Menu di carne
per il pranzo di Natale
o del primo dell'anno

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/

Sarà perché si mangiano piatti più sostanziosi e cari alla mia tradizione, ma se fossi costretta a scegliere tra la cena della vigilia di Natale e il pranzo del 25 probabilmente sceglierei quest'ultimo, che sento più vicino alle mie corde. Per quanto ami il pesce, infatti, la soddisfazione di cucinare e mangiare un buon primo di carne o un arrosto è per me superiore, anche perché queste ricette ben si sposano anche con i frutti della terra che prediligo di più, come i funghi e i carciofi. Ma per fortuna non dobbiamo scegliere e, dopo il menu a base di pesce per la vigilia[1], vi propongo questo menu per il pranzo di Natale[2], come da tradizione a base di carne. Si tratta di piatti semplici e ricchi di sapore: due antipasti, due primi, due secondi, due contorni e due dessert, uno più buono dell'altro. Come mia abitudine mi rifaccio alla tradizione, ma cercando di dare un tocco di originalità ai vari piatti, senza dimenticare le esigenze di chi, celiaco, ha diritto ad avere un pranzo di Natale identico a tutti gli altri: lasagne sì, quindi, ma fatte di crepes, che rimangono morbide e sono anche più pratiche perché non richiedono di essere bollite. Un arrosto sontuoso, preparato però con carne di maiale (più economica) e impreziosito dal sapore agrodolce delle prugne. E tra i dolci non può mancare il panettone, servito però sotto forma di dolce al cucchiaio.

Non mi resta che augurarvi buone feste e buon appetito!

Segui Il chicco di mais anche su Facebook e Twitter!

http://www.facebook.com/IlChiccoDiMais

https://twitter.com/Ilchiccodimais

---

[1] Lo trovate in un pdf scaricabile gratuitamente a questo indirizzo:
http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/ricettario-in-pdf-menu-della-vigilia-di-natale-e-capodanno/

[2] Se vi serve qualche altro spunto a questo indirizzo trovate la sezione del blog dedicata al Natale:
http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/category/natale/

Antipasti:

Carciofi fritti dorati

Tortino di funghi porcini

Primi piatti:

Lasagne di crepes

Risotto allo zafferano e salsiccia

Secondi piatti:

Arrosto di maiale alle prugne

Pollo alla cacciatora

Contorni:

Patate in padella all'origano

Spinaci filanti

Dessert:

Budino di panettone alle mele

Torta al mandarino e cioccolato

Carciofi fritti dorati

I carciofi fritti dorati sono un antipasto tipico della cucina casalinga romana, che spesso viene servito anche durante il pranzo di Natale. I carciofi, ortaggi protagonisti della tradizione culinaria della capitale, vengono in questa ricetta passati prima nella farina e poi nell'uovo e fritti in abbondante olio di arachide. Per preparare i carciofi fritti dorati io in genere non utilizzo la varietà più grande, dalla testa rotonda, più tardivi e che in genere sono indicati per cuocerli alla giudia o alla romana; scelgo invece i violetti, più piccoli ma ugualmente saporiti e che si trovano già a fine Novembre. Fondamentale per la buona riuscita della ricetta è che l'olio sia bollente (se avete un termometro intorno ai 190°) e di buona qualità; servite i carciofi fritti dorati ben caldi, per un antipasto fingerfood[3] ricco di gusto.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi violetti
- 2 uova intere
- 150 g di farina (per la ricetta senza glutine ho usato la farina di riso)
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- Abbondante olio di arachide

Procedimento (preparazione: 20 min. cottura: 15 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/carciofi-fritti-dorati-ricetta-romana/

Iniziate pulendo i carciofi: tagliate via quasi del tutto il gambo e iniziate a eliminare le foglie, partendo dal basso. Man mano che arrivate alle foglie più interne eliminate solo la parte superiore più dura, spezzando le foglie nel punto in cui sono tenere. Eliminate anche

[3] Qui trovate tante idee per aperitivi e antipasti fingerfood:
http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/category/antipasti/aperitivo/

le punte. Iniziate quindi a tagliare la parte superficiale della base, dove erano attaccate le foglie e la parte più esterna del gambo. Tagliateli quindi a metà ed eliminate la barba, tagliate ogni metà in due e ogni quarto ancora in due. Se il carciofo dovesse essere molto grande dividetelo ancora a metà. Man mano che pulite e tagliate i carciofi metteteli in una bacinella con dell'acqua fredda leggermente acidulata con del succo di limone per non farli scurire. Fate scaldare bene abbondante olio di arachide in una padella o in una friggitrice; preparate vicino al fuoco due ciotole, una con la farina e una con le uova sbattute assieme a un pizzico di sale. Quando l'olio è bollente passate ogni pezzo di carciofo prima nella farina e poi nell'uovo. Scrollatelo leggermente per eliminare l'uovo in eccesso e tuffatelo nell'olio bollente; friggete pochi pezzi per volta per non far abbassare troppo la temperatura del fuoco. Cuocete i carciofi per 4-5 minuti, girandoli spesso e senza farli scurire troppo. Scolateli poi su un foglio di carta assorbente. Servite i carciofi fritti dorati subito, in occasione delle feste natalizie o quando avete voglia di un antipasto sfizioso.

Tortino di funghi porcini

Il tortino di funghi porcini è un antipasto raffinato e dal gusto intenso, un modo diverso per gustare appieno il sapore inconfondibile dei funghi porcini[4]. Proprio animata dalla volontà di mantenere il più possibile intatto il gusto di questi straordinari doni della terra, ho evitato di aggiungere altri ingredienti che ne potessero coprire il sapore, come formaggi e salse di accompagnamento. Il tortino di funghi porcini è perfetto gustato da solo e sublime accompagnato da qualche fungo porcino trifolato. Come il suo "fratello" ai carciofi[5], questo sformatino ha una leggera crosticina all'esterno che racchiude un interno morbido e quasi cremoso, una vera goduria per il palato. Il tortino di funghi porcini è un antipasto monoporzione perfetto per essere servito nelle occasioni speciali, come le festività natalizie.

Ingredienti per 5 tortini:

- 500 g di funghi porcini freschi
- 1 spicchio di aglio
- 200 ml di latte
- 30 g di burro + una noce per imburrare gli stampi
- 30 g di farina (per la versione senza glutine ho usato la maizena) + 1 cucchiaio per gli stampi
- Un pizzico di noce moscata
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- Un ciuffetto di prezzemolo
- Pepe qb
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva

---

[4] Qui potete trovare altre ricette a base di funghi porcini: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/tag/funghi-porcini/

[5] Lo trovate qui: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/tortini-di-carciofi-con-salsa-al-gorgonzola-ricetta-raffinata/

Procedimento (preparazione: 20 min. cottura: 50 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/tortino-di-funghi-porcini-ricetta-antipasto-raffinato/

Per preparare il tortino di funghi porcini iniziate pulendo bene i funghi, operazione che richiede un po' di tempo ma va fatta con molta attenzione: tagliate via dal gambo la parte inferiore e terrosa, poi con uno spazzolino rimuovete delicatamente la terra sia dalle cappelle che dai gambi. Infine strofinate gli uni e le altre con delicatezza usando un foglio di carta da cucina. Riducete sia i gambi che le cappelle a fettine non troppo sottili, controllando sempre che l'interno sia perfettamente integro e bianco. In un'ampia padella fate scaldare l'olio con lo spicchio di aglio sbucciato. Quando l'aglio inizia a soffriggere calate i funghi e fateli saltare per 7-8 minuti a fiamma moderata, girandoli spesso. Quando saranno morbidi salateli e spolverizzateli con il prezzemolo precedentemente lavato e tritato. Lasciate intiepidire. Preparate una besciamella[6] piuttosto densa con 200 ml di latte, 30 g di burro, 30 di farina (o di maizena) e la noce moscata e lasciatela intiepidire. Tenete da parte 2-3 cucchiai di funghi per decorare i tortini, e mettete il resto in un mixer assieme alla besciamella, alle uova e ad un pizzico di pepe. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Assaggiate e regolate eventualmente di sale. Imburrate e infarinate 5 stampini da creme caramel. Riempiteli fin quasi all'orlo con il composto di funghi. Cuocete nel forno già caldo a 180° (statico) per circa 40 minuti. Quando i tortini saranno gonfi e dorati estraeteli dal forno (inevitabilmente si sgonfieranno leggermente) e fateli riposare per un paio di minuti, quindi sformateli. Fate scaldare leggermente nella padella i funghi trifolati rimasti e usateli per guarnire i tortini. Servite il tortino di funghi porcini subito, accompagnato da qualche porcino trifolato e decorato con del prezzemolo tritato.

[6] Qui trovate il procedimento per preparare la besciamella: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/besciamella-senza-glutine-ricetta-base/; nella stessa pagina trovate anche il link per una besciamella light senza burro, ma in questo caso mi atterrei alla ricetta originale.

Lasagne di crepes

Le lasagne di crepes sono un primo piatto gustoso e semplice da preparare, una rivisitazione delle classiche lasagne con il ragù di carne ma in versione ancor più facile; per chi, come me, non può cimentarsi nella preparazione della pasta fresca (con le farine senza glutine è davvero difficile ottenere una sfoglia che non si rompa, a meno che non si aggiunga lo xantano) le lasagne di crepes sono una ricetta davvero preziosa, anche perché le crespelle[7] si possono preparare con molto anticipo e congelare una sopra all'altra, semplicemente separate da carta da forno. Inoltre le lasagne di crepes rimangono morbidissime e si amalgamano bene con il sugo, che io preparo con carne mista e salsiccia. A completare mozzarella, besciamella e parmigiano; le lasagne di crepes sono perfette anche per essere servite per un'occasione importante o un pranzo di festa.

Ingredienti per 4 persone:

- 16 crepes[8]
- 400 ml besciamella (io la preparo in casa per averla senza glutine, il procedimento lo trovate nella nota precedente)
- 300 g di mozzarella
- 100 g di parmigiano grattugiato
- ½ cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano sedano
- 150 g di polpa di vitellone macinata
- 150 g di polpa di maiale macinata
- 1 salsiccia
- 1 Kg di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco o di vino rosso
- ½ bicchiere di acqua o di brodo caldo

---

[7] Qui trovate tante ricette a base di crepes: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/tag/crepes/
[8] Qui trovate la ricetta passo passo per preparare crepes dolci o salate: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/ricetta-base-per-crepes-dolci-e-salate/

- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale qb
- Qualche foglia di basilico
- 15 g di burro

Procedimento (preparazione: 2 ore e 20 min. cottura: 30 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/lasagne-di-crepes-ricetta-primo-piatto/

Per preparare le lasagne di crepes iniziate con la preparazione del ragù di carne, che se volete fare secondo tutti i crismi dovrete far sobbollire almeno due ore: tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla, usando eventualmente un mixer. In una pentola capiente (se ne avete una di coccio usatela, sentirete che sapore!) fate soffriggere questo trito nell'olio a fiamma molto bassa per 6-7 minuti. Quando la cipolla sarà diventata quasi trasparente aggiungete il macinato di vitellone e di maiale, salate leggermente e alzate un pochino la fiamma. Fate cuocere il macinato una decina di minuti, mescolando spesso, quindi aggiungete anche la salsiccia privata del budello e sbriciolata. Fate cuocere ancora per alcuni minuti, mescolando spesso, finché anche la salsiccia non avrà preso colore. Quindi alzate la fiamma e sfumate col vino. Lasciate evaporare per qualche minuto e versate la passata, assieme a mezzo bicchiere di acqua calda o di brodo; salate e mettete il coperchio, lasciando però un piccolo spiraglio per far evaporare l'acqua. Cuocete a fiamma bassa per almeno due ore (non deve bollire, ma appena sobbollire), girandolo di tanto in tanto e aggiungendo altra acqua o brodo se dovesse asciugarsi troppo; se avete tempo potete prolungare la cottura anche fino a 4 ore. Quando il ragù si sarà ristretto e avrà assunto un bel colore scuro aggiungete il basilico a pezzetti e spegnete. Mentre cuoce il ragù potete preparare le crepes e la besciamella. Una volta pronte tagliate la mozzarella a cubetti abbastanza piccoli e fatela scolare per qualche minuto su un colino, in modo che perda un bel po' di acqua. Prendete una pirofila e sporcatene il fondo con un cucchiaio di besciamella e uno di ragù; adagiatevi sul fondo una crespella. Se non avete come me una teglia rotonda della stessa grandezza delle crepes, potete usare anche una pirofila rettangolare, sovrapponendo un po' le crespelle e tegliandole con un coltello per coprire tutta la superficie. Distribuite sul primo strato di crepes un mestolino di ragù, un bel cucchiaio di besciamella, qualche pezzetto di mozzarella e una cucchiaiata di parmigiano grattugiato. Adagiatevi sopra un altro strato di crepes e proseguite con i vari strati, come fosse una normale lasagna. Completate l'ultimo strato delle lasagne di crepes con un bel mestolo di ragù, un po' di besciamella, del parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Cuocete nel forno già caldo a 180 (statico) per circa 30 minuti, finché la superficie non sarà ben gratinata. All'occorrenza potete anche accendere un paio di minuti il grill a fine cottura. Servite le lasagne di crepes ben calde.

Risotto allo zafferano e salsiccia

Il risotto allo zafferano e salsiccia è un primo piatto nutriente e appetitoso, una ricetta adatta al periodo invernale, quando si ha bisogno di qualche caloria in più per riscaldarsi e ristorarsi. Il risotto poi è amato da grandi e piccini e in più è senza glutine ;) Questo risotto è di facile esecuzione e in genere incontra il gusto di tutti; per renderlo cremoso e cotto a puntino è importante seguirlo da vicino, mescolandolo spesso in modo che il riso rilasci l'amido. A fine cottura si aggiunge lo zafferano e si completa il tutto mantecando il risotto con burro e parmigiano.

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di riso arborio
- 200 g di salsiccia (se siete celiaci chiedete sempre al vostro macellaio salsiccia senza glutine)
- 2 bustine di zafferano da 0,150 g l'una
- 50 g di burro
- ½ cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- Brodo di carne qb
- 100 ml di latte
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale

Procedimento (preparazione: 2 min. cottura: 25 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/risotto-allo-zafferano-e-salsiccia-ricetta-primo/

Per preparare il risotto allo zafferano e salsiccia iniziate tritando finemente la cipolla e ponendola in un ampio tegame assieme all'olio e a 20 g di burro. Accendete il fuoco e fate

dorare la cipolla a fuoco molto basso, finché non diventa trasparente. Sbriciolatevi dentro la salsiccia privata della pelle. Cuocete la salsiccia per 3-4 minuti, sgranandola bene con un cucchiaio di legno, quindi aggiungete il riso e un pizzico di sale. Fatelo tostare per un paio di minuti, poi alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato versatevi qualche mestolo di brodo caldo e fate cuocere per 15-20 minuti, mescolando spesso e aggiungendo altro brodo ogni volta che quello precedente si è assorbito. Quando il riso sarà quasi cotto sciogliete lo zafferano in mezzo bicchiere di brodo. Aggiungete lo zafferano al riso e unitevi anche il latte, continuando a mescolare. Aggiustate di sale. Completate con il restante burro e tre cucchiai di parmigiano, mescolate bene finché il risotto non sarà ben mantecato, quindi spegnete il fuoco e fate riposare per un minuto. Servite il risotto allo zafferano e salsiccia spolverizzato con altro parmigiano grattugiato.

Arrosto di maiale alle prugne

In un menu di carne[9] non può mancare un arrosto e se volete stupire i vostri ospiti con un piatto dal gusto particolare vi suggerisco l'arrosto di maiale alle prugne, molto gustoso e di facile esecuzione, perfetto per una giornata di festa. Questo arrosto si può preparare con diversi tagli di carne: io prediligo il filetto di maiale, tenero e saporito, ma la ricetta si presta bene ad essere realizzata anche con l'arista o con la lonza. Per preparare l'arrosto di maiale alle prugne dovete praticare un foro all'interno della carne per tutta la sua lunghezza (se non avete coltelli ben affilati fatelo fare al vostro macellaio), che andrà poi farcita con le prugne secche. Prima di cuocere l'arrosto in forno, rosolatelo per bene in padella e sfumate il fondo di cottura con del marsala. Servite l'arrosto di maiale alle prugne guarnito con il suo sughetto e accompagnato da un contorno di patate.

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di arrosto di maiale (filetto, arista, lonza…)
- 6-7 prugne secche
- 1/2 bicchiere di marsala o di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- Qualche foglia di salvia
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale grosso qb
- Pepe qb

Procedimento (preparazione: 10 min. cottura: 40 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/arrosto-di-maiale-alle-prugne-ricetta-secondo/

---

[9] Qui trovate tante altre ricette per un secondo di carne: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/category/secondi/carne/

Per preparare l' arrosto di maiale alle prugne iniziate mettendo le prugne secche a bagno nel marsala per una ventina di minuti; praticate un foro per tutta la lunghezza dell'arrosto, usando un coltello sottile e molto affilato. Sgocciolate le prugne tenendo da parte il marsala e infilatele all'interno dell'arrosto da entrambi i lati, in modo da farcirlo per intero. Legatelo quindi con lo spago da cucina e cospargetene la superficie con sale grosso e pepe. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio e rosolatevi l'arrosto per un paio di minuti, quindi giratelo senza bucarlo, in modo che si colori da tutti i lati. Togliete l'arrosto dalla padella e mettetevi l'aglio sbucciato, il rosmarino e la salvia. Alzate la fiamma e sfumate con il marsala tenuto da parte, staccando il fondo di cottura con un cucchiaio di legno. Mettete l'arrosto e il sughetto così ottenuto in una pirofila e copritela con un foglio di carta stagnola. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 30-40 minuti. Sfornatelo, fatelo intiepidire leggermente e tagliatelo a fette. Servite l' arrosto di maiale alle prugne con il suo sughetto e accompagnato da un contorno di patate.

Pollo alla cacciatora

Il pollo alla cacciatora è una ricetta originaria della Toscana ma diffusa e apprezzata in tutta Italia, che ben di presta ad essere servito anche in occasione delle feste natalizie, poiché in genere incontra il gusto di tutti. Il pollo alla cacciatora, cotto al tegame con il vino rosso e il pomodoro, rimane infatti morbido e succulento, anche grazie all'aggiunta di diversi odori (aglio, cipolla, carota, sedano, rosmarino…). Ricetta semplice ed economica, il pollo alla cacciatora è un'ottima alternativa al classico pollo arrosto. Accompagnatelo con un contorno di verdure saltate o con un classico contorno di patate, successo assicurato!

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg e mezzo di pollo (io ho usato solo cosce e sovracosce)
- 1 spicchio di aglio
- ½ cipolla
- 1 carota
- 2 gambi di sedano
- 450 g di passata di pomodoro
- 100 ml di olio evo
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 rametto di rosmarino
- Sale
- Pepe

Procedimento (preparazione: 10 min. cottura: 50 min.)

La ricetta fotografata passo passo la trovate qui:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/pollo-alla-cacciatora-ricetta-toscana/

Pulite e lavate bene il pollo, lasciandolo con la pelle, e asciugatelo. Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla (volendo potete usare un mixer). In un'ampia padella fate rosolare i pezzi di pollo nell'olio per 6-7 minuti, a fuoco medio; quindi girateli, salateli e fateli dorare anche dall'altra parte. Aggiungete lo spicchio d'aglio sbucciato, il trito di

sedano, cipolla e carota, il pepe e il rosmarino; fate insaporire per altri 5 minuti e alzate la fiamma; sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare. Aggiungete la passata di pomodoro, abbassate la fiamma e aggiustate di sale. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti, aggiungendo un po' di acqua calda o di brodo se il condimento dovesse asciugarsi troppo. Quando il pollo alla cacciatora sarà morbido e il sugo si sarà addensato spegnete il fuoco e servite subito.

Patate in padella al rosmarino

Le patate piacciono a tutti e sono il contorno[10] ideale per qualsiasi pietanza. Al forno sono un grande classico, ma la cottura è lunga e spesso, specie durante le feste, succede che il forno sia occupato dal primo o del secondo: vi propongo quindi queste patate in padella al rosmarino, buone come quelle al forno. In questa ricetta, le patate tagliate a spicchi vengono cotte in poco olio di oliva, aglio e rosmarino, in modo da rimanere croccanti all'esterno, ma morbide e saporite all'interno. Il tutto in appena una ventina di minuti!

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate medie
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 4 cucchiai di olio evo
- Sale

Procedimento (preparazione: 5 min. cottura: 20 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/patate-al-rosmarino-ricetta-senza-forno/

Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi non troppo grandi. Sciacquatele sotto l'acqua corrente e asciugatele con un canovaccio. In un'ampia padella che le possa contenere tutte in un unico strato, fate scaldare l'olio con l'aglio sbucciato e il rosmarino, quindi calate le patate e fatele dorare a fuoco medio, girandole di tanto in tanto. A metà cottura alzate la fiamma e continuate a cuocere le patate girandole spesso, finché non saranno ben colorite. Spegnete il fuoco e salate, quindi servite le patate al rosmarino subito.

---

[10] Qui trovate tante altre idee per contorni tradizionali o più originali:
http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/category/frutta-e-verdura/contorni/

Spinaci filanti

Gli spianaci filanti con mozzarella sono un contorno semplice da preparare e molto sfizioso, un buon modo per far mangiare gli spinaci anche a chi, adulto o bambino, in genere storce il naso di fronte a queste verdure. Questa ricetta prevede che gli spinaci freschi vengano appena scottati in padella, senza essere lessati in precedenza: in tal modo rimangono teneri e saporiti, senza disperdere le loro caratteristiche nutrizionali. Volendo potete preparare gli spinaci filanti con gli spinaci surgelati, che andranno però bolliti per qualche minuto, scolati e strizzati molto bene. A fine cottura si aggiunge il parmigiano e dei cubetti di mozzarella, che con il calore si scioglie rendendo questo contorno molto appetitoso.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci freschi
- 30 g di burro
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 150 g di mozzarella
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 1 pizzico di sale

Procedimento (preparazione: 20 min. cottura: 5 min.)

Qui potete trovare la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/spinaci-filanti-con-mozzarella-ricetta-contorno/

Per preparare gli spinaci filanti iniziate pulendo molto bene gli spinaci: metteteli in una vaschetta piena d'acqua e sciacquateli un paio di volte. Quindi strofinateli delicatamente foglia per foglia eliminando bene tutta la terra. Tagliate la mozzarella a cubetti molto piccoli e fatela scolare per qualche minuto. In un ampio tegame mettete il burro e l'olio e fateli scaldare leggermente, quindi aggiungete gli spinaci, un po' per volta se non c'entrano, salateli e coprite con un coperchio. Fate cuocere a fuoco medio per 3-4 minuti, giusto il tempo che si ammorbidiscano e che calino di volume. Aggiungete a questo punto

il parmigiano grattugiato e la mozzarella, spegnete il fuoco e coprite con il coperchio. Quando la mozzarella si sarà squagliata, servite subito gli spinaci filanti.

Budino di panettone alle mele

Al pranzo di Natale non può mancare il panettone e, accanto a quello tradizionale, potete preparare questo dolce al cucchiaio[11] delizioso e molto profumato. Il budino di panettone alle mele è una sorta di pudding in cui strati di panettone si alternano a pezzetti di mela insaporita con la cannella; il tutto viene poi bagnato con una salsa di uova e latte e passato in forno per una mezzoretta: in tal modo le mele cuocendo si amalgamano al panettone rendendolo ancor più gustoso e profumato. Io ho scelto di realizzare dei dolci monoporzione, ma volendo si può comporre il budino di panettone in una teglia rettangolare e servirlo a fette. Gustate il budino di panettone alle mele caldo ma non bollente.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g circa di panettone (o di pandoro)[12].
- 2 mele golden oppure renette
- 60 g di zucchero semolato
- 2 uova
- Un bel pizzico di cannella in polvere
- 2 cucchiai di succo di limone
- 170 ml di latte o di panna fresca
- 3 cucchiai di zucchero di canna
- Una noce di burro

Procedimento (preparazione: 30 min. cottura: 30 min.)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/budino-di-panettone-alle-mele-ricetta-del-riciclo/

---

[11] Qui trovate tante altre ricette di dolci al cucchiaio: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/category/dessert/dolci-al-cucchiaio/

[12] Per la versione senza glutine ho usato un panettone confezionato, ma volendo si può usare anche quello fatto in casa che trovate qui: http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/mini-panettone-senza-glutine-ricetta-di-natale/

Iniziate sbucciando le mele, privatele del torsolo e tagliatele a tocchetti. Mescolatele con 30 g di zucchero, un bel pizzico di cannella e il succo di limone. Lasciatele a macerare per una mezz'oretta. Intanto in una ciotola sbattete velocemente le uova con 30 g di zucchero. Aggiungetevi il latte o la panna e continuate a sbattere per un paio di minuti. Tagliate il panettone a fette spesse circa mezzo centimetro, quindi ritagliatelo per dargli la forma della teglia che userete (non c'è bisogno di essere molto precisi). Imburrate lo stampo che userete per cuocere il budino di panettone e coprite il fondo con una o più fette. Distribuitevi sopra qualche cubetto di mela. Coprite con un'altra fetta di panettone, su cui disporrete ancora un po' di mela. Chiudete infine con un altro strato di panettone. Versate il composto di uova sulla superficie del budino di panettone a cucchiaiate, facendola penetrare bene all'interno premendo un po' col dorso del cucchiaio. Fate riposare il budino di panettone per almeno mezz'ora. Spolverizzate infine la superficie con lo zucchero di canna e cuocete nel forno già caldo a 180° (statico) per circa 25 minuti. Quando il budino di panettone sarà gonfio e dorato accendete il grill e fate caramellare la superficie per qualche minuto; in alternativa potete usare un caramellatore. Fate intiepidire leggermente per 10-15 minuti e servite il budino di panettone alle mele caldo.

Torta al mandarino e cioccolato

La torta al mandarino e cioccolato è un dolce delizioso e bello da vedere, che si prepara facilmente ed è perfetto per questa stagione, quando mandarini e clementine sono succosi e saporiti. Pur essendo un dolce a base soffice, la torta al mandarino, grazie all'aggiunta di un semplice sciroppo, rimane umida e piacevole al palato, l'ideale da servire anche a fine pasto. Infine, la copertura di cioccolato fondente, che ben si sposa con il gusto degli agrumi, rende la torta al mandarino croccante e golosa. Come dicevo la ricetta è di semplice esecuzione, c'è solo bisogno di un po' di tempo per far raffreddare la torta prima di glassarla e, una volta fatto, per far indurire più velocemente il cioccolato, la si può far raffreddare in frigorifero per una ventina di minuti. Decorate la torta con spicchi e scorze di mandarino.

Ingredienti per una tortiera di 26-28 cm di diametro:

- 4-5 mandarini o clementine (450 g) + uno per decorare
- 200 g di burro morbido
- 2 uova
- 150 g di zucchero nell'impasto + 80 g per lo sciroppo
- 250 g di farina (per la versione senza glutine ho usato il mix C per dolci Schar)
- 1 bustina di lievito per dolci (se siete celiaci controllate le marche consentite sul prontuario AIC, io ho usato quello senza glutine Auchan)
- 1 pizzico di sale
- Per la copertura: 150 g di cioccolato fondente

Procedimento (preparazione: 45 min. cottura: 30 min. + tempo di raffreddamento)

Qui trovate la ricetta fotografata passo passo:

http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/torta-al-mandarino-e-cioccolato-ricetta-dolce/

Per preparare la torta al mandarino e cioccolato iniziate facendo ammorbidire il burro a temperatura ambiente, in modo da poterlo lavorare a crema. Intanto grattugiate la scorza

dei mandarini (senza intaccare la parte bianca) e spremetene il succo. Quando il burro è morbido aggiungetevi un pizzico di sale e 150 g di zucchero e lavoratelo con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto cremoso. Sgusciatevi dentro le uova e amalgamatele bene al burro. In una ciotola mescolate la farina con il lievito. Aggiungete la farina e il lievito al composto, mescolando sempre con un cucchiaio di legno; versatevi anche metà del succo di mandarino e metà delle scorze. Continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e piuttosto consistente. Foderate una teglia di 26-28 cm di diametro con la carta forno e versatevi l'impasto, livellandolo bene con un cucchiaio; cuocete la torta al mandarino nel forno già caldo a 180° (statico) per circa mezz'ora (fate sempre la prova dello stuzzicadenti prima di sfornarla). Nel frattempo preparate lo sciroppo: in un pentolino portate ad ebollizione il succo di mandarino e le scorze rimaste assieme a 80 g di zucchero e a 30 ml di acqua. Fate bollire per 10-15 minuti, finché lo sciroppo non si sarà addensato, quindi spegnete il fuoco. Quando la torta al mandarino sarà gonfia e dorata sfornatela e, mentre ancora è calda, bucherellatene la superficie con uno stuzzicadenti; versatevi sopra lo sciroppo a cucchiaiate, fino a ricoprirla per intero. Fatela raffreddare completamente, quindi sformatela e adagiatela su una gratella o su un foglio di carta da forno; procedete quindi a preparare la copertura: spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria, finché non è completamente sciolto. Con un cucchiaio o un pennello versatelo sulla torta al mandarino partendo dal centro e proseguendo verso l'esterno. Spennellate bene anche i bordi. Quando il dolce sarà completamente ricoperto di cioccolato fatelo raffreddare bene in modo che si indurisca (volendo potete anche metterlo in frigorifero per 20-30 minuti). Decoratelo infine con spicchi e scorze di mandarino. Servite la torta al mandarino come dessert, magari in occasione delle feste di Natale.