

ZEROQUARANTANOVE



NEWTON COMPTON EDITORI

*Le cento migliori ricette di*

# ***Natale***

*Emilia Valli*



LA COMPAGNIA DEL GUSTO





293

Collana diretta da Maria Grazia Avanzini  
Prima edizione ebook: dicembre 2012

© 1996 Finedim s.r.l., Compagnia del Buongustaio  
© 2012 Newton Compton editori s.r.l.  
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-4865-9

[www.newtoncompton.com](http://www.newtoncompton.com)

Edizione digitale a cura di Librofficina

Progetto grafico: Sebastiano Barcaroli

Immagine di copertina della collana: © iStockphoto / © Stockfood / © Neubauten studio

Emilia Valli

# LE CENTO MIGLIORI RICETTE DI NATALE



NEWTON COMPTON EDITORI

# Introduzione

Per quanto permeato di profonda spiritualità, il Natale conserva, nelle tradizioni e nelle credenze, evidenti tracce delle sue origini pagane. Per questo il cuore della festa, dopo i riti della Natività, rimane sempre il pranzo, cui è affidato il compito di conservare l'idea della indissolubilità dei legami familiari. Il cibo, quindi, rimane in ogni caso, nei riti del Natale, un fattore importantissimo: quello che meglio simboleggia l'immutabilità del Natale e l'incrollabilità del focolare domestico. Per questo è necessario festeggiare questo giorno con un modo particolare di stare a tavola, in una atmosfera incantata, in cui il menù più ricco serva a sottolineare che questo pranzo è il più importante dell'anno.

Il "pranzo di Natale", oggi generalmente destinato al mezzogiorno del 25, era una volta consumato a notte inoltrata, dopo la funzione religiosa della sera del 24: il digiuno della Vigilia, la lunga sosta in preghiera nelle chiese, l'attardarsi per le strade al gelo di dicembre per il rientro a casa, giustificavano un tempo una cena sostanziosa, che potesse rifocillare. Oggi questa usanza è in declino e l'abitudine del "cenone" è rimasta legata solamente alla notte di San Silvestro. Ma un tempo i manicaretti del nostro pranzo di Natale erano presenti tutti (e forse in varietà e quantità maggiori) alla veglia di Natale.

Molte le ricette che solennizzano questo momento gastronomico; l'Italia, e non solo l'Italia, ne è piena: dai grandi classici regionali agli allestimenti di fantasia, che riecheggiano influenze più moderne; dai primi sostanziosi vero trionfo di agnolotti, ravioli e polenta, ai secondi di pesce (capitone e salmone affumicato in testa), e ai secondi di carne, in un assortimento che è autentica festa per il palato.

Affrontando il tema dei dolci, è inutile richiamare l'attenzione sul "panettone" di Milano, il dolce più rappresentativo del Natale degli italiani. Tuttavia non si possono non ricordare i molti altri dolci tipici sia dell'Italia che dei paesi limitrofi: il "pandoro" dei veronesi, i "torroni" di Cremona, gli "struffoli" napoletani, il "dolce di castagne" del Piemonte, la "malterrata" abruzzese, il "pangiallo" laziale, le "zeppole" calabresi, la "spongata" emiliana, le "pignoccate" siciliane, il "panforte" di Siena, il "Christmas pudding" inglese, lo "stollen" tedesco, i "birewecke" della Francia orientale, lo "zelten" altoatesino, la "gubana" friulana, il "pan ed Nadel" modenese...

È proprio vero: il Natale la fa da padrone, anche in cucina! La preparazione del "pranzo di Natale" non è una questione che può essere risolta in quattro e quattr'otto. Ricordiamo che le massaie inglesi si preoccupano anche con un mese di anticipo della preparazione del loro "Christmas pudding"; le svedesi impiegano un tempo ancora più lungo per l'allestimento della "lingua marinata", che usano servire, nel giorno di Natale, con una salsa bianca di burro e senape, patate lesse e pane nero; mentre i tedeschi iniziano già nel mese di agosto ad ingrassare le carpe, che fungeranno da punto focale del pranzo di quel giorno: questa è la tradizione.

Anche in Italia, comunque, anche se in generale con tempi più ristretti, la preparazione del pranzo di Natale ha delle esigenze irrinunciabili: a Bologna si inizia con settimane di anticipo a preparare tortellini con ripieno di carni varie; mentre i romani, già il 23, in un mercato che si protrae durante le ore notturne fino al 24, corrono a comprare le anguille

vive indispensabili per l'occasione. Ma un po' dovunque, l'interesse dei buongustai è rivolto all'oca, al tacchino, al capriolo, agli arrostiti più vari.

In un manuale di cucina, che nei primi del Novecento andava per la maggiore, l'Art du bien manger, di Edmond Richardin, è riportato il menù-tipo di un buon pranzo di Natale. Vi sono previsti: consommé d'aragosta, sogliola alla Mornay, pollo al curry, cardi al gratin, frittelle di arancia e ananas fresco. Ottimo e leggero; ma si può fare di meglio. Come? È presto detto: realizzando le ricette che seguono.

# GLI ANTIPASTI

# ANTIPASTO D'ARINGA ALLA SVEDESE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 2 aringhe affumicate
- 1/2 litro di latte
- 1 noce di burro
- 4 tuorli
- 1 bicchiere di panna acida (o yogurt)
- 1 dozzina di fette di pancarrè
- 1 cucchiaio di farina
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Ripulite e spinate le aringhe; spellatele, raschiandole; poi ponetele dentro un recipiente allungato; copritele di latte e lasciatevele a bagno per una nottata.
- All'indomani, scolatele, asciugatele e tritatele.
- Scaldate la panna; aggiungetevi il burro lavorato a crema con la farina e i tuorli. Rimestate il tutto dolcemente a bagnomaria. Salate la crema e cospargetela di pepe. Mescolatevi il trito d'aringa e rimestatela fino a quando sarà omogenea e cremosa.
- Tostate le fette di pane tagliate a triangolo; spalmatele con la crema d'aringa e servitele.



# CROSTINI ALLA PERUGINA

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 9 fette di pancarrè
- 1/2 cipolla
- 2 foglie di salvia
- 300 g di fegatini di pollo
- 4 acciughe
- 1 cucchiaio di capperi salati
- 1 cucchiaio di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiari di brandy
- sale

## PREPARAZIONE

- Tritate la cipolla e fatela rinvenire in tegame, con una noce di burro, profumandola con la salvia. Dopo un istante, eliminata la salvia, rosolate nel soffritto anche i fegatini tritati. Rivoltateli con cura e spruzzateli di brandy; poi bagnateli col vino e alzate la fiamma.
- Non appena l'alcool sarà evaporato, tritate il preparato insieme alle acciughe, dissalate e diliscate, e ai capperi. Raccogliete il composto in una ciotola e lavoratelo a crema con il resto del burro.
- Spalmate la crema sulle fette di pancarrè, tagliate a triangolo e tostate in forno, e servite subito, con fettine di limone.

# "CROQUE-MONSIEUR" ALLA BANANA

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette sottili di provola affumicata
- 4 fette di pancarrè
- 2 banane
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Preparate una besciamella addensando al fuoco il latte in cui siano stati sciolti la farina, il burro, sale, pepe e noce moscata. Portate il liquido a ebollizione; lasciatelo sobbollire per qualche istante; quindi incorporatevi il parmigiano.
- Spargete la salsa sulle fette di pancarrè. Sbucciate le banane e affettatele a disco. Incollate sulla salsa d'ogni fetta di pane quattro dischi di banana (ai quattro angoli). Adagiate sulle banane un quadrato di prosciutto; poi poggiate su questo una fettina di provola.
- Comprimete dolcemente i canapè; cospargeteli di sale e di pepe; indi metteteli in forno caldo (220°) fino a quando saranno dorati.
- Appena dorati, tagliateli in due, con un taglio sulla diagonale, e serviteli ben caldi.

# PÂTÉ D'OCA AL MELOGRANO

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di petto d'oca
- 250 g di polpa di maiale
- 200 g di pancetta stufata (distesa)
- 1 uovo
- 2 melograni maturi
- 3 cucchiaini di brandy
- 1 bustina di gelatina in polvere
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Tritate finemente la carne d'oca, quella di maiale e la pancetta. Miscelatele insieme aggiungendo l'uovo, il cognac, i chicchi dei melograni, sale, pepe e noce moscata.
- Ottenuto un composto uniforme, mettetelo a riposo per un paio di ore; poi raccoglietelo in uno stampo a base rettangolare stretta, da cake; livellatene con cura la superficie e ponetelo in forno preriscaldato a 180°, per un'ora.
- Appena cotto e intiepidito, capovolgete il preparato sul fondo di un piatto allungato e spennellatelo con la gelatina densa (sciolta in una minore quantità d'acqua). Ponetelo in frigorifero per una nottata.
- All'indomani, decoratelo con motivi natalizi (foglioline di prezzemolo e chicchi di melograni, che fungano da agrifoglio ecc.), recatelo in tavola, affettatelo e servitelo.

# BOCCONCINI AL SAPORE DI MARE

per 4-6 persone

## INGREDIENTI

- 1 dozzina di vol-au-vent (2 o 4 cm)
- 1 uovo
- 2 dozzine di cozze
- 3 dozzine di vongole
- 1 dozzina di fasolari
- 200 g di gamberetti sgusciati
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 tazza di panna
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di cognac
- 2 cucchiai (rasi) di farina
- 1 cipollina bianca
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Lavate con cura i molluschi; metteteli in un tegame e lasciate che vadano schiudendosi, su fiamma moderata. Appena aperti, prelevatene l'interno e dividetelo per qualità dentro i vol-au-vent, avendo cura di distribuirli equamente.
- Lessate i gamberetti; scolateli per bene e divideteli nei vol-au-vent, sistemandoli sui frutti di mare.
- Preparate una besciamella morbida, iniziando col rosolare nel burro la cipollina finemente tritata. Stemperate il soffritto con il latte cui sia stata aggiunta la farina, mezzo bicchiere del liquido fuoriuscito dai frutti di mare (ben filtrato) e un pizzico di sale e pepe. Addensate il tutto, rimestando, su fiamma moderata; quindi, ottenuta una crema liscia e densa, incorporatevi la panna e il cognac; rimestatela e versatela nei vol-au-vent, colmandoli del tutto.
- Passate i "bocconcini" brevemente in forno caldo; quindi serviteli.

# INSALATA RUSSA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di fagiolini
- 150 g di carote
- 150 g di piselli sgranati
- 2 patate ovali lessate
- 70 g di tonno sott'olio
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di capperini
- 1 cucchiaio di piccoli funghetti sott'olio
- 250 g di maionese
- 1 lattuga romana
- sale

## PREPARAZIONE

- Lessate le verdure; scolatele con cura, lasciandole sgocciolare a lungo. Tagliatele, poi, a dadolini e raccoglietele in una fondina.
- Mettete nella medesima fondina il tonno sbriciolato, i cetriolini a mezzi dischetti sottili, i funghetti e i capperini sgocciolati.
- Aggiungete ai precedenti ingredienti la maionese e rimestate dolcemente.
- Distribuite l'insalata russa in quattro coppette, sul cui fondo sia già stata disposta una foglia di lattuga, e servite.

# CARCIOFI IN GABBIA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 3-400 g di pasta sfoglia surgelata
- 4 carciofi
- 1 cipollina
- 1 tuorlo
- 1 limone
- 1 cucchiaio di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100 g di provoletta
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di farina
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Lasciate scongelare la pasta sfoglia e spianatela, in modo da ottenere quattro dischi di 14 cm circa di diametro.
- Con i ritagli rimasti, fate sull'orlo dei dischi una cornice rilevata. Adagiate le vaschette sulla piastra unta del forno e punzecchiate fittamente la base coi rebbi d'una forchetta.
- Spingete la piastra in forno preriscaldato a 220° e lasciate che gli involucri diventino dorati.
- A parte, intanto, mondate i carciofi; liberateli delle punte e di tutte le foglie esterne più dure; poi cuoceteli in una casseruola che li contenga di misura, con una scorzetta di limone, la cipolla tritata e un bicchiere d'acqua salata.
- Quando i carciofi saranno cotti, liberateli della scorzetta di limone e del liquido di cottura; aggiungete il burro e fateli stufare fino a quando inizieranno a rosolare.
- Quando gli involucri di pasta sfoglia saranno dorati, adagiate al centro di ciascuno un carciofo e introducetevi del formaggio grattugiato a scaglie.
- Sciogliete nella panna il tuorlo lavorato a crema con la farina. Salate il liquido e addensatelo al fuoco; poi, ottenuta una crema fluida, colatela al centro dei carciofi.
- Passate il tutto nuovamente in forno caldo e fate gratinare.

# CREMA DI PROSCIUTTO E MELONE

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 1 meloncino maturo
- 200 g di prosciutto cotto
- 1 cipollina
- 100 g di burro o margarina
- 4 piccoli ravanelli
- 2 cetriolini sottaceto
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Sbucciate il melone; liberatelo dei semi, tagliatelo a pezzetti e frullatelo con il prosciutto spezzettato, il burro, sale e pepe, fino a ottenere un composto omogeneo.
- Dividete la crema in quattro coppette. Decorate ciascuna coppetta con un ravanello e un giro di fettine di cetriolino; quindi ponete il tutto in frigo a refrigerarsi.

# FLAMIQUE AL FORMAGGIO

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 100 g di provolone
- 40 g di salame
- 1 cucchiaio di olive verdi farcite
- 1/2 dozzina di acciughe sott'olio
- 2 porri
- 1 cucchiaio di burro
- 1 tuorlo
- 1/2 bicchiere di panna
- 2 uova sode
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Lasciate scongelare naturalmente la pasta sfoglia; dividetela in due pezzi e spianate ciascuno di essi formando due dischi sottili. Foderate con uno di questi il fondo e i laterali di una teglia dai bordi bassi, di circa 24 cm di diametro, unta di burro.
- Disponete sul suo fondo il provolone grattugiato a scaglie, il salame, affettato e spezzettato, dischi sottili d'uovo sodo, olive e acciughe tritate.
- A parte, intanto, tritate i porri e rosolateli nel burro fino a quando saranno appassiti. Spargete questo soffritto sul precedente ripieno. Quindi spandetevi la panna cui siano stati incorporati il tuorlo, sale e pepe.
- Coprite il tutto col secondo disco di pasta sfoglia. Sigillate con cura i bordi di coesione, tagliando via la pasta eccedente al di fuori dell'orlo del recipiente. Utilizzate questi ritagli per farne motivi ornamentali da adattare alla superficie del tortino.
- Mettete il tutto in forno e fate cuocere a 230°, per 10-12 minuti.



# DORATINI ALL'ANANAS

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 4 fette di pancarrè
- 4 fette di ananas (anche di scatola)
- 80 g di burro
- 4 spesse fette di prosciutto di Praga
- 1 tuorlo
- 1 tazza di panna fresca
- 1 cucchiaio colmo di parmigiano grattugiato
- sale, pepe e cannella

## PREPARAZIONE

- Spalmate di burro le quattro fette di pane; adagiate su ciascuna di esse una fetta di prosciutto, ritagliato delle medesime dimensioni. Poi poggiate sul prosciutto una fetta di ananas: una su ciascuna fetta di pancarrè.
- In una ciotola, lavorate a crema il tuorlo col formaggio. Stemperate il composto ottenuto con la panna; poi aggiungete moderatamente del sale, del pepe e della cannella.
- Adagiate le fette di pane in una teglia che le contenga di misura in un solo strato. Spennellatele con la crema di formaggio e passate il tutto in forno preriscaldato a 220°, a gratinare.
- Appena dorate, trasferite le fette ancora calde su quattro piattini; dividete ognuna di esse in quattro quadratini e servite.

# "DENTI DI LUPO" ALLA PARIGINA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 uovo
- 2 uova sode
- 1/2 dozzina di acciughine sott'olio
- 120 g di pisellini lessati
- 1 pizzico di lievito in polvere
- 1 limone
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Disponete la farina a fontana sul fondo di una terrina e colatevi al centro, manipolando, il succo del limone mescolato all'olio e all'albume battuto a neve col lievito.
- Aggiungete al preparato ancora qualche cucchiaino d'acqua tiepida salata e lavoratelo fino a quando avrete ottenuto un impasto liscio e relativamente sodo. Mettetelo a riposare per almeno mezz'ora; quindi spianatelo sottilmente e ritagliatevi una dozzina di quadrati tutti uguali (7-8 cm di lato), sui quali disporre mezzo disco d'uovo sodo, un pezzetto di acciuga e un cucchiaino di pisellini.
- Ripiegate i quadrati sulla diagonale, in modo da ottenere dei panzerotti triangolari e incollatene i bordi di coesione con del tuorlo, premendoli con forza.
- Dorate questi "denti di lupo" in forno preriscaldato a 200° e serviteli caldi, cosparsi di sale e pepe.

# SFOGLIATA LORENESE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 300 g di pasta sfoglia surgelata
- 250 g di pancetta stufata (affettata)
- 1 cucchiaio di burro
- 4 uova
- 300 g di panna
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Lasciate scongelare naturalmente la pasta sfoglia; quindi spianatela in modo da ricavarvi un disco da poter adattare al fondo e ai laterali di una teglia unta, di circa 24 cm di diametro, che abbia i bordi relativamente bassi. Bucherellatene fittamente il fondo e tagliate via la pasta che superi il bordo della teglia; poi mettete il recipiente in forno caldo e lasciare imbiondire la crosta per una decina di minuti.
- A parte, intanto, scottate brevemente le fettine di pancetta in acqua bollente. Fatele a pezzetti e rosolatele in padella con un po' di burro.
- Quando la base di pasta sfoglia sarà dorata, stendete sul suo fondo la pancetta rosolata; versate su questa le uova battute, mescolate alla panna e insaporite con sale, pepe e noce moscata.
- Rimettete la teglia in forno caldo e proseguite la cottura ancora per 20 minuti.

# “CHAUSSONS” DI PESCE ALLA FRANCESE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 80 g di polpa di pesce cotta
- 80 g di code di gamberi sguosciate
- 100 g di fegatini di pollo
- 2 cucchiari di funghetti trifolati
- 1 cipollina
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiario di farina
- 1 cucchiario di burro
- 2 cucchiari di brandy
- 1 uovo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Mettete la pasta sfoglia a scongelare naturalmente sul piano di lavoro.
- A parte, intanto, tritate la cipolla e rosolatela nel burro. Aggiungetevi i fegatini di pollo, curati e tritati. Rivoltateli un paio di volte; poi aggiungetevi i gamberetti. Bagnate col brandy e cospargete di sale e di pepe; coprite e fate cuocere una decina di minuti.
- Trascorso questo tempo, mescolate al soffritto anche la polpa di pesce cotta, sbriciolata, e i funghetti trifolati. Rimestate e fate insaporire per 5 o 6 minuti.
- A questo punto, versate nel miscuglio la panna, nella quale sia stata sciolta la farina. Fate addensare la salsa e lasciatela sobbollire qualche istante; quindi incorporatevi l'uovo e il burro e rimescolate con lena.
- Spianata la pasta, ritagliatela a quadrati (6). Distribuite su ciascun quadrato un sesto del ripieno appena preparato e richiudetelo a triangolo. Fermate con cura i bordi di chiusura; poi poggiate i sei “chaussons” sulla piastra unta del forno e cuoceteli a 200°, per una ventina di minuti. Serviteli caldi.

# CAPITONE DI NATALE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 1 capitone (8-900 g)
- 1 bicchiere e mezzo di aceto di vino bianco
- 1 bicchiere d'olio di oliva
- 4 foglie d'alloro
- 2 cipolle
- sale e pepe in grani

## PREPARAZIONE

- Pulite il capitone; spellatelo e tagliatelo a pezzi. Raccoglietelo in un tegame che lo contenga di misura in un solo strato e bagnatelo con l'aceto e l'olio. Adagiatevi sopra l'alloro e le cipolle sottilmente affettate. Unite una manciata di grani di pepe e ponete il recipiente sul fuoco.
- Fate cuocere il capitone per circa 30 minuti, a lentissima ebollizione; poi trasferitelo in una terrina; versatevi sopra il liquido di cottura e lasciatelo marinare per 48 ore, prima di servirlo.

# SFOGLIATA CASANOVA

per 8-10 persone

## INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 350 g di ricotta fresca
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 150 g di prosciutto crudo
- 3 uova
- 200 g di gruviera
- 4 carciofi, 1 cipollina
- 2 cucchiaini d'olio
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Fate scongelare la pasta: spianatela in modo da ricavarne un disco con cui foderare l'interno di una teglia unta dalle sponde basse, di circa 24 cm di diametro.
- Tagliate via la pasta che superi il bordo e bucherellatene il fondo.
- Passate la crosta in forno preriscaldato a 200° e fatela dorare per una decina di minuti.
- A parte, intanto, in una fondina lavorate a crema la ricotta con i tuorli di 2 uova. Ottenuto un composto uniforme, ammorbiditelo con gli albumi battuti a neve. Incorporate al preparato il prosciutto tritato e il gruviera grattugiato a scaglie. Aggiungete sale, pepe e noce moscata.
- Mondate i carciofi; affettateli sottilmente e stufateli con olio, cipolla tritata, poca acqua, sale e pepe. Appena cotti, mescolateli alla crema di ricotta e versate il tutto nella crosta ormai dorata.
- Livellate la superficie del ripieno; poi spalmatevi sopra l'ultimo uovo battuto, mescolato al parmigiano.
- Rimettete in forno caldo e fatelo cuocere ancora per 20 minuti.

# CRÊPE-FARINETTE DI POLLO

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 cucchiaio d'olio
- 1 cucchiaio di burro
- 250 g di polpa di pollo cotta
- 2 cucchiaini (colmi) di uva sultanina
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di fecola
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Con la farina, il latte e le uova, battute con sale e pepe, allestite una pastarella uniforme, da mettere subito a riposo per un paio di ore.
- Trascorso questo tempo, friggete il composto in teglia antiaderente unta d'olio, formando 8 crêpe sottili. Fatele dorare da entrambi i lati; quindi mettetele in attesa, sul piano di lavoro, l'una sull'altra.
- A parte, tritate finemente la cipolla; rosolatela nel burro e aggiungetevi subito la polpa spezzata del pollo e le uvette. Rimestate il tutto con cura, in modo che possa bene insaporirsi; poi bagnate l'intingolo con la panna nella quale siano sciolti la fecola, sale e pepe. Ottenuta una salsa fluida, mescolatevi l'aceto.
- Distribuite questo ripieno sulle crêpe e arrotolatele. Sistematele, ben affiancate, in una pirofila a base rettangolare e passatele brevemente in forno caldo a gratinare.

# GALANTINA DI POLLO

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 1 pollo intero
- 150 g di prosciutto (2 fette)
- 150 g di lingua salmistrata (unica fetta)
- 150 g di pancetta stufata (unico pezzo)
- 300 g di fesa di vitello
- 200 g di lonza di maiale
- 1/2 bicchiere di sherry
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 grossa cipolla, 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiaini di pistacchi
- 1 uovo e 1 albume
- 1 cucchiaio di burro
- 1 dozzina di cetriolini sott'aceto
- sale e pepe in grani

## PREPARAZIONE

- Disossate il pollo, recuperando tutta la pelle intera. Tagliate la polpa a striscioline e raccoglietela in una terrina; aggiungete la pelle ripiegata e bagnate il tutto con i due vini.
- Lasciate marinare il tutto per un paio di ore; quindi, recuperate la pelle e allargatela sul piano di lavoro, ripiegando all'interno quella delle cosce e legando gli eventuali strappi.
- Tritate la cipolla, il vitello, la lonza e le parti più minute del pollo. Amalgamatele, aggiungendo i pistacchi e l'uovo; rimescolate il tutto e versatene una metà sulla pelle del pollo. Adagiate su questo primo strato una metà del prosciutto, della lingua e della pancetta a dadini; poi stendetevi la polpa di pollo tagliata a striscioline; indi versate su queste il resto della dadolata di lingua, prosciutto e pancetta.
- Versate sui precedenti ingredienti il resto del miscuglio iniziale di lonza e vitello e arrotolate il tutto dentro la pelle.
- Chiudete la galantina dentro un tovagliolo e legate con cura il rotolo; poi calatela in acqua salata bollente, in un tegame ovale, e cuocetela con la carota, il sedano, la cipolla, il pepe in grani e il vino della marinata. Fate cuocere in questo modo la galantina per un paio di ore; quindi levate il rotolo dal liquido di cottura e fatelo raffreddare.
- Appena freddo, liberatelo dell'involucro e affettatelo. Servitelo freddo con sottaceti.



# CANAPÈ AI FUNGHI

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 dozzina di fette di pancarrè
- 300 g di funghi porcini freschi
- 40 g di pâté di fegato
- 1 bicchierino di Porto
- 1 cucchiaio di burro
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Mondate i funghi; affettateli sottilmente e saltateli in casseruola con una noce di burro, sale e pepe.
- Appena cotti, amalgamatevi il pâté, il resto del burro, una punta di noce moscata e il Porto, rimestando il tutto con un mestolo di legno.
- Spalmate il preparato sulle fette di pancarrè, in precedenza tostate in forno, e servite.

# AGNOLOTTI DI MELE

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 3 uova
- 2 cucchiaini d'olio
- 700 g di mele
- 200 g di salsicce
- 60 g di parmigiano grattugiato
- pangrattato q.b.
- 150 g di burro
- 4 foglie di salvia
- olio
- sale, pepe, noce moscata

## PREPARAZIONE

- Allestite una pasta con la farina, 2 uova battute e un cucchiaino d'olio, aggiungendo, se occorre, 1 o 2 cucchiaini d'acqua tiepida, in modo da ottenere un impasto compatto, liscio e sodo, lavorato a lungo, che metterete alla fine a riposo.
- Intanto, preparate il ripieno: sbucciate le mele; grattugiatele, raccoglietele in una casseruola e aggiungetevi la salsiccia privata della pelle; ponete il recipiente sul fuoco, unitevi una noce di burro e fatelo rosolare, rivoltandolo con cura.
- Non appena il composto si rivelerà ben asciutto, spento il fuoco, mescolatevi il terzo uovo,

# I PRIMI

# AGNOLOTTI DI MELE

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 3 uova
- 2 cucchiaini d'olio
- 700 g di mele
- 200 g di salsicce
- 60 g di parmigiano grattugiato
- pangrattato q.b.
- 150 g di burro
- 4 foglie di salvia
- olio
- sale, pepe, noce moscata

## PREPARAZIONE

- Allestite una pasta con la farina, 2 uova battute e un cucchiaino d'olio, aggiungendo, se occorre, 1 o 2 cucchiaini d'acqua tiepida, in modo da ottenere un impasto compatto, liscio e sodo, lavorato a lungo, che metterete alla fine a riposo.
- Intanto, preparate il ripieno: sbucciate le mele; grattugiatele, raccoglietele in una casseruola e aggiungetevi la salsiccia privata della pelle; ponete il recipiente sul fuoco, unitevi una noce di burro e fatelo rosolare, rivoltandolo con cura.
- Non appena il composto si rivelerà ben asciutto, spento il fuoco, mescolatevi il terzo uovo sale, pepe, noce moscata e quanto pangrattato occorre a dare al preparato una certa consistenza. Alla fine, mescolatevi un po' di parmigiano.
- Spianate la pasta molto sottilmente in modo da ottenere più sfoglie. Adagiate su ciascuna di esse, vicino al bordo superiore, una fila di mucchietti di ripieno (un cucchiaino). Ripiegate la pasta e premete forte la zona attorno ai mucchietti del ripieno; poi, adoperando una rotella tagliapasta, ritagliate tanti ravioli a mezzaluna.
- Ripetete l'operazione fino a quando saranno stati utilizzati tutti gli ingredienti; infine, lessate gli agnolotti in acqua bollente salata, con un cucchiaino d'olio.
- Appena cotti, scolateli e divideteli nelle fondine. Alla fine, condite ogni porzione con del burro bollente, nel quale siano state rosolate le foglie di salvia. Cospargete di pepe e di parmigiano, e servite immediatamente.

# RAVIOLI DI POLLO AL BRANDY

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 5 uova
- 200 g di polpa di pollo arrosto
- 80 g di pancetta stufata
- 1/2 dado per brodo
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 tuorli
- 50 g di ricotta
- 160 g di burro
- 1/2 bicchiere di brandy
- 4 foglie di salvia
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Preparate una pasta soda, ben lavorata, con la farina e le uova intere, battute con un pizzico di sale. Ottenuta una pasta liscia e omogenea, spianatela in modo da ricavarvi due o quattro sfoglie molto sottili.
- A parte, intanto, raccogliete in una fondina la polpa di pollo e la pancetta, tritate finemente, il parmigiano grattugiato, i tuorli, la ricotta, una noce di burro, sale, pepe e noce moscata. Ottenuto un composto omogeneo, dividetelo a cucchiaini sulla metà delle sfoglie. Adagiate sulle sfoglie ricoperte da ripieno altrettante sfoglie che ne siano prive e calcate con la punta delle dita i solchi che intercorrono tra un rilievo e l'altro dei mucchietti di ripieno. Passate lungo questi solchi una rotella dentata e formate dei ravioli quadrati.
- Lessate i ravioli in abbondante acqua salata e scolateli. Divideteli nelle fondine e conditeli con burro bollente, che avrete fatto fondere a parte con salvia e brandy.
- Cospargete di pepe e servite.

# RAVIOLI DI MAGRO ALLA CAMALDOLESE

per 4-6 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di ravioli di magro
- 800 g di zucca
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di burro
- 400 g di ricotta fresca
- 1/2 bicchiere di panna
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Mondate la zucca; affettatela; sbucciatela e privatela dei semi e dei filamenti; poi tagliatela a dadini e stufatela in tegame, in un soffritto di cipollina tritata e burro, con poca acqua, sale, pepe e noce moscata.
- Lessate i ravioli e, intanto, stemperate in una fondina la ricotta fresca con poca acqua bollente.
- Quando i ravioli saranno cotti, scolateli e versateli immediatamente nel recipiente in cui è la zucca ormai cotta.
- Aggiungete la crema di ricotta e la panna, e rimestate il tutto cospargendolo di pepe e di noce moscata.
- Alla fine, fatte le porzioni, cospargete ciascuna di esse con del parmigiano e servite immediatamente.

# CANNELLONI ALLA POMPADOUR

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina di frumento
- 100 g di farina di castagne
- 3 uova
- 1 litro di latte
- 1 bicchiere di panna
- 2 cipolline
- 2 carote
- 400 g di coda di rospo
- 2 lattughe a cappuccio
- 100 g di prosciutto (una fetta)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 40 g di burro
- 100 g di Emmenthal
- 1 cucchiaio d'olio
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Con la metà della farina di frumento mescolata a quella di castagne, due bicchieri scarsi di latte, l'olio e le uova, battute con sale e pepe, allestite una pastella fluida, ben omogenea. Battetela con cura; poi mettetela per un paio di ore a riposo.
- Trascorse le 2 ore, friggete la pastella a mestolini, in una padella antiaderente unta, allargandola col retro del cucchiaio verso i bordi del recipiente, allo scopo di ottenere delle crêpe tonde, larghe e sottili.
- Man mano che saranno pronte, disponetele a parte, l'una sull'altra, e tenetele in attesa.
- Affettate il pesce e rosolatelo in tegame, in un cucchiaio di burro bollente, con un trito di prosciutto, cipolla e carota.
- Rivoltate il tutto con cura; poi aggiungetevi le lattughe, tagliate a listerelle sottili e il vino. Salate e cospargete di pepe; coprite il recipiente e fate stufare piano.
- Quando il composto di pesce risulterà cotto e ben amalgamato, distribuitelo equamente sulle crêpe e arrotolatele.
- Sistemate i rotolini in una pirofila rettangolare, ben affiancati, e copriteli con una besciamella ottenuta addensando al fuoco il latte rimasto e la panna, in cui siano stati sciolti la farina rimasta, il resto del burro, sale e pepe.
- Spargete sul preparato l'Emmenthal grattugiato a scaglie e passate in forno a gratinare.

# CANNELLONI CON RIPIENO DI CARNE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 12 cannelloni
- 1 cipolla
- 200 g di polpa di manzo tritata
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini di burro o margarina
- 100 g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 uova
- 240 g di ricotta
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato
- brodo
- sale, pepe, chiodo di garofano in polvere

## PREPARAZIONE

- Tritate la cipolla; rosolatela piano in un tegame, con un cucchiaino di burro; quindi, prima che inizi a prendere colore, unite al soffritto la polpa di manzo e fatevela rosolare, sbriciolandola.
- Quando la carne sarà opaca, aggiungetevi il prosciutto tritato e, dopo qualche istante, anche il vino. Coprite e fate cuocere piano, a lungo.
- Trascorsa circa un'ora, fate raffreddare il ragù. Appena freddo, raccoglietelo nel bicchiere del frullatore; aggiungete la ricotta, 1 uovo, sale, pepe e chiodo di garofano, e frullate il tutto a velocità sostenuta.
- Lessate i cannelloni in acqua salata con un cucchiaino d'olio. Appena cotti, raccoglieteli uno alla volta con una ramaiola bucata; sgocciolateli e poggiateli su di un tovagliolo. Farciteli, quindi, con il precedente ragù e adagiateli in teglia rettangolare unta, tutti ben affiancati, nel medesimo verso.
- Sistemati tutti i cannelloni, versatevi sopra una miscela uniforme di panna, uovo battuto e parmigiano. Metteteli in forno caldo e fateli gratinare.



# PAPPARDELLE AL SUGO DI LEPRE

per 4-6 persone

## INGREDIENTI

- 1 lepre intera
- 1 litro di vino rosso
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 4 chiodi di garofano
- 4 coccole di ginepro
- 120 g (circa) di farina
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 120 g di pancetta
- 200 g di pomodori maturi
- 350 g di pappardelle
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Pulita e spezzettata la lepre, fatela marinare per 2 giorni nel vino, con la carota, la cipolla e il sedano a pezzi, i chiodi di garofano e il ginepro, ponendola nel reparto inferiore del frigo e rivoltandola di tanto in tanto.
- Trascorsi i 2 giorni, levate i pezzi di lepre dal liquido; recuperatene la polpa e tagliatela a dadini. Infarinatela e rosolatela in olio e pancetta tritata.
- Quando i dadini di carne saranno rosolati, aggiungetevi la polpa minutamente spezzettata dei pomodori pelati, sale e pepe. Poco dopo, bagnate l'intingolo con parte della marinata filtrata e fatelo cuocere molto dolcemente per un paio di ore.
- A cottura quasi ultimata, a parte lessate la pasta. Scolatela e versatela nel recipiente del condimento. Rivoltatela a lungo; poi servitela al più presto.

# TIMBALLO DI RISO AL SALMONE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 400 g di riso
- 2 cipolline
- 1 litro e 1/4 di brodo
- 1/2 bicchiere di panna
- 40 g di burro
- 2 bustine di zafferano
- 1 cucchiaio di parmigiano
- 1 tazza di panna
- 1 tuorlo
- 500 g di bietoline
- 150 g di mozzarella
- 80 g di salmone affumicato (affettato sottile)
- 40 g di pangrattato finissimo (tostato)
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Tritate finemente le cipolline e lasciatele appassire in casseruola, in un cucchiaio di burro bollente. Gettatevi, quindi, il riso e lasciatevelo saltare, fino a quando sarà divenuto lucido e trasparente.
- A questo punto, iniziate la cottura del risotto, aggiungendo al riso di volta in volta piccole quantità di brodo bollente, in modo da tenerlo sempre leggermente bagnato.
- A cottura quasi del tutto ultimata, aggiungete all'ultima dose di brodo anche lo zafferano. Alla fine, spento il fuoco, incorporate al risotto la panna, nella quale siano stati sciolti il tuorlo e il parmigiano. Rimestate e lasciate mantecare brevemente.
- Scottate le bietoline. Scolatele e saltatele in tegame con una noce di burro.
- Imburrate uno stampo e cospargetelo di pangrattato. Versatevi una metà del riso; poi adagiatevi sopra, nell'ordine: le bietoline, le fettine di salmone e la mozzarella affettata a scaglie.
- Versate su questo ripieno l'altra metà del risotto; livellatene la superficie con la mano unta d'olio, e cospargete fittamente di pangrattato.
- Sfiocchettate sul timballo un po' di burro e passatelo in forno preriscaldato a 200°, per una ventina di minuti.

# TIMBALLETTI DI RISO ALLA SCOGLIERA

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 600 g di riso
- 2 cipolline
- 2 litri (circa) di brodo
- 80 g di salmone affumicato
- 1 kg di cozze
- 300 g di gamberetti sgusciati
- 1 limone
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di panna
- 1 bicchiere di latte
- 40 g di burro
- 1 pomodoro maturo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di farina
- 2 bustine di zafferano
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Tritate finemente una cipollina e rosolatela in tegame, con una noce di burro. Appena appassita, aggiungetevi il riso e saltatelo nel soffritto, fino a quando sarà diventato lucido e trasparente.
- Allora, poco alla volta, aggiungete dei mestolini di brodo bollente e fate cuocere il risotto dolcemente, mantenendolo sempre umido.
- A cottura quasi ultimata, sciogliete nell'ultimo mestolino di brodo anche lo zafferano. Poi, conclusa la cottura e spento il fuoco, incorporate nel risotto una noce di burro; rimestatelo e dividetelo dentro otto scodelle identiche. Coprite e lasciate il tutto in attesa a mantecare (coperto) in caldo, a lato del fornello.
- Mentre il risotto era in cottura, avrete avuto cura di mettere le cozze (ben lavate) in un tegame, su fiamma debolissima, in modo da farle schiudere. Appena aperte, prelevatene l'interno, eliminando le valve.
- Alla fine, raccolte insieme tutte le cozze sgusciate, saltatele in tegame, con una noce di burro (o olio) e aglio e cipollina tritati. Lasciatele stufare dolcemente per 10 minuti; quindi aggiungete i gamberetti sgusciati, il vino, la buccia grattugiata di mezzo limone e la polpa minutamente spezzettata del pomodoro. Salate, cospargete di pepe, coprite il recipiente e lasciate cuocere piano.
- A parte preparate, quindi, una besciamella tenera, addensando al fuoco il latte e la

panna, in cui siano stati sciolti la farina, il resto del burro, il salmone finemente tritato e un pizzico di sale, pepe e noce moscata. A questo punto, capovolgete le ciotole di riso al centro di otto scodelle. Versate sulla sommità di ciascuna cupoletta di riso un mestolino di besciamella bollente; poi adagiate in cima a questa una porzione di frutti di mare ben calda.

- Cospargete di prezzemolo finemente tritato e servite immediatamente.

# POLENTA SOFFIATA AL TARTUFO

per 8-10 persone

## INGREDIENTI

- 300 g di farina di mais precotta
- 2 litri di latte
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 1 tartufo nero
- 120 g di fontina
- 8 uova e 2 tuorli
- 1 cucchiaio di burro
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Versate la farina in un tegame di medie dimensioni e colatevi al centro, rimestando, tutto il latte con un pizzico di sale.
- Cuocete la polenta secondo le prescrizioni indicate sull'involucro della confezione, aggiungendo, se occorre, altro latte (o acqua) bollente. Alla fine, spento il fuoco, incorporatevi il burro e il parmigiano, rimestando con voga. Quindi, fatela raffreddare.
- Appena fredda, incorporatevi i tuorli uno alla volta: senza aggiungere il tuorlo successivo se il precedente non è stato del tutto assorbito.
- Dopo i tuorli, incorporate alla polenta anche il tartufo affettato a lamelle sottili e, successivamente, anche gli albumi battuti a neve.
- Versate il preparato dentro una teglia dal bordo relativamente alto e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°, per 40 minuti,
- Ultimata la cottura, estraete la teglia dal forno solo 10 minuti dopo che il fuoco sia stato spento e cospargete subito la superficie del tortino bollente con la fontina grattugiata a scaglie.
- Rimettete, quindi, il tutto nuovamente in forno fino al momento di andare in tavola.

# ZITI DORATI

per 4-6 persone

## INGREDIENTI

- 300 g di ziti
- 200 g di animelle
- 200 g di cervella di vitello
- 200 g di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di burro
- 1/2 litro di latte
- 50 g di farina
- 1 dado per brodo
- 1 cipollina
- 80 g di parmigiano
- farina (per infarinare)
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Curate le animelle e le cervella, liberandole delle venuzze e della pelle. Tagliatele a dadini, infarinatele e rosolatele nel burro.
- Rivoltate il miscuglio con cura, su fiamma moderata; quindi aggiungete il latte in cui sia stato sciolto il resto della farina, il dado per brodo, pepe e noce moscata, e fate addensare il tutto, rimestando fino al punto di ebollizione.
- Lessate la pasta. Scolatela al dente e mescolatela alla salsa, aggiungendo il prosciutto tritato e il parmigiano grattugiato. Rimestatela con cura; poi versatela in teglia unta e passatela in forno preriscaldato a 200°, per 25 minuti.

# SARTÙ ALLA NAPOLETANA

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di riso
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di burro
- 1 litro e mezzo di brodo
- 2 bustine di zafferano
- 200 g di mozzarella
- 200 g di fegatini di pollo
- 1/2 bicchiere di Marsala
- 1 foglia di salvia
- 200 g di pisellini lessati
- 1 tazza di funghetti trifolati
- 50 g di salame di Napoli (affettato sottile)
- 2 cucchiai d'olio
- 60 g di pangrattato finissimo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Tritate finemente 1/2 cipolla e fatela appassire in casseruola, con una noce di burro. Prima che inizi a prendere colore, gettatevi il riso e fatevelo saltare fino a quando sarà lucido e trasparente.
- Preparate così un risotto, aggiungendovi di volta in volta piccole quantità di brodo bollente. Alla fine, incorporatevi poco brodo in cui sia stato sciolto lo zafferano e ancora un po' di burro.
- Dopo aver lasciato mantecare il risotto per qualche minuto, disponetelo dentro uno stampo, imburrito e spolverato di pangrattato, dividendolo in due strati al centro dei quali disporre: fettine di mozzarella, fegatini stufati con cipollina, salvia e Marsala, pisellini cotti, funghetti trifolati e fettine di salame.
- Levigate la superficie del timballo, livellandola con il palmo della mano unto d'olio. Cospargetela di pangrattato e infornate il tutto a 200°, per 25-30 minuti.

# POLENTA CHIOGGIOTTA DI NATALE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 anguilla di circa 1 kg
- 3 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 pomodori maturi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 300 g di farina di polenta (fine)
- 50 g di farina di mais (grossa)
- 1 cucchiaio di burro
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Lavate l'anguilla, strofinandola con cura; spellatela, fatela a pezzi e rosolatela nell'olio bollente, con un trito d'aglio e prezzemolo. Rivoltate tutti i pezzi con attenzione; poi aggiungete la polpa di pomodoro tritata, sale e pepe. Alla fine, bagnate il tutto col vino e fate stufare piano.
- Allestite intanto una polenta, calando le farine in un litro d'acqua bollente salata e cuocendole piano, per 45 minuti, rimestando incessantemente.
- Quando la polenta sarà pronta, incorporatevi velocemente il burro; poi scodellatela e servitela subito a fette, su cui disporre un buon mestolo dell'intingolo d'anguilla bollente.



# TORTINO DI BUCATINI, FUNGHI, POLLO E PEPERONI

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 400 g di bucatini
- 100 g di petto di pollo
- 1 tazza di brodo
- 150 g di gruviera
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di panna
- 3 uova
- 80 g di farina
- 150 g di funghi freschi coltivati
- 4 cucchiaini d'olio di oliva
- 30 g di burro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Rosolate il petto di pollo in tegame, con una noce di burro; rivoltatelo e fatelo dorare anche sull'altro lato; quindi bagnatelo col brodo, abbassate la fiamma e lasciatelo stufare piano. Alla fine, tritatelo.
- Arrostate i peperoni su piastra caldissima posta su fiamma media. Rivoltateli da tutti i lati, perché risultino uniformemente abbrustoliti. Una volta cotti, fateli intiepidire e pelateli.
- Mondate i funghi; spezzettateli e trifolateli in altro tegame, con aglio e prezzemolo tritati, olio, sale e pepe.
- A parte, allestite una besciamella, addensando piano al fuoco il latte e la panna, cui sia stato aggiunto il burro rimasto, lavorato a crema con la farina, sale e pepe.
- Alla fine, lessate i bucatini. Scolateli al dente e mescolateli ai precedenti ingredienti, incorporandovi le uova battute.
- Versate il preparato in teglia unta di burro. Cospargetelo di formaggio grattugiato e passatelo in forno preriscaldato a 200°, per una ventina di minuti.

# PASTICCIO DI CAPPELLETTI ALLA MODENESE

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 800 g di cappelletti di carne
- 500 g di pasta sfoglia surgelata
- 2 bicchieri di latte
- 100 g di burro
- 80 g di farina
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 250 g di fegatini di pollo
- 2 cucchiaini d'olio
- 12 g di funghi secchi
- 1 cipollina
- 1 bicchierino di Marsala
- 1 uovo
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Lessate i cappelletti in acqua o brodo bollente. Appena cotti, scolateli, versateli in una fondina e mescolateli a una noce di burro e al parmigiano grattugiato, rivoltandoli con cura.
- A parte, adesso, curate i fegatini e spezzettateli; rosolateli in tegame, in olio bollente, con un trito di cipolla; poi aggiungetevi i funghi, in precedenza ammollati. Bagnate il tutto col Marsala; cospargete di sale, di pepe e di noce moscata; abbassate la fiamma e fate stufare piano.
- Frattanto, allestite una besciamella, addensando al fuoco il latte, cui sia stato aggiunto il resto del burro lavorato a crema con la farina, sale e pepe.
- Quando la besciamella avrà raggiunto l'ebollizione, versatela sui cappelletti, e rimestate il tutto, amalgamandovi i fegatini.
- Fatta scongelare la pasta, dividetela in due pezzi e spianate entrambi in modo da ricavarvi due dischi. Foderate con uno di essi il fondo e i laterali di una teglia unta, di circa 26 cm di diametro. Versate nella cavità della pasta i cappelletti e coprite il tutto col secondo disco. Sigillate con cura i bordi della pasta, eliminando le frange in eccesso. Fate con queste dei motivi decorativi sulla superficie del pasticcio, che luciderete con dell'uovo battuto.
- Alla fine, passate il tutto in forno preriscaldato a 190°, per 40 minuti.

# RAVIOLI NELLA ZUCCA

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 1 zucca tonda di medie dimensioni
- 1 kg di ravioli di magro
- 2 cucchiai d'olio
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cipollina
- 2 bicchieri di latte o panna
- 2 cucchiai di farina
- 1 pezzetto di dado per brodo
- 60 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Private la zucca della calotta superiore; eliminate, attraverso l'apertura, tutti i semi e i filamenti; quindi, estraendola con un cucchiaio, prelevatene tutta la polpa. Mettete la buccia vuota in forno tiepido, a scaldare, e saltate in tegame la polpa spezzettata, con olio, burro e cipollina tritata. Cospargetela di sale e di pepe; poi bagnatela con una tazzina d'acqua; copritela e fatela cuocere per una mezz'ora: finché sarà disfatta.
- Appena cotta, bagnatela col latte nel quale siano stati sciolti il dado e la farina. Abbassate la fiamma e fate addensare piano.
- Lessati i ravioli, scolateli e raccoglieteli nel tegame della zucca. Rigiratelvi nella salsa; poi, appena ben conditi, trasferiteli all'interno della zucca e recateli in tavola caldi.
- A tavola, fatene le porzioni; cospargetele di parmigiano e di pepe macinato al momento e servite.

# RAVIOLONE DI PESCE

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 4 uova
- 2 cucchiaini d'olio
- 600 g di coda di rospo
- 1 carota
- 1 porro
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di burro
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di panna
- 1 cipollina
- 1 dado per brodo
- 2 cucchiaini di fecola
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Con la farina, 2 uova, l'olio e qualche cucchiainata d'acqua tiepida, allestite una pasta liscia e soda, lavorata a lungo. Appena pronta, mettetela a riposo.
- A parte, intanto, pulite il pesce. Riponetelo in una pesciera con la carota, il porro e il sedano; copritelo d'acqua salata (non molta) e fatelo cuocere a fiamma media. Appena cotto, levatelo dall'acqua di cottura, eliminando le verdure, diliscatelo e spezzettatelo. Saltatelo in padella, con la cipollina tritata e una noce di burro; poi bagnatelo col vino e rimestatelo con un mestolo di legno, spezzettandolo e continuando a cuocerlo.
- Alla fine, spento il fuoco, fatelo raffreddare; quindi mescolatevi 2 uova battute, il prezzemolo tritato, le verdure di cottura schiacciate, la buccia del limone finemente grattugiata, la metà della panna, sale, pepe e noce moscata.
- Dividete adesso la pasta in 8 pezzi. Spianate ciascuno di essi in modo da ottenere 8 dischi sottili del diametro di circa 20 cm. Distribuite su metà di essi il ripieno di pesce; poi adagiate su questi gli altri dischi di pasta e sigillate il bordo di coesione, schiacciandolo con forza, dopo averlo spennellato d'uovo.
- Ritagliate l'orlo esterno dei ravioloni con una rotella dentellata; quindi lessateli in acqua salata bollente cui sia stato aggiunto un cucchiaio d'olio.
- Prelevate i quattro ravioloni cautamente, uno alla volta, con una ramaiola bucata.

Scolateli con cura e sistemateli nei quattro piatti. Copriteli con una besciamella calda, ottenuta addensando al fuoco il latte e il resto della panna, cui sia stato aggiunto il resto del burro lavorato a crema con la fecola, il dado, pepe e noce moscata.

- Cospargete ciascuna porzione di parmigiano grattugiato e servite.

# ROTOLO VERDE AGLI SPINACI

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 3 uova
- 1 kg di spinaci
- 50 g di burro
- 250 g di ricotta fresca
- 120 g di parmigiano
- 600 g di pomodori maturi
- 1 cipolla media
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 2 salsicce
- 2 foglie d'alloro
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Con la farina e 2 uova, aggiungendo, se occorre, qualche cucchiainata d'acqua tiepida, allestite una pasta liscia, lavorata a lungo, che, una volta pronta, metterete a riposo per circa un'ora.
- A parte, intanto, tritate la cipolla e rosolatela in tegame nell'olio, con le salsicce spellate. Pestate il soffritto per spappolarlo; poi, appena cotto, e prima che la cipolla inizi a prendere colore, versate nel recipiente anche la polpa minutamente spezzettata dei pomodori pelati.
- Salate il tutto; adagiatevi sopra l'alloro; poi coprite il recipiente e fate cuocere il sugo molto dolcemente per 45 minuti. Lavate, intanto, gli spinaci. Lessateli in acqua salata, in pentola scoperta (per evitare che ingialliscano), a gran bollore. Scolateli al dente e tritateli finemente. Raccoglieteli in una fondina e aggiungetevi la ricotta, il tuorlo dell'ultimo uovo, il burro e parte del parmigiano.
- Mescolate il tutto con lena, fino ad ottenere una crema uniforme, che insaporirete con sale, pepe e noce moscata.
- Spianate, a questo punto, la pasta molto sottilmente su di un tovagliolo. Ottenuta una sfoglia piuttosto quadrangolare, spandetevi sopra il ripieno di spinaci. Aiutandovi col tovagliolo, arrotolate la sfoglia strettamente. Umettate con l'albume il bordo estremo ed incollatelo, chiudendo tutto il ripieno dentro il rotolo.
- Avvolgete il rotolo nello stesso tovagliolo. Legatelo e calatelo in acqua bollente salata, per una cottura di 20 minuti.
- Trascorso questo tempo, levatelo dall'acqua e ponetelo a sgrondare su di una gratella. Poi liberatelo della legatura e del tovagliolo; fatelo raffreddare, quindi affettatelo.
- Distribuite le fette nei piatti individuali e condite ciascuna porzione col ragù bollente.

- Cospargete di pepe macinato al momento e di parmigiano grattugiato. Servite subito.

# "CIALZONS" ALLA FRIULANA

per 4-6 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 3 uova
- 30 g di uva sultanina
- 30 g di cedro candito
- 150 g di ricotta fresca
- 200 g di spinaci
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 150 g di burro
- 100 g di formaggio montasio stagionato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- sale, pepe, cannella, chiodo di garofano e noce moscata in polvere

## PREPARAZIONE

- Preparate una pasta liscia e soda, lavorando a lungo la farina con 2 uova. Una volta ultimata, tenetela a riposo per almeno un'ora.
- Preparate intanto il ripieno, mescolando insieme in una capace fondina gli spinaci finemente tritati, la ricotta lavorata a crema con il terzo uovo, le uvette, il cedro tritato, il cacao, sale, pepe e noce moscata e quanto pangrattato occorre a dare al preparato una certa consistenza, senza che sia eccessivamente secco.
- Spianate, adesso, la pasta in sfoglie sottilissime. Disponete sopra una di esse una serie di cucchiaini del ripieno, distanziati tra loro di circa 4 cm. Coprite questa sfoglia con un'altra di identiche dimensioni e calcate con i polpastrelli le zone che intercorrono tra un mucchietto di ripieno e l'altro.
- Fatto ciò, passando una rotella tagliapasta lungo questi solchi, staccate tanti ravioli quadrati.
- Proseguite così, fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti. Alla fine, messa al fuoco una pentola colma d'acqua salata, calatevi i "cialzons" e fateli lessare.
- Man mano che vanno affiorando, raccoglieteli con una ramaiola bucata e sgocciolateli. Poi trasferiteli nelle scodelle individuali e condite ciascuna porzione con del burro bollente e del montasio grattugiato.



# TORTA DI POLENTA AL GORGONZOLA

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina di mais (fine)
- 100 g di farina di mais (grossa)
- 400 g di ricotta
- 200 g di gorgonzola
- 400 g di cipolle bianche (o porri )
- 4 cucchiari d'olio di oliva
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Allestite una polenta, cuocendo per 40 minuti le due farine di mais in 1 litro di acqua salata (e rimestando molto di frequente).
- A parte, intanto, mondate e affettate le cipolle. Raccoglietele in una casseruola; copritele d'acqua salata e lasciatele cuocere, scoperte, fino a quando l'acqua sarà esaurita. Allora, aggiunto l'olio, lasciatele stufare e, poi, rosolare leggermente.
- Lavorate, intanto, in una fondina la ricotta con il gorgonzola e poco sale, pepe e noce moscata fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
- Cotta la polenta, versatene una metà dentro una pirofila a base circolare e sponde alte. Spargete, su questo primo strato, prima la crema di formaggio e poi le cipolle.
- Versate su questo ripieno il resto della polenta. Livellatene la superficie con la mano unta d'olio; poi cospargetela di pepe macinato al momento.
- Lasciate in forma il tortino per una decina di minuti in luogo caldo; poi capovolgetelo su di un largo piatto rotondo e servitelo in tavola.

# LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 3 uova
- 150 g di spinaci
- 250 g di polpa di manzo tritata
- 100 g di pancetta
- 1 cipolla, 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiaini di burro
- 500 g di pomodori maturi
- 1/2 bicchiere di vino rosso corposo
- 100 g di panna
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 3/4 di litro di latte
- 75 g di fecola
- 80 g di parmigiano grattugiato
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Rosolate in olio un trito di carota, cipolla, sedano e pancetta. Fatelo appassire; quindi aggiungetevi la carne (tritata due o tre volte) e fatela cuocere piano, sbriciolandola con un mestolo di legno.
- Aggiungete la polpa spezzettata minutamente dei pomodori pelati, sale, pepe e noce moscata. Lasciate sfumare un istante; quindi bagnate l'intingolo col vino. Coprite e fate cuocere un'ora.
- Preparate, intanto, una pasta soda, manipolando insieme la farina, gli spinaci frullati con 2 uova, un cucchiaino d'olio e poca acqua tiepida (se occorre). Ottenuto un impasto liscio e sodo, spianatelo sottilmente e ritagliatevi delle lasagne di cm 12x20 circa, che lascerete su di un tovagliolo, sul piano di lavoro, ad asciugare brevemente.
- Quando il ragù sarà cotto, mescolatevi la panna e spegnete il fuoco.
- Lessate, quindi, le lasagne in acqua salata, con un cucchiaino d'olio. Scolatele e tornate a distenderle sul tovagliolo.
- Preparate una besciamella, addensando al fuoco il latte a cui sia stata aggiunta la fecola lavorata a crema con il burro rimasto e un pizzico di sale.
- Spalmate un mestolo di besciamella sul fondo di una pirofila. Stendetevi un paio di lasagne e copritele con un mestolino di ragù.
- Continuate ad alternare strati di besciamella, di lasagne e di ragù, terminando con uno di besciamella.

- Alla fine, spalmate sulla superficie del preparato un uovo battuto con il parmigiano e passate il recipiente in forno preriscaldato a 220°, per una ventina di minuti.

# I SECONDI DI PESCE

# INSALATA PORTOGHESE DI POLPI

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 4 polpi di medie dimensioni
- 2 cipolle
- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere d'olio
- 4 cucchiaini di aceto
- 2 cucchiaini di olive verdi farcite
- 2 pomodori maturi, tondi e sodi
- 120 g di insalatina verde
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Battete i polpi con un batticarne di legno; liberateli dell'apparato orale e degli occhi; lessateli in acqua bollente salata, in cui sia stato sciolto anche un cucchiaino di aceto, calandoli e ritirandoli un paio di volte, e poi gettandoli definitivamente nell'acqua, nella quale farli cuocere per una ventina di minuti.
- Appena cotti, lasciateli raffreddare nella loro acqua; quindi scolateli e spellateli; poi tagliateli a pezzetti, raccoglieteli in una terrina e rivoltateli aggiungendo una miscela d'olio, aceto, cipolla e aglio tritati finemente, sale e pepe. Coprite il recipiente e lasciate il tutto a marinare per una notte.
- All'indomani aggiungete le olive tagliate a fettine, l'insalatina e i pomodori, tagliati a pezzetti e privati dei semi.
- Rimestate e servite.

# ARAGOSTA ALLA MANIERA AMERICANA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 1 aragosta di circa 1 kg
- 50 g di burro
- 1 tazzina di panna
- 2 cucchiaini di Marsala
- 2 tuorli
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1/2 litro di vino bianco secco
- 1 mazzetto di odori
- 4 pannocchie di mais
- 1 cucchiaino di grani di pepe
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Tritate finemente la carota e la cipolla, e rosolate il trito nel burro. Lasciate che il soffritto sia appassito; quindi bagnatelo col vino bianco. Aggiungetevi 2 litri d'acqua, le erbe aromatiche a mazzetto, i grani di pepe e un pizzico di sale. Portate il liquido a ebollizione e calatevi l'aragosta. Lasciatevela cuocere a gran fiamma per una ventina di minuti e spegnete il fuoco. Lasciate raffreddare il crostaceo nell'acqua di cottura; quindi scolatelo ed estraetene la polpa, dopo aver praticato un lungo taglio lungo l'addome. In seguito, liberate anche la polpa delle chele.
- Affettate la polpa del corpo dell'aragosta e rosolatela nel burro. Rivoltate le fette e bagnatele con il Marsala; poi trasferitele nel piatto da portata e sfumate il fondo di cottura con la panna.
- Sistemate a lato delle fette d'aragosta la polpa prelevata dalle chele; poi contornatela con chicchi di mais e irrorate il tutto con la salsa al Marsala calda.
- Cospargete di pepe e servite.

# ANGUILLA ALL'ALLORO

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 1 anguilla di 1,4 kg circa
- 1 rametto di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- 2 limoni
- farina
- 1/2 bicchiere d'olio di oliva
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Pulite l'anguilla e spellatela. Tagliatela a pezzi; infarinatela moderatamente e rosolatela in padella, nell'olio d'oliva, con l'aglio schiacciato.
- Appena dorati, trasferite i pezzi in una teglia che li contenga quasi di misura, interponendo tra un pezzo e l'altro una foglia d'alloro e una sottile fetta di limone, tagliata con tutta la buccia.
- Passate la teglia in forno medio e fate cuocere il pesce per 45 minuti.

# STRUDEL DI SALMONE ALLA RUSSA

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 1 filetto di salmone di circa 1 kg
- 300 g di riso
- 1/2 bicchiere di vodka
- 100 g di burro
- 1 cipolla
- 50 g di mandorle
- 1 cucchiaio di uva sultanina
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata (450 g circa)
- 1 uovo
- 1 bicchiere e mezzo di panna
- 1/2 bicchiere di brodo
- 1 manciata di erbe aromatiche
- 1 limone
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Liberare il filetto di pesce dalle spine e rosolatelo nel burro, con un trito di cipolla. Rivoltatelo e rosolatelo anche dall'altro lato; poi bagnatelo con la vodka e cospargetelo di sale e di pepe; fatelo cuocere.
- Appena cotto, sminuzzatelo e aggiungetevi il riso, lessato a parte. Unitevi anche le uvette, le mandorle, l'uovo, sale e pepe e rimestate il tutto con cura.
- Fatta scongelare la pasta, dividetela in due pezzi e spianatela formando due rettangoli uguali.
- Sistemate uno dei due sulla piastra unta del forno e versatevi sopra il ripieno di pesce. Poggiate su di esso il secondo rettangolo; fate aderire insieme i bordi delle due sfoglie, incollandoli con dell'uovo, e premeteli, ripiegandoli verso l'interno.
- Decorate la superficie dello strudel con sagome di pasta a forma di foglie, stelline o altro. Spennellatelo d'uovo e cuocetelo in forno caldo (200°), per 45 minuti.
- Servite lo strudel caldo, tagliato a fette, accompagnandolo con una salsa ben emulsionata di panna, succo di limone ed erbe aromatiche finemente tritate.



# STOCCAFISSO ALLA NORVEGESE

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 800 g di stoccafisso ammollato
- 4 patate lesse
- 300 g di panna
- 2 cucchiaini di burro
- 1 limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 mazzetto di aneto (o finocchio selvatico)
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Sciacquate lo stoccafisso; affettatelo e lessatelo in acqua salata. Scolatelo e fatelo sgocciolare del tutto; poi sistematelo in un piatto ovale, su di un letto di dischi di patate lesse.
- Sciogliete il burro in un pentolino; aggiungetevi la panna e lo zucchero. Salate moderatamente e cospargete di pepe. Battete l'emulsione, scaldandola senza portarla a ebollizione; quindi aggiungetevi il succo del limone e l'aneto finemente tritato.
- Versate la panna sul pesce e servite immediatamente.

# GAMBERI GRATINATI ALLA GRECA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 1,6 kg di gamberi
- 350 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 100 g di riso
- 1 bicchiere di brodo
- 100 g di pecorino stagionato
- 100 g di pecorino fresco
- 2 foglie d'alloro
- 1/2 bicchiere d'olio
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Sbucciate i gamberi; recuperatene le carcasse e rosolatele in tegame nell'olio, con un trito di aglio e cipolla. Aggiungete il vino e lasciate cuocere per una decina di minuti. Alla fine scolate il tutto, rimettetelo nel tegame e aggiungetevi i pomodori passati e l'alloro. Salate e cospargete di pepe; coprite e fate cuocere molto dolcemente.
- Lessate il riso nel brodo. Allargatelo sul fondo di una pirofila; spargete sul riso i gamberi sgusciati e umettate il tutto con la salsa di pomodori; spolveratelo di pecorino grattugiato; poi spargetevi il pecorino tenero affettato a scaglie sottili. Irrorate la pietanza con un filo d'olio e passatela in forno medio per 40 minuti.

# POLPETTINE OLANDESI DI FRUTTI DI MARE

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 2 dozzine di ostriche
- 1 limone
- 400 g di gamberetti sgusciati
- 1/2 litro di latte
- 160 g di farina
- 1 cucchiaio di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 uova
- farina e pangrattato (per l'impanatura)
- 400 g (circa) d'olio di semi di arachidi
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Aprite le ostriche e raccoglietele in una ciotola, ben sgocciate. Lessate brevemente i gamberetti; scolateli e teneteli a sgrondare.
- Preparate una besciamella, addensando al fuoco il latte, cui sia stata aggiunta la farina (160 g), un pizzico di sale e il burro a pezzetti. Lasciatela sobbollire per qualche istante; quindi, spento il fuoco, incorporatevi i gamberetti e le ostriche, 2 tuorli e un trito di prezzemolo.
- Prendendo il preparato a cucchiaini (da frutta), allestite tante crocchette, rigirandole tra i palmi infarinati delle mani. Man mano che saranno pronte, passatele nella farina, nelle uova battute e nel pangrattato; poi calatele in abbondante olio di semi bollente e fatele friggere su fiamma viva. Ritiratele appena dorate e asciugatele su carta assorbente.
- Servitele calde, con spicchi di limone.

# CARPA ALL'ALSAZIANA

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 carpa di circa 1,5 kg
- 150 g di polpa di vitello tritata
- 1 salsiccia
- 1 tazza di panna
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di droghe in polvere
- 1 bicchiere di brodo
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaino di fecola
- 250 g di crauti
- 250 g di patatine novelle
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Pulite la carpa; privatela delle scaglie e vuotatela.
- Ampliate leggermente la cavità addominale e farcitela con un ripieno ben mantecato (meglio se pestato nel mortaio o, almeno, in una ciotola) di polpa di vitello, tritata un paio di volte, salsiccia spellata, panna, tuorlo, sale, pepe e aromi (chiodo di garofano, cardamomo, noce moscata ecc.).
- Richiudete l'apertura addominale, fermandola con un paio di stecchini e deponete il pesce in una teglia ovale che lo contenga di misura. Bagnatelo col vino e altrettanta acqua salata: coprite il recipiente con un foglio di lamina d'alluminio e cuocete in forno preriscaldato a 220°, per 40 minuti, badando di togliere la copertura d'alluminio 10 minuti prima che la cottura sia conclusa.
- Appena cotto, trasferite il pesce nel piatto ovale da portata, deponendolo su di un letto di crauti.
- Contornatelo di patatine lessate calde e servitelo subito, irrorato col fondo di cottura bollente, dopo averlo addensato al fuoco con il burro lavorato a crema con la fecola.

# KULIBIAC DI PESCE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata (400 g circa)
- 120 g di riso
- 4 uova
- 400 g di filetto di salmone
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di timo
- 3 foglie d'alloro
- 3 porri
- 350 g di funghi freschi coltivati
- 1 cucchiaio di burro
- 3 cucchiai di semolino
- sale e paprica

## PREPARAZIONE

- Mettete la pasta a scongelare su di un angolo del piano di lavoro e, intanto, a parte, rassodate 3 uova; lessate il riso; cuocete il semolino in 1/2 litro d'acqua salata; lessate il pesce in acqua e vino, col timo e l'alloro, e trifolate i funghetti, affettati sottilmente, con un trito di porro e burro fuso.
- Quando la pasta sarà tenera, dividetela in due porzioni e spianate entrambe a forma di rettangolo.
- Adagiate uno dei due rettangoli (il più grande, se c'è differenza tra i due) sulla piastra unta del forno e disponetevi sopra, nell'ordine: il riso ben sgrondato, il salmone, i funghi, il semolino cotto e le uova affettate a dischi sottili.
- Colate su questo ripieno un filo di burro fuso; poi adagiate su tutto quanto il secondo rettangolo di pasta e arrotolate insieme i bordi delle due sfoglie, stringendoli tra i polpastrelli, per saldarli perfettamente. Spennellate la superficie del "kulibiac" con dell'uovo battuto e spingete la piastra in forno preriscaldato a 230° per una cottura di 30 minuti.

# I SECONDI DI CARNE

# TACCHINO ALL'AMERICANA

per più persone

## INGREDIENTI

- un tacchino (3 o 4 kg)
- 1 limone
- 250 g di pangrattato
- 250 g di polpa di manzo tritata
- 1 salsiccia
- 3 uova
- 100 g di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di brodo
- 1/2 bicchiere di latte o panna
- 1/2 bicchiere di vino Marsala
- sale, pepe, noce moscata

## PREPARAZIONE

- Preparate il tacchino alla cottura, spiumato per bene e sventrato. Strofinare l'interno della parete addominale col taglio di 1/2 limone; quindi spalmatelo, dentro e fuori, di burro e cospargetelo con un miscuglio di sale, pepe e noce moscata.
  - Raccogliete in una fondina la salsiccia spellata, la carne tritata, il pangrattato, la buccia grattugiata del limone, sale e pepe; manipolate il miscuglio, aggiungendo le uova battute; quindi, ottenuto un composto omogeneo, introducetelo all'interno del tacchino e ricucitene il taglio addominale.
  - Spalmate il tacchino esternamente di burro; quindi sistematelo su di una gratella poggiata sulla piastra del forno e cuocetelo a 190°, per 3 ore o 3 ore e mezza: calcolando un'ora circa per ogni chilogrammo di peso del volatile.
  - A cottura quasi ultimata, a parte, allestite la salsa di condimento: raccogliete in un pentolino la farina e stemperatela con il vino, il latte e il brodo. Fate addensare il liquido su fiamma debole, rimestandolo con cura; infine unite alla salsa il sugo del tacchino colato nella leccarda.
  - Sistemato il tacchino in un capace piatto ovale, irroratelo con la salsa calda e servitelo.
- secondi di carne

# BRASATO ALLA TEDESCCA

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 900 g di controgirello di manzo
- 50 g di lardo
- 1 litro di birra
- 1/2 bicchiere di aceto di vino rosso
- 1 cipolla
- salvia, rosmarino e timo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 pizzico di cannella
- 2 chiodi di garofano
- 2 bacche di ginepro
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di burro
- farina q.b.
- sale e pepe in grani

## PREPARAZIONE

- Riscaldare, in un tegame ovale, l'aceto e la birra con sale, pepe e poco burro. Appena tiepido, immergere nel liquido la carne e aggiungetevi le spezie, le erbe aromatiche, le bacche di ginepro e le verdure grattugiate. Mettete il recipiente nel reparto più basso del frigo e lasciate marinare la carne per un paio di giorni.
- Trascorsi i 2 giorni, sgocciolatela e lardellatela; infarinatela moderatamente e rosolatela nel tegame asciutto, con il burro rimasto. Rigiratela da tutti i lati, sollevandola con una spatola di legno per non perforarla; bagnatela con parte della marinata, filtrata e scaldata, e proseguite la cottura molto dolcemente per 2 ore aggiungendo ancora della marinata, se il fondo di cottura fosse troppo ristretto.
- Passate le 2 ore di cottura, trasferite il pezzo di carne nel piatto da portata; caramellate subito lo zucchero, stemperatelo con un cucchiaio della marinata e spennellatelo sulla carne.
- Fate riposare un istante; quindi servite il brasato, contornato di patatine novelle dorate in forno.



# FARAONA RIPIENA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 1 faraona
- 100 g di pancetta
- 80 g di pâté di fegato
- 150 g di fegatini
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 1 porro
- 1 rametto di timo
- 8 fette di pancarrè
- 1 bicchiere di latte
- 4 cucchiaini d'olio di oliva
- sale, pepe e noce moscata

## PREPARAZIONE

- Private il pane del bordo scuro della crosta; spezzettatelo e ammolatelo nel latte tiepido. Scolatelo, strizzatelo e raccoglietelo in una fondina. Aggiungete i fegatini tritati, in precedenza rosolati con la pancetta e il porro tritati, l'uovo, il pâté, il timo, sale, pepe e noce moscata.
- Rimestate il tutto con cura; poi introducetelo nella cavità vuota della faraona; cucitene l'apertura e legatela.
- Ungetela d'olio; poi sistematala su di una graticola poggiata sulla piastra del forno e mettetela in forno preriscaldato a 190°, per circa mezz'ora.

# COSCIOTTO DI MAIALE ALL'AUSTRIACA

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 1 cosciotto di maiale
- 100 g di burro
- 1 stecca di cannella
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di maggiorana secca
- 1 kg di mele verdi
- 2 cucchiari di ciliegine candite
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Poggiate il cosciotto sul piano di lavoro e intaccatene la cotenna con tanti tagli a grata; quindi strofinatelo spalmandolo con una miscela di burro (una metà della dose prescritta), sale, pepe, cannella in polvere e maggiorana sbriciolata. Avvolgetelo dentro un largo foglio di lamina d'alluminio e lasciatelo riposare in frigo (reparto verdure) per una notte.
- All'indomani, ancora così avvolto nell'alluminio, mettetelo in forno preriscaldato a 180° e fatelo cuocere per un paio di ore.
- Passata un'ora e mezza, eliminate il rivestimento; aumentate la temperatura a 200° e proseguite la cottura ancora per mezz'ora.
- Contemporaneamente, a parte, rosolate in teglia le mele, sbucciate, private del torsolo e tagliate a dischi di circa 1 cm di spessore. Appena cotte, sistematele nel piatto da portata, attorno al cosciotto già cotto, e collocate al centro di ogni fetta una ciliegina.
- Cospargete di sale e pepe e servite (caldo).

# FAGOTTINI DI MAIALE ALLA RUMENA

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di polpa di maiale tritata
- 500 g di verza
- 100 g di capocollo affumicato
- 1 cipolla
- 50 g di riso
- 750 g di pomodori maturi
- 2 foglie d'alloro
- 1 ciuffo di finocchio selvatico
- 100 g di cotenne di maiale
- 3 cucchiaini d'olio
- sale e pepe in grani

## PREPARAZIONE

- Allargate le foglie di cavolo sul piano di lavoro.
- Tritate la cipolla e il capocollo e rosolateli nell'olio. Aggiungetevi la polpa di maiale e il riso crudo; salate e cospargete di pepe, rimestando il tutto con cura.
- Ottenuto un composto ben omogeneo, distribuitelo sulle foglie di cavolo e arrotolatele. Fermate l'ultimo lembo con uno stecchino di legno e sistemate tutti gli involtini sul fondo di una teglia dalle sponde alte. Versatevi sopra i pomodori passati; poi coprite il tutto con uno strato di cotenna di maiale; poggiatevi l'alloro e il finocchio; copritelo a filo d'acqua salata e ponete il tutto in forno caldo per una cottura di un'ora.

# FAGIANO ALLA POLACCA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 1 fagiano
- 4 fegatini d'anatra
- 2 cipolle
- 1/2 bicchiere di panna
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 80 g di pancetta stufata affettata
- 1 panino raffermo
- sale e paprica

## PREPARAZIONE

- Pulite il fagiano; prelevatene i fegatini e tritateli unitamente a quelli d'anatra. Rosolateli, quindi, nel burro, con le cipolle tritate. Rivoltateli con cura; quindi bagnateli col vino, cospargeteli di sale e di paprica; coprite e fate cuocere brevemente. Alla fine, spargete sull'intingolo il pangrattato; aggiungete la panna e rimestate il tutto fino a renderlo ben uniforme.
- Trasferite il preparato all'interno del fagiano e ricucitene l'apertura.
- Fatto ciò, spalmate esternamente sul volatile tutto il burro; poi foderatelo di fettine di pancetta e ponetelo in forno preriscaldato a 170°, per circa un'ora.
- Servite il fagiano con triangoli di pane tostato (su cui ogni commensale spalmerà la propria razione di ripieno, per gustarlo con la polpa dello stesso volatile).

# BRASATO ALL'INGLESE CON LE OSTRICHE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 750 g di controfiletto
- 1 ventina di ostriche
- 150 g di rognone di vitello
- 2 cipolle
- 2 cucchiai di burro
- 2 cucchiaini di salsa di Worcestershire
- 250 g di pasta sfoglia
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Affettate sottilmente le cipolle mondiate e rosolate nel burro. Aggiungetevi il rognone tagliato a fettoline e fatevele saltare brevemente; rimstando.
- Affettate il controfiletto e spalmate ciascuna fetta con la salsa di Worcestershire, sale e pepe.
- Imburrate una pirofila; sistematevi le fettine, la cipolla con i rognoni e le ostriche private delle valve, alternandoli a strati.
- Ultimata la sistemazione di tutti gli ingredienti, versate nella pirofila un bicchiere d'acqua; poi coprite il tutto con un disco di pasta sfoglia sottile, facendolo aderire con cura al bordo del recipiente.
- Fate con i ritagli di pasta rimasta delle decorazioni sulla superficie del pasticcio; spennellatela con del tuorlo stemperato con poco latte e cuocete il tutto in forno preriscaldato a 240°, per 20 minuti.
- Trascorso questo tempo, abbassate la temperatura a 170° e proseguite la cottura ancora per 40 minuti.

# TACCHINO CON FARCIA DI CASTAGNE

per più persone

## INGREDIENTI

- 1 tacchino (3 o 4 kg)
- 60 g di pancarrè
- 60 g di pancarrè integrale
- 250 g di salsiccia
- 1 grossa cipolla
- 300 g di polpa di manzo tritata
- 300 g di polpa di vitello tritata
- 500 g di castagne
- 2 foglie d'alloro e 2 di salvia
- 1/2 bicchiere d'olio di oliva
- 800 g di funghi freschi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere di brodo
- 50 g di burro
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Preparate il tacchino alla cottura; salatelo e cospargetelo di sale e di pepe, dentro e fuori. Legatelo e fatelo cuocere in forno a 160°, per un'ora.
- Tritate la cipolla. Rosolatela in padella con una noce di burro e un cucchiaio d'olio. Lasciatela appassire; quindi bagnatela con una tazzina d'acqua, aggiungete salvia e alloro e fatela stufare.
- Dopo pochi minuti spegnete il fuoco; quindi, tolti l'alloro e la salvia, aggiungete al soffritto la salsiccia spellata, una metà delle castagne in precedenza lessate e sbucciate, la carne di vitello e quella di manzo tritata, il pane ammollato ben strizzato, un trito di erbe aromatiche, sale e pepe. Amalgamate il tutto con cura.
- Slegate il tacchino e farcitelo con il composto allestito. Rimettetelo in forno e proseguite la cottura, a 180°, ancora per 2 ore. Un quarto d'ora prima che la cottura del tacchino sia ultimata, a parte trifolate i funghi affettati con olio e burro, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe. Appena cotti, aggiungetevi le castagne lesse, precedentemente accantonate, il vino e poco brodo. Proseguite la cottura dell'intingolo, che, una volta cotto, servirete in accompagnamento al tacchino.

# ANATRA ALLE PRUGNE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 2 anatre intere
- 250 g di prugne secche
- 6 mele renette
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Sventrate le anatre, pulitene le interiora, che lesserete con i colli per mezz'ora in acqua salata.
- Denocciate le prugne e spezzettatele; ammollatele brevemente in acqua tiepida. Intanto, sbucciate le mele; privatele dei torsoli e tagliatele a cubetti. Scolate le prugne e mescolatele alle mele, aggiungendo sale e pepe.
- Introducete il miscuglio di frutta nella cavità addominale delle anatre e cucite le aperture. Mettetele in forno preriscaldato a 180°, poggiandole su di una graticola, e cuocetele per un'ora, bagnandole sovente con il brodo allestito all'inizio.

# OCA ARROSTO ALLA DANESE

per 8-10 persone

## INGREDIENTI

- 1 oca di circa 3 kg
- 120 g di burro
- 120 g di pancetta stufata
- 150 g di salsiccia
- 100 g di pangrattato
- 1 bicchiere di panna acida
- 1,5 kg di cavolo rosso
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 tazzina di brodo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Spellate le salsicce e mescolatele in una terrina al pangrattato e alla panna. Manipolate il composto fino a renderlo omogeneo; quindi introducetelo nella cavità addominale vuotata dell'oca, in precedenza cosparsa di sale e di pepe.
- Strofinare l'oca esternamente con il burro fuso e fasciatela con la pancetta affettata. Poggiate la in teglia unta e cuocetela in forno preriscaldato a 170°, per 2 ore.
- A parte, intanto, mondate il cavolo e affettatelo sottilmente; rosolatelo in casseruola, con il resto del burro; poi, bagnatelo con l'aceto, cospargetelo con metà dello zucchero; bagnatelo col brodo; cospargetelo di sale e di pepe; copritelo e lasciatelo cuocere dolcemente per 2 ore.
- Quando l'oca sarà cotta, trasferitela nel piatto da portata. Cospargete il fondo di cottura col resto dello zucchero e spennellatelo sull'oca.
- Contornatela col cavolo ormai cotto e servite.



# CAPPONE AL TARTUFO

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 1 cappone giovane
- 2 tartufi (bianchi o neri)
- 75 g di burro
- 1/2 bicchiere di Marsala
- 2 cucchiaini d'olio di oliva
- 1 bicchiere di panna fresca
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Pulite i tartufi, strofinandoli con una pezzuola; rosolateli dolcemente nel burro per un paio di minuti; affettateli, poi tagliateli a dadini e introduceteli nella cavità addominale del cappone pulito e sventrato.
- Fatto ciò, ricomponete il volatile e ponetelo in frigo per 24 ore, adagiato in teglia unta.
- Trascorso questo tempo, passate la teglia in forno e fate cuocere il cappone per 90 minuti a calore medio, ungendolo d'olio e cospargendolo di sale e di pepe.
- A cottura ultimata, sezionatelo e disponete i pezzi sul piatto da portata, liberandoli del tartufo.
- Raccogliete, dunque, i pezzetti di tartufo nel bicchiere del frullatore e frullateli con la panna. Ottenuta una salsa omogenea, scaldatela senza che giunga a ebollizione; infine, spandetela sui pezzi di cappone e servite.

# TACCHINELLA ALLA FRUTTA

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 1 tacchinella di circa 3 kg
- 1 cucchiaio di burro
- 4 foglie di salvia
- 2 foglie d'alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di brodo
- 300 g di mele renette
- 300 g di pere a pasta dura
- 100 g di prugne secche
- 100 g di gherigli di noce
- 1 dozzina di marron glacé
- 200 g di salsiccia
- 1 bicchierino di brandy
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Raccogliete in una fondina le noci tritate, le prugne in precedenza ammollate in acqua tiepida, denocciate e tritate, i marroni sbriciolati, le mele e le pere sbucciate e tagliate a cubetti. Aggiungete la salsiccia spellata, il brandy, sale e pepe. Rivoltate il miscuglio fino a quando sarà ben distribuito; quindi introducetelo nella cavità addominale della tacchina in precedenza cosparsa di burro.
- Ricucite l'apertura e legate la tacchina con dello spago; sistematela in teglia unta e passatela in forno preriscaldato a 180°, per 2 ore.

# ROAST BEEF AL PEPE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 1,250 kg di polpa di manzo per roast beef
- 1 cucchiaio di pepe nero
- 1 cucchiaio di pepe verde
- 1 cucchiaio di pepe rosa
- 300 g di burro
- 3 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- 100 g di senape
- 1 bicchiere di brodo
- 2 cucchiaini di vino rosso
- 1 cucchiaio di salsa di Worcestershire
- 1 cucchiaio di fecola
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Raccogliete in un mortaio le tre varietà di pepe e macinatele finemente. Trasferite la polvere ottenuta in una ciotola e aggiungetevi la senape, la farina, lo zucchero e il burro. Rimestate il tutto con cura; quindi, ottenuto un composto omogeneo, spalmatelo tutto sulla superficie esterna della carne.
- Fatto ciò, collocate la carne in una teglia e passatela in forno preriscaldato a 200°, per 20 minuti. Quindi, portata la temperatura a 170°, proseguite la cottura ancora per 15 minuti.
- Intanto, a parte, addensate al fuoco il brodo cui siano stati aggiunti il vino, la salsa di Worcestershire, la fecola, poco sale e pepe.
- Affettata la carne, dopo cotta, servitela irrorata con questa salsa calda.

# CARRÉ AI FRUTTI DEL NATALE

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 1,2 kg di carré di vitello (disossato)
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 rametto di estragone
- 2 foglie di salvia
- 2 foglie d'alloro
- 8 fette di pancarrè
- 1 uovo
- 8 prugne secche
- 4 mele
- 600 g di uva bianca
- 1 manciata di mandorle pelate
- 120 g di pancetta stufata
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere d'olio di oliva
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Ammollate il pane; strizzatelo e frullatelo con il prezzemolo, l'estrageone e la salvia, l'uovo, il sale e il pepe.
- Intaccate il carré lungo il dorso e infilate in questa fessura il frullato appena allestito. Ricomponete la carne e legatela; strofinatela con dell'olio; poi cospargetela di sale e pepe.
- Ponetela in forno, su di una graticola poggiata sulla piastra del forno, e cuocetela a 220°, per 15 minuti. Quindi, abbassata la fiamma a 180°, proseguite la cottura ancora per un'ora e un quarto.
- Mezz'ora prima della conclusione della cottura della carne, ponetele a fianco le mele, sbucciate e avvolte in sottili fette di pancetta. Dopo 20 minuti, passate in forno, in teglia a parte, anche gli acini d'uva mescolati alle mandorle e umettati con parte del sugo colato nella leccarda.
- A cottura ultimata, affettate la carne; sistematela nel piatto da portata, contornatela con la frutta e servitela ben calda, irrorata col suo stesso sugo di cottura.

# PROSCIUTTO ALLA VENEZUELANA

per 4-6 persone

## INGREDIENTI

- 1 prosciuttino di 1 kg
- 80 g di burro
- 70 g di zucchero di canna
- 30 g di senape
- 10 prugne secche
- 1 ananas
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Mondate l'ananas; privatelo del corpo duro centrale e affettatelo, conservando il succo colato.
- Raccogliete in una ciotola il burro e lavoratelo a crema con lo zucchero. Aggiungete al preparato anche la senape e il succo dell'ananas. Spalmate questa salsa sul prosciutto e fatelo riposare per circa 4 ore, rivoltandolo di tanto in tanto.
- Trascorso questo tempo, adagiate contro tutta la superficie del prosciutto, fermandole con degli stecchini di legno, le fette di ananas al cui centro siano sistemate le prugne denocciolate.
- Collocate il tutto in teglia unta e cuocetelo in forno preriscaldato a 160°, per un paio di ore, bagnandolo di continuo col succo colato.

# ZAMPONE E LENTICCHIE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 1 zampone
- 400 g di lenticchie
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 2 foglie d'alloro
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di olio
- 4 pomodori maturi
- 1 bicchiere di brodo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Mettete sia lo zampone che le lenticchie in acqua, separatamente, per una notte.
- All'indomani, lessate le lenticchie per mezz'ora, in acqua e brodo.
- A parte, dopo averlo punzecchiato e averne intaccato la cotenna tra gli unghioni, disponete lo zampone in un tegame ovale; copritelo d'acqua e fatelo cuocere a piccolo bollore, calcolando un'ora di cottura per ogni 250 g di peso.
- Tritate le verdure e rosolatele in olio e burro. Lasciate appassire il soffritto; quindi aggiungetevi la polpa spezzettata dei pomodori pelati, sale e pepe; coprite e fate cuocere. Quando la salsa sarà pronta, aggiungetevi le lenticchie ormai cotte e rimestate il tutto.
- A cottura ultimata, affettate lo zampone e disponetelo nel piatto da portata. Contornatelo con le lenticchie e servitelo subito.

# PETTI DI TACCHINO ALL'ALSAZIANA

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 4 grandi fette di petto di tacchino
- 1 cucchiaio di burro
- 1 bicchiere di Marsala secco
- 1 spicchio d'aglio
- 200 g di prataioli coltivati
- 2 cucchiaini di farina
- 1 mestolo di brodo
- 1 cucchiaio di marmellata di ribes
- 4 cucchiaini di ciliege sciroppate
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Battete le fette di tacchino e rosolatele in padella, a fiamma viva, con una noce di burro. Rivoltatele e cospargetele di sale e di pepe. Bagnatele con il vino e, dopo qualche istante, coprite il recipiente e lasciate cuocere dolcemente per qualche minuto.
- Appena cotta, levate la carne dal recipiente di cottura e trasferitela momentaneamente in una fondina a parte. Aggiungete al sugo di cottura il burro e l'aglio; unitevi i funghetti, curati e affettati sottilmente, e lasciate cuocere il tutto a calore moderato.
- Quando i funghetti saranno cotti, cospargeteli di farina; poi stemperate l'intingolo con un mestolo di brodo, rimestando.
- Dopo una decina di minuti, rimettete nel recipiente di cottura i petti di pollo; aggiungete la conserva di ribes e le ciliege.
- Lasciate insaporire agitando piano la padella con piccoli movimenti orizzontali. Poi trasferite la vivanda nel piatto da portata e servite immediatamente.

# FUSI DI POLLO ALLA "CHAUD-FROID"

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 6 fusi (o coscette) di pollo
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 rapa
- 3 chiodi di garofano
- 2 rametti di timo
- 4 foglie di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- 1 bustina di preparato in polvere per gelatina
- 50 g di farina
- 50 g di burro
- 1 bicchierino di grappa
- 1 bicchierino di Porto
- 1 bicchiere di panna
- 30 g di sottaceti
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Disponete i fusi di pollo sul fondo di una casseruola che li contenga tutti ben affiancati, in un solo strato e senza che siano sovrapposti. Copriteli d'acqua fredda e cuoceteli piano, con le verdure tritate, i chiodi di garofano, le erbe aromatiche, sale e pepe.
- Appena cotti, trasferite i fusi in piatto a parte e filtrate il brodo. Misuratene un bicchiere e riversatelo nel tegame, aggiungendovi la panna, il burro lavorato a crema con la farina, il Porto, la grappa e il preparato in polvere per gelatina.
- Lasciate addensare il liquido, portandolo a ebollizione; quindi, uno alla volta, tuffatevi i fusi e deponeteli nel piatto da portata, su di un letto di insalatina.
- Spennellate il resto della salsa sui pezzi di pollo; poi decorate ciascun fuso con qualche sottaceto ritagliato e disposto ad arte.
- Tenete in frigo e servite freddo.



# PORCHETTA DI NATALE ALLA SPAGNOLA

per 10-12 persone

## INGREDIENTI

- 1 maialino da latte di circa 8 kg
- 120 g di lardo
- 100 g di burro
- 3 spicchi d'aglio
- 1 /2 bicchiere di brandy
- 4 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di coccole di ginepro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Tritate il lardo e lavoratelo a crema, in una ciotola, con il burro, il brandy, l'aglio tritato finemente, sale e pepe.
- Strofinare con questo preparato il maialino, dentro e fuori. Introducetevi l'alloro e le coccole di ginepro; quindi poggiatelo su di una gratella disposta sulla piastra del forno e mettetelo a cuocere a 220°, per una ventina di minuti; poi, abbassata la fiamma a 180°, proseguite la cottura ancora per un paio di ore, bagnandolo di tanto in tanto con del vino.

# PIATTI VARI E CONTORNI

# FONDUTA SVIZZERA DI NATALE

per 6 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di gruyère
- 1/2 litro di vino bianco
- 1 bicchierino di kirsch
- 1 cucchiaino di farina
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di noce moscata
- pane raffermo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Tritate il gruyère; raccoglietelo nell'apposito tegamino e bagnatelo col vino. Aggiungete il liquore in cui sia stata sciolta la farina e l'aglio schiacciato.
- Fate fondere il formaggio, rimstando piano il composto; quindi insaporite la crema con la noce moscata e un velo di pepe.
- Servite la crema nel tegamino di cottura, con dadini di pane tostato (che ciascun commensale infilerà nell'apposita lunga forchettina, per intingerlo nella salsa fusa, prima di gustarlo).

# ALIGOT

per 4 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di strutto
- 250 g di formaggio caprino fresco
- latte q.b.
- sale

## PREPARAZIONE

- Lessate le patate; sbucciatele e setacciatele. Raccogliete il purè in un tegamino e aggiungetevi un pizzico di sale, l'aglio finemente tritato e lo strutto fuso.
- Rimestate il tutto e ammorbiditelo con piccole quantità di latte tiepido, lavorandolo con cura, fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati.
- Allora, messo il recipiente sul fuoco, iniziate a incorporare al preparato sempre più caldo il formaggio tagliato a dadolini, poco alla volta. Passatelo, quindi, a bagnomaria e battetelo a lungo, fino a quando sarà diventato liscio e filante.
- Servitelo come contorno, al posto del più comune purè di patate.

# STRUCCOLO DI PATATE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 250 g di farina
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 200 g di provola dolce
- 200 g di prosciutto cotto
- 100 g di burro o margarina
- 2 cucchiaini di latte
- 30 g di uva sultanina
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di panna
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Con la farina, il burro e 1 uovo, battuto con un pizzico di sale, e qualche cucchiata d'acqua tiepida, allestite una pasta liscia e soda. Avvolgetela in un tovagliolo e mettetela a riposo per mezz'ora.
- Sbucciate, le patate. Affettatele molto sottilmente e raccoglietele in una fondina, cospargendole moderatamente di sale.
- Affettate a scaglie sottili la provola e spezzettate il prosciutto. Metteteli in altri due piatti e teneteli in attesa.
- Spianate la pasta molto sottilmente su di un tovagliolo. Stendete sulla sfoglia le patate sciacquate, scolate, asciugate e mescolatele all'albume dell'ultimo uovo ben battuto, alle scaglie di formaggio e al prosciutto.
- Spargete sul ripieno il parmigiano e le uvette e arrotolate la sfoglia aiutandovi col tovagliolo.
- Poggiate il rotolo sulla piastra imburrata del forno, adagiandolo sul lembo terminale; sigillatene i bordi laterali e ripiegatele.
- Spennellate la sua superficie con il tuorlo stemperato nel latte e spingete la piastra in forno preriscaldato a 200°, per 45 minuti.

# TORTA DI ZUCCA

per 8 persone

## INGREDIENTI

- 400 g di polpa di zucca
- 400 g di patate lessate
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 2 cucchiaini di fecola
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di chiodo di garofano
- 1 noce di burro
- qualche cucchiaino di latte
- 2 cucchiaini di pangrattato finissimo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- Affettate la zucca e cuocetela in forno, poggiata su di una gratella sistemata sulla piastra.
- Sbucciate le patate; tagliatele a pezzetti e setacciatele con la zucca ormai cotta. Raccogliete il purè in una fondina e incorporatevi il formaggio grattugiato, le spezie, una punta di pepe e un pizzico di sale.
- Aggiungetevi le uova battute, la fecola e poco latte. Battete il tutto fino a renderlo liscio e uniforme; quindi versatelo in una teglia unta, cosparsa di pangrattato.
- Levigate la superficie del tortino, passandovi il palmo della mano unta d'olio; quindi spargetevi del pangrattato.
- Passate la teglia in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

# I DOLCI

# CEPPO AL CIOCCOLATO

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 400 g di pan di Spagna (quadrato)
- 100 g di zucchero
- 2 cucchiaini di rum
- 400 g di burro
- 200 g di cacao dolce
- 1 bustina di vanillina
- 1 pera candita verde
- qualche ciliegina candita rossa

## PREPARAZIONE

- Tagliate orizzontalmente il pan di Spagna, in modo da ottenere due quadrati di circa 25 cm di lato.
- Disponeteli su di uno strofinaccio e spruzzateli con il rum diluito in 1/2 bicchiere d'acqua con un cucchiaino di zucchero.
- Preparate una crema, lavorando a lungo il burro col cacao, la vanillina e quanto zucchero è rimasto.
- Ottenuta una crema omogenea, gonfia e schiumosa, spalmatene i 2/3 sui due quadrati. Arrotolate il primo strettamente; poggiatelo, poi, sul secondo quadrato e avvolgetevelo dentro, altrettanto strettamente.
- Chiudete il tutto dentro lo strofinaccio e ponetelo in frigo, per circa un'ora.
- Trascorso questo tempo, liberate il rotolo dello strofinaccio e sistematelo su di un piatto allungato, poggiandolo sul lembo terminale; poi ricopritelo con il resto della crema al cioccolato.
- Tagliate le due estremità del ceppo, un po' in diagonale; fatevi sopra una serie di striature parallele con i rebbi d'una forchetta; poi decorate la linea superiore con qualche ciliegina, che funga da fiore, e due paia di fettine di pera, che imitino le foglie.



# CEPPO DI CASTAGNE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 2 quadrati di pan di Spagna (cm 25x25circa)
- 2 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 200 g di burro
- 800 g di castagne
- 100 g di marron glacé sbriciolati
- 1/2 dozzina di marron glacé interi
- 25 g di cedro candito
- 150 g di zucchero vanigliato a velo

## PREPARAZIONE

- Lessate le castagne; sbucciatele, pelatele e setacciatele. Raccogliete il purè dentro una fondina e aggiungetevi il burro, in precedenza lavorato a crema con lo zucchero vanigliato. Battete il tutto a lungo con una frusta, fino a renderlo soffice e uniforme.
- Stendete uno strofinaccio sul piano di lavoro e poggiatevi i due quadrati di pan di Spagna. Spruzzateli con il rum diluito in 1/2 bicchiere d'acqua e zucchero; poi spalmatevi sopra i due terzi della crema di castagne e spargete su uno dei due i marroni tritati.
- Arrotolate quest'ultimo quadrato strettamente. Poggiatelo sul secondo quadrato e avvolgetevelo dentro, altrettanto strettamente. Chiudete il tutto dentro lo strofinaccio e ponetelo in frigo, per circa un'ora.
- Trascorso questo tempo, eliminato lo strofinaccio, trasferite il rotolo su di un piatto allungato e ricopritelo tutto col resto della crema. Fatevi sopra coi rebbi d'una forchetta una serie di striature parallele; poi tagliatene le estremità, un po' diagonalmente e decorate la linea superiore del ceppo con qualche marrone e pezzetti di cedro.

# TORTA ALTOATESINA DI NATALE (Zelten)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 4 uova
- 300 g di zucchero
- 150 g di burro
- 350 g di farina
- 1/4 di litro di latte
- 200 g di uva sultanina
- 200 g di gherigli di noci
- 2 arance
- 1 bustina di lievito in polvere
- 200 g di fichi secchi
- 1/2 bicchiere di grappa
- sale

## PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Aggiungete il burro a dadini e un pizzico di sale; poi, spargendola a manciate, incorporate al preparato anche la farina. Stemperatelo col latte e mescolatevi, alla fine, le uvette infarinate, un trito di fichi secchi e di gherigli, la buccia grattugiata e il succo delle arance, la grappa e gli albumi, battuti a neve col lievito.
- Versate l'impasto in una teglia imburrata, cosparsa di farina, e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°, per 40 minuti.

# TORTA AMERICANA DI NATALE (Christmas pie)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 1 ananas fresco
- 4 banane
- 1 ventina di datteri
- 150 g di zucchero semolato
- 1 limone
- 300 g di farina
- 2 uova
- 150 g di burro
- sale

## PREPARAZIONE

- Mondate, sbucciate e tagliate a pezzettini l'ananas, le banane e i datteri. Riuniteli in una fondina; cospargeteli con due cucchiaini di zucchero, spruzzateli col succo del limone e lasciateli marinare.
- A parte, incorporate alla farina le uova battute; poi unitevi il burro fuso (non caldo), il resto dello zucchero e un pizzico di sale. Manipolate il tutto alla svelta e mettetelo a riposo.
- Dividete la pasta in due pezzi e ricavatevi due dischi. Collocatene uno sul fondo e sui laterali d'una teglia circolare di circa 24 cm di diametro e raccogliete nella sua cavità la frutta ben sgocciolata.
- Coprite la frutta col secondo disco di pasta e saldate con cura i bordi di coesione delle due sfoglie, eliminando la pasta in eccedenza.
- Dopo aver praticato sulla superficie della torta due piccoli tagli in croce, mettete la teglia in forno preriscaldato a 170°, per circa 40 minuti.

# CEPPO DI PANNA E CIOCCOLATO

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 6 uova
- 300 g di zucchero vanigliato a velo
- 60 g di cacao amaro
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 350 g di panna montata
- qualche confettino argentato

## PREPARAZIONE

- In una ciotola lavorate a crema i tuorli con 200 g di zucchero a velo. Rimestate il tutto con un mestolo di legno, fino a renderlo soffice e omogeneo; poi, incorporatevi il cacao. Alla fine, unite al composto anche gli albumi battuti a neve e versatelo dentro uno stampo rettangolare, foderato di lamina d'alluminio. Ponetelo in forno e cuocetelo a calore medio.
- Appena cotto, capovolgetelo immediatamente su di uno strofinaccio cosparso di zucchero semolato; liberatelo della lamina d'alluminio e fatelo raffreddare. Quindi ricopritelo coi 3/4 della panna ben fredda e arrotolatelo strettamente.
- Collocate il rotolo su di un piatto allungato, poggiandolo sul lembo terminale e ponetelo in frigo, per circa un'ora.
- Alla fine, cospargetelo di zucchero a velo; liberatelo delle estremità, con un taglio diagonale e decoratene la linea superiore con ciuffetti di panna montata, sui quali spargerete qualche confettino argentato.

# CHRISTMAS PUDDING

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 100 g di strutto (o burro)
- 100 g di uva passa
- 50 g di uva sultanina
- 50 g di scorze d'arancia candita
- 1 limone
- 40 g di mandorle pelate
- 100 g di pangrattato
- 2 cucchiaini di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 uova
- 1 bicchiere di rum
- 1 cucchiaino di spezie
- cannella, noce moscata, sale

## PREPARAZIONE

- Liberare l'uva passa dei semi, tritatela e mescolatela in una terrina alle uvette, ai canditi, alle mandorle tritati e alla buccia del limone grattugiata.
- Rivoltate più volte il tutto, aggiungendo lo strutto (o altrettanto burro o margarina), il pangrattato, la farina, le droghe e le spezie con un pizzico di sale.
- Versate nel miscuglio, poco alla volta, il latte e le uova battute, due o tre cucchiaini di rum e il succo del limone ben filtrato.
- Rendete il preparato ben omogeneo; poi chiudetelo dentro un quadrato di lino, dandogli la forma d'una palla e legate strettamente i lembi del tessuto.
- Così preparato, lessate il pudding in acqua bollente per un paio di ore. Poi levatelo dall'acqua e fatelo raffreddare. Mettetelo in frigo fino al momento di consumarlo (la consuetudine vuole che sia preparato con settimane di anticipo).
- Alla fine, dopo averlo scaldato a bagnomaria, affettatelo e servitelo caldo, spruzzato di rum.

# SPECULATIUS

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 250 g di zucchero a velo
- 50 g di farina di mandorle (o di mandorle pelate)
- 1 cucchiaino (da caffè) di cannella
- 1 cucchiaino di cardamomo
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 75 g di burro o margarina
- 1 cucchiaino (da tè) di bicarbonato
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 uovo
- 2 cucchiari di miele

## PREPARAZIONE

- Mettete gli ingredienti nel bicchiere del frullatore e miscelateli a media velocità. Ottenuto un composto di media consistenza, ben omogeneo, avvolgetelo a salsicciotto, chiudetelo in una pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero per 2 ore.
- Trascorso questo tempo, liberate il rotolo dell'involucro e tagliatelo a fette di 1 cm di spessore. Pressate ciascuna fetta contro uno stampo su cui siano incise le tipiche sagome natalizie (albero, angioletto ecc), tagliando tutta la pasta eccedente.
- Capovolgete le forme sulla piastra unta del forno e cuocete i dolcetti in forno preriscaldato a 200°, per 8-10 minuti.

# RAVIOLI CALABRESI DI NATALE (Chinulille)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 2 uova
- 1 limone
- 100 g di burro
- 75 g di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- 500 g di castagne
- 50 g di cacao amaro
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di torrone
- 50 g di cedro candito
- 50 g di miele
- 2 cucchiari di zucchero a velo
- cannella e chiodo di garofano in polvere
- 500 g di olio di semi di arachide

## PREPARAZIONE

- Lavorate a crema lo zucchero semolato coi tuorli. Aggiungete al composto la farina, spargendola a manciate. Poi unite il burro fuso (non caldo), la buccia di limone grattugiata e gli albumi battuti con il lievito.
- Manipolate il tutto alla svelta; quindi, ottenuto un composto omogeneo, chiudetelo dentro un tovagliolo e mettetelo a riposo per un paio di ore.
- Quindi, spianate l'impasto sottilmente e ritagliatevi dei dischi di circa 10 cm di diametro, su cui distribuire un trito ben mescolato di cioccolato, cedro e torrone tritati, cacao, purè di castagne lessate e miele (solo un cucchiaino).
- Richiudete i ravioli, saldandone con cura i lembi di coesione, e friggeteli in abbondante olio di semi bollente. Fateli dorare; poi asciugateli su carta assorbente e spennellateli di miele.
- Cospargeteli di zucchero a velo, chiodo di garofano e cannella.

# PANFORTE DI SIENA

per più persone

## INGREDIENTI

- 260 g di zucchero
- 250 g di miele
- 400 g di mandorle tostate
- 200 g di nocciole
- 100 g di cedro candito
- 50 g di cacao amaro
- 10 g di cannella
- 10 g di coriandolo in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di chiodo di garofano
- 100 g di zucca candita
- 200 g di zucchero vanigliato a velo
- una ventina di ostie

## PREPARAZIONE

- Foderate con le ostie la superficie interna di una teglia di circa 25 cm di diametro.
- Preparate un composto uniforme con tutti gli ingredienti: le mandorle e le nocciole, tostate, pelate e dimezzate, il cedro e la zucca (canditi) tritati, le polveri aromatiche, il cacao, il miele disciolto con lo zucchero.
- Rimescolate il tutto con cura; quindi versate il miscuglio nella teglia, cercando di non scompigliare le ostie; livellatene la superficie e passate il tutto in forno preriscaldato a 160°, per mezz'ora.
- Trascorso questo tempo, estraete la teglia dal forno; capovolgete il panforte su di un coperchio e lasciatelo scivolare al centro di un largo piatto circolare.
- Cospargetelo generosamente di zucchero a velo e servitelo.



# BUCCELLATO SICILIANO

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 200 g di zucchero
- 150 g di strutto
- 2 uova
- 1 limone
- 150 g di fichi secchi
- 120 g di mandorle
- 150 g di uva passa
- 50 g di buccia d'arancia candita
- 1/2 tazzina di caffè ristretto
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 punta di chiodo di garofano in polvere
- 1/2 bustina di vanillina
- 1 cucchiaio di pistacchi pelati
- 1 cucchiaino di miele
- sale

## PREPARAZIONE

- Con la farina, lo strutto, lo zucchero, le uova battute con un pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone, allestite una pasta uniforme, lavorata alla svelta, in punta di dita. Avvolgetela dentro uno strofinaccio e mettetela a riposo, in luogo fresco, per almeno 2 ore.
- Preparate, intanto, il ripieno, mescolando insieme un trito finissimo di fichi, mandorle, pelate e tostate, uva passa, privata dei vinaccioli, e buccia d'arancia candita; aggiungete la cannella, il chiodo di garofano, la vanillina e quanto caffè occorre a dare al miscuglio una certa morbidezza.
- Spianate, finalmente, la pasta, formando un rettangolo, da adattare a uno stampo col buco di medie dimensioni. Collocate nella cavità il ripieno di frutta secca e chiudete al di sopra di esso la pasta.
- Capovolgete cautamente la ciambella ancora da cuocere sulla piastra unta del forno e pizzicatene la superficie con le apposite pinze (o, in mancanza di queste, con delle forbici), in modo da praticarvi una serie di linee forate minutamente, ad andamento ondulato.
- Spennellate la superficie del dolce con il miele diluito con poco albume battuto e latte; cospargetelo di pistacchi tritati e infornate a 240°, per circa 30 minuti.

# BRIOCHE DI DRESDA (Stollen)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 400 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- 125 g di latte
- 100 g di uva sultanina
- 25 g di rum
- 250 g di burro
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di buccia d'arancia candita
- 1 limone
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di zucchero a velo
- sale

## PREPARAZIONE

- Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e incorporatevi il latte in cui sia stato sciolto il lievito e un cucchiaino di zucchero. Manipolate il composto fino a renderlo ben omogeneo; quindi mettetelo coperto a lievitare in luogo tiepido, per un paio di ore.
- Trascorso questo tempo, riprendete a battere il preparato, incorporandovi il burro fuso (non caldo), il rum, il resto dello zucchero lavorato a crema con i tuorli, gli albumi a neve, la buccia di limone grattugiata, le uvette e il candito tritato. Rimettete, quindi, il tutto a lievitare ancora per un'ora.
- A questo punto, versate la pasta sul piano di lavoro infarinato; rotolatela delicatamente formando uri lungo filone, che ripiegherete in due, arrotolerete a treccia e disporrete sulla piastra unta, in luogo tiepido, a lievitare ancora per un'ora.
- Spennellate, quindi, il dolce con del burro fuso e mettetelo in forno preriscaldato a 180°, per circa 50 minuti.
- Appena cotto, spennellatelo ancora una volta di burro e cospargetelo di zucchero a velo.

# TORTA MESSICANA DI NATALE

per 8-10 persone

## INGREDIENTI

- 600 g di farina di mais (fine)
- 250 g di fichi secchi
- 60 g di burro
- 2 litri di latte
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 cucchiaio di confettini colorati
- sale

## PREPARAZIONE

- Tritate i fichi; raccoglieteli in una terrina e copriteli di latte caldo. Aggiungete un pizzico di sale e rimestate, poi mettete il tutto da parte ad ammollare per 1 o 2 ore.
- Trascorso questo tempo, mescolate al latte la farina di mais, battendo il tutto perché non si formino grumi. Versate il preparato in un tegame e fatelo cuocere piano, rimestandolo con cura, per una ventina di minuti. Fatelo, quindi, intiepidire e incorporatevi il bicarbonato.
- Versate il preparato in una teglia generosamente unta; cospargetevi sopra i confettini colorati e cuocetelo in forno a 180°, per 30 minuti.

# BISCOTTI NATALIZI DI LINZ

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di burro o margarina
- 250 g di zucchero
- 1 uovo e 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di liquore di ciliege
- 250 g di gherigli tritati
- 250 g di farina
- 25 g di cacao
- 100 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 bustina di zucchero vanigliato a velo
- 1 pizzico di chiodo di garofano in polvere
- 100 g di marmellata di lamponi

## PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema il burro con lo zucchero. Aggiungete i tuorli e il liquore di ciliege; poi, spargendola a manciate, incorporate la farina e ammorbidite il tutto con l'albume battuto a neve.
- Mescolate al preparato i gherigli finemente tritati, il cacao, il cioccolato grattugiato e le spezie.
- Manipolate il tutto fino a renderlo omogeneo; racchiudetelo a palla dentro un tovagliolo e mettetelo in frigorifero per un'ora.
- Trascorso questo tempo, spianate la pasta e ritagliatevi dei dischi e un equal numero di stelline o altre sagome natalizie. Sistemateli tutti sulla piastra unta del forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180°, per circa 8 minuti.
- Appena cotti, spennellate i dischi con la marmellata e adagiatevi sopra le stelline.

# STRUDEL CARINZIANO DI FRUTTA SECCA

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 175 g di burro
- 2 uova
- 3 cucchiaini d'olio
- 250 g di prugne secche
- 250 g di albicocche secche
- 1 bicchiere di vino dolce
- 2 limoni
- 100 g di mandorle
- 50 g di arancia candita
- 50 g di cedro candito
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di chiodo di garofano

## PREPARAZIONE

- Allestite una pasta soda, manipolando alla svelta la farina, il burro, a pezzetti, un uovo, l'olio e poca acqua tiepida (due o tre cucchiaini). Avvolgetela dentro un tovagliolo e lasciatela a riposo, per un paio di ore.
- A parte, intanto, fate ammollare la frutta secca (denocciolata e spezzettata) nel vino caldo, mescolato al succo di limone.
- Trascorse le 2 ore, spianate la pasta a 4-5 mm di spessore; allargatevi sopra la frutta secca, ben sgocciolata e mescolata ai canditi tritati, alla buccia di limone grattugiata e alle mandorle spezzettate. Spargetevi sopra le spezie e arrotolate la sfoglia.
- Poggiate il rotolo sulla piastra del forno, ripiegando verso il basso i lembi terminali e spennellatelo di uovo. Ponetelo in forno preriscaldato a 175° e fatelo cuocere per circa 40 minuti.

# FIGURINE DI NORIMBERGA DI PAN SPEZIATO

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di miele
- 75 g di zucchero
- 25 g di burro
- 1 cucchiaino (da caffè) di cannella
- 1 cucchiaino di cardamomo
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 450 g di farina
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 1 uovo + 1 albume
- 100 g di zucchero vanigliato a velo

## PREPARAZIONE

- Fate fondere il miele a bagnomaria; aggiungetevi lo zucchero, il burro e le spezie, e rimestate il tutto con cura. Ottenuto un composto fluido e omogeneo, colatelo a filo sulla farina disposta a fontana e manipolate il tutto aggiungendo, poco alla volta, anche l'uovo battuto.
- Ottenuto un impasto sodo e uniforme, chiudetelo dentro un tovagliolo e tenetelo a riposo per una nottata in frigorifero.
- All'indomani, spianate la pasta a uno spessore di 1/2 cm e ricavatevi delle figurine natalizie.
- Disponetele sulla piastra imburrata del forno e cuocetele a 175°, per un quarto d'ora circa.
- A parte, intanto, mescolate allo zucchero a velo una metà dell'albume battuto a neve. Introducete il composto vischioso dentro una siringa da pasticciere munita di bocchetta a foro tondo piccolissimo e segnate sui biscotti, cotti e ormai freddi, delle linee che fungano da decorazione.

# TORTA DOBOS DALL'UNGHERIA

per 8-10 persone

## INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 6 uova
- 300 g di zucchero semolato
- 150 g di burro
- 250 g di cioccolato fondente
- 400 g di zucchero a velo
- 50 g di panna
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 100 g di nocciole

## PREPARAZIONE

- In una ciotola, lavorate a crema i tuorli con la metà dello zucchero semolato. Ottenuta una crema omogenea, incorporatevi la farina spargendola a manciate; quindi stemperate il tutto con gli albumi battuti a neve. Battete il preparato con cura; poi dividetelo in quattro teglie d'alluminio identiche e mettetelo in forno preriscaldato a 180°, per una decina di minuti.
- Lavorate, intanto, a crema il burro con lo zucchero a velo. Incorporatevi il cioccolato fuso (non caldo), la panna e la cannella. Spalmate la crema su tre delle tortine e sovrapponetele.
- Fate caramellare lo zucchero rimasto; spandetelo sulla superficie della torta; quindi spargetevi le nocciole tostate, pelate e tritate finemente.

# TORTA INGLESE DI NATALE (Christmas dark cake)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 250 g di fichi secchi
- 250 g di datteri
- 100 g di buccia d'arancia candita
- 100 g di cedro candito
- 200 g di uva sultanina
- 250 g di gherigli di noci
- 12 g di lievito in polvere
- 1 cucchiaino (da caffè) di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di chiodo di garofano
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di zenzero
- 100 g di burro
- 150 g di zucchero
- 4 uova
- 1/2 bicchiere di sherry (o Marsala)
- 120 g di marmellata d'arancia
- qualche frutto candito

## PREPARAZIONE

- Mescolate in una fondina tutta la frutta secca ben tritata e aggiungetevi il lievito e le spezie.
- Lavorate a parte il burro con lo zucchero. Ottenuto un composto liscio e omogeneo, incorporatevi anche i tuorli; poi aggiungetevi gli albumi a neve e colate il composto, poco alla volta, al centro del miscuglio di frutta secca radunato all'inizio nella fondina, manipolando il tutto con cura e aggiungendo il liquore.
- Ottenuto un composto uniforme, versatelo in uno stampo foderato di carta da forno e copritelo con una lamina d'alluminio. Mettetelo in forno preriscaldato a 150° e fatelo cuocere dolcemente per circa 2 ore. A metà cottura, eliminate la copertura.
- A cottura ultimata, capovolgete la torta su di un largo piatto, spalmatela di marmellata e decoratela con canditi a spicchi.



# DOLCE FINLANDESE DI NATALE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina di frumento
- 200 g di farina di segale
- 400 g di miele
- 200 g di frutta secca
- 100 g di frutta candita
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di chiodo di garofano in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di cardamomo
- 3 uova
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 40 g di burro
- 100 g di zucchero vanigliato a velo
- sale

## PREPARAZIONE

- In una fondina, mescolate le due farine e aggiungetevi le spezie e il lievito in polvere; poi incorporatevi il miele fuso, diluito con il burro sciolto e le uova battute.
- Tagliate a dadini la frutta (secca e candita), e unitela all'impasto.
- Ungete uno stampo a forma di abete e colmatelo per i 2/3 con il preparato. Mettete il recipiente in forno preriscaldato a 180° e lasciate cuocere per un'ora.
- Appena pronto, capovolgetelo al centro di un vassoio e cospargetelo di zucchero a velo.

# BISCUIT FRANCESE DI NATALE (Bûche de Noël)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 200 g di zucchero a velo
- 200 g di marron glacé
- 7 uova
- 200 g di marmellata di castagne
- 150g di panna
- 200 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di burro
- 1 bicchierino di rum
- latte q.b.

## PREPARAZIONE

- Lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Incorporate alla crema la farina, spargendola a manciate; poi aggiungete al composto anche gli albumi a neve.
- Versate il preparato sul fondo di una larga teglia a base rettangolare unta di burro, a uno spessore di non più di 1 cm. Mettete la teglia in forno e fate cuocere il preparato per 10 minuti, a 200°.
- Trascorso questo tempo, capovolgete il preparato su di un tovagliolo e spruzzatelo con metà del rum, diluito con altrettanta acqua.
- Frullate insieme la panna, i marron glacé, il resto del rum e la marmellata. Spalmate il frullato sul rettangolo di biscotto e arrotolatelo strettamente; chiudetelo dentro lo stesso tovagliolo e mettetelo in frigo per circa 6 ore.
- Trascorso questo tempo, liberate il rotolo del tovagliolo e disponetelo in un piatto allungato. Spennellatelo con il cioccolato, fatto sciogliere con il burro; striatene la superficie coi rebbi d'una forchetta; liberatelo delle estremità con due tagli in diagonale e lasciatelo asciugare.

# TORRONE

per più persone

## INGREDIENTI

- 200 g di miele
- 75 g di zucchero
- 1 cucchiaio di glucosio
- 1 albume
- 75 g di albicocche candite
- 75 g di mandorle
- 1 bustina di vanillina
- 75 g di pistacchi
- qualche ostia

## PREPARAZIONE

- Foderate l'interno di uno stampo a base rettangolare stretta (da cake) con uno strato di ostie.
- A parte, raccogliete in un pentolino lo zucchero, il glucosio e 4 cucchiai d'acqua. Mettete il recipiente a bagnomaria e fate fondere il tutto. Appena sciolto, incorporatevi il miele; quindi, allontanando il recipiente dal fuoco; mescolatevi l'albume battuto a neve.
- Battete il composto fino a renderlo schiumoso; quindi mescolatevi i canditi a pezzetti, le mandorle tostate e i pistacchi.
- Versate il preparato nello stampo e copritelo con uno strato di ostie, pigiandolo con forza. Pressatelo con un corpo relativamente pesante e tenetelo in forma per 12 ore.

# PANDORO

8 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 15 g di lievito di birra
- 120 g di burro
- 5 uova
- 250 g di latte
- 100 g di zucchero semolato
- 1 arancia
- 1 busta di zucchero vanigliato a velo
- sale

## PREPARAZIONE

- Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e incorporatelo alla farina mescolata alla buccia dell'arancia finemente grattugiata e a un pizzico di sale.
- Quindi, manipolando, aggiungete poco alla volta il latte tiepido, il burro fuso e i tuorli e gli albumi battuti a neve.
- Battete l'impasto con lena, dal basso verso l'alto, fino a quando inizierà ad alzare le bolle; quindi mettetelo in posto tiepido, ben coperto, a lievitare.
- Dopo un paio di ore, tornate a batterlo con foga; poi versatelo dentro lo stampo alto a forma di stella, imburrito e cosperso di farina, di dimensioni tali che ne risulti colmato solo per metà, e rimettetelo a lievitare ancora per 2 ore.
- Alla fine passate lo stampo in forno preriscaldato a 170° e fate cuocere il pandoro per 50 minuti.
- Appena cotto, lasciatelo intiepidire nel forno spento; infine capovolgetelo al centro di un piatto circolare e cospargetelo di zucchero a velo.

# PANGIALLO DI NATALE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 150 g di farina di frumento
- 150 g di farina gialla
- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 50 g di fecola, amido o maizena
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1/2 bicchiere di olio di semi di mais
- 60 g di burro
- latte q.b.
- 1 limone
- 200 g di cioccolato fondente
- sale

## PREPARAZIONE

- Mescolate le due farine, la fecola, un pizzico di sale, lo zucchero, il lievito e la buccia grattugiata del limone. Disponete il tutto a fontana sul piano di lavoro e colatevi al centro, manipolandoli dolcemente: l'olio, le uova battute e qualche cucchiata di latte tiepido, in modo da ottenere un impasto liscio.
- Imburrate uno stampo semisferico da budino o da zuccotto; cospargetelo di farina di mais; poi versatevi l'impasto ben omogeneo, e mettete il tutto in forno preriscaldato a 160°, per una cottura di un'ora e un quarto circa.
- A cottura ultimata, capovolgete il dolce al centro d'un piatto circolare e colatevi in cima il cioccolato, fatto in precedenza fondere con il burro rimasto.

# BISCOTTI NATALIZI VECCHIA AMERICA (Spingerle)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 2 uova
- 200 g di zucchero
- 400 g di farina
- 2 cucchiaini di semi d'anice

## PREPARAZIONE

- Lavorate a crema i tuorli con lo zucchero, rimestandoli in una ciotola con un mestolo di legno, fino a ottenere un composto biancastro e schiumoso.
- Aggiungetevi gli albumi battuti a neve; poi, spargendola a manciate, incorporatevi anche la farina con i semi d'anice.
- Manipolate alla svelta l'impasto e mettetelo a riposo per circa un'ora; quindi, spianatelo a uno spessore di circa 7 mm e ricavatevi dei biscotti di foggia natalizia (piccoli abeti, angioletti o stelle), ritagliandoli con le apposite fustelle sagomate o, in mancanza di queste, con la punta d'un coltello affilato.
- Trasferite i biscotti ancora da cuocere sulle piastre unte del forno e teneteli in attesa per una nottata.
- All'indomani, cuoceteli in forno tiepido (150°), fino a quando avranno assunto un delicato colore dorato (dopo una decina di minuti, o poco più a lungo).
- Una volta pronti, raccoglieteli in una scatola e conservateli per la nottata della Vigilia (vanno preparati con settimane di anticipo).

# PANETTONE FRIULANO DI NATALE (Kugelhupf)

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 350 g di farina
- 25 g di lievito di birra
- 40 g di uva sultanina
- 1 tazza di tè
- 175 g di burro
- 4 uova
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 100 g di mandorle pelate
- 1 bustina di zucchero vanigliato a velo
- latte q.b.
- sale

## PREPARAZIONE

- Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida; aggiungetevi circa 50 g di farina e formate una pastella, da mettere in luogo tiepido a lievitare per un paio di ore.
- A questo punto, incorporate il lievito al resto della farina e aggiungete al composto anche le uova battute, una alla volta, il burro, lo zucchero, le uvette (previamente ammollate nel tè e, poi, infarinate) e qualche cucchiainata di latte, battendo l'impasto con forza.
- Ottenuto un impasto liscio ed elastico, mettetelo dentro una fonda terrina a lievitare coperto in luogo tiepido, per 3 o 4 ore.
- Trascorso questo tempo, versate la pasta in una teglia da panettone, dalle sponde ben alte, che avrete già unto di burro e sul cui fondo avrete sparso le mandorle (le dimensioni dello stampo dovranno essere tali che l'impasto dovrà colmarlo solo per la metà).
- Rimettete il preparato a lievitare fino a quando la pasta sarà giunta all'orlo dello stampo. Quindi, mettetelo in forno preriscaldato a 210° e fatelo cuocere per 50-60 minuti.
- Appena cotto e sformato, cospargetelo di zucchero a velo.

# PANETTONE DI MILANO

per più persone

## INGREDIENTI

- 300 g di farina doppio zero
- 70 g di zucchero
- 50 g di burro
- 20 g di lievito di birra
- 75 g di uva sultanina
- 50 g di cedro candito
- 2 tuorli
- sale

## PREPARAZIONE

- Versate in un pentolino 8 cucchiari d'acqua; aggiungetevi il burro e lo zucchero; ponete il recipiente sul fuoco e fate scaldare il liquido, senza che arrivi a ebollizione.
- Mettete la farina a fontana sul piano di lavoro. Mescolatevi le uvette (in precedenza ammollate e, poi, infarinate), il cedro a dadini e un pizzico di sale.
- Colate al centro della fontana le uova e, successivamente, anche il precedente liquido (appena tiepido), nel quale sia stato sciolto il lievito.
- Battete l'impasto con forza, dal basso verso l'alto, fino a quando inizierà ad alzare le bolle; quindi, manipolatelo sul piano di lavoro infarinato, per 2 o 3 minuti.
- Alla fine, raccoglietelo a palla e collocatelo in luogo tiepido a lievitare per 2 ore.
- Trascorse le 2 ore, tornate a manipolarlo ancora per 2 o 3 minuti e trasferitelo dentro uno stampo unto da panettone (con le sponde molto alte), nel quale l'impasto occupi la metà dello spazio interno.
- Fate lievitare il tutto ancora per 2 ore; quindi passatelo in forno preriscaldato a 190°, per 50 minuti.
- A questo punto, passate sulla superficie del dolce un pennello umido (d'acqua semplice) e rimettetelo in forno ancora per una decina di minuti.
- Spegnete il forno e lasciate che il panettone si intiepidisca nel forno spento per circa 10 minuti.



# DOLCETTI ALSAZIANI DI NATALE (Bireweck)

per più persone

## INGREDIENTI

- 150 g di fichi secchi
- 150 g di prugne secche
- 2 pere
- 1 mela
- 400 g di farina
- 15 g di lievito di birra
- 70 g di cedro candito
- 100 g di uva sultanina
- 100 g di mandorle
- 50 g di nocciole
- 50 g di gherigli di noci
- 50 g di datteri
- 1/2 bicchiere di kirsch
- 1 limone
- 1 noce di burro
- sale

## PREPARAZIONE

- Diluite il lievito in poca acqua tiepida e incorporatelo alla farina disposta a fontana sul piano di lavoro. Aggiungete ancora quanta acqua tiepida occorre perché si possa ottenere un impasto elastico e relativamente sodo e manipolatelo a lungo con foga, fino a quando inizieranno ad alzarsi le bolle.
- Mettete, allora, il preparato in luogo tiepido e lasciatelo lievitare per un paio di ore.
- Tritate, intanto, tutta la frutta secca. Raccoglietela in un tegame con poca acqua e sbollentatela. Quando la frutta secca sarà morbida, aggiungetevi la frutta fresca tagliata a dadini, il liquore, la buccia grattugiata e il succo del limone. Fate cuocere il tutto ancora per un attimo.
- Quando la pasta sarà lievitata, mescolatevi la frutta, le nocciole, le noci e le mandorle tritate, manipolando il tutto in modo che ne risulti un composto uniforme.
- Dividete l'impasto a piccole porzioni e formate delle pallottole delle dimensioni di mandarini. Poggiatele sulla piastra unta del forno e cuocetele a 160°, per circa 90 minuti (o poco più a lungo).

# GHIRLANDA DOLCE

per più persone

## INGREDIENTI

- 600 g di farina
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di strutto
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 80 g di gherigli tritati
- 60 g di uva sultanina
- 60 g di mandorle pelate
- 60 g di buccia d'arancia candita
- 1/2 dozzina di ciliege candite rosse e 1/2 dozzina di ciliege candite verdi
- 1 limone
- 1 pizzico di vanillina
- sale

## PREPARAZIONE

- In una ciotola capace, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuto un composto omogeneo, biancastro e schiumoso, spargendola a manciate, incorporatevi la farina cui siano stati mescolati il lievito, la vanillina, un pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone.
- Aggiungete al miscuglio anche gli albumi e lo strutto fuso (non caldo); poi mescolatevi, poco alla volta, le noci, le mandorle, le uvette e la buccia d'arancia candita, tagliata a dadolini.
- Manipolate il tutto alla svelta; quindi, ottenuto un composto omogeneo, dividetelo in tre porzioni uguali. Rotolate tutti e tre i pezzi sul piano di lavoro, in modo da ottenere tre lunghi filoni sottili (2,5 cm di calibro), da intrecciare come vere e proprie trecce (di capelli).
- Sistemate la treccia ottenuta sulla piastra del forno, disponendola ad anello, e incastonatevi, qua e là, delle mezze ciliegine rosse e verdi.
- Cuocere la "ghirlanda" in forno preriscaldato a 200°, per 25-30 minuti.
- Appena pronta, guarnitela con più giri di sottili nastri di raso rossi e verdi. Adattate una coccarda rossa nel punto in cui sono state incollate le due estremità della treccia; aggiungete come decorazione qualche rametto di agrifoglio e sistemate la ghirlanda su di un largo piatto, al centro della tavola imbandita.

# PANFORTE TEDESCO (Lebruken)

per 8-10 persone

## INGREDIENTI

- 100 g di farina di frumento
- 400 g di farina di segala
- 1 cucchiaino e mezzo di bicarbonato
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di cardamomo
- 1 pizzico di chiodo di garofano
- 1 pizzico di zenzero
- 1 limone
- 1/2 bustina di vanillina
- 150 g di miele
- 150 g di zucchero
- 2 cucchiai di burro
- 3 uova
- 1 o 2 cucchiai di latte

## PREPARAZIONE

- In una fondina, lavorate a crema i tuorli con lo zucchero. Ottenuto un composto uniforme, biancastro e schiumoso, incorporatevi il miele e il burro fuso (non caldo). Aggiungete le due farine, mescolate alle polveri aromatiche, al bicarbonato e alla buccia grattugiata del limone; aggiungete, poco alla volta, anche gli albumi battuti a neve e lavorate il tutto con cura.
- Ottenuto un composto uniforme, avvolgetelo dentro un tovagliolo e lasciatelo a riposo, per una notte.
- All'indomani riprendete la pasta e schiacciatela, dandole la forma di una pagnotta larga e sottile circa 2 cm (meglio se 1,5 cm).
- Poggiate il disco sulla piastra unta del forno e cuocetelo a 180°, per circa mezz'ora.

# TORTELLI DI CASTAGNE

per 6-8 persone

## INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito vanigliato in polvere
- 50 g di burro
- 80 g di castagne secche
- 1 cucchiaino di caffè in polvere
- 1 cucchiaino di cacao dolce
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di marmellata
- 50 g di cioccolato fondente
- 1 busta di zucchero vanigliato a velo

## PREPARAZIONE

- Mettete le castagne in acqua tiepida per 24 ore.
- All'indomani, preparate una pasta d'una certa consistenza con la farina mescolata al lievito, allo zucchero e alla vanillina, l'uovo battuto con un pizzico di sale e il burro, fuso ma non caldo.
- Manipolate il tutto alla svelta; quindi, ottenuto un impasto uniforme, d'una certa consistenza, mettetelo brevemente a riposo, avvolto dentro un tovagliolo.
- Lessate le castagne e setacciatele. Raccogliete il purè in una fondina e mescolatevi il caffè, il cacao, i pinoli, la marmellata e il cioccolato a dadini.
- Spianate la pasta e ritagliatevi dei dischi di circa 10 cm di diametro. Distribuite sui dischi 1 o 2 cucchiaini del ripieno e ripiegate ciascuno di essi a mezzaluna, sigillandone il bordo.
- Adagiate tutte le mezzelune sulla piastra del forno e cuocetele a 180° per una ventina di minuti.
- Appena dorate, trasferitele su di un vassoio e cospargetele di zucchero a velo.

# PANPEPATO

per più persone

## INGREDIENTI

- 500 g di miele
- 500 g di farina
- 12 g di lievito in polvere
- 10 g di semi di anice
- 1 limone
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 50 g di mandorle
- 60 g di scorza d'arancia candita
- 1 noce di burro
- 2 cucchiai di latte condensato
- pepe, chiodo di garofano, cannella e noce noscata

## PREPARAZIONE

- Fate scaldare il miele. Appena fuso, gettatevi la farina e rimestate con lena. Ottenuta una pasta soda e uniforme, avvolgetela a palla e mettetela a riposo per un'ora, chiusa dentro un panno.
- Poi, lavorandolo con forza, incorporate all'impasto il lievito, il bicarbonato, la buccia del limone finemente grattugiata, i semi d'anice, un pizzico di pepe e le droghe in polvere. Mescolatevi anche le mandorle tritate e la buccia candita a dadolini.
- Sistemate il preparato in uno stampo da cake, imburrato e cosparso di farina, e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 190°, per 30 minuti.
- Quindi, spennellatelo di latte condensato e rimettetelo ancora per un paio di minuti in forno.

# Indice

Introduzione

Gli antipasti

I primi

I secondi di pesce

I secondi di carne

Piatti vari e contorni

I dolci