

# Un menù speciale per il cenone di Capodanno



Iniziamo da un golosissimo centrotavola: volete realizzare un centrotavola per le feste bello da vedere ma anche buono da mangiare? Ecco la soluzione: pane al rosmarino dalla forma particolare, tale per cui al centro potete porre una candela, magari anche rossa!



Ingredienti per la bigia:

500 gr di farina 00

250 ml di acqua

5 gr di lievito di birra

Ingredienti per l'impasto:

500 gr di farina 00

200 ml di acqua

15 gr di lievito



80 gr di olio

20 gr di sale

un mazzetto di rosmarino

### Procedimento:

La sera prima preparate la biga. Versate la farina in una ciotola, sciogliete in poca quantità d'acqua il lievito di birra e versatelo nella farina. A questo punto versate la rimanente acqua. Io ne ho utilizzati 250 ml di acqua in totale, ma voi regolatevi in base al vostro impasto, in quanto la quantità dipende dall'umidità della vostra casa. Lasciate lievitare la biga per 12 ore in una ciotola e coperta da pellicola. Io l'ho preparata la sera prima per la mattina seguente.

Trascorse le 12 ore, mettete nella planetaria oppure in una ciotola se impastate a mano, la biga, la farina, il lievito di birra sciolto in poca quantità di acqua, l'olio, il sale ed infine il rosmarino. Impastate bene per almeno 10 minuti, aggiungendo la rimanente quantità d'acqua. Quando il vostro impasto risulterà liscio e sodo, sarà pronto. Fatelo lievitare un'ora in una ciotola coperta da pellicola. Trascorso questo tempo, sgonfiate l'impasto e fate le cosiddette pieghe di rinforzo, cioè formate un rettangolo, fate finta di dividerlo in tre parti uguali e quindi sovrapponete le due parti laterali al centro e piegatelo su se stesso. Lasciate lievitare un'ora.

Dopodiché prendete l'impasto dategli la forma di palla ed iniziate a realizzare la forma quindi con l'aiuto di un tarocco, realizzate 8 tagli come in foto. ATTENZIONE: dovete tagliare solo al centro, il bordo esterno deve rimanere unito, altrimenti tagliarete in 8 parti il pane.



A questo punto prendete l'apice del triangolo e portatelo all'esterno. Ripetete la stessa operazione per tutti i triangoli.



Infornate a 220°C per 15 minuti e poi a 180°C per 30 minuti.

Ora passiamo all'antipasto: Rotolini soffici alle melanzane!

I rotolini soffici alle melanzane è possibile servirli sia come antipasto sia come secondo. Sono così gustosi e facili da realizzare che ti permettono di fare un'ottima figura con i tuoi invitati, provare per credere!



Ingredienti per 4 persone:

2 uova

40 gr di farina

100 ml di latte

40 gr di burro

noce moscata q.b.

sale q.b.

80g di formaggio spalmabile

150 gr di melanzane sottolio

Procedimento:

Iniziate preparando le crespelle, quindi sbattete le uova, incorporate la farina setacciata con il latte, la noce moscata e un pizzico di sale, mescolate e aggiungete il burro fuso. Cuocete le

crepelle in padella. Lavorate il formaggio per ammorbidirlo. Spalmate la crema sulle crepelle distribuitevi sopra le melanzane e arrotolate il tutto.

Avvolgete i rotolini nella pellicola trasparente e chiudete a caramella. Mettete in frigo. Prima di servire togliere la pellicola, tagliate i rotoli a fette e servite.

L'antipasto in più: pittule salentine! Le pittule sono delle palline di pasta lievitata fritta che da noi a Lecce viene preparata per vigilia della festa dell'Immacolata. Non vi nascondo che a me piacciono così tanto che ogni occasione è buona per prepararle!



Ingredienti:

800 gr di farina

10 gr di lievito di birra

acqua q.b.

olio q.b.

10 gr di sale

Procedimento:

Sciogliete il lievito in un bicchiere di acqua tiepida. Formate una fontana con la farina e versateci l'acqua con il lievito. Aggiungete il sale ed iniziate ad impastare.

Attenzione: l'impasto deve essere molto molle, quasi da assomigliare ad una crema, per cui aggiungete tanta acqua tale da fargli avere quella consistenza.

Mettete l'impasto in una ciotola e lasciatelo lievitare per almeno 6 ore, coperto da un canovaccio umido. Questa lunga lievitazione è data dal fatto che utilizzerete poco lievito di birra. Ma se volete potete aumentarne la quantità di lievito fino a 25 gr di lievito di birra e lasciatelo lievitare per 2 ore.

Finita la lievitazione, scaldate dell'olio extravergine d'oliva e quando sarà bollente, prendete un pò d'impasto con la mano sinistra, stringete il pugno e fate uscire una pallina tra il pollice e l'indice piegati. Con la mano destra staccate la pallina e buttatela in abbondante olio bollente.

Rigiratele di tanto in tanto nell'olio. Saranno cotte quando avranno assunto un colore dorato.



Come primo piatto vi consiglio: Crespelle alla fiorentina! Le crespelle alla fiorentina sono un piatto abbastanza elaborato ma molto gustoso, da servire come piatto unico. Il nome crespelle deriva da "grinze" stando ad indicare le pieghe che si formano mentre cuociono. "Alla fiorentina" per la loro origine, Firenze.



Ingredienti per le crespelle:

100 gr di farina 00

2 uova

200 ml di latte

50 gr di burro

un pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno:

450 gr di spinaci

250 gr di ricotta

40 gr di di parmigiano

1 uovo

Noce moscata q.b.

Sale q.b.

Pepe

Ingredienti per il condimento:

200 ml di besciamella

2 cucchiái di salsa di pomodoro

Procedimento:

Iniziate preparando le crespelle, quindi sbattete le uova con il latte, aggiungete la farina, il burro (fuso precedentemente) ed il sale. Mescolate fino ad ottenere un composto liscio e fatelo riposare per circa 1 ora.

Nel frattempo lessate gli spinaci, strizzateli bene e tritateli finemente. Aggiungete agli spinaci, la ricotta e l'uovo, salate, pepate e aggiungete un po' di noce moscata. Mescolate per bene.

Versate in una padella antiaderente un po' di burro e versate un mestolo di pastella per ogni crespella e fate cuocere da entrambi i lati.

Distribuite su ogni crespella 1-2 cucchiái di ripieno e arrotolatela. Ungete con un po' di burro il fondo di una pirofila rettangolare, adagiateci le crespelle, copritele con la besciamella. Aggiungete la salsa di pomodoro e parmigiano. Infornate a 170°C per 20 minuti.

Un secondo piatto sfizioso: polpette di melanzane!

Le polpette di melanzane sono uno sfizioso secondo piatto da preparare con pochissimi ingredienti. La ricetta è della mamma del mio amico Roberto e lo ringrazio per avermela donata.



Ingredienti:

700 gr di melanzane

130 gr di pane raffermo

3 tuorli

50 gr di parmigiano

20 gr di pecorino

basilico tritato

pane grattugiato

1 cucchiaino e mezzo di sale

pepe

Procedimento:

Tagliate in quattro le melanzane e lessatele in acqua bollente leggermente salata. Sgocciolatele e strizzatele. Dopodichè tritatele con la mezzaluna o con il mixer. In una terrina mescolate le

melanzane, il pane precedentemente ammollato e strizzato in acqua, il formaggio, il basilico, il sale, il pepe e i tuorli.

Formate delle polpette, passatele nell'albume sbattuto e poi nel pane grattugiato e friggetele in olio bollente.

Come frutta io vi propongo degli spiedini di frutta caramellata! Gli spiedini di frutta caramellata sono una golosa alternativa alla classica macedonia di frutta. Sono facili da preparare e golosi da gustare!!!

Io ho preparato degli spiedini a base d'uva bianca e nera e pesche. Semplicemente perchè avevo quella frutta in casa, ma voi potete sbizzarrirvi con qualsiasi frutta piace a voi. Se volete potete metterci anche la frutta secca, tipo noci mandorle ecc.

Questa ricetta credo sia anche molto sana per una merenda per i più piccoli, ma anche un modo per presentare la frutta a fine pasto.



Ingredienti:

spiedini di legno

frutta a volontà

50 gr di acqua

150 gr di zucchero



Procedimento:

Iniziate preparando gli spiedini di frutta. Io ho alternato un acino bianco e uno nero d'uva in alcuni, e poi in altri ho alternato acini d'uva e pezzettini di pesca.

Poneteli in frigo mentre preparate il caramello.

Preparate il caramello facendo sciogliere in un pentolino dal fondo spesso lo zucchero insieme all'acqua.

Per i primi 10 minuti non mescolate. Passato questo tempo mescolate di tanto in tanto.

Nel momento in cui lo zucchero inizia ad avere un colore ambrato il caramello è pronto.

Poggiate gli spiedini di frutta su un foglio di carta forno e con un cucchiaino versate il caramello bollente a filo su ogni spiedino.

Lasciate raffreddare il caramello qualche minuto prima di sollevare gli spiedini di frutta e poggiateli su un piatto da portata.

E per il dolce: Stella intrecciata di pan brioche! La stella intrecciata di pan brioche è una golosa tentazione che non potrete lasciarvi sfuggire! Ho avuto la fortuna di partecipare ad un corso di Sara Papa e ci ha insegnato a realizzarla. Sembra difficile, ma in realtà basta prenderci la mano, perché quella che vedrete non è una stella intrecciata normalmente con tre capi ma con quattro.



#### Ingredienti:

350 gr di semola di grano duro

210 gr di acqua

10 gr di lievito di birra

10 gr di miele

5 gr di sale

#### Ingredienti per la glassa:

15 gr di albume

90 gr di zucchero a velo

2 gocce di limone

confettini argentati

#### Procedimento:

Lavorate la farina con il lievito, l'acqua e il miele. Impastate fino all'assorbimento del liquido ed aggiungete il sale. Lavorate l'impasto e mettetelo a lievitare in una ciotola foderata con un telo

di cotone per un'ora e mezza. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro e fate 10 pezzature da 50 gr l'una. Con ognuna formate un filoncino lungo 40 cm avendo l'accortezza di rendere più sottili le estremità. Conservate la rimanente pasta per il decoro centrale.

Lavorate la treccia sulla teglia di cottura foderata con carta da forno.

Prendete il primo filoncino e piegatelo a ferro di cavallo. Prendete il secondo, dategli la stessa forma, ponetelo affianco e sovrapponetelo al primo, e così via per tutti e 10 i filoncini. Otterrete alla fine una specie di sole con 20 raggi. A questo punto potrete iniziare a formare le trecce che corrisponderanno alle punte della stella. Raggruppate i filoncini a quattro a quattro in modo da poterli intrecciare e formare 5 trecce. Quindi sovrapponete il secondo capo sul terzo. Sovrapponete il quarto capo sul secondo. Sollevate il terzo capo e fatelo passare sotto il primo capo. Rifate gli stessi passaggi fino a esaurimento, chiudendo bene le estremità. Completate anche le altre punte. Con l'avanzo della pasta formate un filoncino di circa 20 cm, appiattitelo e fate dei tagli solo da un lato del filoncino. Arrotolatelo su sé stesso e posizionatelo al centro della stella. Lucidate con la glassa preparata con lo zucchero a velo il limone e l'albume decorate con i confettini argentati e infornate a 180°C per 40 minuti.

Buon anno a tutti voi!!!

Vi aspetto sul mio blog I piccoli pasticci di Pam a questo indirizzo: <http://blog.giallozafferano.it/piccolipasticci>

E sulla mia pagina facebook  
<https://www.facebook.com/IpiccolipasticcidiPam>