MENU DI NATALE 2015

ANTIPASTI

CROCCHETTE PATATE E SPECK

Ingredienti:

500 gr patate, 2 tuorli, 100 gr parmigiano grattugiato

sale, pepe, noce moscata

pangrattato, olio extravergine di oliva, 5 fette di speck

Procedimento:

Mettete le patate con la buccia in acqua fredda, portatela a bollore e fatele cuocere fino a che saranno morbide. Schiacciatele con lo schiacciapatate mentre sono ancora calde e mettetele in una ciotola con i due tuorli, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Impastate bene tutto e formate delle polpette un po' allungate. Passate ogni polpetta nel pangrattato in modo da farlo aderire bene e mettetele su carta forno. Spruzzatele leggermente di olio extravergine di oliva e mettetele in forno per 25 minuti circa. Quando saranno pronte e dorate tiratele fuori e avvolgete le crocchette di patate nelle fettine di speck.

CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI

Ingredienti:

500 ml acqua

180 gr polenta istantanea

300 gr funghi misti (potete usare anche quelli congelati)

1 spicchio di aglio

prezzemolo

olio extravergine di oliva

sale

Procedimento:

Fate bollire l'acqua leggermente salata e quando bolle versate la farina di polenta a pioggia girando velocemente con una frusta a mano per non creare grumi. Cuocete la polenta istantanea per 5/10 minuti circa poi versatela su un foglio di carta da forno e quando starà raffreddando e indurendo fate un salsicciotto. Chiudete il foglio di carta forno e fatelo raffreddare completamente. Mettete un paio di cucchiai di olio in una padella con l'aglio schiacciato e mettete a cuocere i funghi. Fate cuocere i funghi per 5 minuti poi salate leggermente e continuate a cuocere per altri 5 minuti, a fine cottura mettete il prezzemolo tritato e mescolate. Quando la polenta sarà raffreddata tagliate il salsicciotto a fette di mezzo centimetro circa, metteteli su un foglio di carta forno spruzzati di olio e fateli cuocere in forno per 15 minuti a 200°. Sfornateli e mettete su ognuno un po' di funghi in padella.

MOZZARELLINE IMPANATE

Ingredienti:

10 bocconcini di mozzarella

pangrattato

farina

2 uova

sale

olio di semi

Procedimento:

Preparate due ciotole. In una mettete il pangrattato con un pizzico di sale e nell'altra la farina. Sgocciolate i bocconcini di mozzarella dalla loro acqua e asciugateli bene. Passate tutti i bocconcini di mozzarella nella farina (farà in modo che le mozzarelline siano ben asciutte), poi nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. ripassate di nuovo i bocconcini di mozzarella nelle uova e di nuovo nel pangrattato in modo da avere una doppia panatura. Mettete abbondante olio di semi in una pentola dai bordi alti e quando sarà bel caldo immergete le mozzarelline impanate a 4 per volta in modo da non abbassare troppo la temperatura dell'olio. Fatele cuocere girandole continuamente per qualche minuto fino a che non saranno dorate, scolatele e mettetele su carta assorbente. Salatele e servitele caldissime.

PRIMI PIATTI

LASAGNE CON I CARCIOFI

Ingredienti:

700 gr lasagne, 10 carciofi, parmigiano grattugiato in abbondanza

Per la besciamella:

50 g di burro, 50 g di farina, 500 ml di latte

50 g di parmigiano grattugiato, sale, olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio

Procedimento:

Mettere una casseruola sul fuoco con il burro e scioglierlo lentamente. Abbassare la fiamma al minimo ed incorporare la farina mescolando affinché non si formino grumi. Versare il latte a temperatura ambiente. Alzare la fiamma e mescolare fino ed ebollizione, quindi aggiungere il Parmigiano. Proseguire la cottura, fino a che il composto non acquisisce la consistenza desiderata. Pulire i carciofi togliendo le foglie esterne più dure e il gambo. Togliete anche la barbetta interna e tagliateli a fettine.Mettete due cucchiai di olio e uno spicchio di aglio in una padella e unite i carciofi. Fate saltare qualche minuto a fiamma alta, poi aggiungete un po' di acqua, coprite e fate cuocere per 15 minuti circa. Mettete a bollire l'acqua con il sale per far scottare le lasagne. Quando l'acqua bolle unite un cucchiaio d'olio e buttate due alla volta le lasagne facendole cuocere qualche minuto. Ricoprite il fondo della teglia con la besciamella ed adagiatevi il primo strato di lasagne, conditele con altra besciamella, i carciofi e il formaggio grattugiato. Alternate gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Nell'ultimo strato, quello che gratinerà in forno, utilizzare besciamella e abbondante parmigiano grattugiato. Cuocete in forno per 30 minuti a circa 200°. Sfornatele e prima di servirle fatele riposare almeno 5 minuti.

ROTOLO DI POLENTA CON RAGù DI SALSICCIA

Ingredienti:

250 gr polenta istantanea, 1 litro di acqua, 100 gr parmigiano grattugiato

ragù di salsiccia preparato con:

500 ml passata di pomodoro, 300 gr salsiccia, 1 cipolla, ½ carota, ½ gambo di sedano
½ bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva
pepe, sale, rosmarino, la punta di un cucchiaino di zucchero

Procedimento:

Sbriciolate la salsiccia togliendola dal suo budello. Tritare il rosmarino, la cipolla, la carota e il sedano. Mettete a scaldare due o tre cucchiai di olio in una pentola e mettete a soffriggere le verdure e il rosmarino. Unite la salsiccia sbriciolata e fate rosolare a fuoco alto per qualche minuto poi sfumate con il vino bianco, salate e pepate e abbassate un po' il fuoco. Togliete il grasso in eccesso e unite anche la passata di pomodoro e la punta di un cucchiaino di zucchero. Quando riprenderà il bollore abbassate il fuoco e fate cuocere per 15 minuti circa. Fate bollire l'acqua con un pizzico di sale. Togliete dal fuoco e versate a pioggia la polenta istantanea mescolando continuamente evitando la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco e riportate ad ebollizione per 2 minuti mescolando fino a che non otterrete una polenta abbastanza soda. Versate la polenta su un foglio di carta da forno inumidito creando un rettangolo e livellatela bene. Fate raffreddare la polenta e mettete uno strato di ragù tenendo più o meno due dita di bordo libero. Cospargete di abbondante parmigiano grattugiato e poi aiutandovi con la carta da forno iniziate ad arrotolare. Chiudete bene la carta da forno e mettetelo in frigo per 15 minuti circa perché si rapprenda bene poi aprite la carta forno e mettetelo in forno a 200° per 20 minuti. Toglietelo dal forno e copritelo con il restante ragù di salsiccia. Servitelo a fette e caldissimo se volete con una spolverata di parmigiano.

CREPES RIPIENE AL FORNO

Ingredienti:

PER LE CREPES:

250 gr di farina, 500 ml di latte, 3 uova, un pizzico di sale, burro

PER LA BESCIAMELLA:

25 g di burro, 25 g di farina, 250 ml di latte, 25 g di parmigiano grattugiato, sale

PER IL RIPIENO:

100 gr stracchino, 100 gr prosciutto cotto, 50 gr parmigiano grattugiato, 3 cucchiai di Besciamella burro, parmigiano grattugiato q.b. per la superficie, Sale, pepe

Procedimento:

PER LE CREPES:

Sbattetele uova insieme al latte e un pizzico di sale. Iniziate ad unire la farina facendo in modo che non si creino grumi. Scaldate un pochino di burro in una padella e versate una mestolata di composto. Fate cuocere pochi secondi e poi giratela facendola cuocere anche dall'altro lato.

PER LA BESCIAMELLA:

Fate sciogliere il burro e iniziate ad aggiungere la farina mescolando con un cucchiaio. Versate il latte continuando a mescolare. Unite anche il parmigiano grattugiato e fate cuocere per 5 minuti.

IL RIPIENO:

Tritate grossolanamente il prosciutto, unite il parmigiano, 3 cucchiai di besciamella e lo stracchino e amalgamate bene. Riempite ogni crespella con il ripieno e mettetele in una pirofila imburrata. Cospargete la superficie con besciamella, spolverate con abbondante parmigiano e infornate a 200° per 15/20 minuti circa, gli ultimi 5 minuti con il grill.

SECONDI PIATTI

POLLO ARROSTO COME IN ROSTICCERIA

Ingredienti:

1 pollo intero o a pezzi

2 spicchi di aglio

rosmarino

1 limone

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Procedimento:

Prendete il pollo con la pelle e massaggiatelo con sale e pepe sfregando bene sia la parte con la pelle che il sotto. Mettete il pollo dentro ad un sacchetto da congelo insieme ai rametti di rosmarino al limone tagliato a fette e il rosmarino. Chiudetelo e mettetelo in frigo se potete tutta la notte altrimenti se volete farlo in giornata a temperatura ambiente per un paio di ore. Trascorso il tempo di marinatura prendete un tegame grande e mettete dentro due dita di acqua. Mettete sopra al tegame una gratella in modo che la grata non venga a contatto con l'acqua e mettete sopra il pollo che avete tirato fuori dal sacchetto con la pelle rivolta verso l'alto. Mettete tutto in forno preriscaldato a 200°, spennellate la pelle del pollo di olio extravergine di oliva e fate cuocere per 45 minuti circa. Ricordatevi di spennellare leggermente di olio la pelle del pollo ogni 10 minuti circa. Quando il pollo sarà cotto vedrete che tutto il grasso sarà colato dalla gratella al tegame sotto con l'acqua che oltre a raccogliere il grasso serve anche per creare l'umidità necessaria dentro al forno facendo in modo che il pollo non si asciughi.

STINCO DI MAIALE AL FORNO

Ingredienti:

2 stinchi di maiale (1 a testa)

3 o 4 rametti di rosmarino fresco

foglie di salvia e di alloro

2 spicchi di aglio

bacche di ginepro

olio extravergine d'oliva

1 bicchiere di vino bianco

sale pepe

Procedimento:

Salare gli stinchi con del sale, pepare leggermente e adagiarli in una pirofila con un bel giro d'olio extravergine di oliva, l'aglio a fettine, i rametti di rosmarino, la salvia, l'alloro e le bacche di ginepro Coprire con della carta di alluminio e fare riposare 7/8 ore a temperatura ambiente o in frigo per 24 ore. A questo punto prendere gli stinchi e farli colorare leggermente a fuoco vivo in padella, girandoli senza usare la forchetta per non bucarli e poi riporli nella pirofila contenente gli aromi nel quale hanno riposato. accendere il forno a 200° e, una volta caldo, inserire gli stinchi di maiale e cuocere per circa un'ora nella pirofila con tutta la marinatura, coperta da carta alluminio in modo tale che durante la cottura la carne sudi senza seccare. Passata la prima ora togliere l'alluminio, irrorare con il vino bianco, girarli qualche volta e fare cuocere ancora per mezz'ora circa…

SCALOPPINE CON I FUNGHI

Ingredienti:

2 fettine di vitello o vitellone

500 gr funghi freschi oppure 1 busta funghi surgelati

4 o 5 funghi secchi

farina 00

olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio

vino bianco secco

prezzemolo

sale

Procedimento:

Mettete i funghi secchi ad ammollare in acqua tiepida. Pulite i funghi se utilizzate quelli freschi. Non lavateli mai ma spolverateli e togliete la terra e lo sporco con un coltello e tagliateli a pezzetti. Infarinate bene le fettine di carne. Mettete un paio di cucchiai di olio con l'aglio in una padella e quando sarà caldo mettete a rosolare i funghi insieme a quelli secchi (se utilizzate quelli surgelati non fateli scongelare prima altrimenti si sfalderanno troppo). Fateli cuocere per 5 minuti poi unite anche le fettine di carne e fatele cuocere in modo da non sovrapporle una all'altra. Fatele cuocere per qualche minuto poi sfumate con il vino bianco secco e abbassate il fuoco. Salate e fate cuocere ancora 5 minuti poi spegnete mettete il prezzemolo tritato, girate e servite subito.

CONTORNI

PATATE GRATINATE

Ingredienti:

2 patate grandi

3 cucchiai parmigiano grattugiato

3 cucchiai pangrattato

burro

sale

Procedimento:

Pelate le patate e tagliatele a fette. Fate bollire una pentola di acqua leggermente salata e quando bollirà mettete le fette di patate a cuocere per un paio di minuti. Scolatele, mettetele in una pirofila leggermente imburrata e disponetele leggermente sovrapposte una all'altra. Mettete in una ciotolina il parmigiano grattugiato e il pangrattato e mischiateli bene. Cospargete la superficie delle patate con la mistura di pane e formaggio, mettete qualche fiocchetto di burro e cuocete le patate gratinate in forno preriscaldato a 180/200° per 25 minuti circa.

ZUCCA SABBIOSA

Ingredienti:

500 gr zucca

pangrattato

parmigiano grattugiato

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Procedimento:

Togliete la buccia alla zucca e tagliatela a cubetti più o meno della stessa dimensione. Mettete una pentola di acqua leggermente salata sul fuoco e quando bollirà buttate i cubetti i zucca a cuocere per circa 10 minuti. La zucca non deve essere totalmente cotta. Scolateli e senza asciugarli cospargeteli con il pangrattato e il parmigiano grattugiato. Mescolate con le mani in modo che la panatura si distribuisca uniformemente. Mettete i cubetti di zucca impanati ben distanziati in un tegame con carta forno (altrimenti si attaccherà) spruzzateli di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e pepe e infornate per 20 minuti a 200°. Gli ultimi 5 minuti mettete anche il grill.

SCAROLA CON FRUTTA SECCA

Ingredienti:

1 cespo di scarola
una manciata di pinoli
una manciata di uvetta
una manciata di noci
una manciata di nocciole
una manciata di mandorle
1 spolverata di peperoncino
5 filetti acciughe sott'olio
1 spicchio di aglio
olio extra vergine di oliva

Procedimento:

Pulite la scarola buttando via le foglie piu' esterne sciupate, lavatela bene e tagliatela a pezzi. Fatela cuocere il acqua bollente salata per circa un quarto d'ora oppure nel forno a microonde per 7 minuti. In una padella fate rosolare per pochissimo dell'olio con il peperoncino l'aglio con la buccia e schiacciato. Tagliate a pezzi i filetti d'acciuga, dopo averli asciugati bene per togliere il liquido, versateli nella padella con la scarola, rosolate mescolando per pochi minuti poi unite tutta la frutta secca, continuate a cuocere mescolando per circa 10 minuti allungando se necessario con acqua.

DOLCI

TRONCHETTO DI NATALE VELOCISSIMO

Ingredienti:

2 fette di pane da tramezzini (tipo spuntinelle)

Nutella

200 gr cioccolato fondente

50 gr panna fresca

Procedimento:

Passate con il matterello due spuntinelle vicine in modo da attaccarle insieme. Spalmate di nutella fino ai bordi e iniziate ad arrotolare dal lato lungo. tagliate le due estremità in obliquo e attaccate i due pezzetti uno sopra e uno di lato per simulare il tronco tagliato. fate sciogliere il cioccolato insieme alla panna, fatelo intiepidire e colatelo sopra il tronchetto evitando le estremità. Create con la forchetta le righe del tronco.

PANDOLCE BASSO GENOVESE

Ingredienti:

600 gr Farina manitoba

300 gr Farina doppio 00

300 gr Burro

300 gr Zucchero

50 gr Miele

4 Uova

1 bustina e mezza Lievito per dolci

1 cucchiaio acqua fiori arancio

1 pizzico sale

500 gr Uvetta

100 gr Canditi (cedro e arancio)

60 gr Pinoli

Procedimento:

Mischiare le farine lo zucchero e il lievito, aggiungere il miele i fiori arancio il sale le uova e il burro a temperatura ambiente impastare energicamente per 10 minuti e incorporare. Quando l'impasto è omogeneo unire uvetta, pinoli e canditi e impastare fino a che non saranno distribuiti perfettamente. Formare due pani rotondi schiacciarli leggermente e praticare un taglio a triangolo sulla superficie. Infornare 160 gradi e far cuocere più o meno per un'ora. La durata della cottura dipende molto dal forno. Sarebbe meglio metà cottura ventilato e metà statico ma x le prime volte consiglio solo ventilato Provare la cottura con lo stuzzicadenti, se esce asciutto ma non troppo e' cotto. Non deve essere troppo cotto altrimenti viene duro e cambia gusto ne troppo crudo altrimenti e' immangiabile…

TORRONE MORBIDO AL TIRAMISU’

Ingredienti:

250 gr zucchero

150 gr miele

80 ml acqua

1 albume

1 cucchiaio di caffè solubile

1 cucchiaino di latte

ostie per torrone

cacao in polvere

100 gr mandorle

Procedimento:

Montate a neve ferma l’albume. Mettete in un pentolino l’acqua e lo zucchero e fateli sciogliere. Fate caramellare a fuoco molto basso (non deve scurirsi troppo). Se avete un termometro la temperatura precisa che deve raggiungere è 100° io non lo avevo (devo comprarmelo) e ho fatto la prova gocciolina… ovvero buttate una gocciolina di caramello in una bacinella di acqua fredda se diventa una pallina il caramello è pronto. Fate scaldare bene anche il miele in un altro pentolino. Quando sarà caldo unitelo all’albume sbattuto e unite anche lo sciroppo di zucchero e le mandorle. Mescolate velocemente e amalgamate tutto. Mescolate il caffè solubile con il latte e unitelo al resto dell’impasto cercando di lasciarlo volutamente non ben amalgamato. Versate il composto sulla ostia da torroni e spolverizzate di cacao amaro. Mettete in frigo per un’oretta.

IDEA REGALO

ALBERO DI NATALE DI BISCOTTI

Ingredienti:

250 gr farina, 2 tuorli, la punta di un cucchiaino di essenza di vaniglia

la punta di un cucchiaino di lievito per dolci, 100 gr zucchero a velo, 125 gr burro freddo

per decorare:

150 gr zucchero a velo, 1 albume, qualche goccia di limone

Procedimento:

Mettete la farina, un pizzico di sale ed il burro appena tolto dal frigo, quindi ancora freddo, nel mixer. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dall'aspetto sabbioso e farinoso; Ora aggiungete lo zucchero, quindi, formate con il composto ottenuto la classica fontana nel cui centro verserete l'essenza di vaniglia e i tuorli. Amalgamate velocemente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico. Formate con l'impasto ottenuto una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettete il tutto a riposare il frigo per mezz'ora. Reimpastate velocemente la frolla, mattarellatela fino ad ottenere uno spessore di 1 cm e mezzo circa. Tagliate le stelline di varie dimensioni e mettetele a cuocere in forno già caldo a 180° per 10 minuti circa.

per la glassa:

montate leggermente l'albume poi poco per volta aggiungete lo zucchero facendolo sciogliere bene e unite qualche goccia di limone. Mettete la glassa in una tasca da pasticcere o in un sacchetto da congelo con un piccolo forellino e mettetene un pochino al centro della stellina più grande poi mettete sopra a seguire le altre di dimensioni più piccole. La glassa servirà da collante. Infine decorate il vostro alberello con la glassa facendo le palline.

CASTAGNE RUM E MIELE

Ingredienti:

500 gr castagne

100 ml rum

100 gr miele

150 gr zucchero

150 ml acqua

Procedimento:

Lavate bene le castagne e asciugatele. Fate un'incisione sulla parte piatta delle castagne e mettetele in acqua bollente a cuocere per circa 10 minuti. Scolatele e sbucciatele. Togliete anche la pellicina interna. Mettete in una pentolina lo zucchero e l'acqua e fate cuocere lentamente fino a quando inizierà a fare la schiuma. Fate cuocere ancora un paio di minuti, unite il miele e amalgamatelo allo sciroppo di zucchero e infine aggiungete anche il rum. Mettete le castagne nei vasetti e versate lo sciroppo al rum fino a coprirle. Chiudete i barattoli e metteteli di nuovo a cuocere in una pentola piena di acqua bollente per circa 15 minuti. In questo modo con i barattoli adatti creerete anche il sottovuoto. Fate raffreddare le castagne rum e miele a temperatura ambiente e fatele riposare per almeno 15 giorni prima di consumarle.

ZUCCHERINI ALCOLICI

Ingredienti:

zollette di zucchero

alcool a 90°

limoni o mandarini non trattati

foglie di menta

Procedimento:

Togliete la scorza ai limoni e ai mandarini facendo attenzione ad evitare la parte bianca perché è amara. Tagliate l'interno dei limoni e dei mandarini a pezzettini molto piccoli. In un barattolo ben sterilizzato (fatelo bollire qualche minuto in acqua e poi asciugatelo bene) mettete sul fondo i pezzettini di frutta e scorza tagliata a pezzettini molto piccoli, le zollette di zucchero, le foglie di menta e coprite totalmente di alcool. Tappate il barattolo e lasciatelo riposare in luogo fresco, asciutto e buio per 20 giorni. Se decidete di regalarli mettete un'etichetta con il giorno di preparazione e il giorno in cui sono preferibili da utilizzare. Quando deciderete di servirli prendete una zolletta di zucchero con un cucchiaino e incendiatela. Quando la fiamma sarà svanita tutto l'alcool sarà evaporato e potrete gustarli.