



## (ST)RE' CHIC

la tavola delle feste  
secondo le (st)renne

# *Antipasti*

## *Sachertorte al foie gras*



Da Sacher- Il ricettario della Grande Cucina Austriaca  
ingredienti per una torta di 22 cm di diametro

*per la mousse di fegato d'oca*  
350 g di terrina di fegato d'oca (v.)  
200 ml di panna  
4 fogli di gelatina  
2 cl di Porto  
un pizzico di sale

*per il chutney di albicocche*

250 g di albicocche snocciolate  
2 cl di aceto balsamico bianco  
1 piccolo scalogno  
1 cucchiaino di zucchero  
zenzero grattugiato qb  
lemon grass tagliata finemente qb  
peperoncino fresco tagliato finemente qb  
1 pizzico di sale

*per la farcitura di albicocche*

100 g di albicocche secche snocciolate  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di aceto balsamico di mele bianco  
1 cucchiaino di tartufo del Périgord a dadini

*per la gelatina di Eiswein*

50 ml di consommé  
50 ml di Eiswein  
2 fogli di gelatina

*per la finitura*

200 g di terrina di fegato d'oca  
100 g di cioccolato di copertura scuro, min 70% di cacao, fuso  
2 cl di distillato di mela invecchiato o Calvados  
1 base per sachertorte di 5 mm di altezza e 22 cm di diametro

*per la base di sacher, vi dico subito che il libro non dà la ricetta originale. Ne dà una simillima (ipse dixit), ma l'originale sta in cassaforte e nn sarà certo un progetto editoriale come quello di questo libro a fargliela divulgare ai 4 venti. In ogni caso, eccovi le dosi per la base* 140 g di burro morbido- 110 g di

zucchero a velo- i semini di 1/2 baccello di vaniglia- 6 tuorli - 6 albumi- 130 g di cioccolato- 140 g di farina setacciata- 110 g di zucchero

Montare il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia e aggiungere i tuorli, ad uno ad uno, sempre montando. Far fondere il cioccolato a bagnomaria, lasciarlo intiepidire ed incorporarlo al composto. Montare gli albumi, versarvi lo zucchero, aggiungerli all'impasto, setacciarvi sopra la farina e incorporare tutto, facendo attenzione a non smontare il composto

NB IMPORTANTISSIMO: nella mia versione ho eliminato lo zucchero semolato e ho usato solo lo zucchero a velo per montare le uova. Gli albumi, sono stati aggiunti senza nessuna addizione di zucchero. Ho anche eliminato completamente la farina (non preoccupatevi della consistenza, regge benissimo, come potete vedere dalla foto): in questo modo, si sente tantissimo il sapore del cioccolato fondente, che si sposa alla grande con il dolce del foie gras

- per la terrina di fegato d'oca, vi ricopio poi la ricetta.

*procedimento*

*per la mousse*

ammollate la gelatina in acqua fredda e fatela sciogliere nel Porto a 60 gradi circa. Montate leggermente la panna, non troppo fredda. Mescolate la terrina di fegato d'oca a temperatura ambiente con la gelatina sciolta nel porto e passatela attraverso un setaccio fitto. Salate e unitevi la panna montata

*Preparare il chutney*

Far bollire tutti gli ingredienti per il chutney in 400 ml d'acqua per 10 minuti. Amalgamate con cura, passate al setaccio e versate nei vasetti per conserve, risciacquati precedentemente con acqua bollente. Si conserva per un mese, al fresco, ed è l'ideale per accompagnare piatti di carne e di selvaggina)

Tagliate a dadini le albicocche secche per la farcitura e fatele sobbollire per circa 10 minuti in 250 ml di acqua, zucchero e aceto. Aggiungete il tartufo a dadini e fate raffreddare

*Per la gelatina di Eísweín*

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e farla sciogliere in poco brodo caldo. Mescolare il resto del brodo con l'Eísweín (e poi il libro non dice più niente, ma presumo si debbano unire i due composti)

per la finitura

1. rivestire il fondo di una tortiera con pellicola trasparente

(io userei uno stampo a cerniera, con il fondo rivestito di carta forno e le pareti imburrate)

2. stendetevi un velo di cioccolato di copertura fuso, all'incirca dello stesso diametro

3. appoggiatevi sopra la base della sacher

4. spruzzate sulla base della S. qualche goccia di calvados

5. spalmatevi sopra uno strato di mousse di fegato alto circa 1 cm

5. disponetevi sopra la terrina di fegato d'oca tagliata a fettine

6. ricoprite nuovamente con uno strato di mousse, spianando bene  
far raffreddare per un'ora, poi coprite con la gelatina e lasciare in frigo un'altra ora

Sganciate con cura il cerchio della tortiera, tagliate la torta in dodici fette e servite con il chutney di albicocca e una brioche al burro



e ora, vi dico come ho fatto io.

1. il cioccolato fuso sul fondo, ok
2. la sacher come base, ok
3. il chutney di albicocche, ok

4. ho cambiato, invece, sia la mousse di fegato che la terrina, usando in entrambi i casi del foie gras e cioè facendo un patè, al posto della terrina, e una mousse di foie gras, al posto della mousse di fegato. Cromaticamente non rende, perchè alla fine avevano sempre lo stesso colore, ma gusto e consistenza sono diversi.

per la mousse di foie gras:

ho fatto sciogliere 100 g di foie gras in poco brodo vegetale, allungato con un dito di Tío Pepe. Fuori dal fuoco, armandosi di frusta e tanta pazienza: il brodo deve essere bollente. Appena si è sciolto, ho filtrato, schiacciando bene con il dorso di un cucchiaino sulle pareti del colino i grumi di foie gras che ancora non si erano sciolti e ho aggiunto mezzo foglio di colla di pesce, ammollata in acqua fredda. Per scioglierla bene, ho scaldato a bagnomaria.

Filtrato di nuovo e messo in frigo.

Dopo circa un'ora, ho aggiunto due albumi montati a neve ferma- e ho rimesso in frigo, per mezz'ora.

per il paté di foie gras

Invece della Terrina di fegato, ho preparato una specie di paté di foie gras, montandolo con le fruste, prima da solo e poi aggiungendo del brodo, a occhio, in cui avevo di nuovo versato un po' di brandy. Il principio è quello della maionese: dovete versare a filo il liquido, continuando a mescolare. Mi è venuta una crema densa, liscia e buonissima che ho di nuovo messo in frigo.

5. quella gelatina rossa che vedete come finitura della torta è Porto: il colore dipende dal fatto che ho usato un foglio di gelatina rossa, per dare un po' più di contrasto cromatico. Non ho usato brodo, come da ricetta originale, ma solo vino e gelatina. un grammo o poco più di colla di pesce, fatto sciogliere in 70 ml di vino.

6. Montaggio

Ho usato un coppapasta di 10 cm di diametro e l'ho posizionato su un piatto rivestito di carta da forno. Prima, ho versato dentro il cioccolato fuso, su cui ho subito appoggiato la base di sacher, ritagliata della stessa misura. Poi ho preso un coppapasta rotondo, di 6 cm di diametro, e l'ho riempito a metà con il paté di foie gras. Ho fatto riposare mezz'ora in frigo, poi l'ho sfilato e ho riempito lo spazio ai bordi con la mousse di foie gras. Altra ora nel frigo, velo di chutney e di nuovo mousse, a coprire fin quasi in cima. 3 ore di frigo e, in ultimo, gelatina di Porto, a chiudere. altro frigo, fino a completo rassodamento dell'ultimo strato.

Ricetta da grandi occasioni, liberamente ispirata alla bibbia dell'Hotel Sacher, uscita qualche anno fa per i tipi di Giunti e da allora sempre sfogliata, alla ricerca del coraggio- e del giorno libero- per riprodurre qualcosa. Per correttezza, riporto prima la versione originale, se mai qualcuno volesse cimentarsi con quella, e poi la ricetta semplificata, fatta cioè con base di foie gras, ridotto a paté e a mousse, anziché partendo dalla terrina di fegato grasso. È una ricetta che prevede tempi lunghi, non solo per l'esecuzione, ma anche per il riposo. La soddisfazione, per contro, è immensa, perché è miracolosamente più fattibile di quello che potrebbe sembrare ad una

prima lettura. L'accostamento di sapori è spettacolare, tutto giocato sul filo conduttore della Sachertorte (cioccolato ed albicocche), ma nel rispetto dell'inserimento massiccio del foie gras. Va da sé che ne basti una porzione minima- anche se è sicuro che vi verrà chiesto il bis. E va altrettanto da sé che non si tratti di piatto propriamente economico. Ma le festività così sontuose ricorrono poche volte all'anno- e quindi, uno strappo al portafogli, ci sta...

*Alessandra*

(<http://menuturistico.blogspot.com/2011/11/sachertorte-originale-al-fegato-grasso.html#more>)

## *Paté di carne all'Armagnac*



*Paté di carne all'Armagnac*

*Ingredienti 10 persone*

*200 gr. polpa magra di maiale;  
200 petto di tacchino;  
85 gr. burro + 80 gr. di ricotta di pecora (per la versione più leggera,  
altrimenti, come nell'originale tutto burro!);  
1 cipolla;  
100 gr. gherigli di noci;  
100 gr. vino bianco secco;  
80 gr. di armagnac;  
50 gr di gelatina  
brodo;  
sale;  
noci e arance per decorare.*

Tempo occorrente: 2 ore circa (più 12 di frigorifero)

Preparare la gelatina mettendo prima a mollo i fogli in acqua fredda e poi strizzare i fogli e metterli nell'acqua calda, con l'avvertenza di ridurre il liquido a 800 gr. di

acqua, anziché un litro. Fuori dal fuoco, aromatizzare con l'Armagnac e lasciar leggermente raffreddare.

Spennellare con questa uno stampo da plum cake o come me, monoporzione e mettere 5 minuti in frigorifero.

Ripetere l'operazione per tre volte. Tenere da parte un bicchiere di gelatina liquida per il paté.

Stufare la cipolla affettata sottilmente in 45 gr. di burro, unite le carni e farle colorire. unite poi il vino bianco, in cui avrete sciolto il dado (io home made, ma voi usate pure quello comprato, ma a questo punto tenete conto della marca, perché deve essere senza glutine) e far asciugare bene.

Passare il composto al frullatore, in modo da ridurlo in pasta; poi aggiungete il bicchiere di gelatina tenuto da parte (se si fosse indurita, fatela sciogliere).

Tritare le noci e aggiungerle al composto; amalgamare con il restante burro morbido.

Sbattere tutto nell'impastatrice elettrica o con le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto morbido, riempire lo stampo da plum cake (o gli stampini) spennellato di gelatina, battendolo bene sul piano del tavolo, affinché

non restino spazi vuoti. Lisciate la superficie del composto, coprite con pellicola e lasciatelo in frigo da un minimo di dodici ore a un massimo di due giorni. Al momento di servire, sformate su un piatto da portata la base, mettetevi sopra il paté (sformandolo dopo aver immerso lo stampo per qualche secondo in acqua calda), asciugatelo bene e decoratelo con i gherigli di noce.

O sopra una fetta di arancia se decidete per la monoporzione. Tagliate la gelatina a quadrotti e mettetela intorno.



Patè di carne all'Armagnac

*Suggerimenti:*

- Secondo me la gelatina risulta troppo, quindi scendete a 600 ml di liquido.
- Inoltre io ho usato acqua leggermente aromatizzata all'Armagnac, ma per un sapore un po' più deciso, è meglio usare del brodo e poi aromatizzarlo col liquore;
- La versione finger food richiede moltissimo tempo, ma se volete fare la versione plumcake, vi suggerisco un procedimento che accorcia di parecchio i tempi e cioè fate solidificare la gelatina solo sul lato superiore (cioè quello che in frigo corrisponde alla parte inferiore) dello stampo e con il resto della gelatina fate uno strato a parte. Quindi tagliatelo a quadrotti e servitelo tutto intorno al paté!

**Stefania**

<http://saporiesaporifantasia.blogspot.com/2011/11/riparte-il-contest-delle-strenne-gluten.html>

## **Crème brûlée au foie gras**



100 g di foie gras  
2 tuorli  
100 ml di latte  
100 ml di panna  
sale  
pepe  
cassonade (o zucchero di canna)  
facoltativo (aborro!!!!) aroma di tartufo o di fungo

Tagliare 6 pezzi di foie gras che finiranno in fondo a ciascuno stampo e mettere in frigo

Spezzettare il resto, metterlo in una capiente terrina e aggiungete tutti gli altri ingredienti. Mescolate con un frullatore ad immersione, in modo da ottenere una crema liscia e omogenea.

Sistemate un pezzo del foie gras tenuto da parte sul fondo degli stampi, aggiungere la crema e infornare a 100 gradi per 30 minuti. Sforare, lasciar raffreddare.

Cospargere poi la superficie di cassonade (o zucchero di canna) e far caramellare, meglio se col cannello

Note mie

Partiamo dagli ingredienti, come sempre: la ricetta non dice quanto foie gras debba andare sul fondo degli stampini: ergo, andate a gusto personale. Io ne ho sbriciolato un po' sul fondo, giusto per coprirlo tutto, perchè a me non fa proprio impazzire, questo ingrediente. Ovviamente, ho dovuto usare più crema, per cui anzichè 6 porzioni ne sono venute 4, belle piene. Vedete voi, insomma.

il cassonade è uno zucchero che si trova dappertutto in Belgio, quasi da nessuna parte da noi: usate uno zucchero di canna, meglio se dal gusto più intenso: l'importante è che non sia muscovado e neppure zucchero bianco.

Orrrore-orrrore-orrrore per gli aromi: se volete dare un retrogusto di tartufo, piuttosto imburrate le pirofile con del burro aromatizzato al tartufo. Ma gli aromi, proprio no.

Precedimento: è facilissimo. La ricetta dice di usare il frullatore ad immersione per sciogliere bene il foie gras: io non me la son sentita (ho un pessimo rapporto con le lame, in cucina e altrove) e ho usato prima le fruste elettriche e poi un bel setaccio. Ci ho impiegato più tempo, ma alla fine ho ottenuto una consistenza cremosissima.

Gli stampini vanno imburrati, ovviamente e la cottura è a bassa temperatura. Nulla vi vieta di farli cuocere a bagnomaria, ma non alzate il forno oltre i 100 gradi. I tempi di cottura, invece, sono diversi: dopo mezz'ora, era ancora crudo, nel mio forno. Ho lasciato cuocere per quasi un'ora, prima di ottenere una consistenza accettabile.

Non preoccupatevi se, al momento di sfornarli, la crema sarà ancora un po' traballante: all'aria, rassoda

Prima di versare lo zucchero, dovete far raffreddare bene tutto. Almeno mezz'ora di tempo, a temperatura ambiente. Poi cospargete la superficie con lo

zucchero e passate sotto il grill o alla fiamma del cannello, per pochi minuti. Appena lo zucchero brunisce, ci siamo

Ovviamente, col calore della fiamma o del grill, la crema tornerà di nuovo semiliquida. Non preoccupatevi, perchè è normale. Lasciate raffreddare lo zucchero e poi passate in frigo- e vedrete che tornerà tutto come prima. Va da sé che questa non sia una preparazione da fare al momento, proprio per il tempo di riposo necessario: però, in frigo si conserva per qualche giorno e quindi potete prepararla tranquillamente in anticipo.

Secondo noi, è un antipasto parecchio impegnativo, per lo stomaco: la prossima volta, con le stesse dosi farò 12 mini porzioni (vanno benissimo le ciotoline bianche dell'ikea) e le servirò come finger food, all'aperitivo di Natale. Aggiungete del pan brioche leggermente tostato come accompagnamento- e quello sì, imburrato con del burro al tartufo, se proprio volete strafare.

*Alessandra*

(<http://menuturistico.blogspot.com/2011/11/creme-brulee-au-foie-gras-oui-cest-stre.html>)

# ***Pane brioche ai pistacchi e uvetta con spuma di foie gras e cipolle caramellate***

*(da "La tavola delle feste" di S. Barzetti)*



## Ingredienti

Per il pan brioche:

600 g di farina 0

250 ml di latte intero

1 uovo intero e 2 tuorli

20 g di lievito di birra

50 g di burro

8 g di zucchero semolato

15 g di sale

40 g di pistacchi sgusciati e tritati

45 g di uvetta sultanina

40 ml di panna fresca

burro per gli stampi

Per la mousse:

250 g di mascarpone

500 g di foie gras

burro  
4 bacche di ginepro  
1 arancia  
sale, pepe bianco e cannella

Per le cipolle caramellate:

2 arance  
5 cipolle rosse  
1 foglia di alloro  
olio d'oliva  
3 cucchiaini di zucchero di canna  
sale

Per il pane brioche: intiepidite il latte in una casseruola, versatelo in una bastardella e incorporate il burro ammorbidito, lo zucchero, il lievito, l'uovo intero e i tuorli. Versate la farina a fontana e al centro unite il composto. Mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e fatelo lievitare in luogo caldo e riparato per 30 minuti. Unite i pistacchi tritati, il sale e l'uvetta sultanina ammollata in acqua, poi impastate per un minuto. Dividete l'impasto in due parti e sistematele in stampi da plumcake imburrati, della capacità di un litro cadauno.

Spennellate il composto con una parte della panna fresca e fate lievitare in luogo protetto fino a quando la pasta non raggiungerà il bordo superiore dello stampo; spennellate nuovamente la superficie e infornate a 220°C per 25 minuti. Togliete dallo stampo e fate raffreddare.

Affettate il foie gras; scaldate del burro in una padella antiaderente con le bacche di ginepro, rosolate metà delle fette di foie gras per 30 secondi per lato e fatele raffreddare su carta da cucina. Frullate il foie gras con il mascarpone, insaporite con il sale e pepe bianco, poca cannella e la buccia grattugiata dell'arancia. Scaldate in una padella due cucchiaini d'olio con la foglia di alloro, unite le cipolle affettate finemente, fatele appassire per 4 minuti, salatele e incorporate lo zucchero, sfumate con il succo di due arance e lasciate cuocere fino a che la salsa raggiungerà una consistenza simile a quella del miele.

Rosolate con un po' di burro le rimanenti fette di foie gras, tagliate il pane e tostatelo per qualche minuto in forno; sistematelo al centro del piatto,

spalmatevi la mousse al mascarpone e decorate a piacere con bacche di ginepro e una foglia di aneto. A lato sistemate la fetta rosolata di foie gras e guarnite con una cucchiata di composta di cipolla.

Note mie: per essere certa che il pan brioche venisse morbido, ho preparato un primo impasto con il latte, il burro, le uova, lo zucchero ed il lievito, vi ho aggiunto un paio di cucchiata di farina dai 600 g indicati nella ricetta ed ho fatto una prima lievitazione di circa un quarto d'ora.

Ho utilizzato farina Manitoba ed un cubetto intero di lievito.

Invece di due plumcake grandi ho preferito prepararne uno grande e quattro miniplumcake, che si prestano bene ad essere serviti come tartine o per formare un "tramezzino" finger food.

Li ho infine cotti a 180°C per i miniplumcake la cottura è stata di circa 15 minuti, mentre per il pan brioche grande di 25 minuti circa.

Alla fine ho messo la mousse in una sac a poche con la bocchetta a stella ed ho disegnato un albero di Natale nel piatto, Per la stella ho riempito uno stampo per biscotti a forma di stella di cipolle caramellate ed ho servito la mousse con il pan brioche semplicemente affettato, senza tostarlo.



*Anna Luisa*

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/11/se-stre-chic-deve-essere-stre-chic-sia.html>

# ***Foie gras ai fichi nella brioche con riduzione al Porto***

*(da Meilleur du chef)*



Per 8 persone:

1 bel foie gras fresco di 600 g pulito da nervi e canali del fiele (io l'ho acquistato già pulito)

sale

pepe

4 fichi secchi

marmellata di fichi q.b.

Per la brioche:

250 g farina manitoba

5 g sale

10 g zucchero

10 g lievito di birra fresco

3 uova

100 g burro morbido  
50 ml acqua appena tiepida  
1 tuorlo per dorare

Per la riduzione al Porto:

250 ml Porto  
250 ml succo d'arancia appena spremuto  
1 cucchiaino zucchero



Preparare la brioche: sciogliere il lievito di birra nell'acqua insieme allo zucchero. Disporre la farina a fontana dentro la ciotola dell'impastatrice, versarvi al centro il lievito sciolto ed avviare l'apparecchio con la frusta a gancio alla velocità minima. Quando tutto il liquido è stato assorbito dalla farina, romperci dentro le uova una alla volta aumentando leggermente la velocità e unendo il successivo solo quando il precedente è stato incorporato. Portare l'apparecchio a velocità 1 e farlo andare per una decina di minuti circa, fino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti della ciotola. Incorporare a questo punto il sale e il burro morbido a pezzetti e fare andare l'apparecchio fino a che non sia stato perfettamente incorporato (ci vorranno circa 15 minuti o più). L'impasto avrà a questo punto la consistenza di una crema: è normale. Dopo la lievitazione resterà morbidissimo ma sarà elastico. Sigillare la ciotola con pellicola trasparente e metterla a lievitare in luogo

tiepido a 30 °C per 2 ore.

Nel frattempo incidere nel senso della lunghezza il fegato d'oca senza tagliarlo in due, e disporvi dentro i fichi secchi tagliati a metà, poi ricomporlo. Metterlo su un foglio di carta da cucina e arrotolare strettamente premendo con le mani, dandogli la forma di un salsicciotto il più regolare possibile. Riporlo in frigo.

Trascorso il tempo di lievitazione della brioche rovesciare l'impasto sul piano di lavoro e dividerlo in due: sarà morbidissimo ed elastico.

Imburrare lo stampo nel quale si farà cuocere la brioche (io ho preferito usare 8 stampini individuali da *crème caramel*); imburrarsi leggermente le mani e stendere un po' più di metà dell'impasto nello stampo, ricoprendo anche le pareti a metà altezza. Distribuire uniformemente sul fondo qualche cucchiata di marmellata di fichi. Salare e pepare il foie gras liberato dalla carta forno e adagiarlo nello stampo; ricoprirlo con la rimanente pasta brioche, coprire con pellicola e far lievitare a 30 °C per altre 2 ore.

Tirare fuori dal frigo un uovo e lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Sbattere l'uovo con la forchetta insieme a un cucchiaino di acqua, pennellare la brioche lievitata e infornarla a 180 °C in modalità statica per 30 minuti.

Nel frattempo preparare la riduzione al Porto: Versare in un pentolino il Porto e il succo d'arancia filtrato. Unirvi lo zucchero e portare a ebollizione, facendo ridurre il volume del 70%. Filtrare ancora, far raffreddare e servire insieme al foie gras in brioche, tiepido.

*Maria Pia*

(<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/11/foie-gras-ai-fichi-nella-brioche-con.html>)

## ***Cucchiaino aperitivo di chutney di mango speziato e foie gras***



Ingredienti per 8 cucchiaini:

*80 gr di foie gras d'anatra  
200 gr di polpa di mango  
1 cucchiaino di miele  
2 cucchiaini di aceto di sidro  
la buccia e il succo di un limone  
due cucchiaini di zucchero di canna  
1 cucchiaino di zenzero  
1/2 stella di anice stellato  
2 chiodi di garofano  
1 stecca di cannella  
4 bacche di pepe cubebe*

*3 bacche di cardamomo  
fior di sale*



Tagliare la polpa di mango a dadini finissimi. In un pentolino, portare ad ebollizione il miele e l'aceto. Aggiungere subito il mango, la buccia grattugiata e il succo di limone e le spezie. Mischiare e aggiungere lo zucchero. Lasciar cuocere una mezz'oretta a fuoco bassissimo, avendo cura che i liquidi non evaporino in fretta. Lasciar raffreddare completamente.

Al momento di preparare i cucchiaini, togliere tutte le spezie intere dal chutney, distribuirlo sui cucchiaini da aperitivo e finire con un cubo di foie gras, spolverato di fior di sale.

Per tagliare perfettamente i cubi di foie gras, vi consiglio di usare un coltello affilato, la cui lama immergerete in acqua bollente prima di ogni taglio. (consiglio dell'esperto di casa!)

***Eleonora***

<http://burro-e-miele.blogspot.com/2011/12/cucchiaino-aperitivo-di-chutney-di-mango.html>

# Primi piatti

## **Tortellacci di farina di castagne, asiago e pere**



Dose per due tortellacci

Per la sfoglia :

70 gr farina 00  
30 gr farina di castagne  
1 uovo

Per il ripieno:

1 pera Abate (200 gr)  
10 gr burro  
100 gr ricotta fresca  
30 gr Parmigiano Reggiano  
80 gr Asiago fresco  
1 velo di cipolla (una fettina sottilissima) tritata finemente  
1/2 foglia di salvia tritata finemente

## 1 uovo

Mettete a rosolare la noce di burro (10 gr) con la cipolla e dopo un minuto aggiungete la pera tagliata a tocchetti, il sale e il pepe e la salvia e cuocete per circa per 10 minuti. Lasciate intiepidire. Nel frattempo tagliate l'Asiago a tocchetti e mettetelo nel recipiente del mixer ad immersione con il Parmigiano Reggiano e la ricotta, aggiungete le pere e frullate il tutto. Aggiungete l'uovo e amalgamate bene il tutto. Rimettete il tutto sul fuoco per farlo rapprendere (circa 8-9 minuti mescolando). Spegnete il fuoco e fate raffreddare.

Nel frattempo preparate la sfoglia. Mettete le due farine a fontana e al centro sbattete l'uovo con una forchetta e mano mano aggiungete la farina. Quando l'uovo avrà assorbito tutta la farina con l'aiuto di una spatola cominciate a lavorarla con le mani. Il tempo necessario varierà tra i 10 e i 15 minuti. Formate una palla e lasciatela sul tagliere di legno a riposare sotto ad una ciotola messa a campana, per circa un quarto d'ora. Spolverate il tagliere con un velo di farina e stendete la palla di sfoglia con un mattarello. Dovrete ottenere una sfoglia del diametro di 3 mm. Tagliate due quadrati di 20 cm per lato circa, riempite il centro con metà del ripieno, chiudete a triangolo, assicurandovi di fare uscire l'aria e di chiudere bene e sigillare bene i bordi, unite le due punte più distanti tra loro. Appoggiate i due tortelloni su un vassoio ben infarinato e cuocere in acqua bollente. Se invece li volete congelare, mettete il vassoio infarinato direttamente nel freezer e dopo una mezza giornata potete chiudere i tortellacci in un contenitore o sacchetto per alimenti e rimettere in freezer. Per cuocerli portate abbondante acqua salata ad ebollizione e versate i tortellacci direttamente congelati... saranno pronti quando saliranno a galla e li avrete rigirati delicatamente.

Per il condimento:

2 fette di bacon abbrustoliti (io uso un pentolino antiaderente) e sbriciolate.

1 noce di burro

1 foglia di salvia tritata finemente.

Sciogliete il burro con la salvia. Condite i Tortellacci e guarnite con le briciole croccanti di bacon .

**Flavia**

(<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/11/tortellacci-x-le-strenne-chestnut-flour.html>)

## ***Ravioli di piselli secchi e barbabietola***



Ravioli di piselli secchi e barbabietola

100 gr di farina di piselli denaturata

1 uovo

olio evo q.b

acqua q.b

un pizzico di sale

Per prima cosa voglio che sappiate che olio e acqua q.b. significa che ce ne vuole molto di più cucchiai canonici per la pasta fresca. Adesso non so dirvi quanto ne ho messa, ma vi assicuro che non era ancora abbastanza, perché l'impasto deve comunque risultare più molliccio dell'impasto normale, anche perché avrete minore difficoltà a stenderla. In ogni caso dovete impastare tutti gli ingredienti insieme (e comunque ribadisco che io aggiungerei un po' di xantano. Quindi stendete la pasta ottenuta con il mattarello o con il nonna papera (io con quello) e poi riempire col condimento e richiudere. Io ho preparato il giorno prima e ho lasciato a riposare i ravioli su un vassoio

spolverizzato con un po' di farina di riso e ho conservato in frigo. Se volete potete anche congelarli. Metteteli nel congelatore così stesi sul vassoio, e solo dopo riponeteli dentro un sacchetto, altrimenti si attaccano l'uno all'altro.

Il condimento:

ricotta sgocciolata

barbabietola

sale e pepe



Ravioli di piselli secchi e barbabietola

Tritare la barbabietola e aggiungere quanta ricotta volete. Salare e pepare. Usare per il ripieno. Il ripieno però è abbastanza umido, quindi può bagnare l'impasto.

Per il condimento ho usato il più tipico e il più semplice dei condimenti, ma già i ravioli sono molto saporiti, per cui mi sembrava giusto riuscire a sentire i sapori dei ravioli.

Burro di ottima qualità

salvia

parmigiano

Niente di più semplice. In un padellino mettete il burro e la salvia e fate sciogliere appena. Versate sui ravioli appena scolati (devono cuocere un po' non è come la pasta fresca che cuoce immediatamente, ricordatevi che sono sempre piselli che state cuocendo e soprattutto non assaggiate l'impasto a crudo perché è amarissimo!). Spolverizzate con il parmigiano.

***Stefania***

(<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/11/ravioli-di-farina-di-piselli-home-made.html>)

***Raviolone di mare***



Per 8 persone:

Per la pasta:

150 g farina di grano duro

150 g farina 00

3 uova

aneto fresco (io non l'ho messo)

sale

Per il ripieno:

600 g vongole

300 g erbe

250 g filetto di salmone fresco

6 grossi scampi

1/2 bicchiere di vino bianco secco

aneto

Per la salsa:

120 g panna fresca

1/2 bicchiere vino bianco secco

1 cipolla

2 scalogni

1 g pistilli di zafferano  
burro  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe

Preparare la pasta: raccogliere sulla spianatoia le due farine, la fontana, sgusciarvi le uova, aggiungere un pizzico di sale. Sbattere le uova con la forchetta per smollare il "nodo" dell'albume e favorire l'assorbimento della farina, poi impastare fino a ottenere una pasta soda ma elastica; lasciarla riposare avvolta nella pellicola per almeno mezz'ora.

Preparare la farcia: Sgusciare gli scampi (conservare le teste) e liberare le code del budellino grigio; aprire le vongole a fuoco vivo, con mezzo bicchiere di vino bianco. Tritare al coltello le code di scampo e il salmone formando una tartare.

Lavare le erbe in più acque, eliminare i gambi duri e fibrosi e scottare le erbe. Sgusciare le vongole e filtrare il liquido di cottura.

Preparare il fumetto: Soffriggere le teste degli scampi in un fondo di olio e cipolla, bagnare con il liquido delle vongole e un mestolo di acqua e fare bollire per 20 minuti, poi filtrare.

Assemblare i tortelloni: Dopo aver steso la pasta in sfoglie sottili, ricavarne 24 quadrati di cm 14 di lato; pennellarne 8 con poca acqua e distribuirvi sopra le erbe, la tartare di pesce e le vongole sgusciate.

Sovrapporre due a due i restanti quadrati di pasta inserendovi in mezzo delle foglioline di aneto fresco, quindi passarli nella macchina per la pasta per renderli sottili; si otterranno così 8 quadrati con l'aneto in trasparenza, con i quali si copriranno quelli farciti, formando i ravioloni: chiuderli cercando di eliminare per quanto possibile le bolle d'aria, premere delicatamente lungo i bordi e pareggiare i bordi con la rotella.

Immagine presa da quí

Io non ho trovato l'aneto fresco, quindi ho usato dei quadrati di pasta semplici per chiudere i miei ravioloni.

Preparare la salsa: soffriggere nel burro gli scalogni a rondelle, bagnare con 1/2 bicchiere di vino bianco e quando questo evapora unire il fumetto, la panna, i pistilli di zafferano e l'aneto. Regolare di sale e pepe, quindi saltare nella salsa i ravioloni già lessati al dente e servire.

*Maria Pia*

(<http://www.laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/11/raviolone-di-mare.html>)

***Mezzelune di grano saraceno ripiene  
con faraona e datteri  
con burro al tartufo***



*Per la faraona:*

1 faraona

Scorza d'arancia

1 rametto di rosmarino

2 fettine di lardo di Arnad

*Per la pasta fresca di grano saraceno:*

45 gr di fecola di patate

45 gr di amido di mais

35 gr di farina di grano saraceno

25 gr di farina di riso termotrattata

1 uovo

1 rosso

Vino bianco

*Per le mezzelune:*

Pasta fresca di grano saraceno

Faraona fatta il giorno stesso

Datteri

Burro al tartufo

Formaggio selva

*Per la faraona:*

Farcite la faraona con il lardo, il rosmarino e la scorza d'arancia e un pochino di pepe. Non mettete il sale perché è già molto salato il lardo. Infornate in forno già caldo a 180 C per un'ora.

*Per la pasta:*

In un mixer mettete la fecola, la maizena e la farina di riso di modo da creare una farina omogenea, unite quella di grano saraceno e mescolate con le mani. Fate una fontana sulla spianatoia, aggiungete le uova e il rosso e un cucchiaino di vino bianco (niente sale perché seccala pasta! Salerete bene l'acqua di cottura!). Iniziate sbattendo le uova con la forchetta, incorporate la farina piano piano. Quindi continuate ad impastare con il tarocco ed infine con le mani. Formate una palla e mettetela in un sacchettino per alimenti. Fate riposare mezz'ora a temperatura ambiente.

*Le mezzelune:*

In un pentolino mettete i datteri tagliati a piccoli pezzi e un pochino d'acqua. Coperchiate e fateli cuocere finché non si disferanno. Otterrete così una sorta di marmellatina.

Spolpate la faraona prendendo la parte della coscia e le parti un pochino più grasse percentuale più saporite e tagliatele al coltello a pezzettini.

Stendete la pasta, ricavatene un tondo con un coppapasta, disponete un pochino di marmellatina di datteri e un po' di faraona. Richiudete a mezzaluna e chiudete schiacciando i bordi con i rebbi di una forchetta.

Fate bollire in una pentola capiente abbondante acqua, salatela, mettete un pochino d'olio evo e tuffatevi le mezzelune. Nel frattempo fate sciogliere un po' di burro al tartufo con un po' di burro in una padella. Spegnete il fuoco. Scolate le mezzelune e trasferitele nella padella, aggiungete il formaggio Selva e mantecate.

Servite subito...e sappiatemi dire cosa ne pensate!!!



*Emanuela*

<http://arricciaspiccia-emanuela.blogspot.com/2011/12/mezzelune-di-grano-saraceno-ripiene-con.html>

# Secondi piatti

## **Salmone glassato con chicchi di melagrana**

*Ricetta adattata da Manu's menu*



Ingredienti per 1 persona  
2 filetti di salmone a fette di 125 gr l'uno  
4 cucchiaini di semi freschi di melograno  
Olio extravergine di oliva  
Succo di 1/2 limone  
1 cucchiaino di zucchero  
Sale e pepe  
Fette di pere

Mettete tutti gli ingredienti per la marinata in una ciotola e frullateli insieme. Spennellate la marinata sopra le fette di filetto e lasciate marinare per 10-15 minuti in un piatto fondo. Tagliate alcune fette orizzontali di pera soda e non sbucciata, togliendo i semi centrali.

Mettere il pesce e la frutta su una teglia foderata con carta da forno e spennellate la frutta con la marinata rimanente. Cuocete in forno preriscaldato a 200 ° C per 5 minuti. Poi spostate la manopola del forno su grill e portate la temperatura a 250 ° C , facendo cuocere per altri 5 minuti.



Servitelo semplicemente così, con perché la frutta fornisce tutto l'accompagnamento necessario ad un piatto squisito e raffinato.

***Daniela***

(<http://menuturistico.blogspot.com/2011/11/filetto-di-salmone-con-glassatura-alla.html>)

## **Rotolo di tacchino in salsa di carote**



1200 kg il petto di tacchino aperto a libro (è un lavoro che ho fatto fare al mio macellaio)

650 gr di carote tagliate a tocchetti

2 patate medie

100 gr di formaggio fresco Asiago DOP

5/6 scalogni

1/2 l vino bianco + altro ad occhio per la cottura

1 cucchiaio di pepe in grani

Sale

3-4 rametti di rosmarino

4-5 foglie di salvia

12-14 fette di pancetta coppata

Almeno un 5 ore prima di preparare la ricetta mettete in un recipiente capiente il petto di tacchino (già aperto a libro) a marinare con il vino, un paio di scalogni affettati, i grani di pepe, il rosmarino e le di foglie di salvia tritate. Chiudete con un coperchio (io ho usato un contenitore Tupperware) e mettete in frigo per almeno 4-5 ore.

Nel frattempo lessate a tocchetti metà delle carote con le patate tagliate a tocchetti ( questa operazione la faccio con il microonde), dopo di che frullatele con il formaggio Asiago DOP e aggiustate di sale. Quando tutto sarà ben amalgamato mettete da parte.

Adagiate su un foglio di alluminio ben steso le fette di pancetta coppata, prendete ed asciugate con un panno pulito il petto di tacchino (ma non buttate via la marinatura, anzi copritela e conservatela in frigo) e adagiatelo sulla pancetta, salate e pepate, spalmateci la crema di carote e Asiago, lasciando i bordi liberi. Arrotolate il tacchino, premete bene e avvolgete la pancetta, e chiudete il rotolo ben stretto nel foglio di alluminio. Mettete in frigo tutta la notte.

Un paio d'ore prima di servire, preriscaldate il forno a 200°C, togliete il rotolo dal foglio di alluminio, mettetelo in una teglia da forno, aggiungete il resto delle carote, e degli scalogni che salerete, bagnate con tutta la marinatura ed infornate coprendo con un foglio di alluminio per 25 minuti. Poi togliete il foglio di alluminio, girate il rotolo e bagnate con altro vino se vedete che serve e cuocete per altri 25 minuti. Rigirate il rotolo, aggiungete altro vino e finite di cuocere per circa altri 25 minuti. Togliete il tacchino dal forno, adagiatelo su un piatto e copritelo con il foglio di alluminio usato per la cottura, in modo da non fare disperdere il calore. Eliminate i rametti di rosmarino e frullate le carote del fondo di cottura in modo da ottenere una salsetta (se dovesse risultare troppo densa allungate con mezzo bicchiere di vino bianco).



**Flavia**

(<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/11/il-tacchino-per-le-feste-my-first.html>)

## ***Arrosto di maiale alla Coca-cola***



### *Ingredienti:*

1k. e 200g. di lonza di maiale (non troppo magra)  
150g. di pancetta a fette sottili  
1 cipolla grande  
1 lattina di coca cola  
100 ml. di brodo  
una tazzina di rum  
un cucchiaino di marmellata di arancio  
1 cucchiaino di zucchero mascobado  
olio extra vergine  
sale

Per primo salare la lonza e foderarla con le strisce di pancetta, poi legare bene il pezzo e farlo rosolare con del olio in una pentola capiente in modo di girarlo comodamente a misura che si dorano tutti i lati, (ho scoperto da poco queste

stringhe colorate in silicone, possono andare il forno in frigo, ci puoi cucinare qualsiasi cosa e devo dire che sono una grande invenzione).  
Una volta dorata la lonza, togliere dalla pentola e metterla da parte. Con lo stesso olio ammorbidire le cipolle grattugiate. Versare il brodo e quando le cipolle sono trasparenti rimettere la carne. A questo punto versare la coca cola e cuocere a fuoco lento per 50/60 minuti con il coperchio, controllando ogni tanto e girando la lonza, vedrete che il sughetto comincia a diventare più denso e omogeneo. Spegnete il fuoco.

In un recipiente amalgamare per bene il rum, lo zucchero e la marmellata ottenendo una crema che versate nella pentola insieme al resto del sugo, bagnare la lonza e cuocere nel forno per altri 60 minuti, bagnando ogni tanto la carne in modo di caramellarla.

Fare intiepidire un po' in modo di riuscire a togliere le stringhe e affettare comodamente, disporle insieme al sugo in una fonte che possa essere comoda per scaldare prima di servire.

Se preferite potete filtrare il sughetto o pure passarlo al minipimer secondo la texture che preferite.

E che ne dite, non c'è meglio di una stella per accompagnare questo arrosto?  
Una stella di pure di patate americane, con un tocco speziato, in fondo stiamo parlando di Natale e tavoli in festa!!!

*Pure di patate americane:*  
2 patate americane (bianche)  
100 ml. di latte

un fiore di anice stellato  
un pò di scorza di arancio  
una noce di burro  
sale

Pelare le patate, tagliarle a pezzi e fare bollire nell'acqua salata. Scolarle e passarle nel schiaccià patate insieme il burro. Scaldare il latte senza farlo bollire con dentro l'anice stellato e la scorza di arancio. Versare sul pure e amalgamare bene tenendo cura di non farlo ne troppo denso ne troppo liquido. Servirlo a forma di stella con l'aiuto di una formina per i biscotti!



*Mai*

(<http://ilcoloredellacurcuma.blogspot.com/2011/12/arrostodi-maiale-alla-coca-cola.html>)

## **Anatra ripiena**



*Anatra arrosto con grano saraceno e salsiccia*

*1 anatra di 2,5 kg circa  
1 tazza di grano saraceno  
2 tazze di acqua  
100 g di pancetta tagliata a cubetti  
4 salsicce  
1 cipolla  
50 g di burro  
sale  
pepe*

*- versare l'acqua nel pentolino, portarla a ebollizione, aggiungere il grano saraceno, un pizzico di sale, coprire e cuocere a fuoco bassissimo per 20 minuti, fino all'assorbimento dell'acqua.*

*- tritare la cipolla, soffriggerla in metà del burro, aggiungere la pancetta e rosolare anche essa. Sbriciolare le salsicce.*

*- unire in una ciotola il grano saraceno cotto, la salsiccia, la pancetta, un po' di pepe e mescolare.*

- disossare l'anatra, eliminare il grasso in eccesso e farcirla, cucire il taglio, ridando la forma all'anatra e sistemarla in un tegame unto con il resto del burro.

- coprire e infornare a 180-190° per 2 ore circa, bagnandola di tanto in tanto con il grasso di cottura. Nell'ultima mezzora si può aggiungere 2-3 mele, tagliate in quarti.

- tagliare a fette e servire con le mele.



**Giusia**

(<http://www.rossa-di-sera.com/2011/12/cucina-russa-natalizia-anatra-ripiena-e.html>)

# Dessert

## *Glögg svedese*

(da "Dessert" di Morris-Lane-Bardi)



Glögg svedese (da "Dessert" di Morris-Lane-Bardi)

Ingredienti per 6 persone

6 baccelli di cardamomo schiacciati

7 stecche di cannella

2 chiodi di garofano

la scorza grattugiata di un'arancia

0,6 dl di vodka

2 cucchiaini colmi di uva sultanina

1,8 dl di porto

8 fogli di gelatina  
4 cucchiái di acqua fredda (facoltativo)  
7,5 dl di vino rosso fruttato  
150 g di zucchero  
100 g di mandorle tostate per guarnire



Mescolare il cardamomo, la stecca di cannella, i chiodi di garofano, la scorza d'arancia e la vodka in un contenitore ermetico e lasciate macerare per tutta la notte. In un altro contenitore mescolate l'uva sultanina ed il porto e lasciate macerare per tutta la notte.

La mattina seguente fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti.

Nel frattempo, versate il vino rosso in una pentola di media grandezza, aggiungete lo zucchero e la vodka aromatizzata. Filtrate il porto nella pentola, lasciando da parte l'uva sultanina. Scaldate la miscela a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero si sarà sciolto. Toglietelo dal fuoco non appena raggiungerà il punto di ebollizione. Strizzate la gelatina con le mani e mettetela in una caraffa capiente. Filtrate il vino caldo con un colino a maglie fini sopra la gelatina, mescolando in continuazione finché si sarà sciolta, quindi lasciate raffreddare.

Versate la gelatina in 6 calici da vino o in coppe di vetro e lasciatela rassodare in frigorifero per almeno 2 ore. Guarnite con l'uva sultanina tenuta da parte, le mandorle, le stecche di cannella, e servite.

Note mie: ho ridotto a 5 i fogli di gelatina.



*Anna Luisa*

(<http://assaggiiviaggio.blogspot.com/2011/11/le-strenne-sono-tornate-con-la-nuova.html>)

# ***Christmas Pudding al triplo cioccolato***

*(da Paul A. Young-Aventure aò cioccolato- De Agostini)*



100 g fichi secchi

100 g datteri al naturale

100 g ciliegie essiccate

50 g albicocche secche

25 ml Brandy + 8 cucchiaini per bagnare il pudding

25 ml Porto

1 cucchiaino cannella in polvere

1 cucchiaino cardamomo

$\frac{1}{2}$  cucchiaino noce moscata grattugiata

75 g burro morbido

100 g zucchero light Muscovado

2 uova medie

200 g farina 00

25 g cacao amaro in polvere

50 g cioccolato fondente al 70% spezzettato

50 g cioccolato bianco spezzettato

250 ml birra Guinness

1 arancia non trattata, succo e scorza grattugiata

Per la salsa al Brandy:

(di Delia Smith)

175 g burro a temperatura ambiente

175 g zucchero di canna

6 cucchiaini di Brandy

La sera prima di cucinare il pudding mettere a bagno in Brandy e Porto la frutta secca spezzettata e le spezie.

In una ciotola capace lavorare a crema il burro e lo zucchero.

Aggiungere le uova una alla volta, incorporando perfettamente il primo prima di aggiungere il successivo, poi la farina, il cacao e i due cioccolati spezzettati. Versare la birra, la frutta con la sua bagna alcolica, il succo e la scorza di arancia. Mescolare bene ed esprimendo un desiderio per l'anno successivo (solo uno??? Ecco perché gli Inglesi lo preparano ogni anno! ^ \_ ^).

Imburrare e infarinare uno stampo da pudding della capacità di 1,5 litri e versarvi il composto. Coprirlo con un disco di carta forno dello stesso diametro dello stampo adagiandolo sopra il pudding e cercando di eliminare le bolle

d'aria. Sigillare lo stampo con pellicola trasparente per alimenti, che va fissata con dello spago da cucina.

Collocare lo stampo in una pentola, versare acqua bollente sufficiente a lambirlo fino a metà altezza, incoperchiare e cuocere a vapore per 3 ore, aggiungendo altra acqua bollente se il livello dovesse diminuire troppo.

Far riposare il pudding per una notte, lasciandolo sigillato nel suo stampo; l'indomani avvolgere tutto in un canovaccio e riporlo in un luogo fresco e buio.

una volta alla settimana bagnare il pudding con un cucchiaino di Brandy: rimuovere la pellicola e la carta forno, irrorare la superficie con il liquore e sigillare nuovamente. Questa operazione va eseguita fino al momento di consumare il dolce, che idealmente va preparato 8 settimane prima.

Il giorno in cui si deve consumare il dolce cuocerlo nuovamente al vapore per un'ora e mezza e servirlo con la tradizionale salsa al Brandy, oppure con panna montata o ancora con del gelato.

Preparare la salsa al Brandy: montare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto dorato e spumoso. Aggiungere il Brandy un cucchiaino alla volta, incorporandolo bene prima di unire il successivo. Assaggiare e se lo si ritiene opportuno unire altro Brandy. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso. La salsa al Brandy può essere preparata anche con una settimana di anticipo.

#### Note della Apple Pie:

- Misurazione della birra: come tutti sappiamo, la birra è una bevanda gasata; ne segue che il suo volume è falsato dall'elevato contenuto di anidride carbonica. Consiglio pertanto, in fase di preparazione degli ingredienti, di misurare innanzi tutto la birra nella caraffa graduata. Dopo 30 minuti circa controllatene il livello: sicuramente si sarà

abbassato, per effetto della fuoriuscita della CO<sub>2</sub>. Rabboccatelo fino ad ottenere esattamente i 250 ml di liquido richiesti dalla ricetta.

- Subito dopo la birra pesare il burro e tagliarlo a dadini: il tempo di preparare gli altri ingredienti, e sarà sufficientemente morbido da poter essere lavorato.
- Per non sbagliare con la quantità d'acqua del bagnomaria evitando al contempo di inondare lo stampo accuratamente sigillato di acqua bollente, fate così: prendere una pentola capiente nella quale lo stampo possa stare molto comodamente, mettervi lo stampo e versare con cautela acqua sufficiente ad arrivare a metà altezza di questo. Togliere lo stampo e portare l'acqua a bollore. Adagiare lo stampo - questa volta pieno e sigillato - nell'acqua bollente, incoperchiare e farlo cuocere come indicato.
- Una nota negativa, invece: al momento di scrivere il post ho letto più attentamente l'introduzione alla ricetta, dove ho trovato questa frase: "Questo pudding è farcito con tre diversi tipi di cioccolato, ma ha una consistenza più leggera rispetto al budino tradizionale, ed è ricco di frutta secca - fichi, datteri, albicocche, ciliegie, uva sultanina, ribes e uva passa - macerata nell'alcol". Ora, nell'elenco di ingredienti della ricetta non v'è traccia né degli ultimi 3 frutti menzionati, né tantomeno delle loro quantità e quindi delle due una: o nell'edizione italiana del libro tali frutti sono stati dimenticati - immagino per un refuso di stampa che però trattandosi di un libro di ricette considero grave - o Paul non ci ha dato la ricetta per intero, e allora poteva fare a meno di citare gli ingredienti assenti. Immagino inoltre che il cacao amaro sia considerato come un tipo di cioccolato, perché nella ricetta io vedo solo 2 cioccolati: bianco e fondente.

*Maria Pia*

(<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/11/christmas-pudding-al-triplo-cioccolato.html>)

## **Rotolo di meringa morbido**

(da Sale&Pepe)



Ingredienti per 10 persone

9 albumi

350 g di zucchero

1 cucchiaino di amido di mais

1 pizzico di cremor tartaro (facoltativo)

1 cucchiaino di succo di limone

350 g di cioccolato fondente

1 baccello di vaniglia

3,5 dl di panna fresca

2 cucchiai di mandorle sfilettate

Aprite il baccello di vaniglia e fate cadere i semini nella panna. Portate a ebollizione, spegnete e coprite. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Unite la panna bollente e mescolate molto bene con una spatola, fino a ottenere una crema liscia e lucida (se si dovesse sgranare lavorate per un minuto con un frullatore a immersione).

Montate gli albumi a temperatura ambiente, quando iniziano a essere

spumosi, incorporare 375 g di zucchero in 2-3 volte e continuate a montare finché la meringa diventa lucida. Incorporate l'amido di mais con il cremor tartaro e qualche goccia di succo di limone.

Foderate di carta da forno una teglia 30x26 cm circa, versate la meringa e tiratela con una spatola. Cospargetela con le mandorle. Cuocetela a 150°C per 20 minuti poi aprite leggermente il forno e lasciatela raffreddare

completamente. Rovesciatela su un foglio di carta da forno ed eliminate quello di cottura. Spalmate la ganache sulla meringa fino a 3 cm dal bordo. Arrotolate strettamente ma delicatamente il rotolo, avvolgetelo nella carta da forno e nell'alluminio e conservatelo in luogo fresco fuori dal frigo.

Spezzettate metà del baccello di vaniglia e mescolatelo con lo zucchero rimasto. Tagliate una fetta spessa di rotolo e appoggiatela a lato del tronchetto sul piatto da portata. Cospargete con lo zucchero alla vaniglia preparato e servite.



Note mie:

Non ho utilizzato il cremor tartaro.

La quantità di meringa era decisamente troppa per stare in una teglia delle dimensioni indicate, per cui calcolate che deve essere alta circa un dito o poco più per poterla poi arrotolare.

*Anna Luisa*

<http://assaggidiavaggio.blogspot.com/2011/11/e-non-vi-lasceremo-mai.html>

## ***Torta di ricotta e castagne***



Torta di castagne e ricotta

Ingredienti per 8 persone:

150 gr farina di castagne

2 dl di latte

2 cucchiái di zucchero a velo (mía aggiunta)

20 gr di burro (omesso)

300 gr di ricotta

120 gr zucchero

1 arancia non trattata

0.8 dl di rum (io 50 ml di liquore all'arancia Armagnac)

2 cucchiái di cacao amaro (omesso)

mie aggiunte

marrons glacèes

**caramello** (secondo ricetta di [Menù Turístico](#))

160 gr di zucchero semolato

1 cucchiáio di glucosio

Lavorate la farina di castagne con il latte versato a filo per evitare che si formino dei grumi. A questo punto io ho aggiunto lo zucchero a velo, ma col senno di poi, e il gusto siciliano in cui i dolci devono essere dolci, ne mettere altri due. A questo punto versate il composto in una teglia, avendola imburrata precedentemente, o altrimenti, in uno in silicone come quello mio e livellatelo con una satola (risulta piuttosto denso).

Quindi preparate la crema di ricotta, mescolandola con lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia, e l'Armagnac. Quindi versate questo impasto sul precedente. Quindi cuocete a 180° in forno caldo per 40 minuti circa. Lasciate raffreddare e poi decorate. La torta originale prevede il cacao amaro. Io ho spolverizzato di zucchero a velo e ho deciso di fare delle decorazioni in caramello.

Ho preso tutte le precauzioni di cui parla Alessandra nel suo post, quindi prima di cominciare ho indossato dei guanti di lana e sopra quelli in lattice... Poi messo in un pentolino lo zucchero e il glucosio a fuoco basso e ho fatto sciogliere. A questo punto, visto che nessuna goccia di "fuoco" mi aveva

ustionato, ho tolto i guanti e ho cominciato a "creare"... Cioè ho fatto dei nidi meravigliosi e delle sculture bellissime, infine ho rimpinto degli stampini di taglia biscotti con il caramello. Poi ho lasciato i miei capolavori sopra il tappetino in silicone, coperti con la retina, a temperatura ambiente... ahimè l'indomani mattina i miei meravigliosi nidi e le sculture erano totalmente disciolte... restavano solo quelle nelle formine e che vedete nelle foto.



Torta di castagne e ricotta

Piccoli suggerimenti:

-la torta è totalmente senza glutine, ma state attenti che la farina di castagne non sia prodotta in stabilimenti contaminati.

-io ho sfornato la torta capovolgendola, ma forse la parte di sopra dovrebbe stare di sotto...

-usate una teglia più piccola della mia, così vi verrà più alto lo strato di sopra;

- la farina di castagne senza zucchero risulta un po' amarognola, quindi i miei figli non l'hanno gradita, aggiungete i 4 cucchiaini di zucchero e non ve ne pentirete;
- non fate il caramello il giorno prima, perché non vi ritroverete tutto il lavoro fatto...
- conservatela in frigo e più passa il tempo e più è buona.

***Stefania***

<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/11/siete-piu-pazze-o-piu-brave.html>

# **Quadratini di Rice Krispies e marshmallows**

(da "I love torte" di Trish Deseina)



50 gr di burro  
200 gr di Marshmallows  
125 gr di riso soffiato (o Rice Krispies)

Qualche goccia di estratto di vaniglia

Per decoro : 100 gr cioccolato fondente  
Glitter oro edibile

Fate sciogliere il burro con i marshmallows a fuoco basso.  
Togliete dal fuoco, aggiungere l'estratto di vaniglia e incorporate il riso soffiato.  
Sbattete bene per rendere l'impasto spumoso. Mettetelo nello stampo.

Livellate la superficie del dolce (con un cucchiaino bagnato d'acqua se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso) poi lasciate indurire nel frigorifero.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria, o alcuni secondi al microonde (come ho fatto io) .

Tagliate le strisce di riso soffiato e decoratele con il cioccolato fuso e una spolverata di glitter oro (olografico) edibile.



*Flavia*

(<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/11/con-un-tocco-di-polvere-doro-with.html>)

## ***Il Panettone***



*Per 2 stampi da 1 Kg ciascuno e 6 mini panettoni*

*1125 gr farina forte (io 400W Molino Rossetto)  
5 tuorli  
6 uova grandi  
360 gr zucchero  
350 gr burro  
18 gr sale  
2 cucchiaini di miele d'acacia  
1 cucchiaino di malto d'orzo (non indispensabile)*

18gr di lievito di birra  
i semi di 2 bacche di vaniglia (opp. un cucchiaino di estratto)  
buccia grattugiata di 1 arancia ed 1 limone  
200 gr uvetta\*  
100 gr scorze candite\*  
150 gr cioccolato fondente a scaglie\*

Venerdì Mattina: (Prima di tutto suggerisco di pesare tutti gli ingredienti utilizzando ciotole e bicchieri di carta e tenerli a disposizione. Ad ogni fase, sarà sufficiente prendere la porzione indicata direttamente dal peso totale degli ingredienti)

**Ore 8 - 9:** Preparare una biga con 200gr farina, 90gr acqua, 2gr lievito. Impastare (a mano) il minimo indispensabile, coprire con pellicola e porre a 18°.

**Ore 18 - 19:** Preparare il poolish aromatizzato con 100gr acqua, 50 farina, 4gr lievito, la buccia grattugiata di 1/4 di arancia, mescolare con un cucchiaino e riporre in contenitore ermetico in frigo a 5°.

Sabato Mattina:

**Ore 8:** estrarre il poolish dal frigo e tenerlo a 30° per 30 minuti

**Ore 8,30: 1° impasto** - (utilizzando la frusta K) impastiamo al poolish (che avrà un buon profumo ma un pessimo aspetto) 100gr di farina, 10gr zucchero, 1 tuorlo (vel. Ken 1). Al caldo coperto con pellicola fino al raddoppio (1 ora)

**Ore 9,30: 2° impasto** - uniamo al primo impasto la biga (attenzione perché a causa della diversa consistenza i due impasti non si amalgamano bene, all'occorrenza bisogna aiutarsi con una spatola), 1 uovo, 50gr di farina, 20gr di zucchero ed impastiamo (vel. 1,5) fino a che prende corda.

**Ore 10, 10:** Prepariamo il terzo lievito con 30gr di acqua tiepida, 25gr di farina, 12gr di lievito e poniamo il tutto al caldo per altri 30 mn.

**Ore 10,40: 3° impasto** - uniamo il lievito al secondo impasto insieme al malto, aggiungiamo 1 tuorlo ed 1 uovo, all'assorbimento 150gr di farina, 30gr di zucchero ed il miele. Se dopo 5 mn. l'impasto non "pulisce" la ciotola fermiamo la macchina e capovolgiamolo (questa operazione, da ricordare con tutti gli impasti morbidi, ne aumenta la consistenza). Al caldo fino a che triplica il volume. Intanto, facciamo ammorbidire l'uvetta in acqua calda, grattuggiamo la scorza dell'arancia e del limone e la uniamo a metà dello zucchero rimasto, suddividiamo la farina rimanente in 5 bicchieri.

**Ore 13: 4° impasto** - Facciamo fare qualche giro alla macchina per serrare l'incordatura, uniamo 3 tuorli, 150gr di zucchero, la vaniglia e 100gr di farina e lasciamo incordare. Poi aggiungiamo 4 uova, i 150gr di zucchero in cui abbiamo grattuggiato la scorza degli agrumi, 400gr di farina ed il sale. La lavorazione va fatta così: si aggiunge un uovo ed una parte di zucchero, quando è assorbito e la pasta fa l'effetto chewingum, cioè fa i fili, si aggiunge il sale ed un po' di farina, si incorda poi si ricomincia con uovo, zucchero e farina fino ad esaurimento. Incordiamo (vel 1,5). (A questo punto io ho inserito il gancio) e quando pulisce la ciotola aggiungiamo il burro appena morbido, inserendolo fiocco dopo fiocco con costanza. Quando è incorporato uniamo gli altri 50gr di farina, impastando e capovolgendo (2 o 3 volte) fino a che tende a staccarsi dalla ciotola. A questo punto uniamo l'uvetta ed i canditi leggermente infarinati. (io ho infarinato tutto e ho poi tolto la farina in eccesso usando un colino. (\*io, invece, ho suddiviso l'impasto in due: ad una parte ho aggiunto l'uvetta e i canditi, all'altra parte il cioccolato fondente tagliato al coltello e passato in freezer per qualche minuto.. E' per questo che ho dimezzato le dosi di uvetta e canditi date da Adriano)



Adesso abbiamo due strade, o mettiamo tutto in frigo a 4° in un contenitore ermetico fino al mattino dopo (il riposo in frigo migliora la struttura ed il sapore, in questo caso in tarda mattinata tiriamo fuori e dopo un'ora formiamo e mettiamo a lievitare al caldo), oppure lasciamo riposare un'ora, poi spezziamo in due pezzi da 1200gr, pieghiamoli delicatamente con le mani imburrate, diamo forma arrotondata chiudendoli sotto e mettiamo in due pirottini da panettone da 1 kg. (Io ho lasciato in frigo fino al mattino seguente).

### Domenica Mattina:

Ore 8,00: estrarre i contenitori dal frigo e lasciare a temperatura ambiente

**Ore 9,00:** Formare, piegando l'impasto delicatamente con le mani imburrate, diano forma arrotondata chiudendoli sotto e mettiamo in due pirottini da panettone da 1 kg (Qui il video al minuto 4.45). Far lievitare, coperti da pellicola, a 30° fino a che arriva al bordo (4 o 5 ore) (Avendo fatto riposare in frigo, i miei panettoni ci hanno messo un bel po' prima di riprendere la lievitazione. Alla fine hanno lievitato per poco più di 9 ore).

**Ore 14,00:** eliminare la pellicola

**Ore 14,30:** imburriamo il filo di una lametta ed incidiamo sotto pelle a croce (attenzione a non affondare la lama), divarichiamo leggermente i 4 lembi e mettiamo al centro un pezzetto di burro. (Qui un video, anche se io non ho aperto le "orecchie" così tanto). In forno nella parte basse a 200° per 15 mn. poi a 160° per 35 - 40 mn. (prova stecchino). vanno fatti raffreddare capovolti. Conservati in buste chiuse durano 15 - 20 giorni. Attendere il giorno seguente prima di aprirlo.

Con questa dose ho realizzato due panettoni da 1 kg ciascuno e 6 panettoncini da 100 gr l'uno. Eccone uno al cioccolato

La ricetta è di Adriano. E' perfetta, non difficilissima e permette di ottenere un prodotto sofficissimo e molto profumato. La riporto qui per comodità. Ho solo "sistemato" un po' le indicazioni sui tempi. Tra parentesi e in corsivo le mie annotazioni.

**Precisazioni e suggerimenti:** il panettone tradizionale prevede l'utilizzo di solo Lievito Madre. Tra le varie riflessioni fatte prima di decidere quale dose seguire e che lievito usare, ho pensato che sto proponendo questo panettone a tantissime persone, molte delle quali non hanno dimestichezza e familiarità con il lievito madre e con la sua gestione. Alla fine ho optato per questa ricetta, garantita e collaudata proprio perchè è di Adriano. E di lui mi fido. Per gli appassionati, comunque, c'è già in lavorazione un'altra dose con solo lievito madre. E un post dedicato ad una semplice decorazione.

Requisito primario, a mio avviso, per realizzare un impasto importante come questo è una impastatrice seria, con ciotola grande. Farlo a mano è un suicidio, e una ciotola piccola non è sufficiente a contenere tutto l'impasto. E se non siamo dotati di impastatrice? ... Siamo a Natale, si potrà pur chiedere un regalino anticipato ...

*Stefania*

(<http://noidueincucina.blogspot.com/2011/12/il-dolce-di-natale-il-panettone.html>)

# ***Prianiki***



3 tazze di farina  
 $\frac{3}{4}$  tazza di zucchero  
 $\frac{1}{2}$  tazza di miele  
 $\frac{1}{4}$  tazza di acqua  
50 g di burro  
1 uovo

1 cucchiaino di polvere lievitante per i dolci

1 cucchiaino di spezie in polvere (cannella, cardamomo, chiodi di garofano,  
noce moscata, all spice)

2 cucchiaini di caramello scuro o di cacao per colorazione (i prjaniki di solito  
sono scuri)

1 tuorlo

per la glassa:

1 tazza di zucchero  
 $\frac{1}{2}$  tazza di acqua

- versare in un pentolino l'acqua con lo zucchero e il miele, mettere sul fuoco basso per sciogliere gli ingredienti, ma non far bollire. (Se per la colorazione avete scelto il caramello, aggiungerlo nel pentolino da subito. Se avete optato per il cacao, mettetelo insieme alla farina.)
- aggiungere nel liquido caldo metà di farina setacciata e le spezie, mescolare energicamente per sciogliere i grumi. Poi aggiungere il burro morbido, mescolare ancora a raffreddare un po'.
- rompere l'uovo nell'impasto, setacciare la farina rimanente con la polvere lievitante e lavorare la pasta per renderla liscia. Non deve essere né troppo dura né troppo morbida, per riuscire a stenderla senza troppe difficoltà.
- spolverare di farina il piano di lavoro e mettervi l'impasto. Se volete fare i piccoli prianiki, basta staccare i pezzetti di 20-30 g, lavorarli con le mani per ottenere le palline e sistemarli sulla teglia coperta di carta da forno.
- se volete preparare i prianiki farciti, bisogna staccare dall'impasto i pezzi più grandi, di 70-80 g e stenderli a forma di rettangoli uguali. La metà dei rettangoli spalmare di marmellata molto densa e coprire con altri rettangoli. Stringere i bordi e sistemarli sulla teglia.
- in ogni caso spennellare con un tuorlo e qualche goccia di acqua i prianiki prima di infornarli a 190° per 10-15 minuti. Raffreddarli sulla griglia.
- preparare la glassa: bollire acqua e zucchero fino a quando lo sciroppo non si addensì, per 5 minuti circa. Spennellare i prianiki con lo sciroppo caldo ed asciugarli sulla griglia.



*Giulia*

<http://www.rossa-di-sera.com/2011/12/cucina-russa-natalizia-anatra-ripiena-e.html>

## Sommario

|  |     |
|--|-----|
| <i>Antipasti</i> .....   | 2   |
| <i>Sachertorte al foie gras</i> .....  | 2   |
| <i>Paté di carne all'Armagnac</i> .....  | 9   |
| <i>Crème brûlée au foie gras</i> .....   | 12  |
| <i>Pane brioche ai pistacchi e uvetta con spuma di foie gras e cipolle caramellate</i> ..... | 15  |
| <i>Foie gras ai fichi nella brioche con riduzione al Porto</i> .....                         | 18  |
| <i>Cucchiaio aperitivo di chutney di mango speziato e foie gras</i> .....                    | 21  |
| <i>Primi piatti</i> .....  | 23  |
| <i>Tortellacci di farina di castagne, asiago e pere</i> .....                                | 23  |
| <i>Ravioli di piselli secchi e barbabietola</i> .....  | 26  |
| <i>Raviolone di mare</i> .....   | 28  |
| <i>Mezzelune di grano saraceno ripiene con faraona e datteri con burro al tartufo</i> .....  | 32  |
| <i>Secondi piatti</i> .....  | 35  |
| <i>Salmone glassato con chicchi di melagrana</i> .....                                       | 35  |
| <i>Rotolo di tacchino in salsa di carote</i> .....   | 37  |
| <i>Arrosto di maiale alla Coca-cola</i> .....  | 39  |
| <i>Anatra ripiena di Prianiki</i> .....  | 42  |
| <i>Dessert</i> .....   | 444 |
| <i>Glögg svedese</i> .....   | 444 |
| <i>Christmas Pudding al triplo cioccolato</i> .....  | 477 |
| <i>Rotolo di meringa morbido</i> .....   | 511 |
| <i>Torta di ricotta e castagne</i> .....   | 544 |
| <i>Quadratini di Rice Krispies e mashmallows</i> .....                                       | 588 |
| <i>Il Panettone</i> .....  | 600 |
| <i>Prianiki</i> .....  | 66  |