# Le Ricette di Natale

La Cucina di Loredana

# Le Ricette di Natale che ho scelto per voi

*con gli Auguri più dolci e sinceri di un sereno e gioioso Natale*

*Loredana*

# Antipasti

**Tronchetto salato al salmone**
**Gamberi in crosta di sfoglia**
**Alberelli al salmone**
**Panettoncini salati velocissimi**
**Alberelli salati**

# Primi piatti

**Tagliatelle al salmone**
**Penne con gamberetti**
**Pasta con salmone e pistacchi**
**Pasta con spigola e pomodorini**
**Lasagne con gamberi e salmone**

# Secondi piatti

**Salmone con pistacchi**

**Baccalà fritto in pastella**
**Filetti di platessa alla mugnaia**

# Dolci

**Torta di Natale**
**Struffoli**
**Cannoli di pandoro con crema**
**Tartufi al cioccolato bianco e pistacchi**

# Tronchetto salato al salmone

**Ingredienti:** 3 fette di pane lungo per tramezzini, 250 g di salmone affumicato (a fette), 300 g di formaggio fresco spalmabile, qualche foglie di insalata, 3-4 cucchiai di latte, pepe in grani (per decorare), 1 rametto di menta

**Preparazione**
Stendete un foglio di pellicola sul piano di lavoro. Allineateci sopra tre fette di pane bianco per tramezzini accavallandole di 2 cm. Assottigliatele con un mattarello, in questo modo si uniranno anche tra loro. Ora spalmatele con uno strato di formaggio spalmabile. Copritele ora con le fette di insalata e terminate con le fette di salmone affumicato distribuendole per bene su tutta la superficie.
Aiutandovi con la pellicola e partendo dal lato più corto arrotolate il pane bianco delicatamente e comprimendolo leggermente a

formare un rotolo.
Avvolgetelo nella pellicola e conservatelo in frigo per farlo compattare per bene per almeno 30 minuti. Potete anche preparare il rotolo in anticipo, anche il giorno prima e decorarlo solo all'ultimo. Ammorbidite in una ciotola il formaggio cremoso con il latte, in questo modo riuscirete a spalmarlo con più facilità sul Tronchetto.
Con un taglio diagonale dividete il rotolo in due parti, tagliandone 1/3. Posizionatelo in un piatto con il pezzo più piccolo di lato a simulare un ramo. Spalmateci sopra il formaggio da tutte le parti abbondantemente. Passando sul formaggio i rebbi di una forchetta create delle linee tipiche dei tronchi degli alberi. Decoratelo a piacere con delle foglioline di menta e grani di pepe.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Gamberi in crosta di sfoglia

**Ingredienti:** 16 gamberi, un rotolo di pasta sfoglia rettangolare, 4-5 cucchiai di latte, semi di papavero q.b.

**Preparazione**

Per prima cosa lavate i gamberi e poi puliteli. Staccate la testa, poi le zampette ed infine il carapace, ossia la corazza che protegge il gambero, lasciando però la parte terminale che protegge la parte finale della coda. Eliminate ora anche il filetto scuro dell'intestino. Preriscaldate il forno a 180°. Dividete la pasta sfoglia in tante strisce di circa 1,5 cm di larghezza e rivestite con ogni striscia di pasta sfoglia un gambero iniziando dalla parte superiore ed accavallandola tutt'intorno. Terminate lasciando libero il pezzetto di coda. Posizionate man mano i **Gamberi in crosta di sfoglia** su una teglia rivestita con carta da forno. Spennellateli con il latte e spolverizzateli con i semi di papavero. Lasciateli cuocere per circa 14-15 minuti nel forno caldo.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Alberelli al salmone

**Ingredienti:** 5 fette di pane lungo per tramezzini, 200 g di salmone affumicato, 200 g di formaggio fresco spalmabile, 200 g di scamorza, un cespo di insalata, pepe rosso in grani

## Preparazione

Per preparare gli **Alberelli al salmone** vi occorrono 5 stampini a forma di stella di diverse misure con cui ritagliare le stelline dal pane bianco per tramezzini. Dovete ricavare 30 stelline, 6 per ogni diversa grandezza.

Ora procedete in questo modo per tutti gli Alberelli: spalmate la stella più grande con il formaggio cremoso, posizionateci sopra una foglia di insalata e una fettina di salmone. Coprite con la stella di pane leggermente più piccola sfalsando le punte e procedete poi

allo stesso modo.

Continuate fino a coprire con la stella più piccola. Ricavate delle fette spesse circa 5 mm dalla scamorza e tagliate con la formina più piccola 6 stelline. Infilzate tutte le stelline farcite con uno stecchino di legno e posizionateci sopra anche la stellina di formaggio. Decorate con qualche grano di pepe rosa gli **Alberelli al salmone**.

# Panettoncini salati velocissimi

**Ingredienti:** un uovo, 180 g di farina 0, 120 ml di latte, un vasetto di yogurt bianco, 4 cucchiai di olio di semi, 100 g di salame, 200 g di scamorza, un cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate, sale q.b.

**Preparazione**

Rompete l'uovo in una ciotola. Aggiungete un pizzico di sale e il latte, sbattete per bene con una forchetta. Aggiungete anche un vasetto di yogurt bianco e l'olio di semi. Mescolate per bene. Continuate aggiungendo poca per volta la farina ed infine il lievito istantaneo per torte salate

Preriscaldate il forno a 180°. Aggiungete ora il salame tagliato a piccoli cubetti e anche la scamorza a cubetti. Mescolate per bene. Sistemate 4 pirottini in carta per panettoncini su una teglia. Con l'aiuto di due cucchiai riempiteli con il composto per metà.
Fate cuocere i **Panettoncini salati velocissimi** nel forno caldo per circa 25-30 minuti. A fine cottura devono essere alti, soffici e dorati. Lasciateli raffreddare leggermente e gustateli. Se li preparate in anticipo lasciateli raffreddare completamente e poi congelateli.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Alberelli salati

**Ingredienti:** 250 g di farina 0, 150 g di spinaci, 100 ml di vino bianco, un cucchiaio di olio evo, un cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate, sale q.b. **Per decorare:** 3-4 cucchiai di latte, semi di sesamo, di papavero e di lino

**Preparazione**

Pulite gli spinaci, lavateli per bene e metteteli ancora sgocciolanti in una casseruola, aggiungete pochissima acqua, coprite con un coperchio e lasciateli cuocere per 4-5 minuti a fiamma bassa. Sgocciolateli per bene e frullatori in un mixer. Versate in una ciotola gli spinaci frullati, mezzo cucchiaino di sale e il vino bianco.

Versate la farina con il lievito istantaneo e mescolate. In ultimo aggiungete un cucchiaio di olio evo. Impastate velocemente, se occorre aggiungete poca altra farina. Dovete ottenere un composto morbido ma non appiccicoso. Preriscaldate il forno a 180°.
Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo ad uno spessore di circa 4-5 mm. Con uno stampino ricavate tanti **Alberelli salati**. Sistemateli man mano su una teglia foderata con carta da forno, spennellateli con il latte e spolverizzateli con i semi. Fate cuocere gli Alberelli salati nel forno caldo per circa 14-15 minuti.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Tagliatelle al salmone

**Ingredienti:** 250 g di tagliatelle all'uovo, 150 g di salmone affumicato, 120 ml di panna fresca liquida, 4 cucchiai di cognac, uno scalogno, un ciuffo di prezzemolo, olio evo, sale q.b.

**Preparazione**

In una larga padella mettete 3 cucchiai di olio evo e lo scalogno affettato sottile. Tagliate il salmone affumicato a striscioline sottili ed unitelo nella padella. Lasciate soffriggere a fiamma bassa, scuotendo spesso la padella, per 2-3 minuti.
Versate il cognac nella padella e lasciatelo sfumare a fiamma media. Spegnete il fuoco e unite la panna fresca. Fate cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente conservando qualche cucchiaio dell'acqua di cottura.
Tuffate le tagliatelle direttamente nella padella con il condimento di salmone e mescolate per bene a fuoco basso. Se occorre, unite anche 3-4 cucchiai dell'acqua di cottura tenuta da parte.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite la Pasta al salmone.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Penne con gamberetti

**Ingredienti:** 320 g di penne rigate, 300 g di gamberetti sgusciati, 150 ml di passata di pomodoro, 200 ml di panna da cucina, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio evo, sale q.b.

**Preparazione**

Potete utilizzare sia gamberetti freschi che gamberetti surgelati. Mettete in una larga padella uno spicchio d'aglio, 3 cucchiai di olio evo e i gamberetti.

Lasciate soffriggere leggermente rigirandoli con un cucchiaio di legno, eliminate lo spicchio d'aglio e versate poi nella padella la passata di pomodoro, salate leggermente e lasciate cuocere a fiamma bassa per 5-6 minuti. Aggiungete nella padella anche la panna da cucina, mescolate bene e spegnete il fuoco.

Fate cuocere le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e tuffatele direttamente nella padella con il condimento. Mescolate per bene per un minuto a fiamma bassa e spolverizzate con il prezzemolo tritato e un pizzico di pepe, se lo gradite.

♥ ♥ ♥ ♥♥

# Pasta con salmone e pistacchi

**Ingredienti:** 320 g di pasta, 150 g di salmone affumicato, 120 g di formaggio fresco spalmabile, 20 g di pistacchi, mezzo bicchiere di vino bianco, 3 cucchiai di olio evo, sale e pepe

**Preparazione**

Tagliate il salmone a striscioline sottili. Versate 3 cucchiai di olio evo in una larga padella. Unite il salmone e lasciate soffriggere a fuoco medio per 2 minuti, rigirando con un cucchiaio di legno.

Versate il vino bianco sul salmone e lasciatelo sfumare a fuoco basso. Fate cuocere intanto anche la pasta in abbondante acqua salata. Io ho scelto delle penne rigate ma potete scegliere tranquillamente il formato di pasta che preferite, anche pasta lunga, pasta fresca o persino all'uovo.
Quando il vino è tutto sfumato versate il formaggio cremoso nella padella e mescolate per bene unendo qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta.
Scolate la pasta al dente e tuffatela direttamente nella padella con il salmone. Unite i pistacchi tritati grossolanamente lasciando qualcuno da parte per decorare il piatto. Mescolate per bene ed infine unite un pizzico di pepe se lo gradite.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Pasta con spigola e pomodorini

**Ingredienti:** 320 g di pasta (linguine o il formato di pasta che preferite), 700 g di spigola, 250 g pomodorini, 250 g di pomodorini, 3-4 cucchiai di olio evo, mezzo bicchiere di vino bianco, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, sale q.b.

**Preparazione**

L'operazione più difficile e lunga per la preparazione di questo piatto sta solo nel pulire il pesce e nel ricavare dei filetti di pesce eliminando la lisca e le spine. Potete ovviare utilizzando dei filetti di pesce già pronti o ricorrendo al vostro pescivendolo di fiducia che può venirvi in aiuto.

Comunque sfilettare il pesce non è difficile, basta utilizzare un coltello molto affilato e con calma potete ricavare dei filetti da utilizzare nella ricetta. Una volta ricavati i filetti di pesce non vi resta che preparare il sugo con cui condire la pasta. Mettete in una larga padella lo spicchio d'aglio, 3-4 cucchiai di olio evo. Versate nella padella i pomodorini tagliati in due parti, regolate di sale e lasciate cuocere coperto a fiamma bassa per 2-3 minuti rigirando spesso con un cucchiaio di legno.

Versate nella padella il vino bianco e dopo 2 minuti mettete delicatamente nella padella anche i filetti di pesce. Continuate la cottura per 5-6 minuti e a fine cottura spolverizzate con il prezzemolo tritato. Intanto fate cuocere la pasta (io linguine) in abbondante acqua salata, scolatela al dente e tuffatela direttamente nella padella con il condimento.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Lasagne con gamberi e salmone

**Ingredienti:** 6 sfoglie sottili di lasagne all'uovo, 400 ml di besciamella, 200 g di salmone affumicato, 500 g di gamberi, 40 g di parmigiano grattugiato, pepe e sale

**Preparazione**

Se adoperate i gamberi freschi lavateli e bolliteli poi per pochi minuti in acqua leggermente salata. Scolateli, lasciateli raffreddare e puliteli eliminando il carapace e il filino nero dell'intestino aiutandovi con uno stuzzicadenti.

Preparate la besciamella o adoperate quella pronta. Versate qualche cucchiaio di besciamella sul fondo di una pirofila e coprite il fondo con una sfoglia fresca. Sistemate sopra qualche fettina di salmone affumicato, qualche gambero e qualche cucchiaio di besciamella.

Coprite con un'altra sfoglia fresca e nuovamente fettine di salmone, gamberi e besciamella. Ancora una sfoglia e continuate allo stesso modo sino ad esaurire gli ingredienti. Terminate con l'ultima sfoglia, la besciamella, un pizzico di pepe e il parmigiano grattugiato.
Fate cuocere le Lasagne nel forno caldo in modalità statico a 190° per 20 minuti. Negli ultimi minuti di cottura azionate il grill del forno.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Salmone con pistacchi

**Ingredienti:** 4 tranci di salmone, 50 g di pangrattato, 50 g di pistacchi, olio evo, sale

**Preparazione**
Preriscaldate il forno a 200°. Tritate grossolanamente in un mixer o semplicemente con un coltello sul tagliere i pistacchi. Mescolate poi i pistacchi con il pangrattato e un pizzico di sale.
Oliate i tranci di salmone da tutte le parti. Sistemateli uno accanto all'altro in una pirofila. Cospargeteli con la panatura ai pistacchi suddividendola sui 4 pezzi di salmone.
Un filo di olio evo in superficie e fate cuocere il Salmone nel forno caldo in modalità statico per 18-20 minuti.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Baccalà fritto in pastella

**Ingredienti:** 500 g di baccalà ammollato e dissalato, 200 ml di acqua gassata fredda, 120 g di farina, un pizzico di sale, olio di semi per friggere

**Preparazione**

Togliete la pelle ai filetti di baccalà tirandola semplicemente. Tagliatelo poi a piccoli pezzi. Lasciate asciugare per bene i pezzi di baccalà su fogli di carta da cucina, in questo modo si ricopriranno per bene con la pastella.

Preparate la pastella: versate l'acqua fredda gassata in una ciotola e unite poca per volta la farina mescolando con una frusta. Unite anche un pizzico di sale e mescolate per bene fino ad ottenere una pastella liscia e densa.

Non aggiungete troppo sale in quanto il baccalà resta sempre leggermente salato. Fate riscaldare abbondante olio di semi in una padella piccola e profonda. Immergete i pezzi di baccalà nella pastella e poi tuffateli prelevandoli con una pinza da cucina nell'olio bollente.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Filetti di platessa alla mugnaia

**Ingredienti:** 8 filetti di platessa, 2 limoni, 60 g di farina, olio evo, sale q.b., un ciuffo di prezzemolo

**Preparazione**

Per preparare questa ricetta potete utilizzare sia filetti freschi che surgelati. In questo ultimo caso lasciateli prima scongelare per bene. Passate i filetti di platessa nella farina lasciandola aderire per bene da tutte le parti.

Spremete i 2 limoni ricavandone il succo. Versate in una larga padella 5-6 cucchiai di olio evo. Scaldate leggermente e sistemate i filetti infarinati nella padella.

Lasciateli cuocere da entrambi i lati a fiamma media rigirandoli delicatamente dopo 2-3 minuti con una paletta. Versate il succo dei limoni sul pesce. Regolate di sale.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato. Coprite la padella con un coperchio, abbassate la fiamma e lasciate insaporire i Filetti di platessa per 2 minuti a fiamma bassa.

# Torta di Natale

**Ingredienti:** 2 uova, 120 g di zucchero, 170 g di farina 00, 50 g di burro, 50 g di frutta candita, 40 g di uvetta, la scorza di un'arancia, mezza bustina di lievito per dolci, 4 cucchiai di rum, granella di zucchero, ciliegine candite

**Preparazione**

Mettete l'uvetta in una ciotolina e bagnatela con il rum per farla ammorbidire. Montate le 2 uova intere con lo zucchero utilizzando delle fruste elettriche per circa 10 minuti, sino ad avere un composto chiaro e spumoso.

Preriscaldate il forno a 180°. Unite la scorza grattugiata di un'arancia non trattata, il burro fuso ed infine la farina setacciata con il lievito per dolci.

Unite ora anche i canditi a cubetti e l'uvetta sgocciolata. Mescolate per bene. Oliate ed infarinate uno stampo di 20 cm di diametro, meglio se a cerniera apribile
Versateci dentro il composto e livellatelo con una spatola. Distribuite sulla superficie lo zucchero a granella. Fate cuocere la Torta nel forno caldo in modalità statico per 35-40 minuti.
Fate sempre la prova stecchino per verificare la cottura del dolce anche all'interno. Lasciatela raffreddare prima di trasferirla su un piatto da portata e decoratela a piacere con delle mezze ciliegine candite

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Struffoli

**Ingredienti:** 140 di farina, un uovo, 20 g di burro, 20 g di zucchero, 2 cucchiai di limoncello, mezza scorza d'arancia. Mezzo cucchiaino di lievito per dolci, olio di semi per friggere, 100 g di miele, confettini colorati

**Preparazione**

Potete preparare l'impasto sia a mano che con una impastatrice. Mescolate in una ciotola con una forchetta l'uovo con lo zucchero e il burro fuso. Aggiungete anche il limoncello, la farina e il lievito per dolci. Grattugiate la scorza di mezza arancia non trattata.

Impastate a mano, trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo fino ad avere un impasto morbido e non appiccicoso. Staccate dei pezzi d'impasto e formate dei rotolini sottili spessi circa 1 cm.

Tagliate dei piccoli pezzetti e arrotolateli poi tra le mani per avere delle piccole palline. Ora non vi resta che friggere gli Struffoli in olio di semi bollente. Tuffateli pochi per volta nell'olio caldo e profondo, cercando di non farli scurire troppo.

Prelevateli con una schiumarola e lasciateli sgocciolare su fogli di carta da cucina: Fate scaldare il miele in un pentolino. Sistemate gli Struffoli in un piatto da portata e irrorateli con il miele caldo. Spolverizzateli poi con i confettini colorati.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Cannoli di pandoro con crema

**Ingredienti per la crema:** 2 tuorli, 400 ml di latte, 80 g di zucchero, 3 cucchiai di fecola di patate, mezza bacca di vaniglia
**Per i cannoli:** 350 g di pandoro, 30 g di gocce di cioccolato, zucchero a velo

**Preparazione**

Tagliate delle fette di pandoro stendetele delicatamente con il mattarello sul piano di lavoro. Oliate dei Cilindri di acciaio per cannoli. Tagliate dei rettangoli all'incirca di 8 x 10 cm e rivestite con essi i Cilindri, premendo per far aderire all'estremità.
Preriscaldate il forno a 180°. Sistemate i Cannoli di pandoro su una teglia foderata con carta da forno e lasciateli cuocere nel forno caldo in modalità statico per circa 8 minuti. Lasciateli raffreddare e poi sfilateli delicatamente dagli stampini.
Portate a bollore in una casseruola il latte con la stecca di vaniglia. montate i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto chiaro

e spumoso. Unite anche la fecola di patate ai tuorli e mescolate per bene. Eliminate la stecca di vaniglia e tuffate il composto di tuorli tutto in una volta nel latte bollente.
Continuando a mescolare con la frusta portate a cottura la crema. Ci vorranno solo 1-2 minuti per farla rassodare. Trasferite la crema in una ciotola e lasciatela raffreddare.
Trasferite la crema in una sac-a-poche con bocchetta larga a stella e riempite i Cannoli. Decorate ai due lati con le gocce di cioccolato ed infine spolverizzateli con lo zucchero a velo.

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

# Tartufi al cioccolato bianco e pistacchi

**Ingredienti:** 180 g di biscotti al cacao, 150 g di formaggio fresco spalmabile, 50 g di pistacchi, 100 g di cioccolato bianco

**Preparazione**

Tritate in un mixer i biscotti al cioccolato. Se preferite potete anche utilizzare dei biscotti secchi non al cioccolato. Tritate grossolanamente i pistacchi.

Versate in una ciotola i biscotti tritati, il formaggio cremoso tipo philadelphia e 2/3 dei pistacchi. Mescolate per bene con una spatola. Prelevate delle piccole porzioni di composto e formate delle palline arrotolandole tra le mani.

Fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Tuffate uno alla volta i tartufi nel cioccolato bianco fuso e prelevateli delicatamente con 2 cucchiaini. Sistemateli man mano su un vassoio ricoperto di carta stagnola.

Prima che asciughino spolverizzateli con la restante granella di pistacchio. Lasciateli asciugare. Potete sistemarli nei piccoli pirottini di carta. Conservateli in un luogo fresco o in frigo.