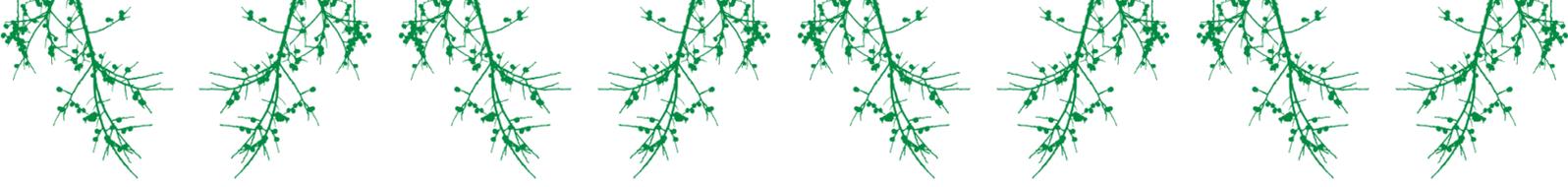
Pulire polpo, sepioline e calamari asportando gli organi interni: è sufficiente tirare il ciuffo di tentacoli, ruotando con delicatezza e verrà via tutto. Togliete gli occhi, il dente e la cartilagine che troverete tastando l'interno della tasca.

Attenzione a non rompere il sacchetto con l'inchiostro. Sciacquate abbondantemente e tagliate a pezzetti.

Riprendere cozze e vongole, scaldare l'olio in una padella con aglio scamiciato e peperoncino e chiudete con un coperchio. Quando saranno tutte aperte (se ne rimane qualcuna chiusa, gettatela via) toglietele dalle conchiglie, tranne qualcuna per guarnire il piatto. Filtrate il liquido rimasto nella padella e tenetelo da parte.

Sgusciate cicale e scampi, asportando l'intestino, che è un "filo" nero facilmente riconoscibile. Lasciatene qualcuno intero per guarnizione: per asportare l'intestino praticate un taglio longitudinale sul ventre.





Sfilettate i pesci rimasti. Non è un procedimento semplicissimo, se non si è pratici, ma con un po' di buona volontà si può fare. Il sistema più semplice è: togliete la testa, incidete il pesce sulla coda e risalite con il coltello, tenendo la lama a contatto con la lisca. Togliete la pelle. Se vi riesce difficile, potete anche tagliarlo direttamente in pezzetti.

Prendete le teste, le lisce, i carapaci dei crostacei e soffriggeteli brevemente in olio con aglio e peperoncino. Sfumate con il vino.

Aggiungete il liquido ottenuto dalla cottura di cozze e vongole e portate a bollore.

Filtratelo con un telo sottile o con gli appositi filtri per alimenti.

Fino a questo punto il brodetto ha seguito, più o meno, la preparazione canonica.

Qui si dovrebbe proseguire con la cottura, diversificando i tempi in base all'elemento, aggiungendo condimenti e spezie, erbe aromatiche e sorvegliando fino alla fine.

Io ho optato invece per la cottura sottovuoto.

In genere si realizza con appositi sacchetti in vasche termostate, oppure con i roner, che mantengono costante la temperatura dell'acqua.

Purtroppo, però, non tutti gli alimenti possono essere "strizzati" nei sacchetti che hanno, oltretutto, una capienza limitata e non permettono di effettuare il sottovuoto in presenza di liquidi.

Io ho una teglia di discreta capienza nella quale si può ottenere il sottovuoto anche in presenza di liquidi, con la quale si effettua poi la cottura in forno.

Ho messo, quindi, tutti i miei ingredienti nella teglia; ho aggiunto pomodorini tagliuzzati, e il brodo di pesce; ho aspirato l'aria con l'apposito collettore ed ho infornato a 160°C per 30 minuti. Con questo sistema tutti gli ingredienti sono cotti al punto giusto e il brodetto conserva intatto il sapore di Mar Tirreno Cosentino.

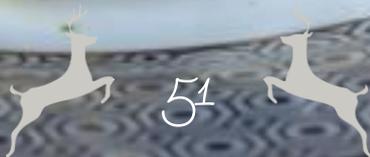
Una spolverata di prezzemolo ed una fetta di pane alle olive hanno completato l'opera.





SPAGHETTI PER LA VIGILIA DI NATALE

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





Ingredienti per 6 persone

- *400 g di baccalà ammollato
- *60 gr di olive nere
- *20 gr di capperi dissalati
- *2 acciughe sott'olio
- *40 gr di noci tritate
- *40 gr di pinoli leggermente tostati
- *2 spicchi d'aglio
- *pepe nero
- *prezzemolo
- *origano
- *peperoncino
- *olio extravergine di oliva
- *400 gr di spaghetti o linguine

Siediti che ti racconto...

In Portogallo si dice abbiano 366 ricette per preparare il baccalà (una in più per gli anni bisestili). Anche in Italia è molto noto e dà origine a golosissime ricette, dal Veneto alla Calabria, passando per le isole: baccalà o stoccafisso in umido, con le verdure, fritto, alla vicentina (bianco, con il latte), alla livornese, alla messinese... e chi più ne ha, più ne metta, ma è sempre una leccornia. Il baccalà è il merluzzo conservato sotto sale: prima di consumarlo bisogna lavarlo e ammollarlo in acqua dolce per giorni o... compratelo già dissalato! È un tipo di pesce molto versatile: dalle classiche Fish and Chips, al merluzzo al forno, con le erbe o all'Acquapazza. Qui ve lo proponiamo con la pasta, in una ricetta casalinga del Sud Italia, semplice, veloce e, come sempre, da leccarsi i baffi!



Procedimento

Cuocete la pasta e nel frattempo fate soffriggere con due cucchiari d'olio gli spicchi d'aglio, il peperoncino e le acciughe. Quando l'aglio sarà bruno, toglietelo e attendete che le acciughe si sciolgano; potete togliere anche il peperoncino.

Tagliate il baccalà a striscioline e asciugatelo con la carta assorbente. Adagiate nell'olio il pesce sminuzzato. Fate saltare un paio di minuti e unite olive e capperi tritati grossolanamente. Se il "ragù" dovesse asciugarsi troppo, aggiungete dell'acqua di cottura della pasta: deve risultare un insieme morbido, non acquoso, ma nemmeno asciutto. Dopo 8-10 minuti unite la frutta secca e spegnete il fuoco se la pasta non è ancora cotta, lasciando insaporire e aggiustando il tutto con pepe, prezzemolo tritato e origano.

Scolate la pasta al dente tenendo da parte una tazza di acqua di cottura. Rimettete la padella del condimento sul fuoco e unite gli spaghetti. Fate amalgamare il tutto saltando per due o tre minuti. Dovrete ottenere una preparazione non asciutta e appiccicosa né che galleggi nel liquido: dosate l'acqua di cottura (che contiene amido) a occhio: dipende da quanto "tira" la pasta. Aggiungete un po' d'olio a vostro piacere, in modo da formare un'emulsione che renderà il tutto lucido e goloso.

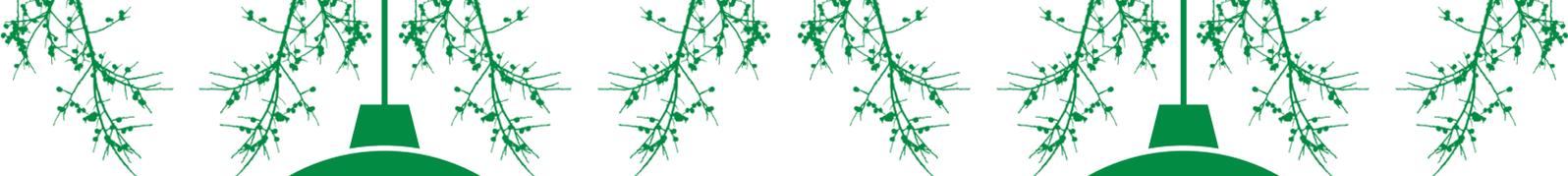




PASTA AMMUDDICATA

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti per 4 persone

- *1/2 kg. di vermicelli o bavette
- *5/6 sarde sotto sale
- *Olio extravergine d'oliva
- *Peperoncino
- *Finocchietto selvatico
- *Aglio
- *Sale
- *100 gr. di mollica di pane raffermo sbriciolata o tritata non troppo finemente

Siediti che ti racconto...

La pasta ammudivicata si prepara in tutte le stagioni, il che va più che bene... il fatto curioso è che gli ingredienti sarebbero essenzialmente estivi!

Le sarde ed il finocchietto selvatico danno il meglio tra giugno e settembre. Ma la peculiarità di questa ricetta è proprio la sua "non stagionalità". Si prepara con le sarde decapitate e conservate sotto sale e con il finocchietto fatto essiccare all'aperto. Sui balconi calabresi si vedono spesso questi mazzi di erbe, di cipolle, di aglio, di pomodorini appesi a testa in giù, a rallegrare e profumare gli inverni miti.



Procedimento

Portiamo a bollire un pentola capiente con acqua poco salata; nel frattempo togliamo la coda e la lisca alle sarde, e passiamole sotto l'acqua corrente per togliere il sale. Mettiamo a cuocere la pasta.

In un tegame ampio soffriggiamo un peperoncino ed uno spicchio d'aglio in abbondante olio. Schiacciamoli con la forchetta e togliamoli. Rosoliamo brevemente nello stesso olio la mollica di pane finché prende colore. Togliamo e teniamola da parte; al suo posto mettiamo le sarde, schiacciandole con la forchetta fin a quando si sciolgono nell'olio. Ora aggiungiamo nuovamente la mollica di pane, uniamo la pasta scolata con uno o due cucchiari dell'acqua di cottura, mescoliamo velocemente nel tegame in modo che gli aromi si amalgamino perfettamente, e serviamo in tavola con un rametto di finocchietto e qualche pezzo di sarda pulita.

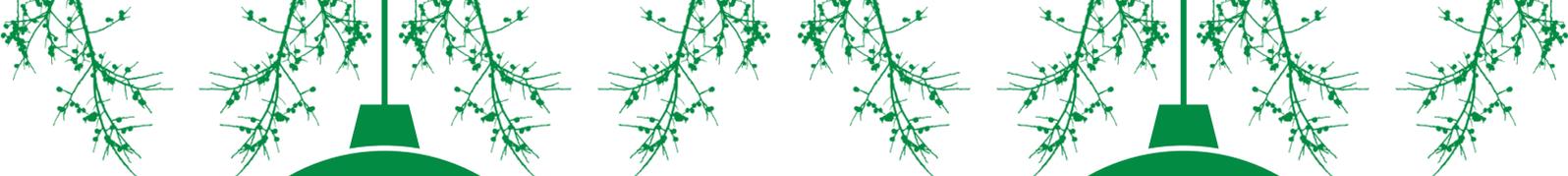




CRESPELLE ALLA CURCUMA CON SALSICCIA, ZUCCA E SCAMORZA AFFUMICATA

di Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO - PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)





Ingredienti per 5 pezzi

Per le crespelle alla curcuma:

- *latte intero a temperatura ambiente 250 ml
- *farina 00 100 g
- *Parmigiano Reggiano grattugiato 2 cucchiaini colmi
- *curcuma 1 cucchiaino da tè
- *uova medie 2
- *burro q.b.
- *sale fino q.b.

Per la farcitura:

- *zucca 150 g (peso al netto degli scarti)
- *sale fino q.b.
- *pepe nero q.b.
- *olio extravergine di oliva q.b.
- *salsiccia di suino 150 g
- *vino bianco 75 ml
- *scamorza affumicata 50 g
- *Parmigiano Reggiano grattugiato 5 cucchiaini

Siediti che ti racconto...

Un primo piatto sfizioso, ideale da servire durante le feste per offrire ai vostri ospiti una portata diversa dal solito. La dolcezza della zucca incontra il sapore deciso della salsiccia e quello affumicato della scamorza, creando un mix di sapori al quale è impossibile resistere.

Le crespelle alla curcuma possono essere preparate anche il giorno prima, conservate in frigorifero e farcite appena prima della gratinatura in forno.

Questo vi consentirà di risparmiare tempo prezioso!



Procedimento

In una terrina sbattete le uova. Unite poi la farina, il Parmigiano Reggiano, una presa di sale e la curcuma. Mescolate con un cucchiaino di legno. Versate il latte a filo e lavorate il tutto con una frusta a mano, fino ad ottenere una pastella liscia, liquida e senza grumi.

In una padella antiaderente di circa 20/22cm di diametro, sciogliete una generosa noce di burro. Versate al centro parte del composto (regolatevi con la quantità: dovrete ottenere 5 crespelle) e muovendo leggermente la padella, ricoprite tutta la superficie. Appena la crespella sarà rassodata, giratela con cura e cuocetela anche dal lato opposto. Prelevatela e adagiatela su un piatto. Procedete allo stesso modo fino a terminare il composto. Vi consiglio di dividere una crespella dall'altra utilizzando carta forno. Tagliate la zucca a dadini di piccole dimensioni e rosolateli in un'ampia padella con dell'olio. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Regolate di sale, pepe e cuocete per 15 minuti a fuoco dolce con coperchio.

Private la salsiccia del budello. Mettetela in un piatto e schiacciatela con una forchetta. Rosolatela in un padellino senza aggiungere grassi e sale.

Una volta pronti e raffreddati gli ingredienti, riuniteli in un contenitore e amalgamateli. Tagliate anche la scamorza a tocchetti e tenete da parte.

Prendete le vostre crespelle, farcitele al centro con il composto e unite anche la scamorza affumicata. Chiudete le crespelle portando le due estremità verso l'interno, facendo attenzione a non far uscire il ripieno. Spolverizzate ogni crespella con un cucchiaino di Parmigiano Reggiano. Adagiatele in una teglia rivestita da carta forno. Cuocete per circa 15 minuti a 200°C, giusto il tempo di scaldarle e far sciogliere il formaggio. Servire caldo.

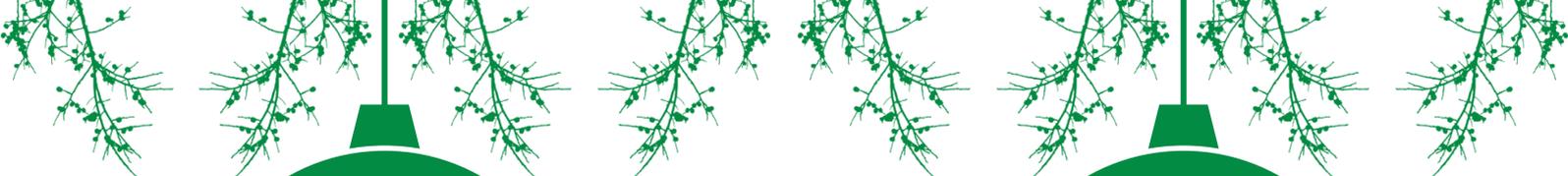




LASAGNE AL SAPORE DI TORTELLINI

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





Ingredienti per 4 persone

- *100 g di prosciutto crudo
- *100 g di carne di maiale
- *100 g di carne di vitello
- *6 fogli di lasagne all'uovo secche
- *50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- *1 bicchiere di vino bianco secco (circa 200 g)
- *200 g di verdure per soffritto
- *500 g di besciamella
- *Sale q.b.
- *Pepe q.b.
- *Noce moscata q.b.
- *Olio extravergine d'oliva q.b.

Siediti che ti racconto...

Lasagne o tortellini per Natale? Bel dilemma! Nel dubbio sapete cosa abbiamo fatto noi? Delle lasagne al ragù di tortellini. In pratica, abbiamo fatto un ragù bianco usando gli ingredienti che compongono il ripieno dei tortellini. Il condimento di Parmigiano Reggiano ha dato il tocco finale. Et voilà: l'aspetto è quello delle lasagne, ma se chiudete gli occhi e assaporate, vi sembrerà di mangiare tortellini!



Procedimento

Tagliate a cubetti molto piccoli tutte le carni separatamente: noi vi consigliamo di farlo a mano o, se ne avete uno, di usare il tritacarne, ma non il frullatore. La carne si deve sentire nel ragù, non deve diventare poltiglia!

Ponete 4 cucchiaini d'olio in una larga padella e fate brasare la verdura. Dopo 15 minuti circa, aggiungete il prosciutto. Dopo cinque minuti di cottura a fuoco lento, aggiungete il maiale e il vitello. Fate rosolare a fuoco medio e quando la carne è ben asciutta, aggiungete il vino e cuocete finché sarà assorbito del tutto. Il ragù a quel punto sarà pronto.

Cuocete la pasta.

Preparate una pentola con un litro d'acqua, 7 grammi di sale e due cucchiaini di olio (serve per non far attaccare la pasta). Accanto posizionate una bacinella con acqua fredda. Sul tavolo preparate un canovaccio pulito. Quando l'acqua bolle, tuffateci due lasagne per volta, fate cuocere per quattro minuti, quindi sollevate delicatamente la pasta e tuffatela nell'acqua fredda. Successivamente mettete la pasta sul canovaccio ad asciugare. Il passaggio nell'acqua fredda serve a fermare la cottura: vi consigliamo di non saltarlo.

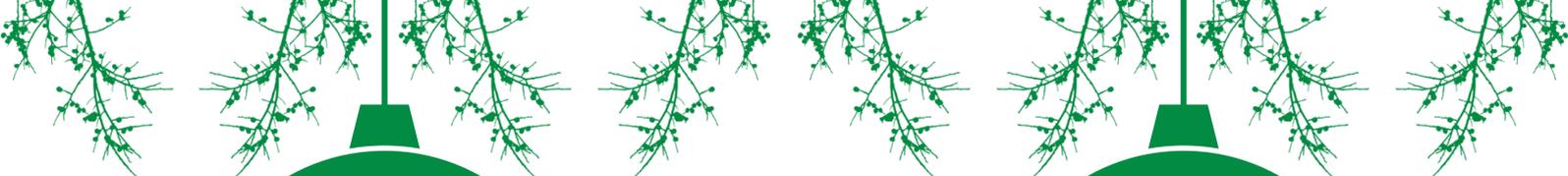
Dividete le lasagne a metà se volete fare quattro monoporzioni come abbiamo fatto noi, altrimenti lasciatele intere. Mettete un po' di besciamella sul fondo della teglia e formate gli strati: un "foglio" di pasta, uno strato di besciamella, uno di ragù, ancora besciamella e poi una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato. Ripetere per un altro strato. Finire con uno strato di pasta, besciamella e Parmigiano Reggiano. Infornare a 180°C finché la superficie sarà ben colorita.



-Le farfalle nello stomaco-
FARFALLE FRESCHE RIPIENE
DI SALAMPATATA DEL CANAVESE

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

- *600 grammi di farina 00
- *300 ml circa di acqua minerale naturale
- *300 grammi di Salampatata
- *Olio extravergine d'oliva delicato q.b.
- *Sale q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Il Salampatata è un insaccato tipico del canavese a base di carne di maiale grassa e magra, patate lesse e spezie tra le quali noce moscata e cannella. Questo prodotto di antica origine contadina, che era realizzato per ottimizzare l'impiego di pancetta, guanciale e rifili di carne suina (nel pieno rispetto del detto "*Del maiale non si butta niente*"), si produce generalmente da settembre ad aprile. La sua stagionatura dura solo 24 ore e il consumo deve avvenire entro pochi giorni dalla produzione. Morbido, saporito, rotondo, pieno ed esaltato dalle spezie che ne bilanciano il sapore, il Salampatata può essere gustato al naturale, su crostini di pane, grigliato, unito a frittate, oppure impiegato in ricette particolari che, grazie ad esso, assumono un gusto pieno e spiccato. Quando c'è una materia prima di qualità, c'è tutto e serve poco altro per realizzare un piatto gustoso e appagante.

Questo è uno di quei casi: il Salampatata, una pasta fresca fatta di acqua e farina, sottile e delicatissima, che ricorda la forma di una farfalla, un filo di buon olio extravergine d'oliva e Grana Padano. Mettendoci anche l'amore, il piatto non potrà che riuscire benissimo.



Procedimento

Setaccio la farina sulla spianatoia e creo la classica fontana con il cratere centrale. All'interno di questo metto poco sale e l'acqua poca alla volta. Impasto il tutto per almeno 10 minuti. La pasta deve risultare piuttosto soda e asciutta (la quantità di acqua necessaria varia in funzione del grado di assorbimento della farina; nel mio caso sono stati necessari 200 ml di liquido). Formo una palla, la avvolgo con pellicola da cucina e la lascio riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.*

Trascorso il tempo di riposo, divido la pasta in 4 porzioni di peso identico che stendo in sfoglie sottilissime sulla spianatoia infarinata oppure utilizzando l'apposita macchina tira sfoglia. Ricavo circa 40 palline poco più grandi di una nocciola dalla polpa del Salmpatata dopo averlo privato del budello. Dispongo le palline sulle sfoglie distanziandole di circa 2 cm. Inumidisco la pasta attorno al Salampatata con un pennello intinto in acqua e richiudo le sfoglie cercando di eliminare l'aria interna. Con una rotella dentellata rifilo la pasta a circa mezzo centimetro dal ripieno. Con la stessa rotella, taglio tra una pallina di ripieno e l'altra con un movimento deciso che faccia girare su loro stessi i fagottini. Schiaccio le parti laterali premendo con le dita e ottenendo una forma simile a una farfalla.

Porto a bollore abbondante acqua poco salata e vi lesso la pasta per pochi minuti o fino a quando sale a galla. Scolo con un mestolo forato e trasferisco in una ciotola. Unisco poco olio extravergine d'oliva e muovo delicatamente la ciotola per condire la pasta. Sposto le farfalle nei piatti individuali, rifinisco con una generosa quantità di Grana Padano grattugiato e una macinata di pepe e servo.

CONSIGLIO ANTI SPRECO: i ritagli di pasta possono essere utilizzati per realizzare maltagliati da utilizzare in un'altra ricetta.

*Se lo preferite, potete realizzare la pasta in planetaria o nell'impastatrice.



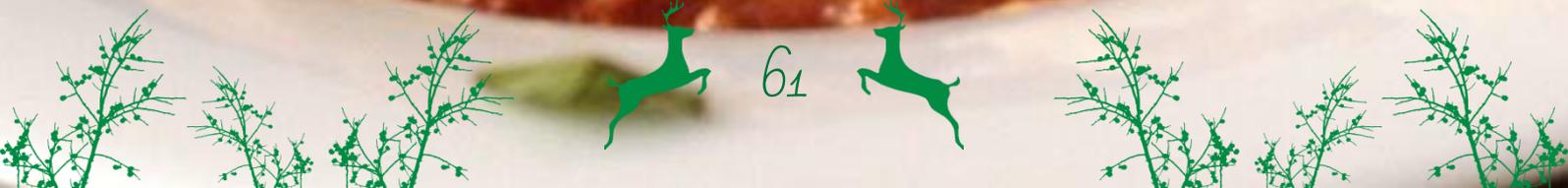
60





RAVIOLI CON SALSICCIA CALABRESE AL RAGÙ DI SUINO NERO

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti
4 persone



Procedimento

Per la pasta:

- *100 g di farina 0
- *100 g di semola rimacinata di grano duro
- *1 uovo
- *mezzo bicchiere di acqua
- *mezzo cucchiaino di sale

Per il ripieno e il ragù:

- *una salsiccia calabrese (dolce o piccante, a piacere)
- *500 g di lonza di suino nero di Calabria
- *un gambo di sedano
- *una carota
- *una cipolla di Tropea
- *qualche foglia di basilico
- *un bicchierino di vino rosso
- *1 lt. di passata di pomodoro di Belmonte
- *un cucchiaino di sale
- *un pizzico di prezzemolo essiccato
- *due cucchiai di olio extravergine di oliva
- *un uovo
- *pecorino crotonese stagionato grattugiato

Siediti che ti racconto...

Conoscete la salsiccia calabrese?

È quella a grana grossa, tagliata rigorosamente a mano e arricchita da peperoncino dolce o piccante e semi di finocchio selvatico.

Nella lenta cottura del ragù scioglie il suo grasso, che va ad arricchire il sapore, e si ammorbidisce al punto di poter essere facilmente tritata per un ripieno.

Tagliare a pezzi una parte della lonza e tritare il resto.

Soffriggerla brevemente nell'olio caldo con la salsiccia a tocchetti.

Unire sedano, carota e cipolla interi ed aggiungere il vino.

Farlo evaporare ed unire la salsa di pomodoro ed il sale, allungando con un bicchiere di acqua. Sobbollire lentamente a fuoco bassissimo fino a restringimento (circa 4 ore).

Verso la fine, aggiungere il basilico.

A metà cottura, prelevare la salsiccia, le verdure e i pezzi di lonza e tritare il tutto finemente, aggiungendo il prezzemolo e l'uovo.

Formare tante palline della grandezza di una nocciola ed utilizzare per farcire i ravioli.

Impastare le farine con l'uovo ed il sale, aggiungendo poco per volta l'acqua, fino ad ottenere un impasto compatto e non appiccicoso.

Lasciare riposare, coperto da un strofinaccio, per un'ora.

Riprendere l'impasto, dividerlo in due parti ed iniziare a tirare la sfoglia (con il mattarello, o con la sfogliatrice) fino allo spessore desiderato.

Disporre la sfoglia sullo stampo, riempire le cavità con l'impasto preparato e spennellare i bordi con poca acqua.

Ricoprire con altra sfoglia, passando più volte il mattarello sullo stampo e premendo bene.

Staccare delicatamente i ravioli dallo stampo, disporli sulla spianatoia bene infarinata e lasciarli asciugare per qualche ora.

Lessarli per 4/5 minuti in abbondante acqua leggermente salata, condirli con il ragù di suino nero e cospargerli di pecorino crotonese stagionato grattugiato.





*RANA PESCATRICE IN VINO ROSÉ
PROFUMATA ALLA CANNELLA,
COTTA A BASSA TEMPERATURA*

di Monica Benedetto e Nicolò del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)





*Ingredienti
per 4 persone*

- *2 tranci di Rana Pescatrice
- *1 bicchiere di vino rosato
- *1 stecca di cannella
- *Sale q.b.
- *1 rametto di maggiorana



Procedimento

Salate i vostri tranci di Rana Pescatrice e lasciateli marinare per circa 10 minuti in 1/2 bicchiere di vino.

Prendete una capiente pentola, versate dell'acqua, applicate il roner e portate alla temperatura di 75°C.

Adagiate il pesce in un sacchetto gofrato, versate l'altro 1/2 bicchiere di vino, unite la stecca di cannella spezzata a metà e il rametto di maggiorana.

Sigillate levando tutta l'aria e cuocete per 25 minuti.

Impiattate adagiando la rana pescatrice sulle stecche di cannella e facendo colare qualche cucchiaino di sughetto al vino. Decorate con la maggiorana e servite.





CONIGLIO IN UMIDO CON OLIVE, NOCI E PINOLI

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti per 4 persone

- *un coniglio da 1,2 kg circa, pulito e tagliato in pezzi
- *100 g di olive verdi e nere snocciolate
- *50 g di pinoli
- *30 g di noci tritate
- *una cipolla di Tropea
- *due spicchi di aglio
- *un peperoncino piccante (a piacere)
- *salvia, alloro, timo, rosmarino, maggiorana
- *due cucchiaini di olio extravergine di oliva
- *un bicchiere di vino rosso
- *un bicchiere di brodo di carne (potete ricavarlo dagli scarti del coniglio, fatti bollire con sedano, carota, cipolla e sale)
- *due cucchiaini di semola di grano duro rimacinata

Siediti che ti racconto...

Il coniglio in umido con olive e pinoli è generalmente definito "alla ligure". Ma, per essere davvero ligure, si dovrebbero utilizzare olive taggiasche, olio locale, conigli provenienti dagli innumerevoli allevamenti del ponente ligure, da cui ha avuto origine la ricetta. In Calabria, terra ricca di prodotti di eccellenza, abbiamo la fortuna di avere grandi estensioni di oliveti, che, oltre a olive dal sapore intenso e stuzzicante, regalano anche un ottimo olio. I pinoli ci sono; aggiungiamo anche le noci che sono dolci e squisite; per la cipolla non spendiamo troppe parole, abbiamo la nostra rossa di Tropea che è sempre vincente. Con l'aggiunta di erbe aromatiche e sapori decisi, abbiamo tutti gli ingredienti. Ecco che il nostro coniglio in umido diventa automaticamente "alla calabrese".



Procedimento

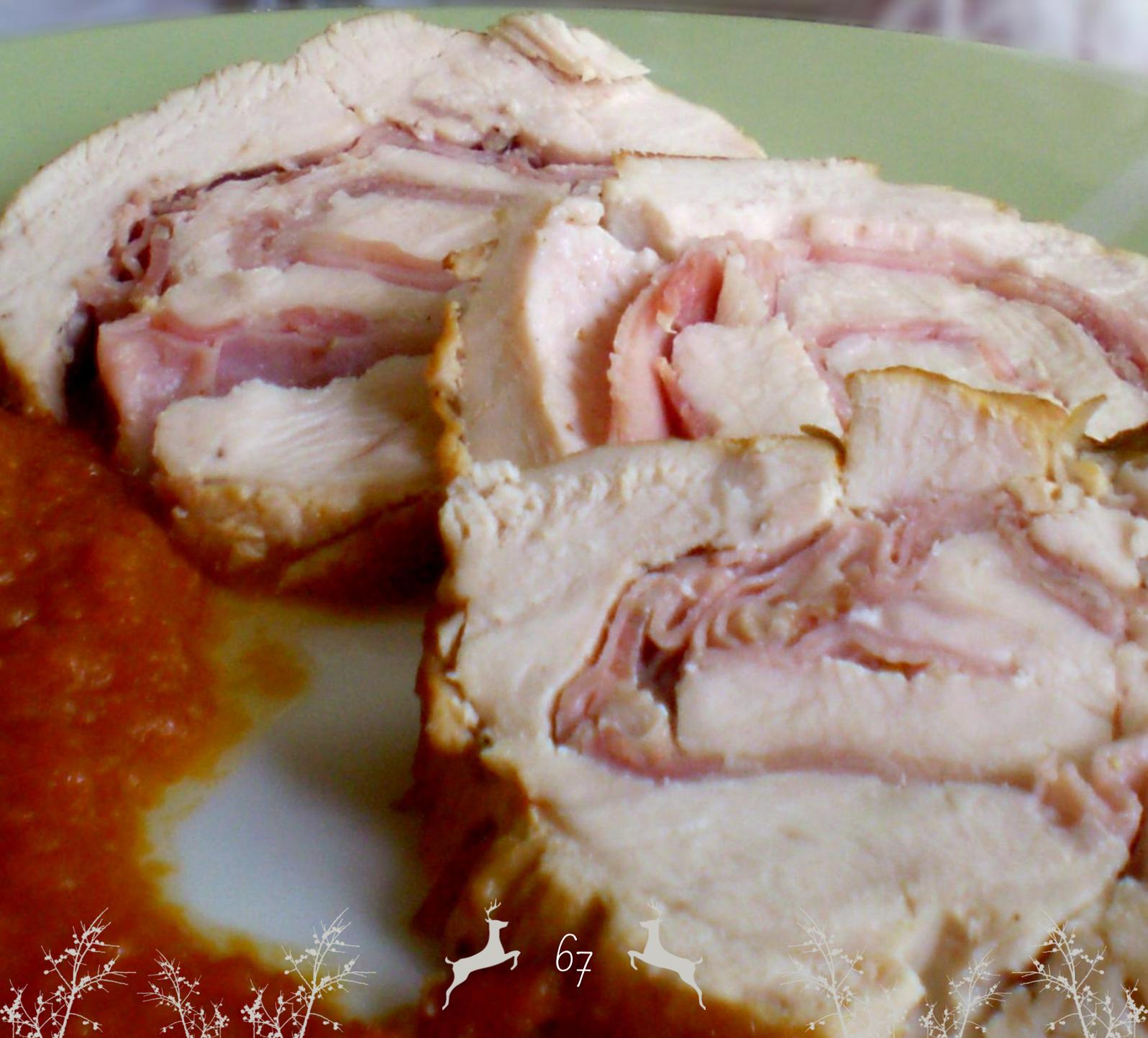
Mettete i pezzi di coniglio a macerare in frigorifero per qualche ora immersi nel vino con le erbe aromatiche.
Pulite e tritate l'aglio e la cipolla.
Soffriggeteli nell'olio con il peperoncino a pezzetti.
Passate i pezzi di coniglio ben asciugati nella semola e dorateli nell'olio caldo.
Aggiungete le olive, i pinoli e le noci e attendete qualche secondo, il tempo di rigirare i pezzi di coniglio un paio di volte.
Versate il vino ben filtrato e lasciate evaporare.
Aggiungete il brodo, coprite e fate cuocere a fuoco lento per 30 minuti.



-Pensando al Natale-

ROTOLO DI TACCHINO

di Silvia De Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#)



67





Ingredienti per 6 persone



Procedimento

Per il rotolo:

- * 1 Kg di fesa di tacchino in un solo pezzo
- * 200 g di prosciutto cotto
- * 50 g di pancetta arrotolata (o bacon)
- * 50 g di burro
- * 2 cucchiaini di succo di limone
- * 2 spicchi d'aglio
- * Sale q.b.
- * Pepe q.b.

Per la salsa:

- * 2 cipolle grandi
- * 3 carote medie
- * 3 cucchiaini di passata di pomodoro
- * 1 spicchio d'aglio
- * 1 foglia d'alloro
- * 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- * 1/2 bicchiere di vino bianco
- * Sale q.b.

Siediti che ti racconto...

La mia non è una famiglia religiosa o attaccata alle tradizioni quindi niente messa del gallo né piatti tipici a Natale, ma ci sono piccole tradizioni di famiglia che rispettiamo. Una è quella del pesce la Vigilia, di solito un piatto della tradizione catalana che si chiama "Zarzuela de Pescado" (operetta di pesce), per non riempirsi troppo di sera. L'altra è che il giorno di Natale si cerca di preparare qualcosa che vada bene riscaldato o un arrosto dell'ultimo momento che non richieda troppe attenzioni. Questo rotolo di tacchino appartiene alla seconda tradizione perché non è giusto che chi prepara le portate debba stare rinchiuso in cucina mentre gli altri chiacchierano. Si prepara il giorno prima e si riscalda a fuoco bassissimo. In più il rotolo fa parte della categoria che in spagnolo si chiama delle "3 B: bueno, bonito y barato", (buono, bello ed economico), perché si può preparare prima e congelarlo o si può fare con pollo, la carne più economica che ci sia.

Vi fate coraggio e lo preparate anche voi?

Per formare il rotolo tagliate (o fate tagliare dal macellaio) la fesa di tacchino in un'unica fetta. Salate e pepate all'interno.

Fate ammorbidire il burro, poi mescolatelo al succo di limone e all'aglio spremuto o pestato e spalmatelo sulla carne.

Sopra la carne unta adagiate il prosciutto cotto a fette coprendo bene tutta la superficie e la pancetta (o bacon) qua e là (perché ovunque sarebbe troppo). Arrotolate strettamente la carne e legatela con lo spago da cucina.

In una pentola non molto più grande del rotolo fate scaldare a fuoco vivace l'olio e rosolate la carne per 8-10 minuti. Spostate la carne su un piatto e mettete in pentola la cipolla e la carota tagliate grossolanamente e aglio e alloro e fate colorire un po', dopodiché aggiungerete il pomodoro, il sale e il vino bianco.

Una volta evaporato l'alcool del vino, rimettete il rotolo in pentola, abbassate il fuoco, mettete un coperchio e fate cuocere per 35-40 minuti, girando il rotolo di tacchino ogni tanto.

Passato il tempo di cottura levate il rotolo dalla pentola e lasciate cuocere ancora la verdura finché non sarà molto morbida, poi passatela al passaverdura per creare la salsina di accompagnamento.

Tagliate la carne quando sarà tiepida e adagiatela sulla salsa e rimettete il tutto sul fuoco.

Come avete visto, già in partenza il piatto prevede un riscaldamento posteriore alla cottura, quindi perché non sfruttarlo per fare tutto il giorno prima e limitarsi a tagliare la carne e scaldarla insieme alla salsa il giorno dopo? Così sì che è un Buon Natale per tutti, cuoca o cuoco compresi.





PANETTONE BASSO GENOVESE

di Monica Benedetto e Nicolò del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)

Siediti che ti racconto...

Noi sentiamo proprio l'aria del Natale: la casa l'abbiamo addobbata quasi tutta e le nostre ricette ormai vertono su dolci tipici, regali gastronomici fatti in casa e portate da servire durante le feste: spero che voi che ci seguite così numerosi siate contenti.

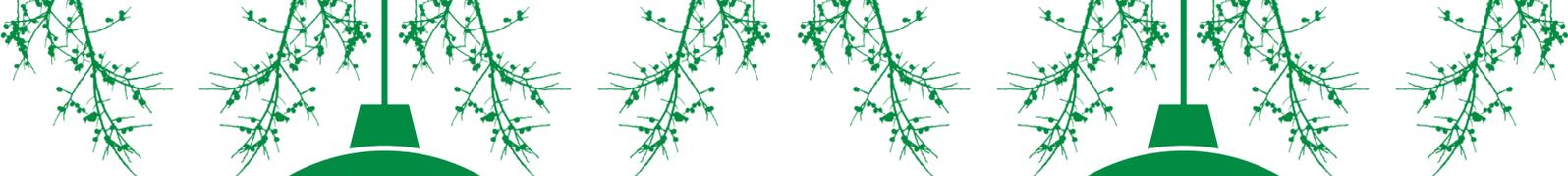
Vi proponiamo un dolce tipico della nostra città, il Panettone Basso, molto semplice da realizzare (anche i meno esperti non avranno problemi), che è anche un'ottima idea regalo: perché come diciamo sempre noi *Home Made* è meglio!!!





Ingredienti

- *85 gr di burro
- *105 gr di zucchero
- *1 Uovo
- *300 gr di farina per panettone
- *0.5 gr di sale
- *250 gr di uvetta
- *150 gr di canditi misti
- *15 gr di pinoli
- *80 gr di latte
- *1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- *1 bustina di lievito per dolci



Procedimento

In planetaria, con la frusta, lavorate burro e zucchero fino ad ottenere una crema senza grumi.

Aggiungete l'aroma di vaniglia, il sale e l'uovo. Lavorate ancora senza montare le uova.

Sostituite la frusta con il gancio a foglia e aggiungete i canditi, l'uvetta e i pinoli.

Mescolate in modo che i canditi siano ben amalgamati.

Aggiungete la farina con il lievito e il latte e impastate, poi trasferite il composto su una spianatoia infarinata e continuate ad impastare fino ad ottenere una massa compatta e friabile.

A questo punto date all'impasto la forma di un disco spesso circa 3,5 cm, imprimate strisce orizzontali e trasversali con l'aiuto di una spatola e cuocete in forno già caldo per circa 40 minuti a 180°C (se il panettone si scurisce troppo copritelo con alluminio da cucina e terminate la cottura).



-Dolce spagnolo per l'Epifania-
ROSCÓN DE REYES

di Silvia De Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#)



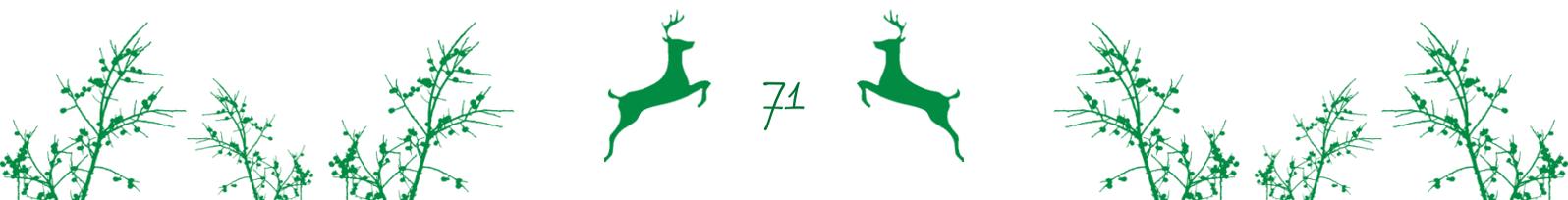
Siediti che ti racconto...

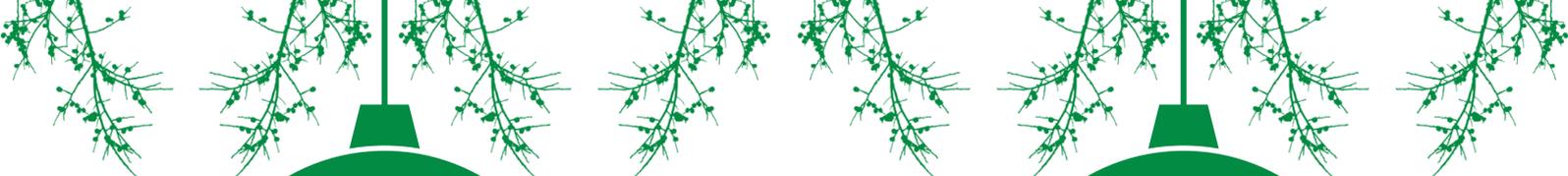
Il Roscón de Reyes, è una preparazione della serie FURTO DI RICETTE, ma siccome non sono una ladra vera, per vedere dove l'ho rubata cliccate [QUI](#).

La ricetta per il Roscón de Reyes è stata presa dal sito webosfritos.es che nasce dalle mie parti e per il volere di una donna decisa a lasciare alle figlie un archivio delle ricette di famiglia. Col tempo acquisiscono un bel mucchio di lettori (parlo al plurale perché il fotografo è il marito...e accidenti che foto!), scrivono un libro e diventano paladini delle ricette tradizionali che, in case come la mia dove mia madre lavora, rischiano di essere dimenticate. Vi consiglio una visita e se avete qualche dubbio con la lingua vi aiuterò volentieri.

Ora vi parlo di questo dolce che si fa per l'Epifania, principalmente nel centro della Spagna (anche se si può trovare un po' dappertutto). Si tratta di un ciambellone con lievito di birra, aromatizzato all'acqua di fiori d'arancio che contiene al suo interno un regalino (nei dolci comprati c'erano di solito minuscole brocche di terracotta da mettere nel Presepe; a casa può essere una moneta o qualcosa che non si rovini in forno) ed una fava: chi trova la fava paga il dolce!

Tradizione vorrebbe che venisse mangiato a colazione insieme alla cioccolata calda quando si aprono i regali. A me piace senza ripieno ma per i golosoni si può aprire a metà e riempire di panna montata eventualmente arricchita con un po' di cacao o crema pasticcera. A voi la scelta!





*Ingredienti
per 2
ciambelloni di
medie
dimensioni*

Procedimento

Per lo zucchero a velo aromatizzato:

- * 120 g di zucchero a velo non vanigliato
- * la buccia di mezzo limone non trattato
- * la buccia di mezza arancia non trattata

Per la prima lievitazione o pasta madre:

- * 70 g di latte intero
- * 10 g di lievito di birra fresco
- * 1 cucchiaino di zucchero semolato
- * 130 g di farina per pane (ricca in glutine, come la Manitoba)

Per l'impasto:

- * 60 g di latte intero
- * 70 g di burro a temperatura ambiente
- * 2 uova medie
- * 20 g di lievito di birra fresco
- * 25 g di acqua di fiori d'arancio
- * 450 g di farina per pane come sopra
- * 1 pizzico di sale
- * 120 g di zucchero a velo aromatizzato
- * la buccia grattugiata di mezzo limone non trattato
- * la buccia grattugiata di mezz'arancia non trattata

Per le decorazioni:

- * 1 uovo sbattuto
- * zucchero semolato inumidito
- * mandorle a lamelle
- * frutta candita a piacere

Compiti per il giorno prima: mettere le bucce di limone ed arancia nello zucchero al velo per aromatizzarlo.

Preparare quello che in Spagna viene chiamato "pasta madre" (che non si offendano i puristi del lievito madre), mescolando il latte appena tiepido con il lievito e lo zucchero poi unendo il tutto alla farina e impastando per almeno cinque minuti. Coprite bene il lievito e lasciate in frigorifero fino al giorno dopo.

Il giorno dopo far tornare a temperatura ambiente il lievito poi lavorare tutti gli ingredienti dell'impasto dopo aver fatto sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido. Quando saranno bene amalgamati, aggiungere il lievito del giorno prima e impastare per almeno 10-15 minuti. Lasciare lievitare per un paio d'ore in un luogo caldo e senza correnti d'aria. Una volta lievitato far sgonfiare con la mano aperta e impastare per un paio di minuti, dividere in due pezzi uguali e per fare il buco pressare e far girare finché non si sarà allargato. Perché non si richiuda mettere un coppa pasta nel mezzo o una palla di carta stagnola.

Ora arriva il momento di mettere dentro la fava ed il regalino: fate due pacchettini con carta forno e metteteli nel dolce da sotto: dopo la lievitazione non dovrebbero vedersi. Coprite bene e fate lievitare per un'altra ora o due (volendo a questo punto si può mettere in frigorifero per infornare il giorno dopo per la colazione...

A lievitazione finita spennellate con dell'uovo sbattuto e decorate con la frutta candita (solo se vi piace), lo zucchero un po' inumidito e le mandorle a lamelle. Infornate per 15-18 minuti a 180 °C con il forno statico.

A piacimento farcire il Roscón de Reyes con panna, crema o panna e cacao quando sarà freddo e accompagnatelo con cioccolata calda.

È perfetto come regalo "esotico". In Spagna ritrovarsi un Roscón casalingo è un grande e poco comune piacere.

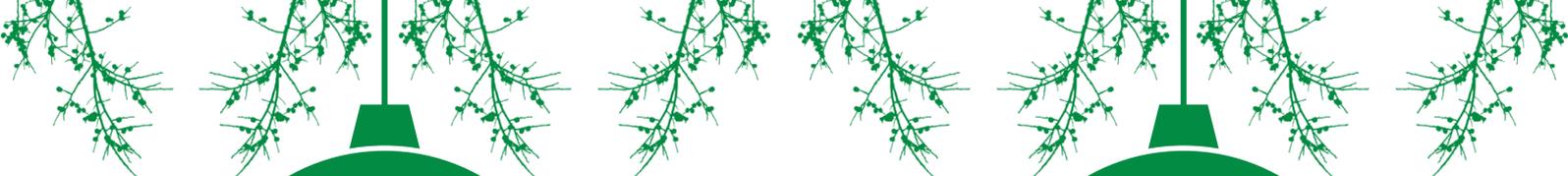




MOSTACCIOLI

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





*Ingredienti
per 24 pezzi
8x12 cm*

- *200 g di farina bianca
- *50 g di farina di mandorle
- *150 g di zucchero
- *50 g di miele
- *2 g di lievito per dolci (o ammoniaca per dolci)
- *20 g di cacao amaro
- *2 cucchiaini di spezie
- *150 g di acqua (volendo si possono sostituire 50 g di acqua con del liquore tipo limoncello, amaretto, rum o il vostro preferito)
- *250 g di cioccolato fondente

Siediti che ti racconto...

Questi biscotti sono tipici del Napoletano. Si preparano all'inizio delle Feste e si conservano in una scatola di latta da offrire agli ospiti durante tutto il periodo natalizio, infatti hanno una durata piuttosto lunga, se ben conservati.

Per fare i mostaccioli o "mustaccioli" servono davvero pochi ingredienti e, soprattutto, non si usano grassi, latte e uova.

Due sono le loro caratteristiche più spiccate: le spezie nell'impasto e il cioccolato che li ricopre.

Le spezie usate dai napoletani si trovano in commercio con il nome di "pisto", ma recentemente li abbiamo visti anche in un grande supermercato del Nord Italia. Ad ogni modo se non le trovate preparate voi un mix di spezie in polvere: cannella e chiodi di garofano non possono mancare, poi anice stellato e noce moscata. Se volete potete aggiungere anche del pepe o dello zenzero. Semplice no?

La forma classica dei mostaccioli è quella a losanga, infatti, esistono appositi stampini. Se non li avete non è un problema: potete dare la forma ai biscotti con un sac-a-poche oppure farli rotondi o stenderli in una teglia rettangolare e poi tagliarli una volta cotti.

Procedimento

I mostaccioli sono davvero facili da preparare. Preriscaldate il forno a 180°C.

Intanto mettete tutte le polveri in una ciotola, setacciando le farine e il cacao per evitare grumi.

Aggiungete il miele e l'acqua e impastate con un cucchiaino o una spatola.

Depositare l'impasto in una teglia da forno a cucchiariate o con la sac à poche dandogli la classica forma a losanga.

Infornate e cuocete per 10 minuti al massimo. Lasciate raffreddare.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria o nel microonde, quindi glassate.

Quando il cioccolato sarà ben asciutto, mettete i mostaccioli in un contenitore di latta: vi conviene farne molti, perché non dureranno a lungo!



-Ogni volta è l'ultima-
TURDILLI AL MIELE

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)

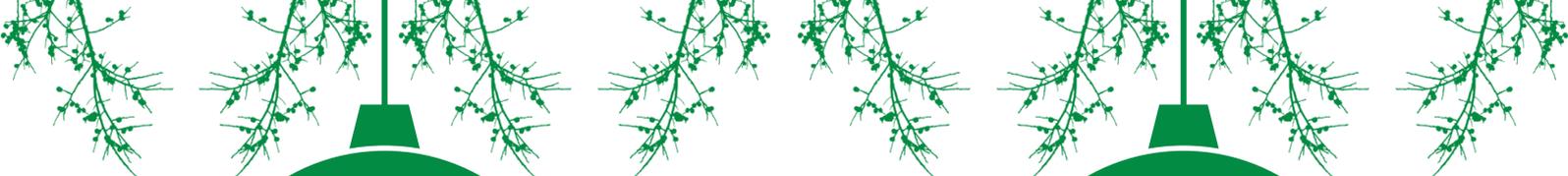
Siediti che ti racconto...

I Turdilli. Il tormento e l'estasi. La gioia e il dolore. Il gusto e...la frittura! Odio friggere, detesto gli schizzi untuosi, l'appiccicume, l'odore invadente. Ho provato, giuro, anche la versione al forno, ma non sono "loro". I Turdilli vanno fritti, così ogni anno giuro di non farli mai più, e ogni anno, puntualmente, ci ricasco, provando, oltretutto, ricette diverse. Questa, della mia amica Mate, mi è piaciuta molto, così gliel'ho estorta, promettendole una citazione ed una menzione d'onore. Ergo, sappiate che se vengono bene, il merito è tutto della Mate!



75





Ingredienti

- *300 g di farina
- *un bicchierino di Vermouth(50 gr. circa)
- *mezzo bicchiere di vino bianco dolce (il moscato va benissimo)
- *un cucchiaino di zucchero
- *un pizzico di cannella o anice
- *1 pizzico di lievito per dolci
- *1 pizzico di sale
- *Olio per friggere



Procedimento

Portate a bollire i liquidi con lo zucchero, il sale e l'aroma scelto.

Togliete dal fuoco e versatevi la farina ben setacciata, mescolando con un cucchiaino di legno.

Rovesciate il tutto sulla spianatoia e continuate ad impastare, aggiungendo il lievito.

Se necessario, aggiungete ancora un po' di farina: l'impasto deve essere morbido e lavorabile, ma non appiccicoso.

Formate dei rotolini dello spessore di un pollice, tagliateli a pezzetti da 7/8 cm circa e strisciati sui rebbi di una forchetta, sul retro di una grattugia o sull'apposito attrezzo, come per fare gli gnocchi.

Scaldare abbondante olio in una padella dai bordi alti. I Turdilli devono essere immersi nell'olio bollente per 5/6 minuti, fino a doratura.

Scolateli su carta assorbente.

Scaldare a bagnomaria il miele fino a renderlo liquido, poi immergetevi i Turdilli, uno alla volta.

Volendo, potete decorarli con mompariglia colorata.

Si, la casa puzza di fritto, mi sono scottata un dito, dovrò snidare le goccioline fin sotto il tappetino... ma che Natale sarebbe, senza Turdilli?





STRUFFOLI

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





Ingredienti

- *500 g di farina 00
- *100 g di zucchero + 4 cucchiari
- *3 uova
- *70 g di burro
- *200 g di nocciole
- *scorza di 1 limone
- *1 bicchierino di limoncello - 30 g circa
- *1 cucchiaino di cannella in polvere
- *confettini colorati
- *8 cucchiari di miele
- *1,5 litri di olio di arachidi per friggere

Siediti che ti racconto...

Ecco una ricetta della tradizione del Sud Italia. Si tratta degli Struffoli, piccole palline di pasta frolla, fritte e passate in una salsa di miele e zucchero.

A Napoli si decorano con i confettini colorati, durissimi da masticare! Noi abbiamo usato le codette di zucchero e un ingrediente poco tradizionale: le nocciole. Ci stanno benissimo e si confondono con le palline di pasta croccanti. L'antica ricetta, inoltre, prevede lo strutto, ma oggi non tutti gradiscono il suo sapore deciso, per cui abbiamo optato per il burro. A questi dolci viene data una forma a piramide normalmente, ma di recente se ne fanno anche delle monoporzioni (a noi piacciono molto le monoporzioni!). La signora Angelina che ci ha insegnato a fare questi dolcetti preferisce dar loro la forma di ciambella.

L'unico problema con gli struffoli è che uno tira l'altro e non si smetterebbe mai di mangiarli! Peccato che Natale venga soltanto una volta l'anno...



Procedimento

Fate sciogliere il burro nel forno a microonde o in un pentolino: non fatelo scaldare troppo, dovrà essere appena tiepido.

In una ciotola capiente mettere la farina, lo zucchero, il burro sciolto, le uova, il limoncello (se non l'avete usate un altro liquore), la cannella e la buccia di limone. Impastate brevemente. Fate una palla e lasciate riposare la pasta per una ventina di minuti, coperta con pellicola da cucina.

Formate lunghi bastoncini con dei pezzetti di pasta, rotolandoli su una superficie leggermente infarinata (il marmo o il legno sono ottimi per questo scopo). Quando tutti questi lunghi grissini saranno pronti, tagliateli come se fossero gnocchetti, nella lunghezza di un centimetro al massimo.

Friggete gli gnocchetti senza cuocerli a lungo: appena assumeranno un colore ambrato, toglieteli dall'olio, scolateli e metteteli a riposare sulla carta assorbente da cucina.

Una volta cotti tutti gli struffoli si passa alla glassatura.

In una padella abbastanza larga, sciogliete 4 cucchiari colmi di miele e due di zucchero. Attenzione: è un'operazione molto veloce, basteranno 30 secondi: non fate bruciare gli ingredienti. Buttate la metà degli struffoli e metà delle nocciole in pentola e, aiutandovi con due cucchiari, rigirate continuamente. Questa cottura "mossa" serve per non far bruciare gli zuccheri, come ci siamo raccomandate prima (la fiamma deve essere bassa). Quando gli struffoli assumeranno un aspetto caramellato, saranno pronti: nel nostro caso ci sono voluti circa dieci minuti.

Ripetete questo passaggio con il resto degli ingredienti.

Passate i piatti in cui sistemerete gli struffoli sotto l'acqua (serve per non far attaccare i dolci al piatto quando lo zucchero si raffredda).





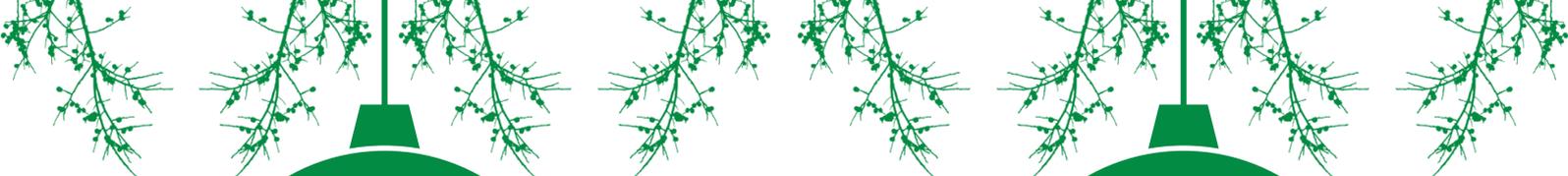
CHINULILLE CALABRESI

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)

Siediti che ti racconto...

Le Chinulille Calabresi si preparano, tradizionalmente, nel periodo di Natale.
Ma sono talmente buone che vanno bene, direi, in qualunque periodo dell'anno!





Ingredienti

Per l'impasto:

- *250 g. di farina 00
- *70 g. di zucchero
- *40 ml. di olio extravergine d'oliva
- *un bicchiere di acqua e vermouth al 50%
- *la scorza grattugiata di un limone
- *un pizzico di sale

Per il ripieno:

- *50 g di noci
- *50 g di uvetta ammollata in acqua e anice
- *50 g di fichi secchi
- *miele di fichi
- *Un uovo sbattuto per sigillare i bordi
- *zucchero a velo per rifinire
- *olio extravergine d'oliva per friggere.



Procedimento

Miscelare la farina con lo zucchero, il sale ed il limone, fare la fontana e versare al centro l'olio, l'acqua e il vermouth, impastando fino ad ottenere un composto liscio ed elastico (se necessario, aggiungere un po' d'acqua). Coprire con uno strofinaccio e lasciare riposare per mezz'ora circa.

Nel frattempo scolare l'uvetta, unirla ai fichi e alle noci e tritare il tutto.

Aggiungere alla frutta secca tritata qualche cucchiaino di miele di fichi (il ripieno deve essere cremoso, ma compatto).

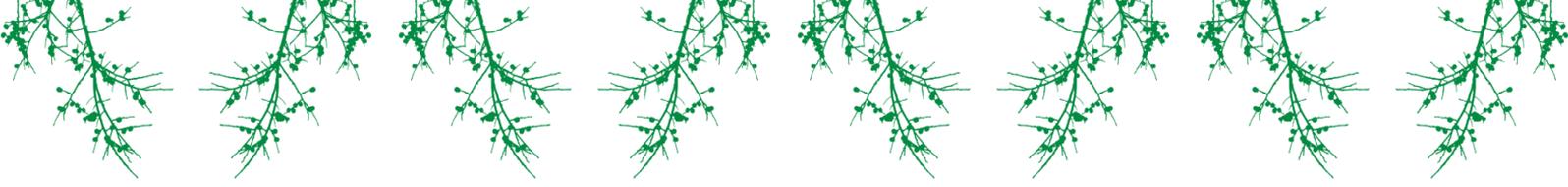
Riprendere l'impasto, stenderlo in una sfoglia sottile e ritagliare dei dischi di 6/7 cm di diametro, rimpastando gli avanzi fino ad esaurimento.

Riempire i dischi con il composto di frutta secca e miele, spennellare i bordi con poco uovo sbattuto e chiudere sigillando bene.

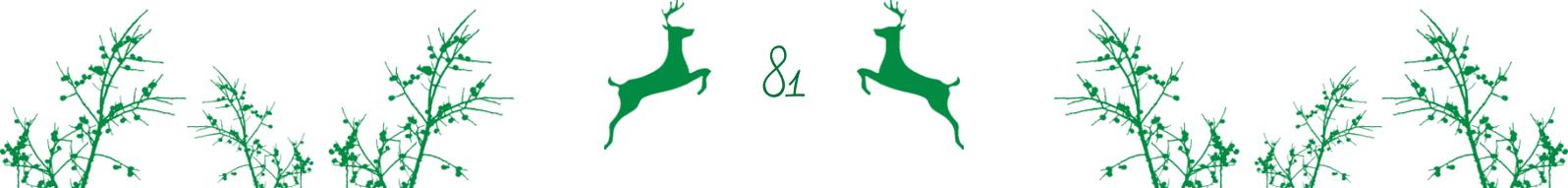
Friggere in abbondante olio per 5/6 minuti, rigirandoli spesso.

Scolare su carta assorbente, lasciare raffreddare e cospargere con lo zucchero a velo.





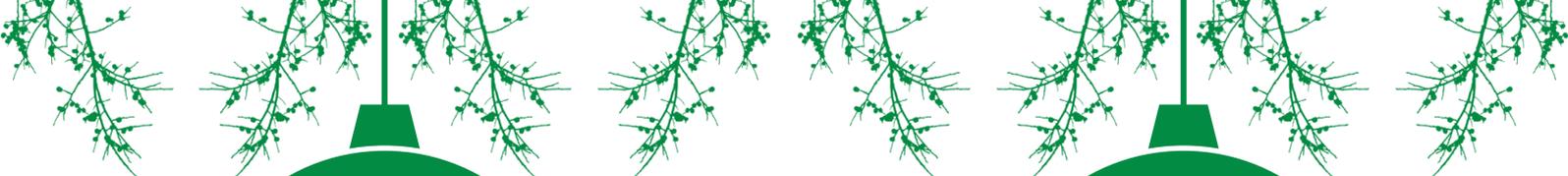
Sempre con l'aiuto di un cucchiaio accomodate gli struffoli sul piatto inumidito, dando loro la forma che preferite. Non toccate con le mani nude gli struffoli bollenti: vi procurereste ustioni serie. Guarnite con codette di zucchero colorate. In 15/20 minuti gli struffoli saranno freddi e ben saldi uno con l'altro: lo zucchero avrà legato gli gnocchetti e la vostra montagnetta o ciambella - come preferite - non crollerà.



-La focaccia delle feste-
DOLCE AL CACAO CON UVETTA,
CANNELLA E CANDITI

di Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO – PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)





*Ingredienti
per una teglia
diam. 30 cm*

- *farina 00 400 g
- *cacao dolce in polvere 50 g
- *lievito di birra fresco 12,5 g
- *yogurt bianco magro 130 g
- *sale fino ½ cucchiaino da tè
- *acqua tiepida 180 ml
- *zucchero semolato 80 g + 1 cucchiaino
- *granella di zucchero 50 g
- *uva sultanina 70 g
- *macedonia di frutta candita 70 g
- *cannella ½ cucchiaino da tè
- *olio di semi di mais q.b.

Siediti che ti racconto...

“Con il profumo di cannella, è subito Natale”
Voglio proporvi la mia focaccia delle feste: un dolce casalingo, morbido e speziato che solitamente offro e condivido con i miei cari durante le classiche partite a tombola e i vari giochi di carte.

L'impasto soffice e delicato grazie alla presenza dello yogurt, ospita uva sultanina e canditi e contrasta con la crosta esterna così croccante, così zuccherina.

Renderà felici grandi e piccini.

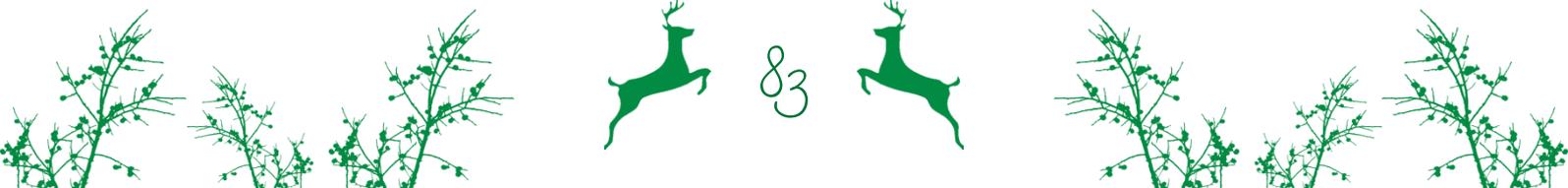
Procedimento

Sciogliete completamente il lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida. Nella ciotola della planetaria, ponete la farina. Unite poi il cacao, la cannella, lo zucchero ed il sale. Amalgamate quindi tutti gli ingredienti secchi con un cucchiaino di legno. Versate ora lo yogurt ed il mix di acqua/lievito.

Lavorate a bassa velocità (utilizzando la frusta ad “elica”) fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Incorporate poi l'uva sultanina e la frutta candita. Mixate nuovamente per qualche altro minuto.

Ungete leggermente la teglia con l'olio di semi di mais. Servendovi di un lecca pentole, trasferite l'impasto all'interno dello stampo. Con le mani inumidite stendete il composto, con la punta delle dita, ricoprendo tutta la superficie. Distribuite poi la granella e un cucchiaino di zucchero sulla vostra focaccia. Lasciatela riposare lontano da fonti di calore per circa 1 ora.

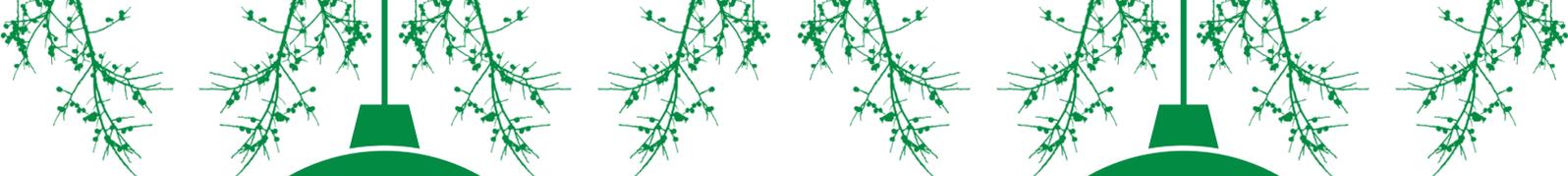
Nel frattempo portate il forno a 200°C. Infornate in modalità statica per 25/30 minuti. Una volta cotta, sformate e lasciate raffreddare la focaccia su una graticola. Servitela fredda presentandola in tavola con un bel piatto a tema.



-Coffeesecake-
CHEESECAKE DI SEIRASS
CON SCIROPPO AL CAFFÈ

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

Per la base:

- *150 grammi di biscotti secchi
- *45 grammi di zucchero di canna
- *45 grammi di burro

Per lo strato cremoso:

- *430 grammi di Seirass piemontese o ricotta mista ovina-vaccina addizionata con panna fresca
- *320 grammi di formaggio fresco spalmabile
- *130 grammi di zucchero di canna
- *30 grammi di farina 00
- *3 uova grandi
- *Alcune gocce di estratto naturale di vaniglia

Per la copertura:

- *Cacao in polvere q.b.
- *Caffè macinato q.b.

Per lo sciropo al caffè:

- *475 grammi di acqua minerale naturale
- *150 grammi di zucchero semolato
- *126 grammi di caffè espresso (circa 3 tazzine)

Siediti che ti racconto...

Il Seirass è spesso considerato la ricotta piemontese, anche se la tecnica produttiva lo avvicina ai formaggi. A base di latte di pecora e vaccino, può essere arricchito con crema di latte, ha una consistenza morbida e cremosa e una pasta molto fine e meno granulosa della ricotta "normale". Tradizionalmente è confezionato in coni di lino. Ha un sapore delicato ed elegante e si presta a moltissimi utilizzi.

Del cheesecake amo la possibilità di variarlo in centinaia di modi e la semplicità che nasce dal suo cuore di formaggio delicato nel quale si agita una nota acida che trovo irresistibile e che contrasta le coperture o gli accompagnamenti più zuccherini. Se poi lo strato cremoso è percorso dall'elegante sussurro della vaniglia e sferzato dalla forza di uno sciropo al caffè in cui vibrano note tostate e amarognole, beh...io mi abbandono, non ho scelta.



Procedimento

Riscaldo il forno a 160°C in modalità statica. Scioglio il burro a fiamma dolcissima (non deve friggere) e lo lascio intiepidire per poi versarlo nel bicchiere del robot da cucina dotato di lame assieme ai biscotti e alla dose di zucchero destinata alla base del dolce.

Frullo fino a ottenere un composto molto fine. Rivesto il fondo di uno stampo a cerniera di 26 cm con un foglio di carta da forno grande abbastanza da fuoriuscire abbondantemente dalla base (aiuterà a sformare meglio il cheesecake cotto).

Pizzico la carta tra il fondo e il bordo dello stampo e chiudo saldamente.

Verso il preparato a base di biscotti nello stampo e lo compatto sul fondo in uno strato uniforme, aiutandomi con il dorso di un cucchiaino o con un pestello piatto.

Trasferisco in forno e cuocio la base del dolce per 10 minuti. Sforno e lascio raffreddare.

Nel frattempo, nel bicchiere del robot utilizzato precedentemente lavato e asciugato, riunisco tutti gli ingredienti dello strato cremoso, ad eccezione delle uova. Aziono la macchina a bassa velocità in modo che gli elementi si amalgamino senza incorporare aria (altrimenti in cottura si formeranno antiestetici buchi).

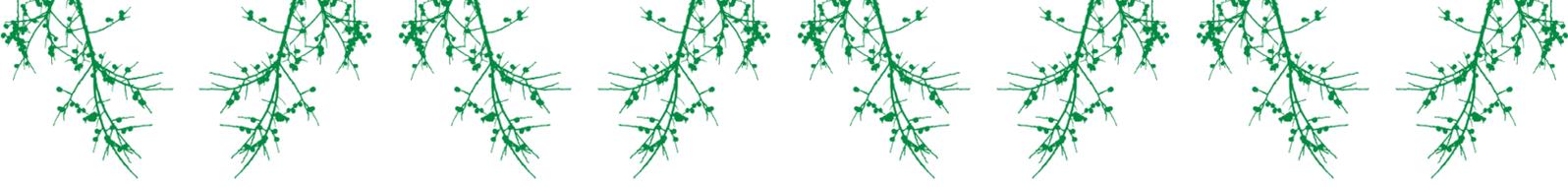
Quando ho ottenuto una crema omogenea, unisco le uova una alla volta sempre a bassa velocità (aggiungo l'uovo successivo solo quando il precedente è perfettamente inglobato).

Verso il tutto sulla base del cheesecake ormai freddo e inforno per 20 minuti.

Trascorso il tempo ruoto il dolce di 180° e cuocio per altri 20 minuti. Il cheesecake cotto deve risultare morbido.

Estraggo dal forno, passo immediatamente la lama di un coltellino attorno alla torta e lascio intiepidire. Rimuovo l'anello dello stampo a cerniera e, sollevando la carta da forno, porto il cheesecake su un piatto di servizio. Sfilo delicatamente la carta per eliminarla.





Lascio raffreddare completamente il dolce prima di coprirlo con pellicola da cucina e trasferirlo in frigorifero per almeno 4 ore.

Per lo sciroppo al caffè, verso tutti gli ingredienti in un pentolino dal fondo spesso e porto a bollire a fiamma vivace, mescolando affinché lo zucchero si scioglia completamente.

Abbasso il fuoco e lascio cuocere sino a quando il liquido è ridotto a 1/3 del volume iniziale e vela il dorso di un cucchiaio d'acciaio.

Lascio raffreddare.

Estraggo il cheesecake dal frigorifero e lo tengo a temperatura ambiente per mezz'ora.

Mesco cacao in polvere e caffè macinato in parti uguali e li setaccio sul dolce.

Servo il cheesecake accompagnandolo con lo sciroppo al caffè.

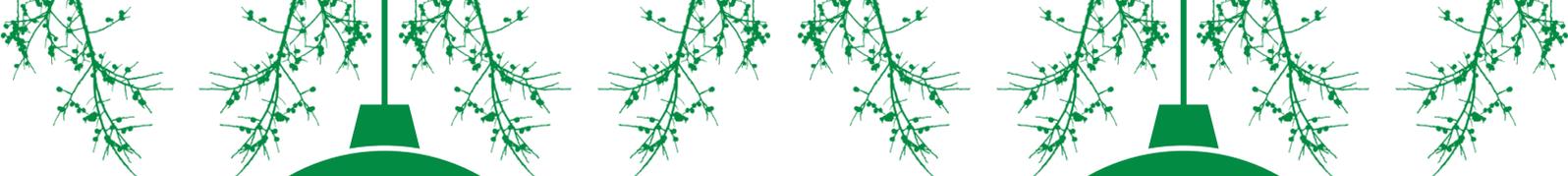




CHEESECAKE AL POMPELMO

di Silvia De Lucas del blog [SILVIA PASTICCI](#)





*Ingredienti
per una teglia
diam. 18 cm*

Procedimento

Per la base:

- *120 g di biscotti secchi
- *25 g di Corn Flakes
- *50 g di burro sciolto
- *40 g di cioccolato bianco sciolto

Per la farcia:

- *200 g di ricotta vaccina
- *200 ml di panna fresca da montare
- *150 ml di succo di pompelmo rosa
- *70 g di zucchero semolato
- *5 g di colla di pesce

Per la copertura finale:

- *150 ml di succo di pompelmo rosa
- *10 g di zucchero semolato
- *5 g di gelatina colla di pesce

Siediti che ti racconto...

Mia madre non ama cucinare, non è neanche una che ami provare, che sperimenti, che usi spezie...eppure nei primi anni '80 è stata una pioniera dei cheesecake – pioniera almeno in famiglia – e, ancora oggi, una delle sue torte gelatinate è la preferita per finire i pasti (tradizionalmente abbondanti e pesantucci) dei giorni di festa.

Io mi sono decisa per un cheesecake con gelatina a base di pompelmo: il gusto amarognolo di questo frutto con il *supermegadolce* di quel poco cioccolato bianco che c'è alla base vanno d'accordissimo e una semplice gelatina poco zuccherata che dà la sberla finale di gusto, per finire un pasto in modo leggero (al palato...non in quanto a calorie!).

Iniziamo preparando lo stampo a cerniera.

Mettete sulla base un pezzo di carta forno per agevolare la sformatura e fissate l'anello. Sbriciolate in modo grossolano i biscotti e i Corn Flakes – a me piace trovare pezzettoni in mezzo alla base ma potete tranquillamente frullare il tutto e non mettere i Corn Flakes che io aggiungo per trovare qualcosa di più croccante – e mescolate con il burro e il cioccolato bianco sciolti a bagno maria o nel forno a microonde per circa 30 secondi alla massima potenza. Versate nello stampo e appiattite con il dorso di un cucchiaino o un batticarne e mettetelo in frigorifero a solidificare mentre preparate la crema della farcitura.

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce.

Montate la panna fredda con le fruste (non deve essere troppo dura o vi sarà molto complicato mescolarla con il resto degli ingredienti).

Mescolate la ricotta con lo zucchero: deve risultare liscia.

Spremete il pompelmo e filtratelo per evitare di trovare pellicine o semi, scaldate nel forno a microonde per 15-20 secondi la metà del succo e fatevi sciogliere la colla di pesce, mescolate prima con il resto del succo, dopo con la ricotta, poi unite a più riprese la panna, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso perché il tutto non perda troppo volume. Versate sulla base di biscotti, coprite con pellicola e tenete in frigorifero per almeno 4 ore.

Quando la torta sarà soda, preparate la gelatina di pompelmo con il succo filtrato e mescolato con lo zucchero semolato, scaldate una parte del succo per far sciogliere la colla di pesce, mescolate e versate MOLTO DELICATAMENTE sul cheesecake. Rimettete in frigorifero per 2-3 ore. Passate delicatamente un coltello tra lo stampo e la torta e, con santa pazienza e tanta delicatezza, aprite l'anello. Dopo mangiate pure :-)



-Calice 'mpigliato-
MODERNA TRADIZIONE
DEL NATALE CALABRESE

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti

Per la pasta:

- *1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva calabrese
- *1/2 bicchiere di vino bianco
- *1 uovo
- *250 g. di farina 0
- *3 g di lievito per dolci

Per la crema:

- *250 gr. di frutta secca tritata (noci, nocciole, pinoli, mandorle, fichi)
- *100 gr. di uva passa ammollata in poco rum (o acqua tiepida)
- *250 gr. di sciroppo di fichi
- *un pizzico di cannella
- *qualche chiodo di garofano
- *100 ml di panna fresca

Per guarnire

- *panna fresca
- *sciroppo di fichi
- *granella di frutta secca

Siediti che ti racconto...

Un calice per servire la tradizionale Pitta 'mpigliata calabrese.

Un'idea forse un tantino bizzarra, ma si sa che modernizzare le tradizioni, rispettandone le basi storiche e gli ingredienti, è una delle attività gastronomiche che più mi diverte. Sono partita da una pitta e...l'ho messa in calice.

Il termine "pitta" è di etimologia incerta. Si ritrova, con lo stesso significato di "pane", "focaccia", nella lingua greca, araba, bizantina, tutte civiltà che hanno avuto una grande influenza in Calabria.

In origine era probabilmente un semplice impasto di acqua e farina, cotto su pietre roventi. Si è successivamente evoluto in innumerevoli varianti: dalla Piadina Romagnola alle Pettole pugliesi; dalla Lestopitta di Bova alla Pitta 'mpigliata di San Giovanni in Fiore.



Procedimento

Sbattere le uova con l'olio ed il vino intiepiditi, poi aggiungere la farina e il lievito setacciati.

Formare un impasto sodo, coprirlo con pellicola alimentare e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per un paio d'ore.

Tostare nocciole, pinoli e mandorle in forno a 120°C per 10 minuti. Tritarli grossolanamente insieme alle noci e ai fichi. Aggiungere l'uvetta ammollata e ben strizzata.

Scaldare lo sciroppo di fichi con la cannella e i chiodi di garofano pestati nel mortaio.

Quando è diventato liquido, filtrarlo e aggiungerlo alla frutta secca tritata.

Frullare il tutto e ridurre in crema.

Unire delicatamente la panna fresca montata. Stendere l'impasto precedentemente preparato in una striscia sottile e cuocerlo in forno a 180°C per mezz'ora circa (fino a quando diventa dorato e croccante).

Lasciarlo raffreddare e sbriciolarlo grossolanamente sul fondo del calice.

Ricoprire con la crema di frutta secca.

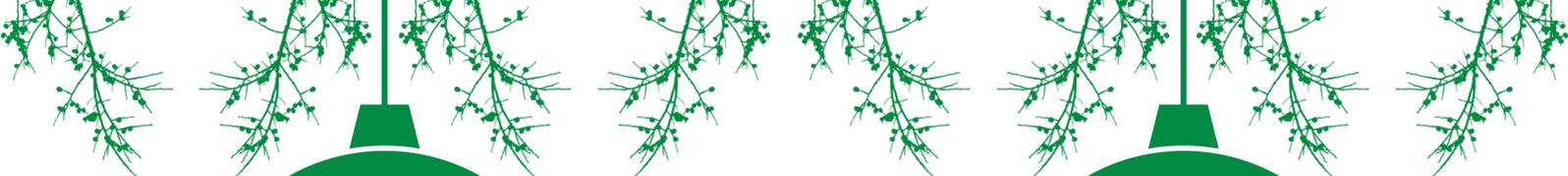
Guarnire con panna fresca montata (si può aggiungere poco zucchero se si vuole più dolce), versare un filo di sciroppo di fichi e spolverare con frutta secca in granella.



-Torino Mon Amour-
BICERIN

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

- *330 grammi di crema di latte
- *300 grammi di cioccolato fondente al 70% di altissima qualità
- *105 grammi di latte intero fresco
- *6 caffè espressi ristretti preparati al momento

Siediti che ti racconto...

Torino...città dall'anima complessa, da scoprire. Sì, perché Torino non urla, Torino dialoga, si mostra e si lascia conoscere, palazzo dopo palazzo, area verde dopo area verde, corso d'acqua dopo corso d'acqua, da chi ha il desiderio di indugiare, camminare, addentrarsi, ammirare, rapportarsi con un luogo dal carattere forte e multiforme.

Città capace di andare oltre i luoghi comuni che hanno fatto di "grigio", "freddo", "fabbrica" il suo marchio per tanto tempo, Torino ha un cuore pulsante caldo come quello di un vulcano che batte sotto la sua pelle elegante e composta, pronta, però, a farsi percorrere da brividi infiniti. È in un "ordinato crogiolo ribollente di vita" del genere che è nato il Bicerin, una straordinaria seppur semplice bevanda che ha visto la luce nell'omonimo caffè aperto nel 1763 vicino al Santuario della Consolata e più tardi diffusosi in altri locali storici della città, divenendone simbolo.

Il Bicerin è nato come evoluzione della Bavareisa, una preparazione di origine settecentesca spesso utilizzata come colazione dalle classi più abbienti, composta da cioccolato, caffè, latte e sciroppo.

Caldissimo, profumato, irresistibile, Il Bicerin è un'esperienza d'amore. Le sue componenti sono rigorosamente preparate sul momento e servite in calici trasparenti che danno la possibilità di ammirare uno spettacolo che appaga gli occhi in quei momenti interminabili che separano dall'assaggio.



Procedimento

Ripongo in freezer una ciotola di metallo affinché si raffreddi a dovere.

Per la preparazione della cioccolata lo strumento ideale è l'apposita pentola per il bagno maria, ma in mancanza, porto a bollire un po' d'acqua contenuta in una pentola sulla quale posso appoggiare una ciotola di vetro senza che il fondo di questa tocchi il liquido. Nella suddetta ciotola spezzetto il cioccolato e verso il latte. Porto la ciotola sulla pentola di acqua bollente, abbasso la fiamma affinché il liquido frema senza bollire violentemente e mescolo con una frusta a mano fino a quando il cioccolato è sciolto e amalgamato al latte. Tengo in caldo.

Estraggo la ciotola di metallo dal freezer, verso la crema di latte all'interno di essa e, con una frusta a mano, la lavoro per alcuni istanti (la crema deve inspessirsi un po', senza montare). Preparo i due caffè espressi.

Verso la cioccolata in due calici di vetro o cristallo.

Aggiungo i caffè e, infine la crema di latte. Dopo un minuto di riposo, servo il Bicerin.

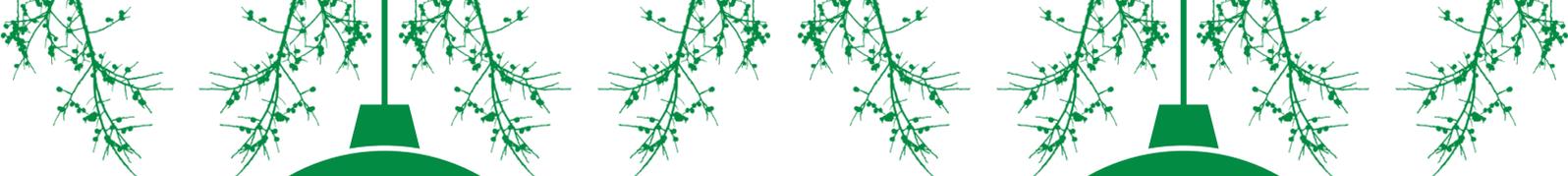




I SEGNAPOSTO DI NATALE

di Monica Benedetto e Nicolò del blog [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)





Ciò che serve

- * Pasta di zucchero rossa
- * Pasta di zucchero bianca
- * Pasta di zucchero rosa
- * Pennarello alimentare nero
- * Coppa pasta a merletto
- * Beccuccio circolare



Procedimento

Vi proponiamo un segnaposto per le vostre tavole nelle giornate di festa. Abbiamo scelto un Babbo Natale realizzato con la pasta di zucchero, davvero semplice da fare. Con la vostra pasta di zucchero rossa create una pera che sarà il corpo del personaggio. Appiattite la parte superiore e posizionate una pallina bianca. Mettete una striscia bianca dove avete iniziato ad appiattire (questo sarà il bordo del cappello). Con un coppa pasta a merletto tagliate un cerchio che andrete a posizionare al centro della pera. Con un beccuccio fate due cerchi per gli occhi, poi con un pennarello alimentare disegnate due puntini. Finite con una pallina rosa per il naso e un semicerchio per la bocca ed il vostro BABBO NATALE è pronto: sarà un gradito ricordo per i vostri ospiti.



Indice delle ricette

- PANDORO, IN UN GIORNO SI PUÒ - 15
- PERE MADERNASSA FARCITE DI TOMINO, SCALOGNO E MIELE - 19
- FLAN DI PORRI CON POMODORINI CONFIT - 21
- CAPESANTE GRATINATE AL BURRO E PEPERONCINO - 23
- ACCIUGHE AL VERDE - 25
- ALICI MARINATE AL FINOCCHIETTO - 27
- NIDI DI PASTA PHYLLO CON CREMA DI SGOMBRO E RICOTTA ALLE ERBE - 29
- PATATE RIPIENE DI SALMONE AFFUMICATO CON FINOCCHIO E MENTA - 31
- MOUSSE ALLA MORTADELLA DI BOLOGNA CON STELLA DI PASTA SFOGLIA E NOCI - 33
- COTECHINO E POLENTA FINGERS - 35
- SPIEDINI DI COTECHINO IN SALSA PICCANTE DI FAGIOLI CON MOUSSE DI LENTICCHIE - 37
- VITELLO TONNATO - 39
- CARCIOFI RIPIENI DI PROSCIUTTO COTTO AL PEPE ROSA - 41
- RISOTTO CON ZEST DI ARANCIA E FIORI EDULI ESSICCATI - 44
- GNOCCHI DI PANE E TOMINO FRESCO AL BURRO E SALVIA - 46
- IL BRODETTO DI PESCE DEL MAR TIRRENO COSENTINO - 48
- SPAGHETTI PER LA VIGILIA DI NATALE - 51
- PASTA AMMUDDICATA - 53
- CREPPE ALLA CURCUMA CON SALSICCIA, ZUCCA E SCAMORZA AFFUMICATA - 55
- LASAGNE AL SAPORE DI TORTELLINI - 57
- FARFALLE FRESCHE RIPIENE DI SALAMPATATA DEL CANAVESE - 59
- RAVIOLI CON SALSICCIA CALABRESE AL RAGÙ DI SUINO NERO - 61
- RANA PESCATRICE IN VINO ROSÈ PROFUMATA ALLA CANNELLA, COTTA A BASSA TEMPERATURA - 63
- CONIGLIO IN UMIDO CON OLIVE, NOCI E PINOLI - 65
- ROTOLO DI TACCHINO - 67
- PANETTONE BASSO GENOVESE - 69
- ROSCÓN DE REYES - 71
- MOSTACCIOLI - 73
- TURDILLI AL MIELE - 75
- STRUFFOLI - 77
- CHINULILLE CALABRESI - 79
- DOLCE AL CACAO CON UVETTA, CANNELLA E CANDITI - 82
- CHEESECAKE DI SEIRASS CON SCIROPPO AL CAFFÈ - 84
- CHEESECAKE AL POMPELMO - 87
- MODERNA TRADIZIONE DEL NATALE CALABRESE - 89
- BICERIN - 91
- I SEGNAPOSTO DI NATALE - 93



CUCINARE CON LE MELE

E-book realizzato con il sostegno dello Chef Mauro Agù del [RISTORANTE IL CIABÒT](#) di Roletto e in collaborazione con il media partner [ATNEWS](#)

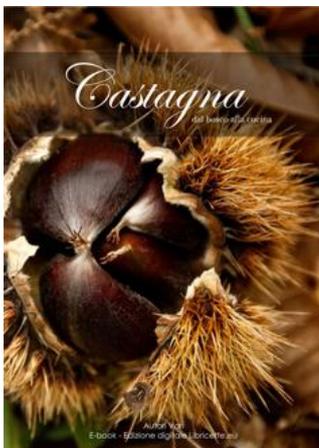
Quali piatti deliziosi possiamo cucinare con le mele?
Quante e quali sono le varietà di mela classiche, antiche e nuove?
Che significato hanno le mele nella nostra cultura?
Per rispondere a tutte queste domande non dovete fare altro che scaricare il nostro nuovissimo E-book!



IL MIELE IN CUCINA - Dal risveglio alla buonanotte

E-book realizzato per [APICOLTURA LA MARGHERITA](#) di Margherita Fogliati

Un produttore di eccellenza, mieli straordinari e gli autori di LIBRICETTE.eu: ecco la formula magica per dare vita a un'opera completa, ricca di contenuti e di ricette di cucina a base di miele che vi sorprenderanno!



CASTAGNA - Dal bosco alla cucina

Un'opera inedita che raccoglie contenuti culturali e ricette che spaziano dall'antipasto alla coccola della sera.
Frutto straordinario, delizioso e versatile, la castagna è una materia prima da utilizzare al naturale oppure in forma di prodotto derivato.
Pensate a quanti piatti si possono creare con la farina di castagne, con i frutti essiccati, con la crema di marroni o con i marron glacés: c'è da perdere la testa e noi di LIBRICETTE.eu l'abbiamo fatto volentieri.

[Scarica gratuitamente in nostri E-book cliccando qui](#)



NATALE A CASA MIA
ricette di cuore e cucina

E-book
Autori vari
Dicembre 2017

Realizzato da LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu

