



Crismoxincucina

Ricette di Natale

Le ricette di Natale

Indice:

Alberelli di polenta

Insalata di arance e salmone

Bignè al gorgonzola e mascarpone

Lasagne al forno

Arrosto di vitello

Cipolline in agrodolce

Macedonia di frutta

Pandorini mignon

Panettone mandorlato

Buone feste da Cris e Max in cucina, vi aspettiamo nel nostro blog con tantissime ricette semplici ma con gusto!

<http://blog.giallozafferano.it/crisemaxincucina/>

Alberelli di polenta



Ingredienti per 4 persone:

per la polenta:

250 grammi di polenta rapida

1 litro di acqua

sale grosso

per la fonduta:

200 grammi di fontina

2 tuorli

125 ml di latte intero

20 grammi di burro

per la decorazione:

pistacchi

Preparate la polenta rapida portando a bollore l'acqua con poco sale grosso, aggiungere la farina di mais e girate bene.

Fate cuocere per 5 minuti sempre girando, è cotta quando inizia a staccarsi dalla pentola.

Mettete la polenta ancora calda dentro una teglia rettangolare precedentemente bagnata, livellatela bene e fate raffreddare bene.

Lo spessore della polenta non deve superare i 2 centimetri.

Io l'ho fatta la sera per il giorno dopo.

Preparate la fonduta in questo modo:

Tagliate la fontina a piccoli dadi e mettetela a bagno nel latte per almeno un paio di ore, io abitualmente la lascio tutta la notte.

Dopo le due ore o il giorno dopo mettete la fontina con il latte in un pentolino capiente, aggiungete il burro e a fuoco bassissimo fate sciogliere il formaggio, mi raccomando non devo bollire.

Quando la fontina sarà completamente sciolta aggiungete i tuorli uno per volta e non aggiungete l'altro se quello precedente non è stato assorbito dal composto.

Girate sempre il composto sempre a fuoco bassissimo e quando ottenete una crema abbastanza densa potete spegnere il gas (considerate che ci vorranno almeno 15/20 minuti da quando aggiungete i tuorli).

Io ho dimezzato le dosi perché altrimenti ne verrebbe troppa.

Mettete la polenta ormai fredda su un tagliere e con un coppapasta a forma di stella e di tre misure diverse tagliate la polenta.

Ne verranno 4 stelle per ogni dimensione.

Componete gli alberelli, metteteli dentro una teglia rivestita con carta forno e mettete in forno per una decina di minuti, facendoli scaldare bene e leggermente dorare.

Mettete gli alberelli di polenta in quattro piatti singoli, mettete sopra gli alberelli qualche cucchiaino di fonduta, decorate con i pistacchi.

Servite gli alberelli con la fonduta a parte.

Antipasto di salmone e arance



Ingredienti per 4 persone:

3 arance gialle
250 grammi di salmone affumicato a fette
4 cucchiaini di brandy
pepe (se gradito)

Pelate a vivo le arance, dividete le fette a metà e mettetele sopra un foglio di carta assorbente in modo che perdano bene il succo.
Prendete il salmone affumicato e tagliatelo a striscioline sottili.

In una ciotola mettete il salmone affumicato, le mezze fette delle arance e il brandy, girate bene e fate riposare in frigo per 15/20 minuti.

Se volete servirlo come nella foto, tagliate a fette delle arance e mettete sopra un po' di antipasto di arance e salmone, se gradite spolverizzate di pepe.

Avete visto il procedimento è velocissimo anche per le cuoche meno esperte ma vi assicuro che è uno di quei piatti da provare....e poi ditemi se avevo ragione del dire che è favoloso!

Bignè con gorgonzola e mascarpone



Ingredienti per 40 bignè:

40 bignè (la ricetta dei bignè è descritta nella ricetta

200 grammi di mascarpone

200 grammi di gorgonzola morbida

se necessario pochissimo latte

Come avete letto sono pochissimi ingredienti per un successo assicurato.

Preparate i bignè in questo modo:

In una pentolino mettete l'acqua, il burro e un pizzico di sale. Quando il burro è completamente sciolto e il liquido inizia a bollire spegnete il gas.

Ora mettete la farina setacciata dentro il liquido, girate bene fino a quando non si è completamente amalgamata al liquido (otterrete un impasto abbastanza sodo).

Ora rimettete il pentolino sul gas a fiamma medio-bassa e girate fino a quando non si forma una patina bianca nel fondo del pentolino (ci vogliono 3 o 4 minuti al massimo).

Fate raffreddare la pasta. Ora mettete la pasta o nella planetaria o in una ciotola capiente e aggiungete un uovo, girate bene e fino a quando non è completamente amalgamato al composto non aggiungete i restanti. Io ho usato le uova medie e ne ho messe 4

Ora accendete il forno a 170°. Coprite con carta da forno due teglie e mettete il composto in una siringa da pasticciere, e fate dei piccoli mucchietti, usare beccuccio a stella di medie dimensioni. Fate cuocere per 25/30 minuti fino a quando non saranno belle dorate.

Fate raffreddare i bignè.

Tagliate la calotta a tutti i bignè.

Ora prepariamo la farcia, nel frullatore mettete il mascarpone e la gorgonzola (lasciatene una fettina che vi servirà dopo averla tagliata a pezzettini da mettere come decorazione finale), frullate e se vedete che risulta troppo dura aggiungete pochissimo latte.

Mettete il composto in una tasca da pasticciere e riempite i bignè con gorgonzola e mascarpone, mi raccomando lasciate poca farcia nella tasca da pasticciere per la decorazione finale.

Chiudete i bignè con gorgonzola e mascarpone e decorate con un ciuffetto di crema e un dadino di gorgonzola.

Lasagne al forno



Ingredienti:

per la besciamella:

500 ml di latte intero a temperatura ambiente

5 cucchiaini colmi di farina setacciata

sale q.b.

una spolverata di noce moscata

per il ragù:

1 cipolla piccola bionda

1 carota

1 costa di sedano

300 grammi di tritata magra

olio di oliva

500 ml di passata di pomodoro

sale
pepe
una spruzzata di vino bianco
1 bicchiere di latte intero a temperatura ambiente
pepe

150 grammi di parmigiano grattugiato
6 sottilette
1 mozzarella
500 grammi di lasagne secche.

Il lavoro è un po' lungo ma vi assicuro che ne vale la pena.

Vi consiglio di preparare la besciamella e il sugo di carne il giorno prima così il giorno dopo avete solo da assemblare le lasagne oppure potete preparare le lasagne farle cuocere e il giorno dopo ora di consumarle solo più riscaldarle a forno già caldo 180° per 15/20 minuti.

Preparate la besciamella in questo modo:

In un pentolino capiente mettere il latte e scaldarlo, accendere il fuoco e fate scaldare.

In una ciotola mettete la farina setacciata e aggiungete del latte tiepido (preso dal pentolino) fino ad ottenere una crema, versate la crema nel latte e iniziate a girare per evitare che si formino dei grumi.

Portare a cottura, a fuoco basso, sempre girando (ci vorranno 5/10 minuti), fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungete una spolverata di noce moscata e girare bene.

Se si dovessero formare dei grumi terminata la cottura passare la besciamella senza burro in un colino a maglie larghe oppure frullarla.

Se la besciamella senza burro dovesse risultare troppo densa consiglio di aggiungete del latte tiepido, invece se dovesse risultare troppo liquida in una ciotola mescolate ancora un cucchiaino di farina con il latte tiepido e aggiungetelo alla besciamella.

Preparate il sugo in questo modo:

Tagliate a pezzetti piccoli la cipolla, la carota e il sedano.

In una pentola capiente (io ho usato il wok), mettete le verdure e 4 cucchiai di olio di oliva. Fate cuocere per 10 minuti circa, aggiungete la carne tritata, salate e spruzzate con il vino bianco.

Quando il vino bianco è evaporato, versate il latte intero, e fate cuocere per 10/15 minuti, girando spesso.

L'aggiunta del latte rende la carne ancora più morbida.

Quando il latte si sarà completamente consumato aggiungete la salsa di

pomodoro e un bicchiere di acqua tiepida, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso per almeno 20 minuti.

Il ragù di carne è una di quelle preparazioni che più cuoce meglio è.

Fate lessare per 3 minuti le lasagne, scolatele, mettetele in una ciotola di acqua fredda, in questo modo fermate la cottura e stendetele su un canovaccio ad asciugare.

Oppure potete anche non lessarle se usate le lasagne quelle pronte per essere utilizzate.

Prendete una pirofila rettangolare, mettete sul fondo poca besciamella e copritela con uno strato di pasta.

Coprite con uno strato di sugo di carne, spolverizzate con il parmigiano e fate un altro strato di pasta che coprirete con besciamella e parmigiano, 2 sottilette spezzettate e parte della mozzarella fatta a piccoli pezzi.

Andate avanti così fino a finire tutti gli ingredienti.

Sopra ultimo strato mettete sugo e besciamella amalgamati assieme e tanto parmigiano.

Fate cuocere a forno caldo a 180° per 40 minuti, per i primi 30 minuti coprite la pirofila con cuki e poi toglietela.

Se volete una lasagna ancora più speciale mettete fette di prosciutto cotto nello strato della besciamella.

Ora in commercio si trovano delle sfoglie per lasagna che cuociono in 20 minuti o 12 minuti.

Arrosto di vitello



Ingredienti per 6 persone:

1 kg di coscia magra di vitello
3 carote
2 coste di sedano
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
una manciata di funghi secchi
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
3 o 4 pomodorini
sale grosso
vino bianco di buona qualità

Per prima cosa mettete i funghi secchi a bagno in una ciotola con dell'acqua tiepida.

Lavate bene le verdure e tagliate le carote a rondelle, il sedano a pezzi e i pomodorini a metà.

In un tegame mettete l'olio quando è caldo mettete la carne e fatela rosolare da tutte le parti, salate con il sale grosso e fate sfumare con il vino bianco.

Aggiungete le verdure tagliate, l'aglio, il rosmarino, i funghi scolati(filtrate l'acqua dove sono stati i funghi e usatela per bagnare l'arrosto!), salate le verdure e fate cuocere a fuoco lento per 60/70 minuti, girando l'arrosto un paio di volte e aggiungendo prima il liquido dei funghi e poi acqua tiepida. A cottura ultimata fate raffreddare.

Tagliate l'arrosto a fettine e passate al passaverdura le verdure.

In una pentola grande mettete uno strato di salsa, aggiungete le fette d'arrosto e completate con l'altra salsa. Scaldare prima dell'uso.

Se la salsa risulta troppo liquida mettete un cucchiaino di farina e fate addensare sul fuoco basso sempre girando.

In frigo si conserva per diversi giorni.

Cipolline in agrodolce



Ingredienti per 4 persone:

800 grammi di cipolline
5 cucchiaini di zucchero di canna o semolato
5 cucchiaini di aceto balsamico
sale

Pulite e lavate bene le cipolline.

Se volete velocizzare il lavoro potete comperare le vaschette di cipolline già pelate, basta solo lavarle bene e controllare che non ci siano parti danneggiate.

In una pentola mettete lo zucchero e quando inizia a caramellarsi mettete le cipolline e girate fino a farle caramellare tutte, salatele ed aggiungete l'aceto balsamico.

Portate a cottura aggiungendo se necessario poca acqua tiepida.

Macedonia di frutta



Ingredienti per 4/6 persone:

- 1 mela
- 2 pere abate
- 1 grappolo di uva non tanto grosso
- 3 pesche (io ho usato quelle sciroppate perchè l'ho fatta fuori stagione)
- 1 ananas fresco o sciroppato
- 1 banana grande
- 1 melograno
- succo di un limone
- succo di due arance
- 2 cucchiaini di zucchero

Per prima cosa sbucciate tutta la frutta e tagliatela a dadini piccoli.
Tagliate a rondelle la banana.
Dividete a metà gli acini di uva e togliete i semi interni.

Sgranate il melograno.

Versate subito sulla frutta il succo di limone in questo modo non annerisce la frutta.

Aggiungete la frutta sciroppata anch'essa tagliata a dadini.

Io quando uso la frutta sciroppata, scolo via il liquido e asciugo bene la frutta.

Mettete tutti i tipi di frutta in una grossa ciotola, aggiungete il succo delle arance e lo zucchero.

Girate bene, coprite con la pellicola trasparente il contenitore e conservate in frigo.

Al momento di servire girate bene, servite in coppette se volete con del gelato.

Pandorini



Ingredienti per 8 pandorini:

200 grammi di farina manitoba
70 grammi di farina 00
70 grammi di zucchero semolato
80 grammi di burro a temperatura ambiente
un pizzico di sale
120 ml di latte a temperatura ambiente
1/2 bustina di lievito di birra secco
scorza di un limone grattugiata
1 uovo a temperatura ambiente
zucchero a velo per la decorazione finale

Per prima cosa preparate il lievito mettendo nella planetaria 50 grammi di farina 00, lo lievito precedentemente sciolto nel latte.

Lavorate il composto e fate lievitare per 30 minuti.

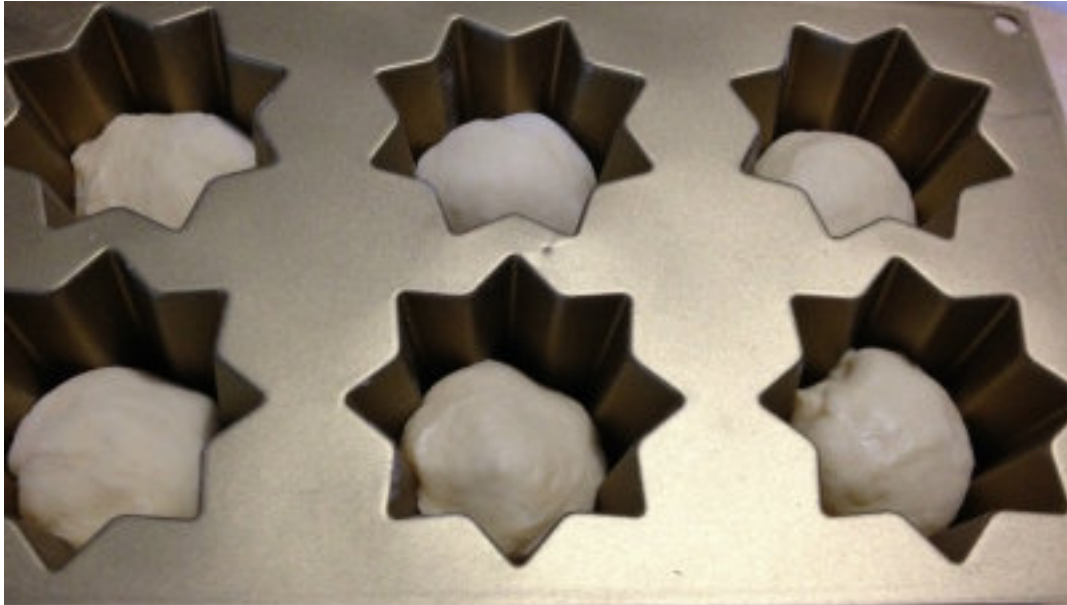
Dopo trenta minuti aggiungete il burro a pezzi, lo zucchero e la scorza del limone, fate amalgamare bene gli ingredienti ed aggiungete per ultimo la

farina e l'uovo.

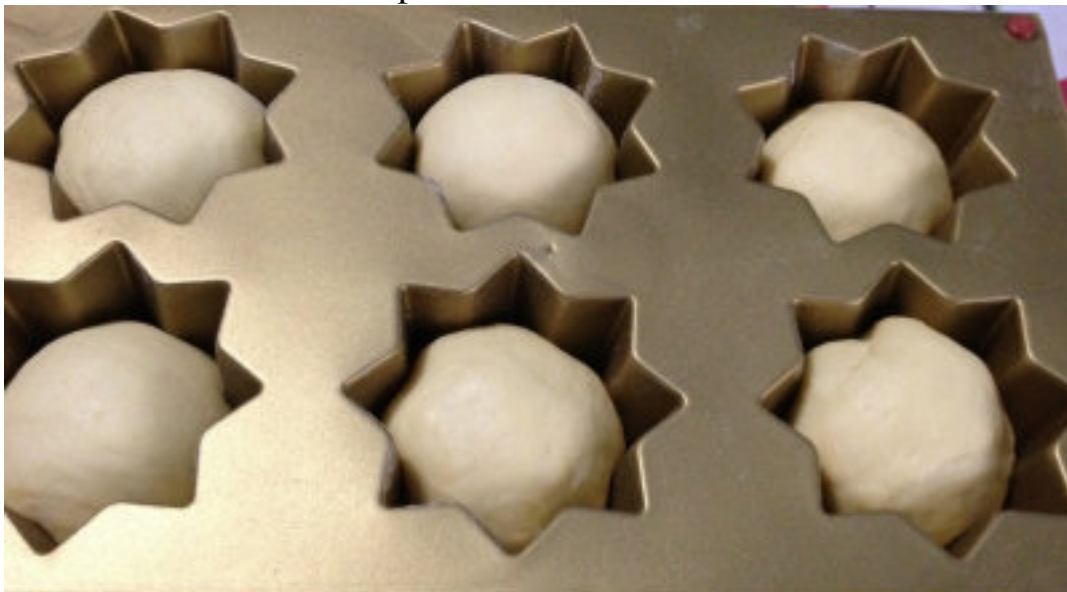
Impastate bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (circa 10 minuti).

Trasferite il composto in un contenitore a chiusura ermetica e mettetelo in frigo nella parte meno fredda per tutta la notte.

Il giorno dopo lasciate una mezz'ora l'impasto a temperatura ambiente e poi dividetelo a pezzi da 60 grammi.



Metteteli dentro gli stampi da pandorini e fate lievitare fino a quando non saranno a filo dello stampo.



Fate cuocere a forno già caldo a 180° per 20/30 minuti.

Far raffreddare e spolverizzate di zucchero a velo.

Oppure potete decorarli con cioccolato fuso e codette di cioccolato colorate.

Se ne avanzate, cosa assai improbabile, conservateli dentro un sacchetto per alimenti.

Panettone mandorlato



Ingredienti per 2 panettoni da 500 grammi o 1 da 1kg

400 grammi di farina manitoba
120 grammi di farina 00
5 grammi di lievito secco o 13 grammi di quello fresco
210 ml di acqua tiepida
120 grammi di burro
90 grammi di zucchero
4 rossi d'uovo a temperatura ambiente
10 grammi di miele
3 grammi di sale
Aromi: arancia o limone o vaniglia o rum.

Per la glassa:

25 grammi di granella di zucchero
25 grammi di mandorle o nocciole intere
40 grammi di zucchero a velo vanigliato
1 albume a temperatura ambiente
40 grammi di farina di mandorle o di nocciole

Se volete farlo con uvetta e canditi:

170 grammi di canditi
170 grammi di uvetta ammollata in acqua calda e rum e poi infarinata

Se volete farlo con gocce di cioccolato:

200 grammi di gocce di cioccolato

Materiale necessario:

Stampi per panettoni in carta
2 ferri per lavorare a maglia
1 tarocco

La preparazione del panettone fatto in casa è abbastanza lungo:

1° giorno ore 16 preparare la biga con:

80 grammi di farina manitoba
5 grammi di lievito secco o 13 grammi di lievito fresco
40 ml di acqua tiepida

in una ciotola mettete l'acqua tiepida e il lievito, girate bene ed aggiungete metà della farina e mescolate.

Ora aggiungete la restante farina e lavorate bene il composto fino a formare una pallina.

Mettete la pallina in un contenitore, coperto da pellicola trasparente e lasciate lievitare per 4/6 ore nel forno spento con la luce accesa.



1° giorno ore 21 primo impasto con:

90 grammi della biga

160 grammi di farina di manitoba

100 grammi di farina 00

70 grammi di burro a cubetti a temperatura ambiente

70 grammi di zucchero semolato

2 rossi d'uovo a temperatura ambiente

170 grammi di acqua tiepida

Preleviamo 90 grammi di biga lievitata, la restante si butta.

Ora entra in funzione l'adorata planetaria, alcune blogger sprovviste hanno usato le fruste elettriche ed il risultato è stato soddisfacente anche per loro.

Nella planetaria mettete la biga e poco per volta l'acqua tiepida quando l'impasto sarà sciolto aggiungete a cucchiainate le due farine setacciate (mi raccomando un cucchiaino alla volta e fino a che la farina non sarà assorbita dall'impasto non aggiungetene altra!).

Aggiungete ora un rosso d'uovo e quando sarà completamente assorbito dall'impasto aggiungete l'altro.

Quando il rosso d'uovo sarà completamente assorbito aggiungete lo zucchero a cucchiainate.

Ogni tanto fermate la planetaria e con il tarocco pulite i bordi della planetaria.

Per ultimo aggiungete il burro pochi pezzetti per volta (sempre solito discorso fino a che non si è completamente assorbito il burro non aggiungetene altro).

Ora fate lavorare la planetaria per 20 minuti, ricordatevi ogni tanto di

pulire i bordi della planetaria con il tarocco.

Trascorso i 20 minuti trasferite il composto in una ciotola, copritelo con pellicola trasparente e successivamente con uno strofinaccio e mettetelo nel forno spento per tutta la notte.

L'impasto risulterà elasticissimo e molto morbido.



2° giorno ore 9 secondo impasto con:

primo impasto

160 grammi di farina manitoba

20 grammi di farina 00

20 grammi di burro fuso freddo

20 grammi di zucchero semolato

10 grammi di miele

2 rossi d'uovo a temperatura ambiente

3 grammi di sale

aromi

Prendete l'impasto lievitato mettetelo nella planetaria ed aggiungete il miele e le farine a cucchiainate, quando la farina sarà completamente assorbita dal composto aggiungete il sale, successivamente lo zucchero, i tuorli, l'aroma e il burro fuso.

Mi raccomando fino a che il composto che mettete a cucchiainate non sarà completamente assorbito dal composto nella planetaria non aggiungetene altro!

Ora fate lavorare la planetaria per 15 minuti.

Se volete aggiungere uvette, canditi o cioccolato fatelo ora, aggiungendoli all'impasto e poi azionando l'apparecchio alla minima velocità per amalgamarlo bene, se aggiungete uvetta fatela prima rinvenire nell'acqua tiepida, asciugatela bene ed infarinatela.

Ora mettete il composto sulla spianatoia leggermente infarinata, fate delle

pieghe (vedi questo video <https://www.youtube.com/watch?v=1yrFi0pFMkA> per 3-4 volte.

Formate una palla e fatelo riposare per un'ora.

Dopo un'ora fate altre 4 o 5 pieghe e mettete il composto nello stampo (l'impasto deve occupare un terzo dell'altezza dello stampo, se è di più potete preparare dei mini panettoni negli stampi per muffins o negli stampi per panettoncini).

Mettete a lievitare nel forno con la luce accesa e un pentolino di acqua bollente fino a che l'impasto non raggiunge quasi il bordo (2 dita sotto)

Se fate il panettone mandorlato non fate la croce sul panettone prima della lievitazione in forno!



Ore 14/16 cottura del panettone mandorlato:

Ora preparate la glassa:

sbattete gli albumi con una forchetta, aggiungete lo zucchero a velo e la farina di mandorle o di nocciole.

Girate bene fino ad avere un composto liscio ed omogeneo.

Quando il panettone è lievitato fino a due dita sotto lo stampo tiratelo fuori dal forno e lasciatelo a temperatura ambiente per 30 minuti.

Togliete il pentolino dal forno e scaldatelo a 190° modalità statica.

Mettete la glassa sul panettone, aggiungete le granelle di zucchero e le nocciole o le mandorle e infornatelo per 7 minuti.

Dopo 7 minuti aprite il forno per far uscire umidità abbassate il forno a 180° e fate cuocere per 30 minuti se si dovesse scurire troppo mettete sopra il panettone mandorlato un foglio di carta alluminio.

Sfornate il panettone, inserite nella base i due ferri per lavorare a maglia e girate il panettone mandorlato una pentola capiente in modo che raffreddi bene a testa in giù!

Il giorno dopo togliete i ferri e consumate il panettone, si conserva per

parecchi giorni dentro ad un sacchetto trasparente per alimenti.