



Menù di Capodanno

Antipasti

Cozze in pastella

Insalata di gamberetti

Mini cotechino e lenticchie

Bresaola, grana sedano e rucola

Primi

Tagliatelle agli scampi

Cannelloni al prosciutto

Spaghetti piccanti con il polpo

Secondi

Gamberi al forno

Vitello tonnato

Contorni

Insalata russa

Patate e guanciaie

Carciofi in pastella

Dolci e dessert

Flan Parisien

Mandarino gelato



COZZE IMPANATE



Ingredienti

1 confezione di cozze surgelate già sguosciate oppure un sacchetto di cozze fresche, 1 limone
2 cucchiai di olio evo, sale e pepe q.b., 1 uovo, 3-4 cucchiai di pane grattugiato. olio
abbondante per friggere.

Procedimento

Se utilizzate cozze fresche iniziate eliminando tutte le cozze aperte e con il guscio rotto. Eliminate i filamenti che escono dal mollusco, semplicemente tirando. Raschiate le alghe, e tutto quello che si trova sul guscio. Lavate le cozze e versatele in una pentola e coprite con un coperchio. Accendete a fuoco vivo e aspettate qualche minuto che le cozze si aprano. Eliminate quelle che non si sono aperte ed eliminate tutti i gusci, lasciando solo il mollusco. Se utilizzate quelle surgelate, scongelate le cozze tenendole con la confezione ancora in frigo per un paio d'ore. Aprite la confezione ed eliminate l'acqua in eccesso. Condite le cozze con olio, limone, sale e un ciuffo di prezzemolo e fate insaporire per 30 minuti. Trascorso il tempo mettete abbondante olio a scaldare e passate le cozze (dopo aver eliminato il condimento in eccesso) prima nell'uovo salato con un pizzico di sale e poi nel pane grattugiato. Friggetele nell'olio caldo. Le cozze saranno pronte in pochi minuti. Servitele su un letto di sedano con qualche spicchio di limone ed un pizzico di sale e pepe.

INSALATA DI GAMBERETTI



Ingredienti

600 g di gamberetti surgelati, 3 zucchine, 10 pomodori ciliegino, 20 olive nere denocciolate
1 cucchiaio di pesto al basilico, 1 spicchio di aglio, oli e sale q.b.

Procedimento

Sbollentate i gamberetti per pochi minuti, scolate e mettete da parte. Tagliate le zucchine in tre fette nel senso della lunghezza, e sbollentate anche queste in acqua salate per 3 minuti dal bollore. Scolate e tenete da parte solo la parte verde tagliata a tocchetti. Tagliate a rondelle le olive. Private dei semi i pomodorini e tagliateli in quattro parti. Condite ogni ingrediente con olio e sale e ed una rondella di aglio, fate riposare per mezz'ora circa. In una terrina capiente, unite il tutto e condite con 1 cucchiaio di pesto abbondante. Fate riposare in frigo un paio d'ore. Prima di servire togliete dal frigo almeno mezz'ora prima.

MINI COTECHINO E LENTICCHIE



Ingredienti

250 g di polenta già pronta, 1 piccolo cotechino precotto, mezza carota, mezza costa di sedano

mezza cipolla, 150 g di lenticchie, olio, sale e pepe q.b. , 1 ciuffetto di prezzemolo.

Procedimento

Preparate la polenta e stendetela su un tagliere o una teglia in uno strato uniforme di 1 cm di spessore e lasciate raffreddare. Nel frattempo tritate il sedano, la carota e la cipolla e soffriggeteli in un tegame con poco olio, aggiungete le lenticchie e fate insaporire qualche minuto. Versate l'acqua pari al doppio del volume delle lenticchie, salate, pepate e profumate con un ciuffetto di prezzemolo e fate cuocere per circa 30 minuti coprendo con un coperchio. Con un taglia pasta di 5 cm di diametro, ritagliate dei dischi di polenta , scaldate il cotechino come indicato dalla confezione e tagliatelo a fettine. Passate i dischi di polenta nella piastra e disponete su ogni disco di polenta mezza fetta di cotechino e completate la metà libera con le lenticchie. Decorate con una foglia di prezzemolo e servite.

ANTIPASTO BRESAOLA, GRANA E SEDANO



Ingredienti

100 g di bresaola
2 coste di sedano
succo 1/2 limone
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.
50 g grana a scaglie

Preparazione:

Pulite e tagliate il sedano a rondelle e conditelo con olio, sale, pepe e una spruzzata di limone. Fate insaporire per mezz'ora. Disponete le fettine di bresaola su un piatto da portata e condite con poco olio e limone. Aggiungete le scaglie di grana ed il sedano che avete condito precedentemente. Servite come antipasto o secondo piatto .

Consiglio: utilizzate questa portata anche per farcire i tramezzini. Sono speciali, naturalmente tagliate il sedano più sottile.

TAGLIATELLE CON GLI SCAMPI



Ingredienti per 4 persone

320 g di tagliatelle, 1 confezione di scampi surgelati (circa 15 scampi), 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, peperoncino, olio, sale, prezzemolo q.b., pomodori pelati, 1/2 bicchiere di vinobianco secco

Procedimento

Sciacquare gli scampi in un contenitore con abbondante acqua e lasciare a bagno 10-15 minuti. Nel frattempo preparare il sughetto. In una padella abbastanza grande, soffriggere l'aglio e la cipolla tritati con poco peperoncino per cinque minuti. aggiungere i pomodori pelati, ripuliti e tagliati a pezzettini. Aggiustare di sale e versare il vino bianco. Lasciare evaporare e versare gli scampi. Cuocere per 10 minuti. Spegnere e aggiungere il prezzemolo tritato. In una pentola mettere l'acqua per la pasta. Quando le tagliatelle saranno cotte saltarle in padella con il sughetto degli scampi.

SPAGHETTI CON IL POLPO A TOCCHETTI



Ingredienti.

350 g di spaghetti, 1 kg di polpi freschi, 6 pomodori ramati, aglio 1 spicchio, scalogno 1
olio, sale, peperoncino, prezzemolo, 1/2 bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione.

Pulite il **polpo** eliminando le interiora. Lavatelo bene sotto l'acqua corrente fredda e tagliatelo a **tocchetti**. In un tegame scaldare l'olio e far soffriggere l'aglio tagliato in due e lo scalogno tritato e il peperoncino. Appena l'aglio sarà biondo, toglierlo. A questo punto versare il polpo, aggiustare di sale e mescolare. Far soffriggere per una decina di minuti. Nel frattempo sbucciare i pomodori e privarli dei semi, tagliare a pezzetti e condirli con sale e un filo di olio e versare nel tegame, dopo 5 minuti aggiungere il vino bianco. Lasciare evaporare e continuare la cottura ancora per 10 minuti circa. A fuoco spento aggiungere il prezzemolo tagliuzzato. In una pentola mettere l'acqua a bollire, versare gli spaghetti . Scolarli al dente e condirli con questo favoloso sughetto.

CANNELLONI AL PROSCIUTTO



Ingredienti per 6 persone

- 6 sfoglie di pasta fresca
- 6 fette di prosciutto cotto
- 6 fette di formaggio tipo Edamer
- 500 ml di besciamella
- 100 g di formaggio grattugiato

Preparazione

Sopra ogni sfoglia di pasta adagiate prima il prosciutto e poi il formaggio, arrotolate e tagliate in due parti uguali. In una pirofila fate una base di besciamella e formaggio ed iniziate a mettere i cannelloni facendoli aderire alla besciamella. Componete il piatto con tutti i cannelloni e ricoprite con la besciamella. Per terminare aggiungete il formaggio grattugiato in superficie che permetterà alla crosticina di formarsi. Mettete in forno caldo con la temperatura di 200° per 20 minuti circa, si quando i cannelloni si sono gratinati perfettamente.

GAMBERI AL FORNO



Ingredienti

1 chilo di gamberi surgelati

due limoni

sale grosso

pepe

prezzemolo

mezzo bicchiere scarso di olio evo

Preparazione:

Pulite i gamberi sotto l'acqua corrente eliminando le antenne più lunghe , quelle più scure, metteteli in una terrina capiente e conditeli con olio, sale e pepe e limone spremuto. mescolate e fate insaporire per mezz'ora. Foderate una teglia con carta forno e adagiate i gamberi disponendoli in fila, e conditeli con la salsina dove hanno precedentemente marinato. Fate cuocere in forno già caldo a 200° per 15- 20 minuti. Servite in un piatto da portata e profumate con abbondante prezzemolo tritato grossolanamente e qualche fetta di limone. Servite caldi.

VITELLO TONNATO



Ingredienti per preparare l'arrosto

700 g di carne tipo girello di bovino, 1 litro di brodo vegetale, 1/2 bicchiere di vino bianco
2 carote, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 rametto di rosmarino.

Ingredienti per preparare la salsa tonnata

300 g di maionese, 80 g di tonno sott'olio, 3-4 filetti di acciuga, 1 cucchiaio di capperi.

Preparazione

Arrosto

In una casseruola mettete mezzo bicchiere di olio e fatelo scaldare. Rosolate tutti i lati della carne e aggiungete il rosmarino, che sprigionerà tutto il suo aroma. Quando tutta la carne è rosolata uniformemente, bagnate con il vino bianco e fate evaporare. A parte preparate il brodo vegetale. Quando tutto il vino è evaporato aggiungete nella casseruola le verdure tagliate grossolanamente e mescolate e fate insaporire. Mettere il brodo sulla carne, coprite con un coperchio e fate andare a fiamma media per 1 ora e mezzo. Il brodo non deve consumare tutto. Spegnete ed estraete la carne che quando sarà tiepida taglierete a fettine sottili.

Salsa tonnata

In un mixer, verste il tonno ben sgocciolato, i capperi, le acciughe e sminuzzate. Amalgamate questo composto alla maionese.

Ora avete tutto gli ingredienti pronti per impiattare il vitello tonnato. Fate una base con la salsa tonnata e adagiate un primo strato di fettine, ricoprite con un altro salsa e procedete sino a quando terminate tutti gli ingredienti. Servite decorando con qualche cappero e 3-4 filetti di acciuga.



INSALATA RUSSA



Ingredienti:

500 g di patate, 250 g di carote, 1 barattolo di giardiniera, 2 uova, 150 g di tonno sott' olio, capperi

olio, aceto, sale q.b., maionese q.b.

Per la maionese:

2 tuorli, olio di semi, 350 ml, succo di limone qb (meno di mezzo limone), aceto bianco, un, cucchiaino, un pizzico di sale.

Preparazione

Mettete le uova in un pentolino e fatele cuocere per 8 minuti dal momento che l'acqua inizia a bollire. Terminata la cottura, prelevatele dall'acqua e fatele raffreddare a temperatura ambiente. Bollite separatamente le patate e le carote in acqua leggermente salata e lasciate le verdure un pò al dente, tagliatele a tocchetti e conditele con poco olio, aceto, sale e mescolate. Aggiungere, il tonno e i sottaceti. **consiglio** : tagliate i sottaceti a pezzi piccoli, risulteranno più gustosi al palato. Mettete da parte. Preparate ora la maionese mettendo i tuorli in una terrina. Aggiungete la punta di un cucchiaino di sale e qualche goccia di succo di limone e aceto. Con il frullatore ad immersione montare il tuorli aggiungendo l'olio a filo e quando la maionese risulterà compatta .. allora è pronta. In alternativa potete utilizzare la maionese già pronta. Unite tutti gli ingredienti ai 3/4 della maionese. Distribuite il composto in un piatto da portata e livellate con la maionese rimasta. Decorare con le uova e i capperi. L'antipasto è pronto. Sarà un successo . Le uova potete lasciarle intere o sbriciolate.

PATATE CON GUANCIALE



Ingredienti:

Patate a spicchi surgelate

guanciale a fette

rosmarino

Preparazione

Veramente semplice. Scaldare il forno a 200°. Nel frattempo preparare una placca con la carta forno. Avvolgete ad una ad una le patate in una fetta di guanciale e qualche aghetto di rosmarino. Adagiare sulla placca e passare in forno per 12 minuti e servire calde.

CARCIOFI IN PASTELLA



Ingredienti:

6 carciofi, olio per friggere, 2 limoni

Per la pastella:

220 g di farina, mezzo panetto di lievito di birra, 4 cucchiaini di oli di girasole, 450 ml di acqua tiepida, 2 albumi

Preparazione:

Pulire i carciofi e tagliarli in 4 lasciando un pezzetto di gambo e lasciarli in acqua e limone. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere lentamente l'acqua mescolando, e l'olio. Lasciare riposare mezz'ora. Nel frattempo montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e quando è il momento di friggere i carciofi, unite gli albumi al composto mescolando dal basso verso l'alto. frigate in olio caldo i vostri carciofi. Servite caldi.

FLAN PARISIEN



Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia, 1 litro di latte, 5 tuorli, 250 ml di panna liquida fresca, 250 g di zucchero, 50 di farina 00, 50 g di maizena o fecola di patate, scorza di 1 arancia o mezzo limone, 1 bustina di, vanillina.

Procedimento

Iniziate a preparare la crema. Prendete un tegame e versateci i 5 tuorli, accendete il fuoco a minimo e con una frusta o un mestolo di legno, rompete i tuorli e girate, aggiungete lo zucchero e mescolate, così lo zucchero inizierà a sciogliersi, quindi unite la maizena e la farina setacciate, continuate a mescolare e rendete il tutto perfettamente omogeneo. Ora aggiungete il latte a temperatura ambiente facendolo cadere a filo incorporandolo al composto e poi la panna, aggiungete una bustina di vanillina e per ultima la scorza o di arancia o di limone. Continuate a mescolare sempre a fuoco basso per un quarto d'ora sin quando il composto avrà raggiunto una consistenza cremosa. Procedete preparando la teglia. Usate una teglia dal diametro di 24 cm a cerchio apribile, adagiate il rotolo di pasta sfoglia e bucherellatelo con i rebbi di una forchetta, quindi versate la crema ottenuta ed infornate per 50-60 minuti a 170°. A me son bastati 50 minuti, perciò orientatevi con il vostro forno. La crema di gonfierà e la sfoglia diventerà dorata. Appena spegnete estraete il dolce e fatelo intiepidire, così si sgonfierà. Quando raggiungerà una temperatura ambiente mettete in frigo un paio d'ore per compattare il Flan. Non preoccupatevi se quando estraete dal forno, vi sembra molle e si muove. Quando si sgonfierà e si compatterà ne sarete soddisfatti.

MANDARINI GELATI



Ingredienti

18 grossi mandarini

il succo di 4 arance

il succo di 2 limoni

12 cucchiaini di zucchero

1 bustina di vanillina

Procedimento

1. Lavate i mandarini, sotto l'acqua corrente fredda, strofinandoli con una spazzolina, asciugateli con un telo pulito e asciutto. Tenete da parte 12 mandarini e prelevate la scorza da 6 con un rigalimoni o una grattugia, avendo cura di non asportare anche la parte bianca, che risulta amarognola. Tenete da parte la polpa che vi servirà in seguito.
2. Tagliate le calotte dei 12 mandarini messi da parte e conservatele, le utilizzerete poi come coperchietto del dessert. Svotate i frutti estraendo la polpa con un cucchiaino o con le dita, facendo molta attenzione a non rompere o forare la scorza. Otterrete così 12 piccole coppette che utilizzerete come contenitori per la gremolata.

3. Pelate al vivo tutti gli spicchi dei mandarini, sia quelli appena estratti che quelli messi da parte, eliminando il più possibile la pellicina trasparente ed in semi. Fate questa operazione direttamente dentro una terrina, in modo da raccogliere sia la polpa che il succo, evitando appunti sprechi.
4. Versate il succo delle arance e dei limoni nella ciotola che contiene la polpa dei mandarini, aggiungete le scorzette preparate prima, lo zucchero, un cucchiaino alla volta e la vanillina (facoltativa) e mescolate con molta cura schiacciando la polpa contro le pareti della terrina, fino ad ottenere il composto omogeneo.

Trasferite il composto in un recipiente di metallo o di porcellana, va benissimo una pirofila, mettetelo in freezer e fatelo addensare per circa 3 ore. Ogni mezz'ora estraete il contenitore dal freezer e mescolate la gremolada con una spatola oppure frullatela.

- Sistemate le coppette di mandarino adagiate su un vassoio, distribuitevi all'interno il composto gelato in parti uguali, coprite con le calotte tenute da parte e mettete tutto in freezer a gelare per almeno 3 ore. prima di servire, trasferite i mandarini in frigorifero per mezz'ora, in modo da far ammorbidire la gremolada.

