

cucina ALICE

DICEMBRE 2017 - € 4,50

Vigilia

PANETTONE
GASTRONOMICO
GOURMET, LINGUINE
ALL'ASTICE, RAVIOLI
PATATE VIOLA E GAMBERI,
ARAGOSTA ALLA
CATALANA, ARROSTO
DI SALMONE RIPIENO

Magia del Natale

SFORMATO
DI PAPPARDELLE
FONDUTA
E RADICCHIO,
ZUCCHOTTO DI PÂTÉ
DI CAPPONE,
ARROSTO DI MAIALE
ANANAS E PRUGNE,
CORONA DI BROCCOLI
AL MASCARPONE

Dolci

TORTA DI MOUSSE
AL TORRONE
E ARANCIA,
ALBERO DI GINGER
BREAD, CALENDARIO
DELL'AVVENTO
AL CACAO,
ROTOLO
AI MARRONI

114
RICETTE
10 SCUOLE
DI CUCINA

Mil MENU di BRUNO BARBIERI STELLARE



*Tortellini in brodo di gallina
con fonduta di parmigiano
al profumo di noce moscata*

ISSN 9772035103001



HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa" con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare dai piatti di tutti i giorni al menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

cuoci riso
PURITY
MICROWAVE
art. 705018



della stessa linea:



vaporiera
art. 705010



pentola multiuso
art. 705014



cuoci patate
art. 705022



cuoci pasta
art. 705026

tescoma.

La passione in cucina.

CUCINA A MICROONDE

CON TECNOLOGIA
nanocare™

Tutti gli accessori della linea Purity Microwave sono prodotti con l'esclusiva tecnologia NanoCare™ che modifica i polimeri conferendo loro caratteristiche uniche: cucina piatti leggeri e saporiti, senza aggiungere grassi in cottura. In poco tempo e in recipienti perfettamente igienici.

purity e...



RIVOLUZIONARIA

antibatterica, non assorbe odori e colori dei cibi



ECONOMICA

la cottura a microonde è più veloce e conveniente rispetto a quelle tradizionali



ECOLOGICA

per lavare i recipienti basta risciacquarli sotto acqua corrente, non servono detersivi



AMA LA NATURA

riducendo l'uso di detersivi e i lavaggi in lavastoviglie, proteggi la natura



COMPLETA

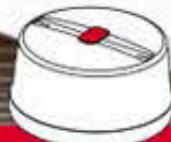
tanti prodotti con funzioni diverse per preparare tutti i piatti che vuoi, dal risotto ai muffin!



cuoci uova al tegamino
art. 705030



cocotte
art. 705034



coperchio multiuso
art. 705050



www.tescoma.it

800777546



A UN FORMAGGIO DOP COSÌ NON MANCA NIENTE. A PARTE IL LATTOSIO.

Grana Padano ha tanti nutrienti del latte,
come calcio, magnesio, fosforo
e le vitamine A, B2 e B12. Ma è naturalmente privo di lattosio*,
grazie al tradizionale processo di produzione,
che da mille anni avviene nello stesso territorio,
allo stesso modo e con le stesse materie prime.



**IL BUONO
CHE C'È IN NOI**

* L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.



E lucevan le stelle...

Tempi che cambiano, tradizioni che restano. E il Natale condiviso in famiglia e con gli amici più cari è una di queste. Con il suo carico di ricette di famiglia, consuetudini d'attesa, di tavolate e di scambio di doni. Voti di convivialità che tutti adoriamo rinnovare ogni anno con qualche sorpresa: una portata a effetto, un dolce spettacolare, delle strenne creative e golose... Ecco, dunque, Alice Cucina confezionata a festa, pronta a darvi il suo ricco contributo di ricette e menu (ma anche idee di mise en place, regali e decori fatti in casa, come i cestini "di" pane "per" il pane), per organizzarvi le più "buone" feste che si possano immaginare. Un numero stellare, insomma, proprio come il menu del nostro illustre ospite di copertina, lo chef Bruno Barbieri, il più stellato d'Italia per la precisione. I sontuosi piatti che ha realizzato in esclusiva per noi – e di sua mano, nella cucina del suo bistro bolognese Fourghetti (sullo sfondo della foto che ritrae Vicedirettore di Alice Cucina e chef Barbieri a fine shooting) – è una magnifica interpretazione creativa della tradizione della sua terra d'origine, l'Emilia, arricchita degli echi dei suoi percorsi professionali. Quindi passatelli, sì, ma come starter: in tazza, in salsa d'harissa e in compagnia di esotiche alghe e foglie d'ostrica. Tortellini in brodo di gallina, sì, ma serviti asciutti con fonduta di parmigiano e noce moscata; e così pure faraona e dessert, reinventati e sapientemente "contaminati". Non sono meno magiche, però, le altre proposte del nutrito ricettario di questo mese speciale, che rinnovano con straordinaria fantasia i piatti delle nostre tradizioni di Vigilia o di Natale, di Veglione o di tombolata: ci sono timballi di pasta scenograficamente serviti in scrigni croccanti di sfoglia o frolla; ravioli e tortelli ripieni; grandi arrostiti farciti, in crosta o in galantina, di carne e di pesce, i crostacei per i cenoni "di gala"; perfino i contorni sono reinterpretati e vestiti a festa! La nostra carta dei dessert è superba e opulenta: dai Paris-Brest di alta scuola, al panettone facilitato; dalla torta alla mousse di torrone e arance, al tiramisù al croccante e al rolo di zenzero e marroni; dalla Christmas cake, all'alberello di ginger bread, fino agli addobbi e al calendario dell'Avvento fatti di golosi biscotti... Ma non finisce qui: in allegato, il libro Dolce Natale, che da questo numero aumenta la paginazione ed estende ulteriormente le proposte golose per le feste. Il Natale per voi è servito, cari lettori: in letizia e in uno scintillante baluginio di stelle!

La redazione



DICEMBRE 2017

LA NOSTRA CUCINA

18 **IL BUFFET DELLA DOMENICA**
THE GIFT
Che party!

32 **I GRANDI MAESTRI**
FESTEGGIANDO CON LE STELLE
Il pranzo di Natale secondo Bruno Barbieri

42 **CASA ALICE**
VIGILIA DI MAGRO
Le ricette di Marco Valletta

50 **NON È MAI TROPPO PRESTO**
FESTE IN CASA CAMPOLI
Le ricette di Fabio Campoli

56 **UNA RICETTA AL GIORNO**
CHE TRIO!
Gli sfizi alla Mattia Poggi

62 **LA CASA DEL GUSTO**
CHE SPETTACOLO!
La cucina di Cristina Lunardini

68 **RISI E BISI**
UNA FESTA SERENISSIMA
Le ricette della tradizione veneta

72 **GRANDI CLASSICI**
PASTE RIPIENE
Le ricette della tradizione

78 **ORA PASTA**
TRADIZIONE RINNOVATA
La più amata dagli italiani

84 **SICILIAN FINGER**
NATALE IN SICILIA
Le ricette dei fratelli Scianna

90 **SCUOLA DI CUCINA**
GENERAZIONE X-MAS
Come si fa...

96 **GRANDI CLASSICI**
AIA CHE BONTÀ
Le ricette della tradizione



102 **IN PUNTA DI COLTELLO**
CONCIATI PER LE FESTE
Carne al fuoco

110 **ATTENTI A NOI DUE**
SALSE GOURMET
La cucina di Monica Bianchessi

116 **LA CASA DEL GUSTO**
CONTORNI SUPERSTAR
La cucina di Patrizia Forlin

130 **BLOG DI STAGIONE**
BOUQUET DI CAVOLFIORI
Un prodotto al mese

138 **MARGHERITA E DINTORNI**
IL NUOVO LUSO
Le pizze di Renato Bosco

144 **MARE NOSTRUM**
LA GANG DEL MARE
Presi all'amo

150 **VISTA MARE**
VESTITI A FESTA
La cucina di mare

158 **PANE GANDINO**
IL CESTINO DEL PANE
Gli impasti di Giovanni Gandino

164 **ALICE CLUB**
SAPORI UN PO' COZY
Piatti d'eccezione

168 **IL FOLLETO DELLE TORTE**
GLI AUGURI PIÙ DOLCI
Le creazioni di Gianluca Aresu

176 **FESTA IN TAVOLA**
PARIS-BREST
Le creazioni di Gianluca Aresu

182 **PASTICCERIA E PASSIONE**
CROCCANTI DELIZIE
Le giottonerie di Giulia Steffanina

192 **DOLCE FORNO**
MAGIE DI SPEZIE
Torte e biscotti da sfornare

198 **L'ORA DEL TÈ**
FACCIAMO L'ALBERO
I dolci di Alice

TISANOREICA CONSIGLIA

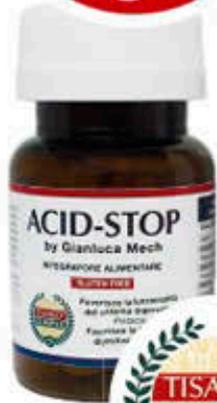
Il rimedio naturale per i DISTURBI GASTRICI

ACID-STOP

by Gianluca Mech

SPECIAL PRICE
~~€ 15,00~~
€ 10,90
ACID-STOP

Per favorire la
funzione digestiva



Pratiche e
gradevoli
compresse
masticabili



GLUTEN FREE

Nelle Farmacie,
Parafarmacie ed Erboristerie
Leggere le avvertenze riportate sulla confezione.



ACID-STOP

Dona sollievo immediato dai disturbi gastrici
causati da una cattiva digestione, da un pasto
abbondante o da una situazione di stress.
Consigliato dopo i pasti o a bisogno.

Gastricol

Favorisce la riduzione dei disturbi
gastrici, quali bruciore, cattiva
digestione e dolore addominale.
Consigliato prima dei pasti o durante
la giornata.



www.gianlucamech.com



LE SCUOLE DI CUCINA

56 UNA RICETTA AL GIORNO
BIS DI ASPIC

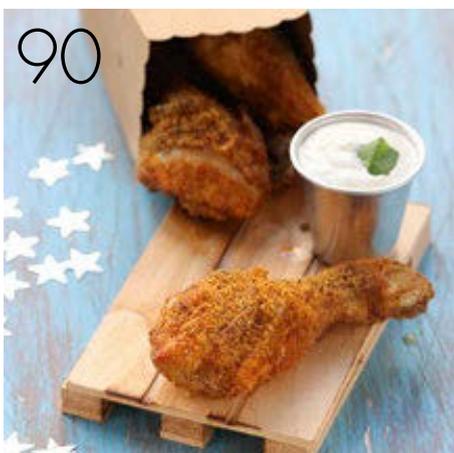
58 UNA RICETTA AL GIORNO
PÂTÉ TOSCANO
DI FEGATELLI DI POLLO

90 SCUOLA DI CUCINA
COSCE DI POLLO CON DIP
ALLO YOGURT

102 IN PUNTA DI COLTELLO
COSCIO DI MAIALE ANANAS
PRUGNE E MANDORLE

110 ATTENTI A NOI DUE
CHUTNEY DI DATTERI E ARANCE

168 IL FOLLETO DELLE TORTE
TORTA ANGELICA



174 LA RICETTA DEL MESE
PANETTONE FACILITATO
CON UVETTA RUM E TORRONE

176 FESTA IN TAVOLA
PARIS-BREST MANDORLE
CIOCCOLATO BIANCO E LIME

178 FESTA IN TAVOLA
PARIS-BREST NOCCIOLE
E CIOCCOLATO FONDENTE

180 FESTA IN TAVOLA
PARIS-BREST
CON FRAGOLE E CREMA

LE RUBRICHE

16 NEWS
IT'S A WONDERFOOD WORLD

30 IDEE REGALO
LA TAVOLA DELLE FESTE

48 UTILE È DILETTEVOLE
SOTTO L'ALBERO

122 DOC
BOLLICINE DI MONTAGNA

156 UN FILO D'OLIO
SAP...OLI DI MARE

172 IN 5 MINUTI
SCARTA E VINCI

174 LA RICETTA DEL MESE
PANETTONE FACILITATO
CON UVETTA RUM E TORRONE

204 OROSCO(PANZA)
LA RICETTA DELLE STELLE

210 À LA CARTE
I MENU DEL MESE

I NOSTRI TESTIMONIAL



Francesca Romana
Barberini pag. 164



Monica Bianchessi
pag. 110



Renato Bosco
pag. 138



Fabio Campoli
pag. 50



Marilda Donà
e Norma Cariolato
pag. 68



Patrizia Forlin
pag. 116



Giovanni Gandino
pag. 158



Cristina Lunardini
pag. 62



Luca Perego
pag. 168



Mattia Poggi
pag. 56



Giulia Steffanina
pag. 182



Marco Valletta
pag. 42

I NOSTRI CONTRIBUTOR



Fausto Borella
pag. 156



Raffaella Caucci
pag. 72 e 78



Susy Grossi
pag. 204



Guido Montaldo
pag. 122



Ambra Orzi
pag. 96



Assunta Pecorelli
pag. 150 e 192



Massimo Piccheri
pag. 102



Virginia Rapetto
pag. 198



Stefania e Claudio
Scianca pag. 84



Stefania Zecca
pag. 18 e 130

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 206
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 208

www.**Alice**.tv

Tantissime ricette di ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI,
CONTORNI, PIATTI UNICI, DOLCI E DESSERT.

E ancora: CUCINA PER BAMBINI, SINGLE, COPPIE, VEGETARIANI.
E tutte le notizie sulla NUOVA STAGIONE TELEVISIVA di ALICE.



Riscopri il gusto della pasta fatta in casa con Philips Pasta Maker

Fare la pasta fresca fatta in casa non è mai stato così semplice!
Con Philips Pasta Maker Viva combini ingredienti freschi e genuini,
per creare ogni volta la ricetta che desideri.

Tu inserisci solo gli ingredienti, la macchina per la pasta farà il resto.

www.philips.it/cucina

innovation  you



Completamente automatico



Dimensioni compatte: Largo solo 13.5 cm



Philips Pasta Maker
Viva collection

PHILIPS

IL MONDO DI ALICE

IN EDICOLA



Questo mese, triplice appuntamento con i prodotti "targati" Alice. Oltre ad **ALICE CUCINA** e al suo consueto allegato i Colori, dedicato ai dolci di Natale, i Quaderni di Alice, più "buoni" che mai!

IN TELEVISIONE



L'Italia di **ALICE**, l'Italia del gusto, delle tradizioni gastronomiche e del piacere della buona tavola, a portata di telecomando! Digitate, gente, digitate!

WEB E DIGITAL

Naviga nel nuovo sito di **Alice.tv** per trovare il piatto che cercavi. Migliaia di ricette, video, curiosità e news ti aspettano in una veste rinnovata!



Scarica l'app gratuita di **ALICE CUCINA**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.



@AliceCucina



Alice tv



AliceCucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

IN LIBRERIA

Passioni, Alice, Pinzimonio, Le scuole di cucina... Misticanze, sono i titoli delle collane editoriali legate ad **ALICE**. In ciascuna, i libri più belli, giusti e golosi che ci siano!



Alma MEDIA

ALMA MEDIA srl

Sede: Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

ALICE

DIREZIONE EDITORIALE

Corrado Azzolini - corrado.azzolini@almamail.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Valter La Tona - valter.latona@almamail.it

VICE DIRETTORE

Giulia Macri - giulia.macri@almamail.it

CAPOREDATTORE

Francesco Monteforte Bianchi - francesco.monteforte@almamail.it

REDAZIONE

Emanuela Bianconi - emanuela.bianconi@almamail.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Marta Koral - marta.koral@almamail.it - alma.desk.food@almamail.tv

INFO LETTORI/ABBONATI

tel. +39 06.89676007

GRAFICA

Francesca Ottaviano - francesca.ottaviano@almamail.it
Alessia Carrozzini, Valeria Moroni, Paola Piantanida

HANNO COLLABORATO

Angelica Amodei, Gianluca Aresu, Francesca Romana Barberini, Bruno Barbieri, Monica Bianchessi, Fausto Borella, Renato Bosco, Fabio Campoli, Norma Carliolato, Marilda Donà, Patrizia Forlin, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Cristina Lunardini, Guido Montaldo, Luca Perego, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Claudio, Lorenza e Stefania Scianna, Giulia Steffanina, Marco Valletta

FOTO

Antonella Aravini, Raffaella Caucci, Irene Fai, Marina Della Pasqua, Emanuela De Santis, Matteo e Vincenzo Lonati, Mauro Magagna, Adriano Mauri, Giorgia Nofrini, Ambra Orazi, Assunta Pecorelli, Virginia Repetto, Alessandro Romiti, Marie Sjöberg, Emanuela Trotta, Francesca Verzini, Stefania Zecca

PUBBLICITÀ

ALMA MEDIA srl

Direzione Commerciale Luciano La Tona luciano.latona@almamail.it

Via Carlo Poma 41, 20129 Milano (MI) tel. 02.55410829
Via Tenuta del Cavaliere 1, 00012 Guidonia Montecelio (RM) tel. 06.89676003
alma.pubblicita@almamail.tv

PIEMME spa

Rete Commerciale

Sede Roma: Via Montello 10, 00195 Roma (RM) tel. 06.377081

segreteriacentrale@piemmeonline.it

Sede Milano: Via Carlo Poma 41, 20129 Milano (MI) tel. 02.757091

segreteriacentrale@piemmeonline.it

Emilia Romagna alberto.sacomani@piemmeonline.it

Toscana luca@luccaparigi.it

Piemonte alessio.cantamessa@piemmeonline.it

Marche paolo.puglisi@piemmeonline.it

Triveneto brandmedia@piemmeonline.it

Triveneto paolo.magini@piemmeonline.it

Lazio roberto.digiovanni@piemmeonline.it

Campania, Sardegna michela.coppola@piemmeonline.it

Puglia, Molise, Basilicata, Calabria e Sicilia

deborra.campagna@piemmeonline.it

STAMPA

Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo tel. +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA

M-DIS Distribuzione Media spa
Via C. Cazzaniga, 19 - 20132 Milano - tel. +39 02.25.821

DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE

JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 12 - Anno X - Dicembre 2017

Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'Editore. ©Alma media srl

FINITO DI STAMPARE NOVEMBRE 2017

SCRIVERE A:

ALICE CUCINA

Centro Direzionale CAR - Edificio A - 1° piano
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
alma.desk.food@almamail.tv

SERVIZIO ARRETRATI

Informazioni: tel. +39 039 99.91.541 - fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì





PANORAMA

LA VITA SPESA AL MEGLIO



**VIVI IL NATALE
CON NOI.**

ANTIPASTI E SFIZI



20 PANETTONCINI DI TRAMEZZINI



33 TAZZA DI PASSATELLI CON RAGÙ DI MOLLUSCHI



42 CAPELANTE UBRIACHE SU LETTO DI ORTAGGI



51 PERLE DI RADICCHIO E MIRTILLI



56 BIS DI ASPIC



58 PÂTÉ TOSCANO DI FEGATELLI DI POLLO



84 CARDI IN PASTELLA



85 CUCCIA DI SANTA LUCIA



86 IL BRACIOLONE DI COTENNA



92 CHIPS DI PATATE MULTICOLORE



98 ZUCCOTTO AL PÂTÉ DI CAPPONE E MOSTARDA



131 TERRINA DI CAVOLO SPINACI E TROTA



135 CAVOLFIORRE CON GAMBERI E VELLUTATA



137 SFORMATINI DI CAVOLFIORRE BIANCO



145 TRILOGIA DI SCAMPI



205 SFINCIONE



PRIMI



21 RISOTTO CON PESCE PERSICO E MELAGRANA



22 ZUPPA DI CECI CON TRIGLIE E LASAGNE



34 TORTELLINI IN BRODO CON FONDUTA



44 RAVIOLI RIPIENI DI PATATE VIOLA E GAMBERI SALTATI



52 GIRANDOLA DI NATALE



62 TIMBALLO CON PORCINI ZUCCA E SALSICCIA



64 TIMBALLO DI TAGLIATELLE CON POLPETTINE



65 VOL-AU-VENT CON MEZZEMANICHE E BISQUE



66 SFOMATO DI PAPPARDELLE CON RADICCHIO ROSSO



68 BIGOLI AL PONTE



72 TORTELLI ALLA ZUCCA SU BISQUE DI CROSTACEI



74 AGNOLOTTI DI BRASATO CON SUGO ALL'ACCIUGA



75 RAVIOLONI AGLI SPINACI E TUORLO FONDENTE



76 RAVIOLI DI BOLLITO MISTO CON RIDUZIONE AL VINO



78 MEZZANELLE ALLA PUTTANESCA



80 SPAGHETTONI ALLA CARBONARA DI GAMBERI



81 TAGLIATELLE ALLE ORTICHE CACIO E PEPE CON POLPO



82 REGINELLE ALL'AMATRICIANA



132 SPAGHETTI CON CAVOLFIORRE E ACCIUGHE



146 LINGUINE ALL'ASTICE



165 VELLUTATA DI ZUCCA E FUNGHI CON DI ROBIOLA



SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI



24 FETTINE DI TACCHINO IN CROSTA DI PANCETTA



25 FILETTI DI SGOMBERO CON MELE ARROSTO E AGRUMI



35 CROCCANTE DI FARAONA E MOUSSE DI ZUCCA



45 BAFFA DI TROTA SALMONATA ALL'ANANAS



53 FILETTO IN FESTA



60 TERRINA DI CONIGLIO SALSICCIA E FIORI DI ZUCCA



69 FARAONA CON LE PRUGNE



90 COSCE DI POLLO ALLA PAPRICA



93 ALI DI POLLO CROCCANTI ALLE ERBE CON SALSA



96 CAPPONE RIPIENO ALLE ERBE E FRUTTA SECCA



97 TACCHINELLA RIPIENA DI PANETTONE



100 GALATINA DI POLLO ALLA FRUTTA SECCA



102 COSCIO DI MAIALE ANANAS E PRUGNE



104 FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PATATE



105 ARROSTO DI CINGHIALE CON FONDUTA



106 CARRÉ DI CINTA SENESE AI FRUTTI DI BOSCO



107 AGNELLO RUM E PEPE



108 ARROSTO DI VITELLO E CREMA DI CECI



118 TORTA DI PATATE E CICORIA



119 SFORNATO DI BROCCOLI AL MASCARPONE



121 INVOLTINI DI VERZA SU VELLUTATA DI ZUCCA



133 INSALATA DI CAVOLI ARROSTO



136 GRATIN DI CAVOLO ROMANESCO CON SALSA



147 ARAGOSTA ALLA CATALANA



150 TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI CARCIOFI



151 ARROSTO DI SALMONE RIPIENO DI SCAROLA



152 ORATA AL CARTOCCIO CON VERDURINE



154 BRANZINO AL FORNO MANDARINI E FINOCCHI



164 PESCE SAN PIETRO SU VELLUTATA DI PATATE

PIZZA PANE & TORTE SALATE



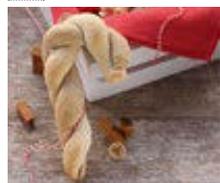
70 CROSTATATA DI RADICCHIO



117 ARCOBALENO IN CROSTA



138 PANETTONE GASTRONOMICO



158 BASTONCINI DI PANE



159 GHIRLANDA DI PANE DATTERI NOCI E FICHI



160 CESTO DI PANE ALLO ZENZERO



161 GRISSINI



162 ALBERI DI NATALE IN PANE



163 SPIGLETTE DI PANE



DOLCI E DESSERT



26 ZUPPETTA DI PERE CON TORTINO AL CIOCCOLATO



38 CANNOLI DI MANDORLE CON RICOTTA



47 PARFAIT AL COCCO CON MELONE E MELAGRANA



54 GOLDEN CHRISTMAS



87 RAVIOLI DOLCI MIELE E CANNELLA



88 BIANCOMANGIARE



94 MUFFIN AL CACAO E CANNELLA



168 TORTA ANGELICA



170 ROTOLO ALLO ZENZERO E MARRONI



174 PANETTONE FACILITATO CON UVETTA E RUM



176 PARIS-BREST MANDORLE CIOCCOLATO E LIME



178 PARIS-BREST NOCCIOLE E CIOCCOLATO FONDENTE



180 PARIS-BREST CON FRAGOLE E CREMA



182 TORTA MOUSSE AL TORRONE BIANCO



183 TIRAMISÙ CON CROCCANTE DI PISTACCHI



185 CESTINI DI CROCCANTE AL SESAMO CON BAVARESE



186 GIANDUIA CHIPS COOKIES



187 PARFAIT DI MANDORLATO CON SALSA DI CACHI



188 MUG CAKE AL TORRONE E CIOCCOLATO



192 CHRISTMAS CAKE



193 ALBERO DI GINGER BREAD



194 PANFORTE DI SIENA



196 BROWNIES RENNA SPEZIATI



198 GHIRLANDA DI BISCOTTI SPEZIATI



199 BISCOTTI DI VETRO PER L'ALBERO



200 CALENDARIO DELL'AVVENTO AL CACAO



202 ALBERELLI CON CIOCCOLATO E PISTACCHI

CONSERVE



110 CHUTNEY DI DATTERI E ARANCE



112 MOSTARDA DI ZUCCA

LE SCUOLE



- 56 BIS DI ASPIC
- 58 PÂTÈ TOSCANO DI FEGATELLI DI POLLO
- 90 COSCE DI POLLO CON DIP ALLO YOGURT
- 102 COSCIO DI MAIALE ANANAS PRUGNE E MANDORLE

- 110 CHUTNEY DI DATTERI E ARANCE
- 168 TORTA ANGELICA
- 174 PANETTONE FACILITATO CON UVETTA RUM E TORRONE
- 176 PARIS-BREST MANDORLE CIOCCOLATO BIANCO E LIME

- 178 PARIS-BREST NOCCIOLE E CIOCCOLATO FONDENTE
- 180 PARIS-BREST CON FRAGOLE E CREMA

La qualità è Miele: cottura ideale, pulizia senza fatica

Grazie ai nuovi **forni Miele Active** con **Thermovent Plus** hai la garanzia di una cottura sempre omogenea, e con il vano e le teglie rivestite in **PerfectClean**, il forno è a prova di graffi e si pulisce in un attimo: tutta la qualità Miele, senza compromessi.



A partire da

699€*

* Prezzo al pubblico consigliato



BAROCCO PUGLIESE

Panettone (e che panettone!), noci (e che noci!), cioccolato (e che cioccolato!): il cavallo di battaglia della **pasticceria Vitali** è, da 35 anni a questa parte, un capolavoro di artigianalità. Oggi, con l'estro e la passione di Porzia, figlia dei fondatori, alla golosa offerta si aggiungono prelibatezze d'ogni sorta. Fastosa espressione della grande pasticceria made in Puglia.



STRENNE GOURMET

Dalla Calabria con amore: il cofanetto in latta, legno o cartone, con una collezione delle conserve più golose di **Callipo**, produttore storico di prelibatezze calabresi. Un must, per i palati più fini.

it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING,
ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO
DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



BESTIARIO CHIC

Irresistibilmente chic la collezione Gold di **Bialetti**, con accessori per la tavola che accompagnano le mitiche mini express in veste preziosa: come i barattoli Civetta e i portacandela Renna, in porcellana bianca e finiture in oro.



DA NON PERDERE

ROMA - MILANO

Nuovi indirizzi gourmet da provare, approfittando delle feste: nella **Capitale**, **MadeiTerraneo Terrace Restaurant** e **Up/Sunset Bar**, locale al sesto e settimo piano della nuova Rinascente a via del Tritone, che alla vista spettacolare della grande bellezza romana, unisce l'alta cucina dello chef Riccardo di Giacinto, declinata in chiave italiana e mediterranea.

A **Milano** invece si parla francese: è fresco di apertura **l'Ile Douce**, dove pasticceria, sala da tè e proposte salate sono ispirati alla grande scuola francese. E, come tali, versati alla seduzione dei sensi.



IN AGENDA

BERGAMO

Importanti Chef del panorama italiano, prodotti di eccellenza del Bel Paese, i maestri pasticceri più virtuosi del territorio nazionale: tutto questo e tanto altro ancora alla sesta edizione di **GourmArte** in programma dall'1 al 3 Dicembre 2017 a **Bergamo** (Fiera). www.gourmart.it





CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
CARPENÈ SUPERIORE
D.O.C.G.







**IN ABBINAMENTO:
BUON ANNIVERSARY BOSCA**

Spumantizzato con metodo Martinotti, lo spumante Buon Anniversary brut presenta un gusto delicato, ben equilibrato e rotondo. Il fine perlage sfocia in un aroma netto, fruttato e floreale per finire con lievi note di miele.



THE Gift

UN BUFFET
RAFFINATO,
UN'APPARECCHIATURA
PREZIOSA E GLI AMICI
PIÙ CARI INTORNO
ALLA TAVOLA.
TUTTO È PRONTO
PER IL TRADIZIONALE
SCAMBIO DEI DONI
E IL BRINDISI DI RITO

a cura della redazione
ricette, foto e styling di STEFANIA ZECCA



*Panettoncini
di tramezzini con insalata russa
e trota affumicata
(pag. 22)*



*Risotto con pesce persico
e melagrana
(pag. 22)*



Panettoncini di tramezzini con insalata russa e trota affumicata



Ingredienti (per 10 persone)

40 fette di pane integrale a cassetta
500 g di maionese di soia o di riso
 (senza uova); **150 g** di patate già lessate
150 g di carote già lessate; **200 g** di pisellini
 già lessati; **350 g** di carciofi già puliti
200 g di trota affumicata
 1 limone; olio extravergine di oliva
 sale marino integrale

Preparazione

1. Raccogliete le patate, le carote e i pisellini in una ciotola. Unite la maionese e un goccio di succo di limone, mescolate e trasferite in frigorifero.
2. Tagliate i carciofi a spicchi e fateli cuocere in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 2 di acqua finché saranno teneri. Spegnete e frullate con un minipimer; aggiungete un goccio di succo di limone, regolate di sale e amalgamate ancora. Ricavate dalle fette di pane 40 dischetti con un coppapasta da 7-8 cm.
3. Preparate 5 tramezzini farciti con l'insalata russa distribuendola sopra 3 dischi. Sovrapponeteli e chiudete con il quarto. Procedete così per i rimanenti tramezzini. Preparate 5 tramezzini farciti con la trota affumicata e la crema di carciofi. Spalmate tre dischi con la crema di carciofi e adagiate su ognuno una fetta di trota. Sovrapponete i tre dischi farciti e chiudete con il quarto. Procedete nello stesso modo per i rimanenti tramezzini. Legate ogni "panettoncino" con un nastrino e una stellina, trasferiteli su un vassoio e servite. Si conservano in frigo per un giorno.

Risotto con pesce persico e melagrana



Ingredienti (per 10 persone)

650 g di riso Carnaroli
20 filetti di pesce persico (circa 450 g)
 1 cipolla bionda
1 bicchiere di vino bianco secco
2 l di brodo vegetale
30 g di Grana Padano
 1 melagrana
1 ciuffo di timo
 farina; burro
 olio extravergine di oliva
 sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. In una casseruola fate scaldare 3 cucchiai di olio con 30 g di burro; unite la cipolla, tritata finemente, e fatela imbiondire. Versate il riso, mescolate e fate tostare per bene. Sfumate con il vino e portate a cottura bagnando con un mestolo di brodo bollente man mano che viene assorbito. Regolate di sale e di pepe.
2. Quando mancano un paio di minuti a fine cottura, spegnete e mantecate con 30 g di burro e il grana grattugiato. Lasciate riposare per 1 minuto.
3. Mentre il riso è in cottura, sciacquate i filetti di persico, sgocciolateli e infarinateli leggermente. Fate scaldare 30 g di burro e 2 cucchiai di olio in una padella. Disponete i filetti e fateli rosolare su entrambi i lati per 3-4 minuti (in alternativa, potete cuocerli in forno a 180 °C per 6-7 minuti). Trasferite il riso in una pirofila e adagiatevi i filetti di persico. Completate con i chicchi di melagrana e le foglioline di timo, e servite.

Zuppa di ceci con triglie e lasagne

Ingredienti (per 10 persone)

10 filetti di triglia già puliti (circa 600 g)
700 g di ceci già lessati
 1 l di brodo vegetale
2 coste di sedano
2 scalogni
300 g di lasagne secche (senza uova)
1 ciuffo di prezzemolo
 noce moscata
 olio extravergine di oliva
 sale marino integrale

Preparazione

1. Eliminate la parte fibrosa dalle coste di sedano e fate un battuto fine insieme agli scalogni. Trasferite il trito in una casseruola con 4 cucchiai di olio, mettetelo sul fuoco e fate stufare; unite i ceci e lasciate insaporire, quindi versate il brodo caldo e proseguite la cottura per 15-20 minuti. Regolate di sale e profumate con un pizzico di noce moscata. Spegnete e frullate circa la metà dei ceci.
2. Sciacquate le triglie e sgocciolatele. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella larga, sistemate i filetti e fateli rosolare su entrambi i lati. Rompete le sfoglie di lasagne a metà e lessatele poche per volta in acqua leggermente salata e con un goccio di olio.
3. Scolate le lasagne al dente e trasferitele nella casseruola con i ceci. Rimettete sul fuoco e portate a cottura (se necessario, aggiungete qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta). Spegnete e profumate con il prezzemolo tritato. Trasferite la minestra di ceci e lasagne in una zuppiera e disponete le triglie in un vassoio. Portate in tavola e servite.

*Zuppa di ceci
con triglie
e lasagne*





*Fettine di tacchino in crosta
di pancetta con lenticchie
(pag. 26)*



*Filetti di sgombro con mele
arrosto agrumi e prugne
(pag. 26)*



Fettine di tacchino in crosta di pancetta con lenticchie



Ingredienti (per 10 persone)

600 g di fesa di tacchino a fette
150 g di pancetta tesa
400 g di lenticchie già lessate
1/2 bicchiere di vino bianco
2 spicchi di aglio in camicia
1/2 peperoncino privato dei semi
20 foglie grandi di salvia
 brodo vegetale o acqua calda
 olio extravergine di oliva
 sale marino integrale

Preparazione

- In una padella fate rosolare l'aglio e il peperoncino affettato con 2 cucchiaini di olio; unite le lenticchie e fate insaporire per 5-6 minuti mescolando ogni tanto. Regolate di sale. Se le lenticchie dovessero asciugarsi troppo, bagnate con qualche cucchiaino di brodo. Spegnete e tenete da parte.
- In un'altra padella fate scaldare 2 cucchiaini di olio. Sistemate le fette di tacchino e fatele rosolare su entrambi i lati. Spegnete e fate intiepidire. Avvolgete ogni fetta di tacchino con le fettine di pancetta.
- Disponete le foglie di salvia in una padella, distanziandole, in modo che non si sovrappongano. Mettete sul fuoco, adagiate le fette di tacchino avvolte nella pancetta e fatele dorare per bene su entrambi i lati. Bagnate con il vino e proseguite la cottura per altri 5 minuti a fuoco medio. Spegnete e tenete da parte.

4. Al momento di servire, scaldate le lenticchie, trasferitele in un vassoio insieme al tacchino ben caldo e alla salvia, e portate in tavola.

Filetti di sgombro con mele arrosto agrumi e prugne



Ingredienti (per 10 persone)

10 filetti di sgombro già puliti
4 mele golden
4 miyagawa o clementine
150 g di prugne snocciate
1 limone
1 cucchiaino da caffè di zenzero fresco grattugiato
 coriandolo in polvere
 olio extravergine di oliva
 sale marino integrale e pepe

Preparazione

- Lavate le mele, tagliatele a spicchi ed eliminate il torsolo. Spremete 3 miyagawa e il limone. Mescolate il succo degli agrumi in una ciotola con lo zenzero, 3 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino da caffè di sale e una macinata di coriandolo e di pepe.
- Lavate i filetti di pesce, sgocciolateli e sistemati in una pirofila, unta di olio. Irrorate con il succo agli agrumi e infornate a 180 °C per circa 25 minuti (bagnate di tanto in tanto il pesce con il liquido di cottura). A metà cottura, unite le mele e le prugne.
- Trascorso il tempo di cottura, sfornate il pesce e trasferitelo delicatamente in un vassoio. Completate con le mele, le prugne e le fettine del miyagawa restante. Irroratelo con il sugo di cottura e servite.

Zuppetta di pere con tortino al cioccolato e peperoncino

Ingredienti (per 10 persone)

250 g di cioccolato fondente al 60%
120 g di farina di riso
120 g di zucchero integrale di canna
90 g di olio di vinaccioli (più altro per gli stampini); **2** uova
1 cucchiaino da caffè di peperoncino tritato
6 g di lievito per dolci; **2** pere williams
20 foglioline di menta; **1** limone
1 peperoncino a rondelle

per la zuppetta di pere

1 kg di pere williams
1 mela golden
1 stecca di cannella
1 frutto di anice stellato
1/2 bacca di vaniglia
300 ml di acqua
1/2 limone

Preparazione

- Per la zuppetta: in una casseruola portate a ebollizione l'acqua con le spezie e lasciate sobbollire per 5 minuti. Sbucciate la frutta e tagliatela a pezzetti. Uniteli all'acqua e fate cuocere a fuoco medio finché la frutta sarà morbida. Spegnete, eliminate le spezie e aggiungete il succo del limone. Frullate con un minipimer fino a ottenere una crema liscia. Se dovesse risultare troppo acquosa, rimettete sul fuoco per pochi minuti.
- Fate sciogliere il cioccolato, tritato, lo zucchero, l'olio e il peperoncino in una pentola a bagnomaria. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Incorporate un uovo alla volta, aggiungete a poco a poco la farina, miscelata con il lievito, e mescolate.
- Versate il composto negli stampini, unti con poco olio, e infornate a 180 °C per circa 18-20 minuti. Levate, lasciate intiepidire e poi sfornate. Tagliate le pere a fette di 7-8 mm di spessore e ricavate delle stelline con un tagliabiscotti. Irrorate ogni stellina con il succo del limone. Distribuite la zuppetta di pere nelle ciotoline e adagiate sopra un tortino. Completate con una stellina di pera, qualche fogliolina di menta e una rondellina di peperoncino, e servite.



*Zuppetta di pere con tortino
al cioccolato e peperoncino*

I.P. Nato nel 1981 per festeggiare i 150 anni di Casa Bosca, lo spumante Buon Anniversary presenta un gusto pulito, ricco, capace di lasciare puntualmente soddisfatti intenditori e assaggiatori profani.



Scesta la Carter

x 10

✓ Budget di spesa tra 120/140 euro*

1. Panettoncini di tramezzini

40 fette di pane integrale a cassetta	4.8 €
500 g maionese di soia o di riso	6 €
200 g di pisellini surgelati	1.2 €
350 g di carciofi	2.8 €
200 g di trota affumicata	14 €
patate, carote, olio extravergine, sale	(dispensa)

2. Risotto con persico e melagrana

650 g di riso Carnaroli	2.6 €
20 filetti di pesce persico	18 €
1 melagrana	1.2 €
Grana Padano, olio extravergine, burro timo, cipolla, brodo, vino bianco, farina, sale	(dispensa)

3. Zuppa di ceci con triglie e lasagne

700 g di ceci lessati	3.5 €
300 g di lasagne secche senza uova	4.5 €
10 filetti di triglia	16.8 €
brodo vegetale, sale, sedano, prezzemolo, scalogni, olio extravergine, pepe,	(dispensa)

4. Tacchino in crosta di pancetta

600 g di fesa di tacchino a fette	10.8 €
150 g di pancetta tesa	2.25 €
400 g di lenticchie lessate	2 €
olio extravergine, salvia, vino bianco, aglio, peperoncino, sale	(dispensa)

5. Filetti di sgombro con mele arrosto, agrumi e prugne

10 filetti di sgombro	13.2 €
4 mele golden	1.5 €
4 miyagawa o clementine	1.5 €
150 g di prugne snocciolate	1.2
coriandolo, olio extravergine, sale, zenzero, limone, pepe	(dispensa)

6. Zuppetta di pere con tortini al cioccolato

250 g di cioccolato fondente al 60%	5.5 €
120 g di farina di riso	0.48 €
120 g di zucchero integrale di canna	0.48 €
90 g di olio di vinaccioli	0.9 €
2 uova	0.84 €
1 kg di pere williams	4 €
1 mela golden	0.3 €
lievito dolci, limone, vaniglia, cannella, anice, peperoncino	(dispensa)

✓ E se siamo di più?

	per 15	per 20
1 Panettoncini di tramezzini	x 1,5	x 2
2 Risotto persico e melagrana	x 1,2	x 1,5
3 Zuppa di ceci con triglie	x 1,2	x 1,5
4 Tacchino con pancetta	x 1,2	x 1,5
5 Filetti sgombro con mele	x 1,2	x 2
6 Zuppetta con tortino	x 1,5	x 2

* I prezzi sono indicativi, variano da Nord a Sud e in base alle scorte della dispensa di ciascuno



Marco



Claudia



Matteo



Nicola



Cristina

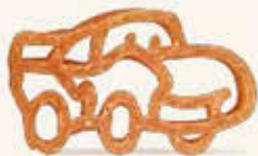


Enno



Luca

TUTTE LE FORME
DELLA PASTA.
COMPRESA LA TUA.



Francesco



Elisa

Dalla Costa
il cuore della pasta italiana

dallacostalimento.com 

LA

AVOLA DELLE FESTE

LE PREPARAZIONI SONO IN COTTURA E LA TAVOLA, ELEGANTE E IMPECCABILE, È GIÀ APPARECCHIATA. TUTTO È PRONTO PER IL PRANZO DI NATALE

di EMANUELA BIANCONI



1



1. In porcellana decorata, piatto da torta con paletta di **Henriette**, servizio Rosso Natale. Prezzo: 49 euro.

2. Per arricchire la tavola con un tocco di eleganza: segnaposto a forma di campanella di **Alessi**. Realizzato in porcellana bianca. Prezzo: 49 euro (per il set da 4).

3. In vetro soffiato, calice vino e tumbler della collezione



3



Bangle di **Lsa International**. Prezzo: a partire da 25 euro.

4. In porcellana con decoro oro, piatti di **Lsa International**, collezione Deco. Prezzo: a partire da 50 euro (per il set da 4 pezzi).

5. Elegante e dalla linea affusolata, coltello da tavola della collezione Table Chic di **Opinel**. Prezzo: 129 euro (per il set da 4 pezzi).

6. In porcellana, piatti da portata e da dessert della collezione Hermitage di **Easy Life**. Prezzo: a partire da 7,50 euro.

7. In ottone con decoro a rilievo, *La Rosa* è l'elegante

5



6



4



fruttiera della linea Extra Ordinary Metal di **Alessi**. Prezzo: 120 euro.

7



8



8. Per servire le pietanze o scolare i fritti, paletta della linea Aladdin di **Bugatti**. Realizzata in acciaio inox 18/10, ha il manico in acrilico effetto madreperla. Prezzo: 21 euro.

9. Tovaglia e sottopiatto delle collezioni Canditi e Cuoricini di **Fazzini**. In preziosa armatura di puro cotone, rendono la tavola raffinata e glamour. Prezzo: a partire da 25,90 euro.

9



2



Maximilian I

Secondo a nessuno.



MAXIMILIAN I È MOLTO PIÙ DI UN BRUT. È UNO SPUMANTE IDEALE PER
ESALTARE L'APERITIVO E NOBILITARE LA TAVOLA. LASCIATEVI SEDURRE DAL SUO
FINISSIMO PERLAGE: UNA SCELTA DI GUSTO, UNA QUESTIONE DI ETICHETTA.

WWW.CANTINASOAVE.IT



Maximilian I



I GRANDI MAESTRI



FESTEGGIANDO con le STELLE

UN MENU DI NATALE FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE CHE BRUNO BARBIERI, LO CHEF PIÙ STELLATO D'ITALIA, HA PREPARATO IN ESCLUSIVA PER NOI, CON TANTO DI PASSAGGI ILLUSTRATI PER COMPORRE I PIATTI COME QUADRI D'ARTISTA: DAI PASSATELLI IN BRODO AGLI IMMANCABILI TORTELLINI, IL TOCCO CREATIVO C'È E SI VEDE!

a cura di Giulia Macri e Emanuela Bianconi; ricette di BRUNO BARBIERI
foto di VINCENZO e MATTEO LONATI

*Tazza di passatelli con alghe di mare foglie di ostrica
ragù di molluschi e sapore di harissa
(pag. 36)*





COVER STORY

*Tortellini in brodo
di gallina con fonduta
di parmigiano
al profumo
di noce moscata
(pag. 37)*



*Croccante
di faraona e mousse
di zucca con mosto
cotto mostarda
e tartufo bianco
(pag. 38)*



*Tazza di passatelli
con alghe di mare foglie
di ostrica ragù di molluschi
e sapore di harissa*



Ingredienti (per 4 persone)

1 ciuffo di alghe di mare dolce
1 ciuffo di salicornia
8 foglie di ostrica
4 tartufi di mare già puliti
4 vongole veraci già spurgate
4 moscioli (cozze selvatiche) già pulite
200 g di astice blu selvatico
1 uovo strapazzato poco cotto
1 cucchiaio di salsa di harissa
1/2 cipolla **3-4 spicchi** di aglio
4 pomodorini datterino; **1 limone**
1 ciuffo di erba cipollina
1 ciuffo di prezzemolo; origano; zucchero
 vino bianco; brodo vegetale; olio
 extravergine di oliva; sale e pepe

per i passatelli

300 g di parmigiano grattugiato 24 mesi
200 g di pangrattato
1 uovo; **5 tuorli**
 la scorza di **1/2 limone**
1 pizzico di noce moscata
 sale e pepe



Preparazione

1. Per i passatelli: in una ciotola capiente raccogliete il pangrattato e il parmigiano; unite le uova, la scorza di limone grattugiata, la noce moscata e un pizzico di sale e di pepe, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Coprite e fate riposare per almeno una mezz'ora.

2. Per il brodetto: fate aprire separatamente i molluschi in una padella con un filo di olio, l'aglio e un po' di prezzemolo, sfumando con un goccio di vino bianco e aggiungendo a ogni padellata 1 bicchiere di acqua. Terminata la cottura, sgusciate i molluschi, filtrate il liquido di cottura e tenete da parte.

3. Sbollentate la salicornia e le alghe dolci a vapore per qualche minuto. Conditele con un filo di olio e qualche goccia di succo di limone, e tenete da parte. Lessate l'astice per 7 minuti in acqua salata e aromatizzata con limone, prezzemolo, pepe in grani e cipolla. Una volta cotto, prelevatelo, eliminate il carapace e tagliate la polpa a tocchetti. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio.

4. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e sistemateli in una teglia, foderata con carta forno. Conditeli con l'aglio, un filo di olio e un pizzico di origano, zucchero, sale e pepe. Infornate a 70 °C e fate cuocere fino ad appassimento. Levate e tenete da parte.

5. Trascorso il tempo di riposo, con l'apposito schiacciapatate a fori larghi realizzate i passatelli e lessateli in abbondante brodo vegetale. In 4 ciotole individuali distribuite le alghe a strati intervallandole con i molluschi. Unite poi i passatelli, ben scolati, e il fondo di cottura dei molluschi. Guarnite con l'uovo strapazzato, i pomodorini appassiti e le foglie di ostrica a crudo, completate con la salsa di harissa e l'erba cipollina, e servite ■



Tortellini in brodo di gallina con fonduta di parmigiano al profumo di noce moscata



Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta sfoglia

200 g di farina 00 (più altra per spolverizzare); **2 uova**

per il ripieno

100 g di lombo di maiale

100 g di prosciutto crudo

100 g di mortadella di Bologna

150 g di parmigiano 36 mesi (**250 g** se meno stagionato); **1 uovo**; **1 pizzico** di noce moscata; burro; sale grosso; pepe

per il brodo

500 g di gallina (quella di campagna)

300 g di doppione di manzo

1 pezzo di ginocchio di manzo

1 osso con midollo; **1 costa** di sedano

1/2 cipolla con buccia dorata di Medicina; **1 ciuffo** di prezzemolo

10-15 g di sale grosso

per la glassa di parmigiano

250 ml di latte; **250 ml** di panna fresca

15 g di maizena; **350 g** di parmigiano

vi servono inoltre

1 ciuffo di alloro; noce moscata

Preparazione

1. Per il ripieno: massaggiare il lombo di maiale con il sale grosso e i grani di pepe, coprite e fate marinare per 48 ore. Fate sciogliere una noce di burro in una casseruola capiente, sistemate il lombo e portate a cottura a fuoco lento. Una volta cotto, ripulitelo dal pepe e poi tritatelo finemente. Tritate anche il prosciutto crudo e la mortadella.



2. Raccogliete le carni tritate in una ciotola, unite l'uovo e il parmigiano grattugiato, profumate con un pizzico di noce moscata e amalgamate per bene. Coprite e lasciate riposare per 24 ore. Per il brodo: fate tostare la cipolla su una piastra ben calda. Riunite in una pentola capiente le carni, lavate e spurgate, coprite con 3-4 l di acqua fredda e portate il tutto a bollore. Aggiungete gli odori, il prezzemolo e il sale, e fate sobbollire a fuoco basso e con pentola semicoperta per circa 4 ore (aggiungete un foglio di carta forno in superficie: eviterete di schiumare il brodo).

3. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina su una spianatoia; unite al centro le uova e iniziate a sbattere con

una forchetta incorporando man mano la farina. Quando l'impasto avrà iniziato a prendere corpo, proseguite a lavorare energicamente con le mani, facendo attenzione a non strappare l'impasto. Formate un panetto liscio e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fate riposare per circa 1 ora.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm. Con l'apposita rotella ricavate tanti quadrati e distribuite al centro una piccola noce di ripieno. Ripiegate a triangolo e premete bene gli orli, quindi arrotolate il triangolo intorno all'indice e fate combaciare le estremità stringendole. Fate riposare i tortellini su vassoi infarinati.

5. Per la glassa: versate il latte e la panna in una casseruola, mettete sul fuoco e fate scaldare senza portare al bollore. Versate a pioggia il parmigiano grattugiato e mescolate il tutto con una frusta. Frullate con un mixer a immersione e poi filtrate. Fate sciogliere la maizena in un goccio di acqua, unitela alla crema, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino a quando risulterà molto setosa. Lessate i tortellini nel brodo di gallina per qualche minuto, quindi scolateli e fateli ripassare in una padella con la glassa di parmigiano. Profumate con una macinata di noce moscata, impiattate, guarnite con qualche foglia di alloro e servite ben caldi ■



*Croccante di faraona
e mousse di zucca
con mosto cotto mostarda
e tartufo bianco*



Ingredienti (per 4 persone)

4 petti di faraona; **1 ciuffo** di erbe aromatiche miste; **1-2 rametti** di rosmarino; **1 spicchio** di aglio; sale e pepe

per il ripieno

2 fette di lardo di montagna
2 fette di fegato grasso d'oca

per il contorno

200 g di zucca Marina di Chioggia già cotta in forno; **50 g** di burro
70 g di parmigiano; noce moscata sale e pepe



vi servono inoltre

1 bicchiere di saba (mosto di uva cotto)
2 cucchiaini di succo di mostarda senapata
1 tartufo bianco; **1 rete** di maiale

Preparazione

1. Aprite a portafoglio i petti di faraona, tenendo da parte i filettini, salateli, pepateli e insaporiteli con le erbe aromatiche, l'aglio e il rosmarino, tritati. Coprite e lasciate marinare per circa un'ora. Tagliate a cubetti i filettini dei petti di faraona, il lardo di montagna e



il fegato grasso. Conditeli con un pizzico di sale e di pepe, e poi farcitevi i petti di faraona. Arrotolateli su se stessi, avvolgeteli nella rete di maiale e poi trasferiteli in frigorifero per un paio di ore.

2. Fate scaldare una padella antiaderente, sistemate i petti di faraona e fateli rosolare da tutti i lati. Trasferiteli in una teglia e proseguite la cottura in forno a 200 °C per circa 10-12 minuti. Levate e fate intiepidire. Schiacciate per bene la zucca, unite il parmigiano grattugiato, il burro e un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata, e amalgamate accuratamente. Tagliate ogni petto di faraona in tre. Velate i piatti da portata con un goccio di saba e sistemate sopra i petti di faraona. Completate con due quenelles di purea di zucca, guarnite con un filo di succo di mostarda e il tartufo bianco a scaglette, e servite ■



*Cannoli di mandorle
con ricotta al sapore di panettone
su frullato di pere
con quenelles di datteri e cocco*



Ingredienti (per 4 persone)

per i cannoli

70 g di burro; **125 g** di zucchero a velo
60 g di miele millefiori
60 g di farina 00
55 g di mandorle a filetti
1 arancia



per il ripieno

130 g di ricotta di pecora
60 g di zucchero;
30 g di frutta secca (mandorle nocciole e pistacchi)
130 g di panna montata
1 cucchiaino di maraschino
60 g di cioccolato bianco
50 g di panettone

per il frullato di pere

2 pere williams mature; **1** limone
1 cucchiaino di miele millefiori

per la guarnizione

4 datteri freschi; **1 bicchiere** di tè nero
50 g di cocco fresco grattugiato
200 g di pistacchi già sgusciati
1 lime; **1 ciuffo** di menta
zucchero a velo



*Cannoli di mandorle con ricotta
al sapore di panettone su frullato di pere
con quenelles di datteri e cocco*





frutta secca, tostata in forno e tritata finemente, il maraschino, il cioccolato bianco, grattugiato, e il panettone, tostato in forno e poi sbriciolato, e amalgamate accuratamente. Incorporate infine la panna montata mescolando

delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso. Raccogliete il composto in un sac à poche e farcite i cannoli.

4. Per il frullato: sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti. Raccoglieteli nel bicchiere di un frullatore, unite il succo di limone, il miele e un paio di cubetti di ghiaccio, e frullate per bene. Filtrate la salsa a un colino e tenete da parte.

5. Tagliate i datteri a pezzetti e raccoglieteli in una casseruola. Versate il tè, unite il cocco e il succo di lime, e fate cuocere fino a quando il fondo sarà ben asciutto. Spegnete, lasciate intiepidire e infine tritate al coltello. Al termine dovrà risultare un impasto omogeneo. Tritate finemente i pistacchi e passate le estremità dei cannoli nella polvere ottenuta. Velate i piatti con il frullato di pere e sistemate sopra i cannoli. Guarnite con tre quenelles di datteri e qualche fogliolina di menta, spolverizzate con lo zucchero a velo, e servite ■

► Preparazione

1. Per i cannoli: lavorate il burro, precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente, con lo zucchero a velo; aggiungete la scorza di arancia grattugiata e il miele, e amalgamate per bene. Incorporate la farina, le mandorle e un goccio di succo di arancia, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per un paio di ore.

2. Foderate una placca da forno con un foglio di carta forno. Stendete l'impasto e ricavate 8 piccole sfere da circa 4 cm di diametro. Trasferitele man mano sulla placca, mettendole ben distanziate e schiacciandole leggermente, e infornate a 175 °C per 5-6 minuti. Sfornatele, lasciatele intiepidire per qualche secondo e poi arrotolatele sugli appositi stampi per cannolo.

3. Per il ripieno: setacciate la ricotta in una ciotola. Unite lo zucchero, la



FOURGHETTI, IL BISTROT PER DIMENTICARE

Chef Bruno Barbieri, Giulia Macri (Vicedirettore di Alice Cucina) e Erik Lavacchielli (executive chef) al Fourghetti, il bistro bolognese di recente apertura. "Un posto dove i bolognesi potessero mangiare sempre" dice Barbieri "e dove dimenticare (forget it) tutto il resto". Tra arredi vintage, oggetti di design, un cocktail Barbieri molto cool, ma soprattutto una cucina creativa e sorprendente, fondata su tradizione del territorio, innovazione e contaminazione. Al piano superiore, camere di charme per fermarsi a soggiornare.

COME MAMMA L'HA FATTA



Andalini

pasta dal 1956

insalade@and



Grano 100% italiano e uova allevate a terra, come nelle cucine delle sfogline emiliane. Così sono le Tagliatelle Antica Tradizione, ruvide e porose, genuine come il territorio che dà loro i natali. Per i palati più raffinati, della stessa linea fanno parte anche le Tagliatelle Paglia e Fieno, con spinaci, e le Tagliatelle all'Ortica.

    #AndaliniLaTuaPasta

www.andalini.it



CASA ALICE

VIGILIA DI MAGRO

PER LA CENA PIÙ ATTESA DELL'ANNO,
LO CHEF MARCO VALLETTA PROPONE UN MENU
RAFFINATO E GOLOSO. PROTAGONISTI IL PESCE,
COME TRADIZIONE COMANDA, E I SAPORI
DELL'INVERNO, GIOCATI IN CHIAVE CHIC

a cura della redazione; ricette di MARCO VALLETTA
foto e styling di GIORGIA NOFRINI



Capésante ubriache su letto di ortaggi

Ingredienti (per 4 persone)

8 capésante da 50 g l'una (con corallo)
200 g di finocchi già puliti
200 g di zucca violina già mondata
200 g di porro; 1 g di zafferano in pistilli
40 g di mandorle in scaglie
1 dl di brodo vegetale; 10 g di farina 00
1 arancia; 1 limone; 2 cl di vino passito
burro; sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate i finocchi a fette sottili e conditeli con un pizzico di sale e di pepe, e un goccio di succo degli agrumi. Tagliate a julienne sottile il porro e la zucca. Fate sciogliere una noce di burro in una padella; unite il porro e la zucca, e fateli saltare velocemente bagnando con un goccio di brodo (dovranno rimanere croccanti). Regolate di sale e di pepe.

2. Unite le verdure trifolate ai finocchi e mescolate per bene. Cospargete con una parte di mandorle in scaglie e tenete da parte. Spolverizzate le capésante con un po' di farina e fatele rosolare in una padella con una noce di burro spumeggiante. Aggiungete un pizzico di sale e i pistilli di zafferano. Bagnate con il vino e lasciate infine sfumare.

3. Distribuite gli ortaggi tiepidi nelle conchiglie e adagiate sopra le capésante. Cospargete con le mandorle in scaglie restanti e servite.



I.P.

LA TRADIZIONE CHE NON PUÒ MANCARE... PRONTA ALL'USO! - Filetti di baccalà Garbo, perfetti per la tavola natalizia! Pastellati dal gusto genuino, i nostri filetti sono creati con ingredienti di alta qualità e preparati con metodo artigianale: il sapore perfetto per sperimentare ricette innovative senza dimenticare la tradizione!

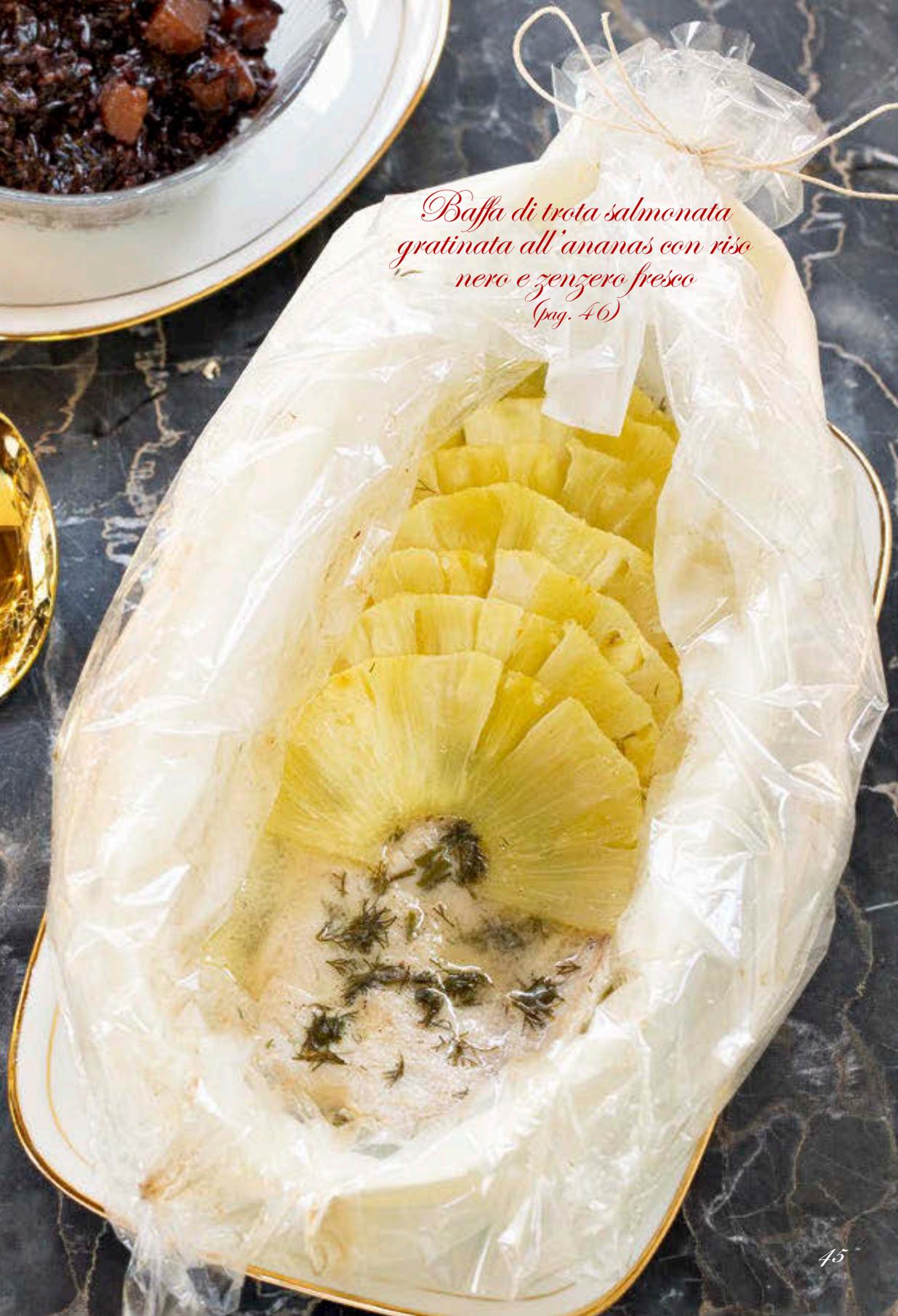


*Ravioli ripieni
di patate viola
e gamberi
saltati al burro
e anacardi
(pag. 46)*





*Bassa di trota salmonata
gratinata all'ananas con riso
nero e zenzero fresco
(pag. 46)*



Ravioli ripieni di patate viola e gamberi saltati al burro e anacardi



Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta

250 g di farina 00

9 tuorli (**160 g**)

per il ripieno

150 g di patate viola già lessate

170 g di gamberoni

5 g di aneto

5 g di pepe rosa

olio extravergine di oliva

sale

per il condimento

60 g di burro

30 g di anacardi già tostati

sale

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro i tuorli e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno 20 minuti.

2. Per il ripieno: fate scaldare un filo di olio in una padella, aggiungete le patate, schiacciate, condite con un pizzico di sale, profumate con il pepe rosa sbriciolato e l'aneto, e lasciate insaporire per qualche minuto. Sgusciate i gamberoni, eliminate il filamento scuro dell'intestino e tritateli finemente. Uniteli alle patate e mescolate per bene.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e distribuite

sopra tante noci di ripieno, aiutandovi con un sac à poche. Richiudete la sfoglia e con una rotella ricavate i ravioli, sigillando bene i bordi. Trasferiteli su un vassoio, copriteli con un canovaccio e fateli riposare per una mezz'ora.

4. Lessateli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e conditeli con il burro spumeggiante. Distribuiteli nei piatti da portata, cospargete con gli anacardi e servite.

Baffa di trota salmonata gratinata all'ananas con riso nero e zenzero fresco



Ingredienti (per 4 persone)

4 filetti di trota salmonata

1 ciuffo di finocchietto

500 g di ananas fresco

250 g di riso nero venere

250 g di zucca già mondata

50 g di porro; **10 g** di zenzero fresco

1/2 l di brodo; **40 g** di burro

olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i filetti di trota pareggiandoli per bene e privandoli della lisca e delle spine. Preparate quattro fogli di carta fata e sistemate sul fondo di ciascuno un filetto di trota, mettendolo dal lato della pelle. Condite il filetto con un pochino di burro fuso, quindi salate, pepate e profumate con abbondante finocchietto tritato.

2. Pulite l'ananas e tagliatelo a fette. Sistematele sul filetto di trota, coprendolo interamente, chiudete il foglio e legate con spago da cucina. Trasferite i sacchetti in una teglia da forno e infornate a 190 °C per circa 20 minuti.

3. Tritate il porro e fatelo rosolare in una padella con un filo di olio. Aggiungete la zucca, tagliata a cubetti, il riso e lo zenzero, pelato e grattugiato. Coprite con il brodo, fino al doppio del volume, incoperchiate e lasciate cuocere, senza mescolare, per il tempo indicato sulla confezione. Spegnete e tenete da parte. Trascorso il tempo di cottura, trasferite i cartocci nei piatti da portata e apriteli. Portate in tavola e servite, accompagnando con il riso nero a parte.



Parfait al cocco con melone e melagrana

Ingredienti (per 4 persone)

per la base biscuit

4 uova; 100 g di zucchero
100 g di farina 00

per il semifreddo

100 g di zucchero
33 g di acqua; 50 g di albume
200 g di panna fresca montata
45 g di cocco grattugiato

per la guarnizione

200 g di melone invernale
60 g di zucchero
40 g di chicchi di melagrana

Preparazione

1. Per la base biscuit: lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la farina e incorporate con una spatola. Stendete il composto su un tappetino in silicone e infornate a 190 °C per circa 7-8 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

2. Per il semifreddo: fate sciogliere 70 g di zucchero in un pentolino con l'acqua. Intanto montate l'albume con lo zucchero restante; quando lo sciroppo sarà arrivato a 121 °C, versatelo a filo sulla meringa e proseguite a montare fino a raffreddamento. Incorporate infine la panna montata e il cocco grattugiato, mescolando delicatamente.

3. Versate il composto negli stampini e coprite con un dischetto di biscuit. Trasferite in freezer per circa 10 ore. Tagliate a dadini il melone e fateli saltare in una padella con lo zucchero. Sformate i parfait nei piattini da portata e adagiate sopra il melone. Guarnite con i chicchi di melagrana e servite.





SOTTO L'ALBERO

PER IL PAPÀ AMANTE DEL BUON CAFFÈ.
PER LA MAMMA CUOCA ESPERTA.
PER L'AMICA "GASTRO-CHIC". IN SOMMA
A CIASCUNO IL SUO REGALO

di EMANUELA BIANCONI



1. Per gli amanti del buon caffè:
Mini Express Gingerbread di **Bialetti**. In abbinamento ai due bicchierini in porcellana. Prezzo: 25,99 euro.



2. Il kit di **Tescoma** consente di realizzare un piccolo albero di Natale tridimensionale di pan di zenzero o pasta frolla. Perfetto per l'amica pasticciera! Prezzo: 15,90 euro.



3. In ceramica e con sottobicchiere in sughero, *Pupazzo di neve* è la mug di **Maiguali**. Prezzo: 24 euro.

4. In rame stagnato, pesciera della collezione *M'Tradition* di **Mauviel 1830**. Con griglia interna e coperchio. Prezzo: 674,50 euro.



7. *Papillote* è il piatto adatto alla cottura al cartoccio. In ceramica High Resistance, consente di cuocere delicatamente e in maniera impeccabile ogni tipo di pesce. Di **Emile Henry**. Prezzo: 79,90 euro.



5. Un regalo che tutti i *choco-aholic* apprezzeranno particolarmente: fonduta elettrica di **Tescoma**, linea *Delicia*. Prezzo: 29,90 euro.

8. Pratico, leggero e capiente, il trolley *M* di **Reisenthel** adesso è anche super glamour grazie alla nuova fantasia star. Prezzo: 69,95 euro.



6. In omaggio all'omonima città, *Alba* è l'elegante affettatartufi di **Alessi**. In acciaio inossidabile 18/10 lucido. Prezzo: 75 euro.

9. Set da 3 di spalmaburro a forma gingerbread man, gingerbread girl e cuore di **Bialetti**. In acciaio con impugnatura in ceramica. Prezzo: 10 euro.



10. Tagliabiscotti di **Tescoma**: per confezionare golosi frollini dalle forme natalizie. Prezzo: 11,90 euro.



QUESTA È LA NOSTRA PROVA DEL PALLONCINO.

Con Bella puoi bere
con leggerezza,
senza preoccuparti
dell'alcol test.

irisvigneti.com



BELLA
ITALIAN LIFESTYLE **0.0**
Alcohol



NON È MAI TROPPO PRESTO

FESTE IN CASA CAMPOLI

NATALE SI AVVICINA E NON SAPETE COSA
PREPARARE PER I VOSTRI PRANZI DI FESTA?
AFFIDATEVI ALLE RICETTE (E AI CONSIGLI)
DI FABIO CAMPOLI. TRADIZIONALI, MA RESE
CREATIVE DAL TOCCO SAPIENTE DELLO CHEF,
CONQUISTERANNO PER GUSTO ED ELEGANZA

a cura della redazione; ricette di FABIO CAMPOLI - foto e styling di GIORGIA NOFRINI



UN SOFFICE IMPASTO
ARRICCHITO CON
RADICCHIO TREVIGIANO,
MIRTILLI E FORMAGGIO,
PANATO E POI FRITTO
IN GUSTOSE PERLE.
PER UN ANTIPASTO
NATALIZIO SFIZIOSO.

Perle di radicchio e mirtilli

Ingredienti (per 4 persone)

165 g di burro; **150 g** di farina

500 ml di latte

60 g di tuorli

250 g di radicchio rosso di Treviso

80 g di mirtilli

150 g di asiago stagionato grattugiato

noce moscata in polvere

olio extravergine di oliva

sale

vi servono inoltre

2 uova; farina; pangrattato

olio di semi di arachide

Preparazione

1. Fate sciogliere il burro in un pentolino, facendo attenzione a non farlo bollire; unite la farina, tutta in un colpo, e fate cuocere per alcuni minuti a fuoco dolce, mescolando continuamente con un cucchiaio. Versate il latte freddo, amalgamate con una frusta e proseguite la cottura a fuoco dolce, fino ad addensamento. Condite con un pizzico di sale e di noce moscata. Togliete dal fuoco, incorporate i tuorli e tenete da parte.

2. Intanto lavate e asciugate il radicchio,

quindi tagliatelo a julienne sottile. Raccoglietelo in una ciotola e conditelo con un pizzico di sale e 1 cucchiaio di olio. Trasferitelo in una padella ben calda e fate rosolare per 1 minuto a fiamma media, quindi incoperchiate, abbassate il fuoco e portate a cottura. Spegnete, unite i mirtilli e lasciate raffreddare.

3. Unite il radicchio e i mirtilli freddi alla besciamella e mescolate per bene. Incorporate infine il formaggio grattugiato. Trasferite il composto in

frigorifero e fatelo riposare per almeno un'ora.

4. Trascorso questo tempo, formate delle palline da circa 2 cm di diametro. Passatele nella farina e lasciatele riposare al suo interno per qualche minuto; eliminate l'eccesso e poi passatele nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Friggetele in olio di semi ben caldo e, quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Servitele ben calde.



Girandola di Natale

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta all'uovo

500 g di farina 0; **5** tuorli; **1** uovo
50 g di miele millefiori; **100 g** di latte
3 g di sale

per il ripieno

400 g di ricotta vaccina; **30 g** di semolino
100 g di zucca già pulita
100 g di radicchio; **100 g** di zucchine
60 g di peperoni
50 g di Grana Padano grattugiato
 olio extravergine di oliva; sale e pepe

vi servono inoltre

250 ml di brodo di vitello; **1** noce di burro; **1** ciuffo di basilico; chicchi di melagrana; Grana Padano grattugiato

Preparazione

1. Per la pasta: raccogliete gli ingredienti in una planetaria e impastate con il gancio fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

2. Per il ripieno: tagliate la zucca, le zucchine e i peperoni a cubetti, e il radicchio a listarelle sottili. Condite ciascuna verdura con un pizzico di sale e un filo di olio, e cuocetele separatamente in una padella antiaderente ben calda (le verdure dovranno rimanere ben sode). Una volta cotte, levatele e lasciatele raffreddare. Setacciate la ricotta in una ciotola, unite il semolino, il formaggio

LE TRADIZIONI DI UNA VOLTA SEMPRE PROTAGONISTE DELLA CONDIVISIONE NEL TEMPO DI NATALE, COME QUESTO ELEGANTE ROTOLO DI PASTA ALL'UOVO AL MIELE FARCITO CON RICOTTA E VERDURE. PER UN PRANZO SORPRENDENTE!

grattugiato e un pizzico di sale e pepe, e amalgamate per bene. Coprite e fate riposare per almeno mezz'ora.

3. Stendete la pasta all'uovo in un rettangolo spesso circa 5 mm e sistematelo su un canovaccio pulito. Stendete sopra uno strato uniforme di ricotta, spesso 1-1,5 cm circa, avendo cura di lasciare 3-4 cm di bordo libero. Cospargete con le verdure e arrotolate la pasta nel senso della lunghezza, aiutandovi con il canovaccio. Chiudete il rotolo con dello spago da cucina e cuocetelo in una pesciera immerso in acqua bollente e salata per circa 35-40 minuti. Prelevate il rotolo, fatelo riposare per 15 minuti, poi aprite il canovaccio e tagliate a fette spesse circa 2 cm.

4. Poco prima di servire, fate sciogliere una noce di burro in un pentolino, versate il brodo di vitello, mescolate per bene e fate cuocere per 1 minuto. Distribuite un goccio di brodo nei piatti da portata e sistemate sopra una fetta di rotolo farcito. Ultimate con qualche fogliolina di basilico, i chicchi di melagrana e una spolverizzata di formaggio grattugiato, e servite.

Il consiglio

La pesciera, con la sua forma allungata, è lo strumento ideale per la cottura dei rotoli di pasta farciti: questo perché consente di mantenerne al meglio la forma e di diffondere il calore in modo omogeneo. Inoltre, è importante chiudere il rotolo con lo spago da cucina senza stringere né troppo né poco, per consentire al ripieno di trovare il suo giusto equilibrio all'interno della pasta, donando a ciascuna fetta forma e aspetto ideali.

Filetto in festa

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di filetto di vitello a fette
1 cucchiaio di pasta di tamarindo
1 ciuffo di aneto; **1 ciuffo** di alloro
semi misti (chia, lino, girasole,
sesamo); brodo di carne; pistacchi
tritati; burro chiarificato; sale

per la zucca saltata

350 g di zucca già pulita
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Tagliate la zucca a dadini, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio. Fate scaldare una padella antiaderente, unite i cubetti di zucca e fateli scottare velocemente (abbiate cura di non farli sfaldare). Salate le fette di filetto su tutti i lati e massaggiatele uniformemente con la pasta di tamarindo. Passatele in un mix di semi misti e pistacchi tritati, e premete bene per farlo aderire.

2. Fate scaldare un po' di burro chiarificato in una padella dai bordi alti. Sistemate le fette di filetto e fatele cuocere da entrambi i lati a fiamma vivace, avendo cura di girarle una volta sola. Trasferitele in un piatto, copritelle e fatele riposare per qualche minuto.

3. Rimettete la padella con il fondo di cottura della carne sul fuoco; bagnate con un mestolo di brodo di carne, profumate con un po' di aneto e lasciate sobbollire per 1 minuto. Sistemate i filetti di carne nei piatti da portata e nappateli con l'emulsione ottenuta. Completate con i dadini di zucca e qualche fogliolina di alloro, e servite. A piacere, potete accompagnare con delle ciambelline di pane al finocchio.

**FILETTO DI VITELLO
AROMATIZZATO
AL TAMARINDO,
PISTACCHI
E SEMI, PERFETTO
PER RISCALDARE
L'ATMOSFERA DELLA
TAVOLA DELLE FESTE.**





NON È MAI TROPPO PRESTO

L'IDEA IN PIÙ:
ELIMINATE LA CROSTA DEL PANDORO
E POI PASSATELO AL SETACCIO:
IN QUESTO MODO OTTERRETE
UNA POLVERE FINISSIMA
CON CUI DECORARE IL PIATTO.

Golden Christmas



Golden Christmas

Ingredienti

500 ml di latte
6 tuorli
120 g di zucchero
1/2 bacca di vaniglia
15 g di colla di pesce in fogli
300 g di pasta di datteri
700 ml di panna semimontata

vi servono inoltre

300 g di pandoro
100 g di confettura di mele cotogne
30 ml di panna fresca
qualche rametto di ribes rosso
2 datteri

Preparazione

1. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Portate a ebollizione il latte con i semi di vaniglia in un pentolino capiente. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; versate a filo il latte bollente, rimettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando continuamente, fino ad addensamento. Non portate mai questa crema a ebollizione: le uova coagulerebbero stracciando il composto. Una volta addensata, spegnete il fuoco, incorporate la colla di pesce, ben strizzata, e lasciate raffreddare.

2. Unite la pasta di datteri e mescolate per bene con una frusta. Incorporate infine la panna semimontata, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Foderate uno stampo da 22 cm di diametro con un foglio di carta forno. Tagliate il pandoro a fette spesse 1 cm e realizzate uno strato sul fondo dello stampo, facendo attenzione che non vi siano spazi vuoti. Versate la bavarese, livellate per bene e trasferite in freezer per almeno 6 ore.

3. Raccogliete in un pentolino la confettura di mele cotogne, mettete sul fuoco e fate sciogliere a fuoco dolcissimo. A questo punto aggiungete la panna fresca, emulsionate per bene e lasciate cuocere finché non avrete ottenuto un composto fluido ma corposo

4. Trascorso il tempo di riposo, sfornate la bavarese e trasferitela in un piatto da portata. Versate in superficie la colatura ancora calda: lo shock termico farà sì che si solidifichi in pochi istanti. Decorate a piacere con i datteri e i rametti di ribes rosso, e servite.

**UNA ORIGINALE BAVARESE
AI DATTERI SERVITA SU UNA BASE
DI PANDORO, RIFINITA
CON COPERTURA "DORATA"
ALLA CONFETTURA DI MELE
COTOGNE. PER CHIUDERE
IN DOLCEZZA E FRESCHEZZA
I PRANZI DELLE FESTE.**

Il consiglio

Per ottenere la pasta di datteri, snocciate i datteri e metteteli a bagno in acqua fredda per almeno mezz'ora. Trascorso questo tempo, metteteli a bollire dell'acqua in un pentolino, unite i datteri e fateli cuocere per pochi minuti. Scolateli e riduceteli in purea con un mixer a immersione. Lasciate raffreddare per bene prima di utilizzare. Questo procedimento agevola la reidratazione dei frutti e lo sprigionamento dei loro aromi, per ottenere una pasta dalla consistenza morbida e dal profumo intenso.





CHE TRIO!

SCENOGRAFICI E CREATIVI, ASPICI, TERRINE E PÂTÉ SONO PERFETTI PER SOLLETICARE IL PALATO E STUPIRE GLI OSPITI. DA PREPARARE IN ANTICIPO, QUINDI ANCHE ESTREMAMENTE PRATICI, NON POSSONO MANCARE NEI MENU DI FESTA

a cura della redazione; ricette, foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI e AMBRA ORAZI

Bis di aspice

Ingredienti (per 6 persone)

5 fogli di colla di pesce (10 g)
550 ml di brodo vegetale
300 g di fesa di tacchino
250 g di filetto di tonno al naturale
10 alici marinate
1 ciuffo di prezzemolo
cetriolini sott'aceto
peperoni a filetti sott'aceto
pomodori secchi sott'olio
olive nere snocciolate
pane nero di segale
olio extravergine di oliva; sale



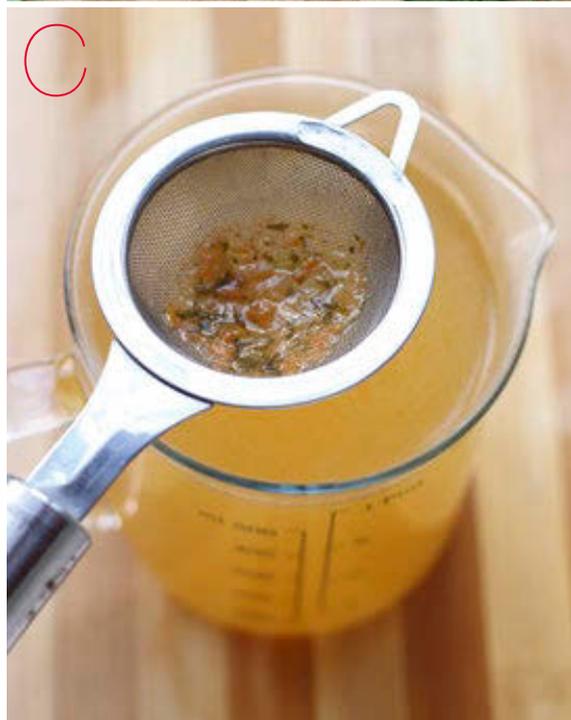
Preparazione

1. Tagliate a rondelle le olive, scolate e tamponate i sott'olio e i sottaceti. Fate a filetti i pomodori secchi e tagliate in obliquo i cetriolini (**foto A**). Tagliate a cubetti il tacchino e fatelo dorare in una padella con un filo di olio. Salate e tenete da parte. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Fate scaldare il brodo, senza portarlo a bollire, quindi spegnete, strizzate la colla di pesce e incorporatela al brodo (**foto B**).

2. Filtrate il brodo in gelatina in modo da non avere residui (**foto C**) e tenete da parte. Distribuite un velo di gelatina sul fondo di stampini monoporzione in silicone e sistemate il primo strato di ingredienti: cominciate con i peperoni, le olive e i cetriolini per l'aspic di carne (**foto D**) e con 2 foglie di prezzemolo, 1 alice e qualche filetto di pomodoro secco per l'aspic di pesce.

3. Versate uno strato di gelatina e mettete in freezer per una decina di minuti avendo cura di spostare gli stampi su una base rigida. Quando la gelatina inizierà a rapprendersi leggermente, togliete gli stampi dal freezer e proseguite con un nuovo strato: aggiungete i cubetti di tacchino e dei filetti di peperoni nell'aspic di carne (**foto E**) e il filetto di tonno nell'aspic di pesce. Ricoprite tutto con la gelatina e trasferite in frigorifero per almeno 6 ore.

4. Trascorso il tempo di riposo, sformate delicatamente gli aspic e serviteli accompagnandoli con dei crostini di pane nero.





UNA RICETTA AL GIORNO

*Pâté toscano
di fegatelli di pollo*





Ingredienti (per 4 pezzi)

400 g di fegatelli di pollo; **2** scalogni; **1-2 foglie** di salvia
cognac; pane toscano sciapo; burro; olio extravergine di
oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Lavate e scolate i fegatelli. Tritate finemente gli scalogni e fateli rosolare in una padella con un filo di olio e una noce di burro. Aggiungete i fegatelli, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe (**foto A**). Unite le foglie di salvia e fate cuocere per 10 minuti.

2. Quasi al termine della cottura, alzate la fiamma e sfumate con 1/2 bicchierino di cognac (**foto B**). Eliminate la salvia e raccogliete i fegatelli nel bicchiere di un mixer (**foto C**). Iniziate a frullare versando a filo l'olio necessario a ottenere una crema densa e omogenea (**foto D**). Tagliate il pane toscano a fettine, spalmate il pâté ottenuto e servite.



Terrina: è una preparazione che prende il nome dal contenitore in cui viene formata, cotta e spesso anche portata in tavola, ovvero una terrina di terracotta smaltata o di ceramica da forno dotata di coperchio forato per la fuoriuscita del vapore durante la cottura a bagnomaria. Si realizza partendo da ingredienti per lo più crudi e non necessariamente tritati. La terrina, a differenza del pâté, va affettata e non spalmata. Spesso le sue componenti sono "tenute insieme" da uno strato

di gelatina, aggiunto dopo la cottura.

Pâté: è un impasto a base di carne, pesce o vegetali prima cotti e poi finemente tritati e infine legati da un grasso (di solito il burro). La caratteristica consistenza finale del pâté è pastosa, densa e spalmabile.

Aspic: nome di origine francese di una preparazione – che può essere di carne, pesce, verdura o frutta, cotta, fatta raffreddare e presentata in gelatina nello stampo da aspic.

Terrina di coniglio salsiccia e fiori di zucca

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di coniglio disossato; **3** salsicce fresche
10 prugne secche snocciolate; **14** fiori di zucca
1 spicchio di aglio; **30 g** di mandorle non pelate
1 ciuffo di erbe aromatiche (cerfoglio, timo e coriandolo)
 prosciutto; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Con un coltello tritate il coniglio e trasferitelo in una ciotola. Condite con le erbe aromatiche, tritate, una macinata di pepe, un pizzico di sale e un filo di olio. Aggiungete infine lo spicchio

di aglio, tagliato a metà, e un goccio di prosciutto. Mescolate, coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare per almeno 6 ore.

2. Pulite i fiori di zucca rimuovendo il pistillo e il peduncolo. Apriteli, sciacquateli e metteteli ad asciugare. Rimuovete il budello dalle salsicce. Aprite le prugne secche e riempite ciascuna con un cucchiaino di salsiccia. Tenete tutto da parte. Foderate una terrina con un foglio di carta forno, bagnato e strizzato, e sistemate all'interno i fiori di zucca, sovrapponendoli leggermente e facendoli debordare oltre lo stampo.

3. Eliminate l'aglio dalla carne e riempite la terrina con la metà del composto. Compattate con il dorso di un cucchiaio e distribuite uno strato di salsiccia. Sistemate una doppia fila di prugne ripiene e alternatele a qualche mandorla. Ricoprite con il composto restante e compattate ancora. Richiudete la superficie con un paio di fiori di zucca e ripiegate le punte debordanti.

4. Coprite la terrina con un foglio di alluminio e infornate a bagnomaria a 180 °C per circa 1 ora. Sforstate, scolate i liquidi in eccesso e pressate per un paio di ore. Fate riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Servite a fette con un'insalatina.



ACCORDO
DI FILIERA
DEL GRANO DA MACINA
CONSORZIO AGRARIO
DI LATINA
CAMPO CAPUTO

Incantesimo napoletano.



Ancora e solo dal grano.

Pochi sanno che una buona miscela di grano dà vita ad una magica armonia tra la farina e le mani del maestro impastatore, cultore della tradizione napoletana. Ottenere un piccolissimo, perfetto granello di farina necessita di una grande attività. Il grano è selezionato con la massima cura partita per partita, con specifiche analisi di laboratorio. È **macinato lentamente** per lasciare infatti glutine, amido e gusto. **Senza additivi** lavorato seguendo un diagramma specifico. Il segreto c'è, non si vede, ma si gusta al primo assaggio.



Il mulino di Napoli





CHE SPETTACOLO!

TIMBALLI E SFORMATI, I PIATTI DELLA FESTA PER ANTONOMASIA, DIVENTANO ANCORA PIÙ RICCHI E SPETTACOLARI. DAGLI IMPASTI CONFEZIONATI AD ARTE FINO ALLE SUCCULENTE FARCITURE, È TUTTO MERITO DI CRISTINA LUNARDINI. "SFOGLIARE" PER CREDERE

a cura della redazione; ricette di CRISTINA LUNARDINI - foto e styling di MARINA DELLA PASQUA



Timballo dolce-salato con porcini zucca e salsiccia

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di maccheroni rigati
300 g di porcini già puliti
200 g di zucca già mondata
3 salsicce; **1** scalogno; **1 rametto**
di rosmarino; **1** uovo; burro
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la pasta frolla

500 g di farina debole
300 g di burro
50 g di zucchero a velo
7 g di sale di Cervia
150 g di parmigiano grattugiato; **1** uovo

per la besciamella

50 g di burro; **50 g** di farina; **1/2 l** di latte
50 g di parmigiano grattugiato
noce moscata in polvere; sale

Preparazione

1. Per la pasta: lavorate il burro con lo zucchero in una ciotola; incorporate l'uovo, il sale, il parmigiano e infine la farina, e proseguite a impastare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno 2 ore in frigorifero.



2. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in un tegame; unite la farina, in un solo colpo, e fate tostare a fuoco moderato fino a ottenere un colore dorato. Versate a filo il latte caldo, fate riprendere il bollore, incorporate il parmigiano grattugiato e un pizzico di noce moscata e di sale, e fate cuocere fino ad addensamento. Spegnete e tenete da parte.

3. Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in una padella capiente con un filo di olio; unite la zucca, tagliata a cubetti, e il rosmarino, e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete i funghi, fatti a tocchetti, e proseguite la cottura per una decina di minuti.

4. In un'altra padella fate rosolare le salsicce, spellate e sgranate; prelevatele, scolandole bene dal grasso in eccesso, aggiungetele alle verdure e proseguite la cottura per qualche minuto ancora. Aggiustate di sale e di pepe. Lessate la

pasta in acqua bollente e salata, scolatela al dente, conditela con una noce di burro e con le verdure, e lasciate intiepidire.

5. Imburrate una tortiera e foderate il fondo e i bordi con la carta forno, lasciandola leggermente debordare di qualche cm. Tirate la pasta con un matterello allo spessore di 3-4 mm e rivestite la tortiera, facendo sporgere anche questa di circa un dito oltre il bordo. Versate all'interno la pasta e compattatela con un cucchiaio formando una cupoletta al centro. Ricoprite con un disco di pasta, eliminate la parte di carta forno sporgente e sigillate bene i bordi.

6. Fate un foro al centro e spennellate la superficie con l'uovo, leggermente sbattuto. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 25-30 minuti. Sfornate e fate riposare per una decina di minuti. Sformate delicatamente il timballo, trasferitelo in un piatto da portata e servite.

*Timballo
di tagliatelline
con polpettine
e broccoletti*



Ingredienti (per 4 persone)

300 g di passata di pomodoro
500 g di broccoletti già lessati
100 g di di pecorino in scaglie
3 fogli di pasta fillo
2 spicchio di aglio
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

per la pasta

300 g di farina 0; **3 uova**

per le polpettine

200 g di polpa di vitello macinata
200 g di salsiccia
1 uovo
100 g di parmigiano
1/2 bicchiere di latte
 pangrattato
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina; unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2. Per le polpettine: raccogliete il macinato di vitello in una ciotola; unite la salsiccia, spellata e sgranata, l'uovo, il parmigiano grattugiato, 50 g di pangrattato, il latte e un pizzico di sale e di pepe. Impastate per bene, formate tante piccole polpettine, passatele nel pangrattato e trasferitele in una teglia, foderata con carta forno. Conditele con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. Sfornate e tenete da parte.

3. Fate rosolare 1 spicchio di aglio in un tegame con un filo di olio. Versate la passata di pomodoro e lasciate insaporire per qualche minuto, quindi unite le polpettine e proseguite la cottura per una decina di minuti. Regolate di sale e di pepe. Fate rosolare 1 spicchio di aglio in una padella, trasferite i broccoletti, ben strizzati, salate e fate ripassare per una decina di minuti. Spegnete e tenete da parte.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tante tagliatelline spesse circa 1/2 cm. Lessatele in acqua bollente e salata, quindi scolatele al dente e conditele con il sugo e le polpettine. Aggiungete i broccoletti ripassati e metà scaglie di pecorino, e mescolate per bene.

5. Con un filo di olio ungete uno stampo da forno e rivestitelo con i fogli di pasta fillo, lasciandoli leggermente debordare e unguendo i vari strati sempre con un po' di olio. Versate le tagliatelline condite, accartocciate la pasta fillo attorno al bordo e cospargete con le scaglie di pecorino restanti. Infornate a 160 °C e fate cuocere per circa 20 minuti o comunque fino a doratura. Sfornate e lasciate riposare per almeno mezz'ora, quindi portate in tavola e servite.



*Vol-au-vent
con mezzemaniche
bisque di mazzancolle
e carciofi
(pag. 66)*

Vol-au-vent con mezzemaniche bisque di mazzancolle e carciofi



Ingredienti (per 4-6 persone)

3 dischi di pasta sfoglia
350 g di mezzemaniche
20 mazzancolle; **2 carciofi**
2 scalogni; **1 bicchierino** di brandy
2 spicchi di aglio
1 rametto di timo; **1 ciuffo** di prezzemolo
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

per la bisque

teste e carapaci delle mazzancolle
1 bicchiere di vino bianco secco
1 carota
50 g di gambi di sedano
50 g di scalogno
1 pomodoro maturo
1 mazzetto aromatico
 (prezzemolo, alloro e timo)
 olio extravergine di oliva
 pepe

Preparazione

1. Sgusciate le mazzancolle, tenetele da parte in fresco e conservate teste e carapaci. Preparare la bisque: pulite gli odori, tritateli e fateli rosolare in una casseruola con un filo di olio; unite le teste, i carapaci e il pepe in grani, e lasciate tostare per bene. Bagnate con il vino e sfumate, quindi profumate con il mazzetto aromatico, coprite con acqua fredda e fate cuocere per circa mezz'ora. Passate il tutto a un colino, rimettete sul fuoco e fate restringere. Spegnete e tenete da parte.

2. Ritagliate al centro 2 dischi di pasta sfoglia, così da ottenere 2 anelli larghi

3-4 cm; inumidite la pasta con un goccio di acqua e sovrapponetevi i 2 anelli sul disco intero. Trasferite il vol-au-vent in una teglia, foderata con carta forno, e punzecchiate il centro con i rebbi di una forchetta. Infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 20 minuti o comunque fino a doratura.

3. Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliateli a julienne sottile. Fate rosolare gli spicchi di aglio in una padella con un filo di olio; unite i carciofi, profumate con il timo, regolate di sale e di pepe e fate saltare a fuoco vivace per una decina di minuti.

4. Tagliate le mazzancolle a metà per il lungo, lasciandole attaccate nell'ultima parte della coda. Tritate finemente gli scalogni e fateli rosolare in una padella con un filo di olio; unite le mazzancolle, aggiustate di sale e di pepe, sfumate con il brandy e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete i carciofi, lasciate insaporire e poi spegnete.

5. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatela molto al dente, trasferitela in padella con il condimento e portate a cottura aggiungendo man mano un goccio di bisque (fate attenzione alla quantità di sale: la bisque, riducendosi, darà molta sapidità). Fate scaldare il vol-au-vent in forno per 5 minuti, trasferitelo caldo su un piatto da portata e farcitelo con le mezzemaniche. Profumate con il prezzemolo tritato e servite.

Sformato di pappardelle biancoverde con fonduta e radicchio rosso

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di pasta fresca all'uovo
300 g di pasta fresca all'uovo con spinaci
2 cespi di radicchio trevigiano
80 g di parmigiano
1/2 bicchiere di vino rosso
1 scalogno
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i cespi di radicchio, lavateli accuratamente e tagliate le foglie a julienne. Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con un filo di olio; unite il radicchio, salate, pepate e lasciate rosolare per qualche minuto. Bagnate con il vino, fate asciugare completamente e infine spegnete.

2. Tirate le due paste e ricavate delle sfoglie sottili e rettangolari da 10x20 cm. Sbollentate 3 sfoglie gialle e 3 verdi per 3 secondi in acqua bollente e salata, quindi scolatele e sistematele delicatamente su un panno, pulito e spolverizzato con il parmigiano. Ungete con un filo di olio uno stampo da 24 cm di diametro e rivestite il fondo con le sfoglie, alternando i colori e sovrapponendole leggermente.

3. Tagliate il resto della pasta in tante pappardelle e lessatele in acqua bollente. Scolatele molto al dente e conditele con la fonduta e il radicchio. Versate il tutto nello stampo e ripiegate le sfoglie di pasta verso l'interno. Cospargete con abbondante parmigiano grattugiato e infornate a 180 °C per circa 25 minuti. Sfornate e lasciate riposare per almeno mezz'ora, quindi portate in tavola e servite.



Fonduta di formaggi

Fate sciogliere 40 g di burro in una casseruola; unite 40 g di farina, mescolate e fate tostare. Versate a filo 1/2 l di latte caldo e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Incorporate 50 g di parmigiano, 80 g di fontina e 50 g di taleggio, grattugiati, e fate sciogliere. Quindi regolate di sale e di pepe e poi spegnete.

Sformato di pappardelle biancoverde con fonduta e radicchio rosso



una *f*ESTA SERENISSIMA



*Bigoli al ponte
(pag. 70)*

Tarona con le prugne
(pag. 70)



I PIATTI TIPICI DELLA CUCINA VENETA
VENGONO PREPARATI CON SAPIENZA
E AMORE DA MARILDA DONÀ
E NORMA CARIOLATO, PROTAGONISTE
DEL PROGRAMMA "RISI E BISI".
PER UN PRANZO ALL'INSEGNA
DELLA TRADIZIONE E DEL GUSTO

a cura della redazione; ricette di MARILDA DONÀ e NORMA CARIOLATO
foto e styling di AMBRA ORAZI



Bigoli al ponte**Ingredienti** (per 4 persone)

300 g di farina; **4 uova**
300 g di fegatelli di pollo
120 g di burro; **1** scalogno
1 costa di sedano; **1** carota
1 ciuffo di salvia
1 bicchiere di vino bianco secco
100 g di Grana Padano grattugiato
 olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina; unite al centro le uova e un filo di olio, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, copritela con un telo pulito e lasciate riposare per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, passate l'impasto al torchio e ricavate i bigoli.
2. Pulite lo scalogno, la carota e il sedano e lasciateli interi. Trasferiteli in una casseruola e unite la metà del burro e un filo di olio. Aggiungete 1-2 foglie di salvia e i fegatelli, ben puliti e interi, e fate cuocere lentamente per circa 20 minuti. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi spegnete e lasciate intiepidire.
3. Togliete lo scalogno, la salvia, la carota e il sedano. Prelevate i fegatelli, tritateli al coltello e rimetteteli nella casseruola. Lessate i bigoli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e versateli nella casseruola con i fegatelli. Unite il burro restante e il grana grattugiato, e mantecate su fiamma vivace. Impiattate, guarnite con qualche fogliolina di salvia e servite.

Faraona con le prugne**Ingredienti** (per 4-6 persone)

1 faraona da **1,2 kg**
200 g di salsiccia
60 g di burro
400 g di prugne secche già snocciolate
1 ciuffo di salvia
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Preparazione

1. Pulite la faraona e passatela sulla fiamma del fornello per eliminare l'eventuale peluria. Massaggiate con un pizzico di sale e di pepe, e farcite con la salsiccia, spellata e sgranata, la salvia, il rosmarino e alcune prugne.
2. Legate la faraona con spago da cucina e trasferitela in una pirofila da forno. Irrorate con l'olio e cospargete la superficie con qualche ciuffetto di burro. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 1 ora bagnando di tanto in tanto con un goccio di acqua. Unite le prugne e il burro restante, e portate a cottura.
3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e trasferite in un piatto da portata. Irrorate con il fondo di cottura, guarnite con le prugne, tagliate a fette e servite.

*Crostata di radicchio***Ingredienti****per la pasta frolla**

140 g di farina; **70 g** di zucchero
70 g di burro; **1** uovo

per la farcia

250 g di radicchio rosso di Treviso
1/2 cipolla; **2** uova; **70 g** di zucchero
25 g di farina; **165 g** di latte; burro
 olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Fate la classica fontana con la farina; unite lo zucchero, il burro e l'uovo, e impastate velocemente fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.
2. Intanto sbucciate la cipolla e tritatela. Fatela appassire in una padella con un filo di olio e una noce di burro. Unite il radicchio, tagliato a julienne, salate, pepate e fate saltare per almeno 5 minuti. Spegnete e fate raffreddare.
3. Montate i tuorli con lo zucchero e la farina; versate a filo il latte bollente, rimettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete e fate raffreddare. Unite il radicchio e amalgamate ancora. Incorporate infine gli albumi montati a neve ben ferma.
4. Stendete la pasta frolla e rivestitevi una teglia. Versate il composto e livellate con il dorso di un cucchiaio. Guarnite la superficie con delle striscioline di pasta e infornate a 180 °C per circa 30 minuti o comunque fino a doratura. Sfornate e lasciate intiepidire, quindi sfornate, trasferite in un piatto da portata e servite a fette.

Crostata di radicchio





PASTE RIPIENE

PREPARATI A MANO, COME VUOLE LA TRADIZIONE, TORTELLI, AGNOLOTTI E RAVIOLI NON POSSONO MANCARE SULLA TAVOLA DELLE GRANDI OCCASIONI. FARCITI CON RIPIENI RICCHI E FONDENTI, SORPRENDONO PER LE RAFFINATE SFUMATURE DI GUSTO

a cura della redazione; ricette, foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI



Tortelli alla zucca su bisque di crostacei

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina tipo 0 (più altra per spolverizzare)
2 uova medie; **300 g** di crostacei misti (gamberoni, mazzancolle; e gamberi); **1** patata già sbucciata
1 limone; **1 spicchio** di aglio; **6** pomodorini
1/2 costa di sedano; **1** carota; **1/2** cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco secco
olio extravergine di oliva; sale e pepe rosa

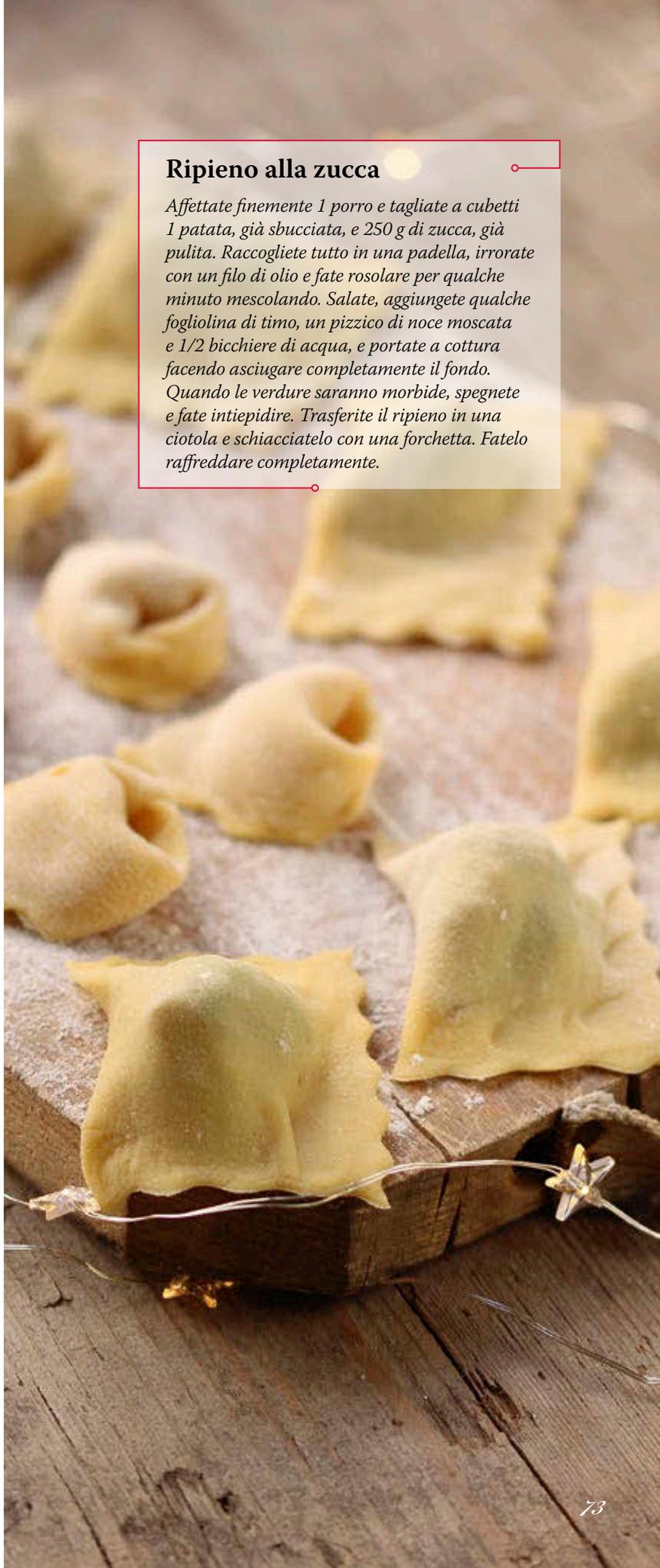
per il ripieno (vedi qui a lato)

Preparazione

- 1.** Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per almeno 20 minuti. Intanto preparate la bisque: pulite i crostacei e tenete da parte teste e carapaci. Raccogliete in una pentola i pomodorini, tagliati a metà, la carota, il sedano e la patata, a cubetti, e l'aglio e la cipolla, finemente tritati. Aggiungete le teste e i carapaci dei crostacei, irrorate tutto con un filo di olio e fate soffriggere mescolando per qualche minuto.
- 2.** Bagnate con il vino e lasciate evaporare. Coprite con acqua bollente, salate, profumate con la scorza grattugiata di limone e una macinata di pepe, e portate a bollore. Incoperchiate, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa 40 minuti mescolando di tanto in tanto e schiacciando i gusci con un cucchiaio di legno. Quando il liquido comincerà a restringersi, spegnete e filtrate la bisque con un colino.
- 3.** Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare spessa 2-3 mm. Con una rotella dentellata ricavate tanti quadrati da circa 4 cm di lato. Sistemate al centro di ogni quadrato una noce di ripieno alla zucca. Con un pennellino inumidite i bordi della pasta e richiudete i quadrati in modo da formare dei triangoli. Richiudete le due estremità laterali del triangolo ottenuto, in modo da formare i tortelli. Trasferiteli man mano su un tagliere ben infarinato.
- 4.** Lessate i tortelli in acqua bollente e salata. Intanto scaldate la bisque e distribuitela nei piatti da portata. Scaldate una padella antiaderente, mettete i crostacei sgrassati e fateli saltare per qualche minuto. Scolate i tortelli e distribuitene 5 o 6 in ogni piatto. Ultimare con i crostacei, qualche cucchiaino di bisque, un filo di olio crudo e una macinata di pepe rosa, e servite.

Ripieno alla zucca

Affettate finemente 1 porro e tagliate a cubetti 1 patata, già sbucciata, e 250 g di zucca, già pulita. Raccogliete tutto in una padella, irrorate con un filo di olio e fate rosolare per qualche minuto mescolando. Salate, aggiungete qualche fogliolina di timo, un pizzico di noce moscata e 1/2 bicchiere di acqua, e portate a cottura facendo asciugare completamente il fondo. Quando le verdure saranno morbide, spegnete e fate intiepidire. Trasferite il ripieno in una ciotola e schiacciatelo con una forchetta. Fatelo raffreddare completamente.



*Agnolotti al brasato con sugo all'acciuga***Ingredienti** (per 4 persone)

300 g di farina tipo 0; **3** uova medie; **200 g** di erbe fresche (bietole e spinacini); **500 g** di carne di manzo (tipo cappello del prete); **1** cipolla; **1** bicchiere di vino rosso; **1-2 foglie** di alloro; **1 l** di brodo di carne; Grana Padano grattugiato; olio extravergine di oliva; sale e pepe
per il sugo: **400 g** di pomodori pelati; **1 spicchio** di aglio
3 acciughe; **1 ciuffo** di prezzemolo; olio extravergine di oliva; sale e

Preparazione

1. Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con un filo di olio; aggiungete la carne e l'alloro, e fate rosolare. Sfumate con il vino, coprite con metà brodo ben caldo, aggiustate di sale e

di pepe e portate a bollore. Incoperchiate e fate cuocere a fuoco dolce per un paio d'ore aggiungendo il brodo man mano che si asciuga. Spegnete e tenete da parte.

2. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per almeno 20 minuti. Intanto trasferite 3/4 di carne, fatta a cubetti, in un mixer da cucina. Unite 3-4 cucchiaini di grana e le erbe, salate, pepate e frullate fino a ottenere un composto denso (eventualmente aggiungete qualche cucchiaino di fondo di cottura della carne).

3. Per il sugo: fate soffriggere l'aglio in una padella con un filo di olio; aggiungete le acciughe e fatele sciogliere dolcemente. Unite la carne restante, sminuzzata, e lasciate insaporire. Versate i pelati, schiacciateli, salate, incoperchiate e fate cuocere per circa un'ora.

4. Prendete una porzione di pasta e stendetela in una sfoglia stretta e lunga, spessa 2-3 mm. Sistemate una noce di ripieno ogni 4 cm. Inumidite leggermente la pasta intorno a ogni ripieno. Stendete la striscia di pasta restante e sovrapponetela alla prima. Sigillate con i polpastrelli e tagliateli a forma rettangolare con una rotella dentellata. Lessate gli agnolotti in acqua bollente e salata, scolateli e conditeli con il sugo. Ultimate con un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato, impiattate e servite.



*Ravioloni
agli spinaci e tuorlo fondente
con salsa al camembert*

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina tipo 0; **2** uova medie; **300 g** di spinaci già sbollentati e scolati; **4** tuorli; **40 g** di gherigli di noce
1 spicchio di aglio; olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la salsa

250 ml di panna fresca; **1** cucchiaino di farina;
1 noce di burro; **100 g** di camembert; sale

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per almeno 20 minuti.

Intanto fate rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio; aggiungete gli spinaci e fateli saltare a fuoco vivace per pochi minuti. Salate, pepate e tenete da parte.

2. Dividete la pasta a metà e tirate una prima sfoglia rettangolare spessa 2-3 mm. Con un coppapasta da 10 cm di diametro ricavate 4 dischi e metteteli su 4 quadrati di carta forno. Sistemate al centro di ogni cerchio un ciuffo di spinaci, allargateli formando un nido e adagiate delicatamente un tuorlo integro.

3. Tirate la seconda sfoglia sottile come la precedente. Trasferite i 4 dischi farciti su carta forno, uno accanto all'altro, e inumidite i bordi; ricopriteli delicatamente con la seconda sfoglia. Premete bene i bordi e con il coppapasta ricavate i ravioloni.

4. Per la salsa: fate sciogliere la noce di burro in un pentolino dal fondo spesso. Aggiungete la farina e fatela dorare; versate a filo la panna mescolando con una frusta. Salate leggermente e portate dolcemente a bollore. Unite il camembert, privato della crosta e fatto a pezzetti, e fate sciogliere completamente. Spegnete e fate riposare per qualche minuto. Aiutandovi con la base di carta forno, fate scivolare i ravioloni in una pentola con acqua fremente e salata. Fate cuocere per circa 5 minuti, quindi scolateli e trasferiteli nei piatti da portata. Completate con la salsa e le noci tritate, e servite.

*Ravioli di bollito misto
con riduzione al vino rosso
e scaglie di Grana Padano*



Ingredienti (per 4 persone)

300 g di farina tipo 0 (più altra per spolverizzare); **3 uova**
400 g di magro di vitello; **1/2** pollo (1 coscia e 1/2 petto)
1 costa di sedano; **1** patata; **1** carota; **1** cipolla
Grana Padano; olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la riduzione al vino

350 ml di vino rosso corposo; **40 g** di burro; **1 cucchiaino**
di amido (frumina o fecola); **1/2** scalogno; sale

Preparazione

1. In una pentola capiente versate 2 l di acqua, salatela, aggiungete gli odori puliti e portate a bollore. Immergete la carne, pepate, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 2 ore controllando il livello del brodo che dovrà

sempre coprire la carne. Una volta cotta, scolate la carne, tagliatela a cubetti e raccoglietela in un mixer da cucina; unite le verdure cotte, una macinata di pepe e 40 g di grana, e frullate con qualche cucchiaino di brodo fino a ottenere un composto denso e pastoso, ma non troppo asciutto.

2. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, coprite con un piatto e fate riposare per almeno 20 minuti. Prendete una porzione di pasta e stendetela in una sfoglia stretta e lunga, spessa 2-3 mm. Sistemate una noce di ripieno ogni 4 cm e inumidite leggermente la pasta intorno a ogni ripieno. Stendete la striscia di pasta restante e sovrapponetela alla prima.

3. Sigillate con i polpastrelli e tagliateli con un coppapasta circolare. Trasferiteli man mano su un piano di legno ben infarinato. Fate rosolare lo scalogno, tritato finemente, in una padella con metà burro. Aggiungete il vino, salate leggermente e lasciate evaporare fino a quando il liquido non inizierà a restringersi. Incorporate l'amido mescolando con una frusta e poi spegnete. Filtrate la riduzione ancora calda, aggiungete il burro restante e amalgamate con una frusta.

4. Lessate i ravioli in acqua bollente e salata, scolateli e conditeli con qualche cucchiaino di riduzione. Impiattate, completate con un filo di olio e le scaglie di grana, e servite.

Speck Alto Adige IGP

Tipicamente gustoso



Porta in tavola l'Alto Adige

Riscopri il piacere dei sapori semplici e genuini di questo territorio. Lasciati conquistare dal gusto inconfondibile dello Speck Alto Adige IGP.



www.speck.it





TRADIZIONE RINNOVATA

COSA SUCCEDDE
QUANDO L'AUTENTICA
TRADIZIONE EMILIANA
DELLA PASTA ALL'UOVO
INCONTRA QUELLA
RIVISITATA DELLA
CUCINA ROMANA?
QUATTRO MATRIMONI
DI GUSTO PERFETTI
PER LE CENE DI MAGRO
(SI FA PER DIRE...)

a cura della redazione
ricette, foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI

*Mezzanelle
alla puttanesca
di pomodorini gialli
e tonno fresco*

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di mezzanelle all'uovo
300 g di pomodorini gialli
250 g di tonno fresco
in un unico trancio
2 cucchiai di olive nere di Gaeta
1 cucchiaio di capperi dissalati
1 spicchio di aglio
1 pizzico di peperoncino in polvere
2 acciughe
origano secco
olio extravergine di oliva; sale



Preparazione

1. Pulite il trancio di tonno eliminando la pelle e le eventuali lische. Tagliatelo a cubetti e tenetelo da parte. Lavate e tagliate a metà i pomodorini. Pelate l'aglio e schiacciatelo con il palmo della mano. Fatelo soffriggere in una casseruola con un filo di olio insieme ai capperi e alle acciughe.

2. Aggiungete i pomodorini, le olive a rondelle snocciolate e il peperoncino.

Mescolate, salate e lasciate cuocere per qualche minuto. Aggiungete infine il tonno e proseguite la cottura mescolando di tanto.

3. Lessate le mezzanelle in acqua bollente e salata. Scolatele al dente e fatele saltare nella casseruola con il condimento aggiungendo un goccio di acqua di cottura e una spolverizzata di origano. Impiattate, ultimate con un filo di olio a crudo e servite.



I.P.

La linea Antica Tradizione abbraccia tutti i segreti della tradizione emiliana e porta sulle vostre tavole una pasta all'uovo autentica e gustosa, proprio come quella di una volta. Come le nostre Tagliatelle, dalla sfoglia ruvida e porosa, prodotte solo con uova allevate a terra di prima qualità e grano 100% italiano.



Spaghettoni ruvidi alla carbonara di gamberi e zeste di limone

Ingredienti

(per 4 persone)

360 g

di spaghettoni ruvidi

400 g di gamberi

4 tuorli

1 uovo

4 cucchiaini di pecorino romano grattugiato

1 limone

50 g di guanciale sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i gamberi: rimuovete la testa, il carapace e il budello. Tritateli grossolanamente e teneteli da parte. In una ciotola capiente sbattete l'uovo con i tuorli, un pizzico di sale, il pecorino e un'abbondante macinata di pepe. Tenete da parte.

2. Tagliate a listerelle il guanciale e fatelo rosolare in una padella antiaderente; aggiungete i gamberi e fateli cuocere per qualche minuto. Intanto lessate gli spaghettoni in

acqua bollente e salata. Scolateli al dente e versateli nella ciotola con il composto di uova. Unite i gamberi e il guanciale rosolati, e mantecate per bene. Profumate con una macinata di pepe e una generosa grattugiata di zeste di limone, impiattate e servite.



Tagliatelle alle ortiche cacio e pepe con polpo piastrato

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di tagliatelle alle ortiche; **250 g** di burrata
1 polpo verace da **700 g**; **1/2 bicchiere** di vino bianco
olio extravergine di oliva; sale e pepe



Preparazione

1. Pulite il polpo e sciacquatelo sotto l'acqua corrente fredda. Fate scaldare un filo di olio in una casseruola capiente e sistemate il polpo facendo scottare prima i tentacoli. Sfumate con il vino e fate cuocere per qualche minuto.

Bagnate con un bicchiere di acqua, incoperchiate, e proseguite la cottura a fuoco dolce per circa un'ora, senza mai aprire la pentola (monitorando soltanto che non si attacchi). Spegnete e fate intiepidire, sempre senza togliere il coperchio.

2. Intanto raccogliete la burrata in un mixer da cucina, unite un filo di olio e una macinata di pepe, e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

3. Prelevate il polpo, tagliate i tentacoli e fateli scottare in una padella antiaderente con un

filo di olio su fiamma altissima; dovranno apparire lucidi e glassati. Spegnete e tagliateli a pezzetti. Lessate la pasta in acqua bollente e salata, scolatela al dente e conditela con la crema di burrata, una macinata di pepe e il polpo a tocchetti. Impiattate e servite.

Reginelle all'amatriciana di cozze

Ingredienti

(per 4 persone)

250 g di reginelle
all'uovo

1 kg di cozze

60 g di guanciale

300 g di polpa
di pomodoro

pecorino romano
grattugiato

1 spicchio di aglio
olio extravergine
di oliva; sale

Preparazione

1. Raschiate le cozze sotto l'acqua corrente fredda, scolatele e trasferitele in una capiente padella con un filo di olio. Incoperchiate e fatele cuocere a fiamma vivace fino a quando non risulteranno tutte aperte. Rimuovete i gusci, tenete da parte i muscoli e filtrate il liquido di cottura con un colino.

2. Pelate lo spicchio di aglio e schiacciatelo con il palmo della mano. Fatelo rosolare in una padella con un filo di olio e il guanciale, tagliato a listerelle

sottili. Togliete l'aglio, versate la polpa di pomodoro, salate leggermente e fate insaporire. Aggiungete gradualmente il liquido filtrato delle cozze, man mano che il sughetto si restringe, e infine i muscoli.

3. Intanto lessate la pasta in acqua bollente e salata. Scolatela al dente e fatela saltare in padella insieme al condimento per qualche minuto. Spegnete, mantecate con abbondante pecorino, impiattate e servite.



COLAVITA

L' EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

un Italiano Vero



www.colavita.it



NATALE IN SICILIA

I PIATTI TIPICI DELLE FESTE DICEMBRINE VENGONO RIVISITATI, IN VERSIONE MINI E GOLOSISSIMA, DAI FRATELLI SCIANNA. NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE (O QUASI!)

a cura della redazione
ricette di STEFANIA SCIANNA
foto e styling di EMANUELA TROTTA

Cardi in pastella

Ingredienti (per 10 persone)

1,2 kg di cardì; **1 limone**
300 g di farina 00
100 g di acciughe sotto sale
olio di semi di arachide; sale

Preparazione

1. Pulite i cardì eliminando le parti più dure e i filamenti; tagliateli a pezzetti e immergeteli in acqua acidulata con succo di limone per una ventina di minuti. Scolateli e lessateli in acqua bollente e salata per circa mezz'ora. Scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

2. Preparate una pastella: raccogliete la farina in una ciotola, versate a filo 2 bicchieri di acqua e stemperate per bene con una frusta. Aggiungete le acciughe, lavate e tritate finemente al coltello, e mescolate ancora.

3. Tuffate i cardì nella pastella, prelevateli e frigeteli in abbondante olio di semi ben caldo. Quando saranno leggermente dorati e croccanti, scolateli e fateli asciugare su carta paglia. Serviteli ben caldi.



In abbinamento:
Brut Metodo Classico Carricante
azienda Planeta

Cuccia di Santa Lucia

Ingredienti (per 10 persone)

400 g di grano; **300 g** di ceci; **100 g** di castagne secche
20 g di semi di finocchietto; **50 g** di finocchietto selvatico
1 foglia di alloro; **1 spicchio** di aglio
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

- 1.** Mettete in ammollo in acqua il grano per 3 giorni, i ceci per 24 ore e le castagne per 1 notte. Trascorso il tempo di riposo, sciacquate per bene sotto l'acqua corrente e scolate il tutto. Raccogliete in un tegame il grano, l'alloro e l'aglio, coprite con abbondante acqua, salate e fate cuocere per 1 ora e 1/2.
- 2.** A questo punto aggiungete i ceci e proseguite la cottura per 1 ora e 40 minuti, facendo attenzione che la zuppa non si asciughi troppo. Eliminate l'aglio e l'alloro. A parte, lessate le castagne in abbondante acqua per circa 1 ora; quando saranno morbide, scolatele e unitele alla zuppa (tenetene qualcuna da parte).
- 3.** Fate dorare i semi di finocchietto in un pentolino con 2 cucchiaini di olio; unite le castagne tenute da parte, sbriciolate grossolanamente, e fate insaporire per qualche minuto. Unite il tutto alla zuppa e aggiustate di sale e di pepe. Distribuite la zuppa nelle cocotte, guarnite con il finocchietto selvatico e servite.



In abbinamento:
Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.
"Forfice" Azienda Paolo Cali

Il braciolone di cotenna

Ingredienti

(per 10 monoporzioni)

700 g di cotenna fresca
in una fetta unica
50 g di caciocavallo grattugiato
200 g di mollica di pane raffermo
700 ml di passata di pomodoro
1 cipolla dorata; **1** scalogno
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di zucchero
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

- 1.** Fiammeggiate la cotenna e raschiatela per eliminare l'eventuale peluria. Strofinatela con il sale e poi sciacquatela accuratamente. Sbollentatela per 1 minuto, quindi scolatela e trasferitela sul piano di lavoro. Ricavate 10 rettangoli di uguali dimensioni e tenete da parte.
- 2.** Fate appassire la cipolla, tritata, in una padella con un filo di olio. Unite la mollica, il caciocavallo grattugiato, il concentrato di pomodoro, sciolto in poca acqua calda, lo zucchero e un pizzico di sale, e proseguite la cottura per una decina di minuti. Spegnete e fate raffreddare.
- 3.** Distribuite il ripieno sui rettangoli di cotenna, arrotolateli e legateli con lo spago da cucina. Fate scaldare un filo di olio in un tegame, unite le bracirole e l'alloro, e fate rosolare per qualche minuto da entrambi i lati. Spegnete e tenete da parte.
- 4.** Fate soffriggere lo scalogno, tritato, in un tegame con un filo di olio; unite la passata, e fate cuocere per 15 minuti. Disponete le bracirole e proseguite la cottura per un paio di ore a fuoco lento. Velate i piattini con il sugo, sistemate le bracirole e servite.



In abbinamento:

*Guarnaccio Perricone Sicilia Doc
azienda Tasca d'Almerita*

Ravioli dolci miele e cannella

Ingredienti (per 10 persone)

500 g di farina 00; 2 uova
150 ml di marsala
100 ml di olio extravergine di oliva
500 g di ricotta di pecora
120 g di zucchero
50 g di zuccata a dadini
200 g di miele; cannella in polvere



In abbinamento:

"Terre Arse" Marsala Vergine Florio

Preparazione

1. Fate la classica fontana con la farina; unite al centro 1 uovo, l'olio, il marsala e 1 cucchiaino di zucchero, e lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

2. Setacciate la ricotta e raccoglietela in una ciotola. Aggiungete l'uovo e lo zucchero rimasti, la zuccata e un pizzico di cannella, e amalgamate per bene. Trascorso il tempo di

riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliate delle strisce larghe circa 10 cm.

3. Distribuite sopra tante noci di ripieno, a intervalli regolari, e ripiegate la pasta sul ripieno. Sigillate i bordi e ritagliate delle mezzelune. Lessate i ravioli in abbondante acqua per 6-7 minuti, quindi scolateli su un canovaccio e fateli asciugare per bene. Trasferiteli nei vassoietti e irrorateli con il miele fuso. Spolverizzateli con un po' di cannella e serviteli tiepidi.



Biancomangiare con latte di mandorla

Ingredienti

(per 15 porzioni)

1 l di latte di mandorla
di Avola

100 g di amido di mais

180 g di zucchero

60 g di mandorle di Avola
già tostate

120 g di ribes rosso

Preparazione

1. Raccogliete le mandorle e 60 g di zucchero in una padella; bagnate con 1 cucchiaio di acqua, mettete sul fuoco e fate cuocere senza mescolare troppo. Quando lo zucchero inizierà a dorare e ad attaccarsi alle mandorle, spegnete e trasferite su un foglio di carta forno. Fatele raffreddare e tritatene una parte.

2. Stemperate l'amido in poco latte freddo, quindi incorporate lo zucchero e il latte

rimanenti. Mettete sul fuoco a fiamma moderata e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento.

3. Distribuite uno strato di mandorle tritate all'interno dei bicchierini e versate sopra il biancomangiare. Completate con qualche mandorla pralinata intera e qualche rametto di ribes, e trasferite in frigorifero fino al momento di servire.



In abbinamento:

Malvasia delle Lipari Passito
DOC, azienda Carlo Hauner

SOLARELLI

Dal produttore, il meglio.



SOLARELLI è il marchio che identifica una gamma di frutta e ortaggi di alta qualità, al meglio della maturazione, del sapore, del profumo. Prodotta esclusivamente nelle aree del nostro Paese più vocate per specie e stagionalità, secondo rigorosi disciplinari che esprimono il massimo di innovazione e qualità. Una gamma estesa di prodotti, con un bollino che li distingue e un packaging pratico ma elegante, che sottolineano anche nei colori il valore tutto italiano dei prodotti.

APOFRUIT Italia soc. coop. agricola
Viale della Cooperazione, 400 • 47522 Pievesestina di Cesena (FC) - Italy • Tel. +39.0547.414822 • Fax +39.0547.414867
www.solarelli.it • E-mail: info@apofruit.it



GENERAZIONE X-MAS



IL NUOVO FAST FOOD?
È SANO, LEGGERO
E GUSTOSO. GRAZIE
ALLA TECNOLOGIA
E ALLA SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO DI PHILIPS
AIRFRYER

a cura della redazione
ricette, foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI

*Cosce di pollo
alla paprica
con dip allo yogurt*

Ingredienti (per 4 persone)

4 cosce di pollo con la pelle
5 **cucchi**ai di farina di mais
per polenta
5 **cucchi**ai di pangrattato
paprica dolce
1 **cucchi**aiolo di olio
extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mescolate in un vassoio la farina di mais, il pangrattato, un pizzico di sale e di pepe, e la paprica (**foto A**). Spennellate ogni coscia di pollo con poco olio e ricopritela con la panatura premendo bene con le mani per farla aderire completamente su ogni lato (**foto B**).

2. Sistemate le cosce di pollo nel cestello (**foto C**), trasferitelo all'interno della friggitrice Airfryer di Philips (**foto D**), chiudete lo sportello, impostate la temperatura a 180 °C per 20 minuti e avviate la cottura (**foto E**). Trascorso questo tempo, sfornate le coscette che dovranno apparire ben dorate e croccanti (**foto F**). Servitele immediatamente accompagnandole al dip allo yogurt.



Dip allo yogurt

Raccogliete 300 g di yogurt greco naturale in una ciotola; versate 3 cucchi ai di olio e lavorate per bene. Profumate con una macinata abbondante di pepe e qualche fogliolina di mentuccia, sminuzzata. Coprite con pellicola trasparente e tenete da parte in frigorifero fino al momento di servire.



Chips di patate multicolor all'erba cipollina con finta maionese alla senape

Ingredienti (per 4 persone)

2 patate a pasta gialla
2 patate vitelotte (a pasta viola)
1 patata a pasta rossa
erba cipollina essiccata; sale
1 **cucchiaino** di olio extravergine di oliva

per la finta maionese

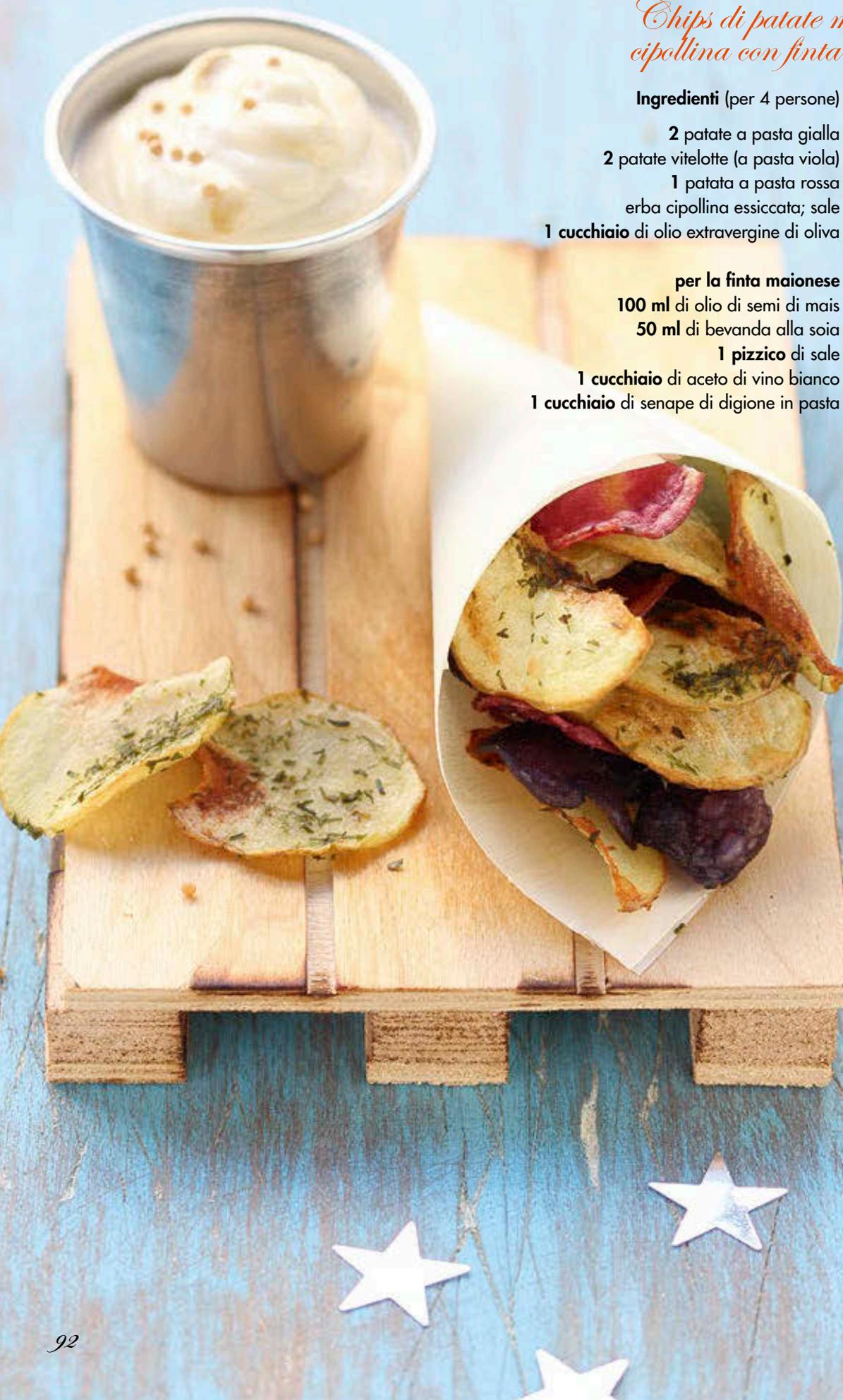
100 ml di olio di semi di mais
50 ml di bevanda alla soia
1 **pizzico** di sale
1 **cucchiaino** di aceto di vino bianco
1 **cucchiaino** di senape di digione in pasta

Preparazione

1. Per la finta maionese: raccogliete in un boccale stretto e alto l'olio, l'aceto, la bevanda alla soia e il pizzico di sale. Con un mixer a immersione frullate a velocità crescente fino a ottenere una maionese soda e spumosa; aggiungete la senape e incorporate con una spatola. Coprite e trasferite in frigorifero fino al momento di servire.

2. Lavate e asciugate le patate. Tagliatele a fettine spesse un paio di mm, senza sbuciarle, raccoglietele in una ciotola, coprite con acqua fredda e fate riposare per una decina di minuti. Scolate le patate e tamponatele per bene con carta assorbente da cucina. Sistematele in un vassoio in maniera piuttosto larga, spennellatele con poco olio e cospargetele con l'erba cipollina.

3. Trasferite le patate nel cestello della friggitrice Airfryer di Philips, chiudete lo sportello, impostate la temperatura a 160 °C per 10 minuti e avviate la cottura. Trascorso questo tempo, aprite il cassetto, mescolate delicatamente le fette di patate e proseguite la cottura a 180 °C per 5 minuti. Estraiete il cestello e condite le chips con un pizzico di sale. Servitele ben calde con la finta maionese.





Alette di pollo croccanti alle erbe con salsa agrodolce alle cipolle e peperoncino

Ingredienti (per 4 persone)

8 alette di pollo; **3 cucchiai** di farina di mais per polenta
8 cucchiai di pangrattato; erbe miste essiccate (rosmarino, salvia, ginepro, timo, alloro, maggiorana); aglio in polvere
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; sale

per la salsa

200 ml di passata di pomodoro; **1/2** cipolla; **2 cucchiai** di aceto di vino bianco; **1 cucchiaio** di zucchero di canna
2 peperoncini secchi piccanti; **1** noce di burro; **1 pizzico** di sale

Preparazione

- 1.** Per la salsa: sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela rosolare in una casseruola con il burro e il peperoncino sminuzzato; bagnate con 1 cucchiaio di acqua e fate appassire dolcemente. Aggiungete lo zucchero e fate sciogliere, quindi sfumate con l'aceto e unite la passata e il sale. Mescolate e fate prendere il bollore; incoperchiate e lasciate cuocere su fuoco bassissimo per una decina di minuti. Spegnete e fate raffreddare completamente.
- 2.** Mescolate in un vassoio la farina di mais, il pangrattato, un pizzico di sale, le erbe e l'aglio in polvere. Spennellate ogni aletta con poco olio e ricopritela con la panatura premendo bene con le mani per farla aderire completamente su ogni lato.
- 3.** Sistemate le alette nel cestello della friggitrice Airfryer di Philips, chiudete lo sportello, impostate la temperatura a 180 °C per 16 minuti e avviate la cottura. Trascorso questo tempo, sfornate le alette che dovranno apparire ben dorate e croccanti. Servitele immediatamente accompagnandole alla salsa agrodolce.

Muffin al cacao e cannella con gocce di cioccolato e zenzero candito

Ingredienti

(per 4 persone)

250 g di farina tipo 0

(più altra per gli stampini)

250 ml di latte

1 uovo

20 g di cacao amaro in polvere

10 g di lievito per dolci

1 pizzico

di bicarbonato

120 g di zucchero

60 ml di olio di semi di arachide (più altro per gli stampini)

50 g di gocce di cioccolato (fredde di frigorifero)

30 g di zenzero candito a cubetti

1/2 cucchiaino

di cannella in polvere

1 pizzico di sale
zucchero a velo

Preparazione

1. Raccogliete in una ciotola la farina, il cacao, il bicarbonato, lo zucchero, il lievito, la cannella e il sale. Mescolate con una forchetta e aggiungete le gocce di cioccolato e lo zenzero candito. Amalgamate ancora facendo infarinare bene i pezzetti.

2. Raccogliete in un contenitore alto il latte; aggiungete l'olio e infine l'uovo, e mescolate per bene. Versate a filo nella ciotola con gli ingredienti secchi e amalgamate velocemente con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo e non troppo liscio.

3. Distribuite l'impasto all'interno di 8 pirottini per muffin, precedentemente unti e infarinati. Sistemate i primi 4 nel cestello della friggitrice Airfryer di Philips, chiudete lo sportello, impostate la temperatura a 180 °C per 15 minuti e avviate la cottura. Trascorso il tempo di cottura, estraete il cassetto e fate la prova stecchino. Sformati i muffin e cuocete i 4 successivi. Lasciate intiepidire i dolcetti, sformateli e fateli raffreddare completamente su una gratella per dolci. Cospargete di zucchero a velo e servite.



IL NATALE

MERITA

LURPAK®



LURPAK.IT

Seguiteci su





GRANDI CLASSICI

Aia CHE BONTÀ



Cappone ripieno alle erbe e frutta secca

Ingredienti (per 6 persone)

1 cappone già disossato; **250 g** di salsiccia; **150 g** di mortadella; **1** uovo; **2 cucchiaini** di Grana Padano; **1 ciuffo** di erbe aromatiche miste (rosmarino, timo, salvia e mirto); **1 cucchiaio** di gherigli di noce tritati grossolanamente; **1 cucchiaio** di pinoli già pelati; **5** prugne secche; **5** albicocche secche; **6 fette** di bacon; **50 g** di burro; **1 bicchiere** circa di spumante brut brodo di pollo; olio extravergine di oliva; sale e pepe

(preparazione a pag. 99)

PROPOSTI IN VERSIONE
"GRANDI ARROSTI",
CON RICCHE FARCITURE,
OPPURE, VICEVERSA,
TRASFORMATI LORO STESSI
IN UN GOLOSO RIPIENO,
CAPPONE, POLLO
E TACCHINO SONO I
PROTAGONISTI DELLE TAVOLE
DELLE FESTE, CON QUATTRO
RICETTE DEGNE DEI PALATI
PIÙ RAFFINATI

a cura della redazione
ricette, foto e styling
di AMBRA ORAZI

*Tacchinella ripiena
di panettone*

Ingredienti

(per 8-10 persone)

- 1 tacchinella
già disossata
da circa **3 kg**
- 200 g** di carne tritata
di maiale
- 200 g** di carne tritata
di vitello
- 100 g** di prosciutto cotto
- 150 g** di fegatini di pollo
- 200 g** circa di panettone
- 1 bicchierino di marsala
- 2 uova; **4 cucchiari** di Grana Padano
- 2 cucchiari** di pangrattato
- 2 cucchiari** di rosmarino tritato
- 150 g** di lardo l'Arnad
- 500 ml** circa di vino rosso
- 1 pizzico di noce moscata in polvere
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

(preparazione a pag. 99)





*Zuccotto al pâté di cappone
e mostarda di Cremona*

Ingredienti

(per 10-12 persone)

750 g di cappone in pezzi

200 g di fegatini di pollo

1 cucchiaio di miele

1 grossa cipolla bionda

qualche bacca di ginepro

3 foglie di alloro

1 rametto di rosmarino

1 spicchio di aglio schiacciato

40 g di mandorle già sgusciate

1/2 bicchierino di brandy

1 bicchiere di brodo di pollo

180 g di burro

olio extravergine di oliva

sale e pepe

vi servono inoltre

1 confezione di pane per tramezzini

4-5 pezzi di mostarda di Cremona di diversi colori

Cappone ripieno alle erbe e frutta secca



Preparazione

Ingredienti a pag. 96

- 1.** Pulite il cappone, eliminate le eventuali piume, sciacquatelo e asciugatelo per bene. Massaggiate la superficie e la cavità interna con un pizzico di sale e di pepe, e tenetelo da parte. Spellate la salsiccia, sgranatela e raccoglietela in una ciotola; incorporate la mortadella tritata, l'uovo, il grana grattugiato, le erbe aromatiche tritate finemente (tenete un cucchiaino di trito da parte) e un pizzico di sale e di pepe.
- 2.** Aggiungete anche le noci, i pinoli e le prugne e le albicocche secche, tagliate a tocchetti, e amalgamate per bene. Riempite il cappone con il ripieno e cucite la pelle, per evitare che fuoriesca in cottura. Sistemate le fette di bacon sul cappone, legatelo con lo spago da cucina e trasferitelo in una teglia da forno. Conditelo con un filo di olio.
- 3.** Mescolate il burro ammorbidito con il trito di erbe tenuto da parte e distribuite tanti fiocchetti sul cappone. Bagnate con lo spumante e infornate a 180 °C per circa 1 ora e 1/2. Dopo 30 minuti aggiungete del brodo caldo e proseguite la cottura bagnando di tanto in tanto con il fondo o aggiungendo, se necessario, altro brodo. Sfornate il cappone, lasciatelo intiepidire per qualche minuto, eliminate lo spago e affettatelo. Bagnate con il fondo di cottura filtrato e servite.

Tacchinella ripiena di panettone



Preparazione

Ingredienti a pag. 97

- 1.** Pulite la tacchinella, eliminate le eventuali piume, sciacquatela e asciugatela per bene. Massaggiate la superficie e la cavità interna con un pizzico di sale e di pepe, e tenetela da parte.
- 2.** Raccogliete in una ciotola la carne di maiale e quella di vitello, i fegatini di pollo sminuzzati, il panettone, sbriciolato e bagnato con il marsala, le uova, il grana grattugiato, il prosciutto cotto tritato, la noce moscata e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate per bene il tutto e, se il ripieno risultasse troppo morbido, regolate la consistenza aggiungendo del pangrattato.
- 3.** Farcite la tacchinella con il ripieno preparato e cucite la pelle, per evitare che fuoriesca in cottura. Trasferitela in una teglia da forno e condite con un filo di olio. Tritate il lardo con il rosmarino e cospargete la superficie della tacchinella facendo attenzione a infilarne un po' sotto la pelle, all'altezza del petto. Versate 250 ml circa di vino rosso e infornate a 180 °C per circa 3 ore e 1/2, bagnando di tanto in tanto con il fondo o aggiungendo, se necessario, il resto del vino.
- 4.** Trascorso il tempo di cottura, sfornate la tacchinella e lasciatela intiepidire per qualche minuto. Eliminate lo spago e affettatela. Bagnate con il fondo di cottura filtrato e servite. Potete accompagnare con delle patate al forno.

Zuccotto al pâté di cappone e mostarda di Cremona



Preparazione

Ingredienti a pag. 98

- 1.** Massaggiate il cappone con il sale, il pepe e il miele. Fate sciogliere una noce di burro in una casseruola con un filo di olio; unite l'aglio, il ginepro e l'alloro, e lasciate insaporire. Sistemate la carne e fatela rosolare a fiamma vivace, quindi sfumate con il brandy, eliminate l'aglio e aggiungete i fegatini, tagliati grossolanamente, la cipolla, a fettine, le mandorle e il rosmarino.
- 2.** Bagnate con il brodo, se necessario, e regolate di sale e di pepe; abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 30-40 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire. Eliminate la pelle della faraona e disossate i pezzi di carne. Trasferite la polpa in un mixer da cucina. Eliminate dal fondo di cottura il ginepro, il rosmarino e l'alloro, unitelo alla carne spolpata e frullate per bene. Fate sciogliere il burro rimasto, lasciatelo intiepidire e unitelo al pâté; fate riposare per qualche minuto, senza incorporare il burro, e poi frullate nuovamente. Salate e pepate.
- 3.** Foderate l'interno di una ciotola semisferica con 3 rettangoli di pane. Tagliate a tocchetti i frutti di mostarda e mescolateli al pâté. Versatelo sul pane, livellate e chiudete la base con altro pane. Coprite con la pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per diverse ore (meglio ancora per tutta la notte). Sformate lo zuccotto e sistematelo su una alzata o un piatto da portata. Decorate a piacere con erbe e frutta, e servite.

Galantina di pollo alla frutta secca con mostarda di pere

Ingredienti (per 10-12 persone)

1 petto di pollo intero
con la sua pelle da circa **1 kg**
180 g di polpa di maiale tritata
80 g di polpa di vitello tritata
100 g di mortadella in una fetta unica
100 g di prosciutto cotto in una fetta unica
40 g di pistacchi non salati già sgucciati
30 g di mirtilli rossi secchi
30 g di uvetta gialla; **1 bicchierino** di marsala
1 melagrana; **1** uovo
2 cucchiaini di Grana Padano
1 pizzico di noce moscata
sale e pepe

per la mostarda

4 pere non troppo grandi
1 cucchiaino di senape forte
2 cucchiaini di miele; sale

Preparazione

1. Mettete i mirtilli e l'uvetta in ammollo nel marsala. Con un coltello livellate il petto di pollo a un'altezza di circa 1,5 cm, sempre mantenendo la pelle. Battetelo con un batticarne e massaggiatelo per bene con un pizzico di sale e di pepe. Tritate la carne in eccesso, trasferitela in una ciotola con la carne di maiale e di vitello, l'uovo, il grana, la noce moscata e un pizzico di sale e di pepe, e mescolate accuratamente.

2. Sbollentate i pistacchi in acqua bollente, eliminate la pellicina esterna e uniteli al ripieno. Incorporate anche la frutta essiccata, ben scolata dal marsala. Distribuite la metà del ripieno sul petto di pollo e sistemate al centro, nel senso della lunghezza, la mortadella e il prosciutto cotto, tagliati a striscioline. Proseguite con il resto del ripieno, chiudete bene il rotolo, congiungendo i lembi di pelle, e legate con spago da cucina.

3. Foderate la carne con un foglio di carta forno e trasferite il tutto in una teglia. Infornate a 150 °C e fate cuocere per circa 1 ora e 1/2. Levate e lasciate intiepidire. Per la mostarda: sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a tocchetti. Fatele saltare in una padella con il miele e la senape, abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere finché le pere non saranno ben tenere. Frullate il tutto, regolate di sale e lasciate raffreddare.

4. Tagliate la galantina a fette di circa 1 cm e trasferitele in un piatto da portata. Cospargete con i chicchi di melagrana e servite, accompagnando con la mostarda di pere.





ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Vino, rito e arte.

www.cantinazaccagnini.it



IN PUNTA DI COLTELLO

I TAGLI PREGIATI DI MANZO, MAIALE, AGNELLO E CINGHIALE SONO PROTAGONISTI DELLE RICETTE DI MASSIMO PICCHERI. GRAZIE AD ACCOSTAMENTI DA VERI GOURMET, ABBINAMENTI CLASSICI E CREATIVI, E CROSTE DORATE, RENDERANNO LE NOSTRE FESTE ANCORA PIÙ IRRESISTIBILI

a cura della redazione;
ricette di MASSIMO PICCHERI
(Le Officine del Gusto, Roma)
foto e styling
di EMANUELA TROTTA

CONCIATI PER LE FESTE

Coscio di maiale ananas prugne e mandorle

Ingredienti (per 4 persone)

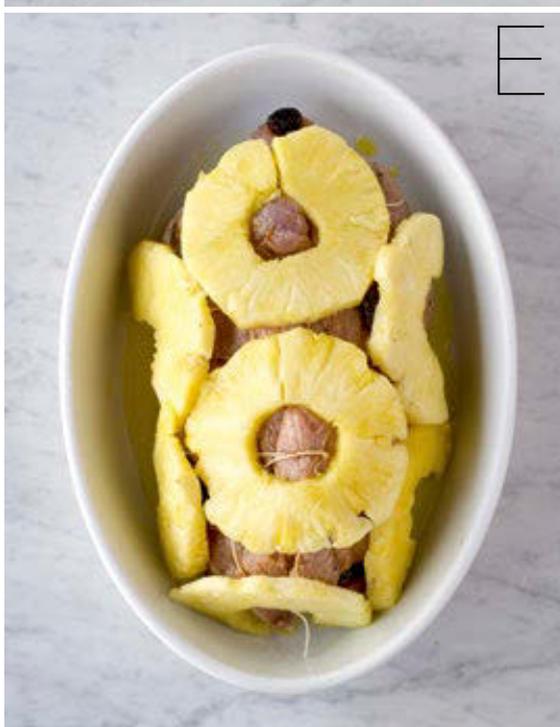
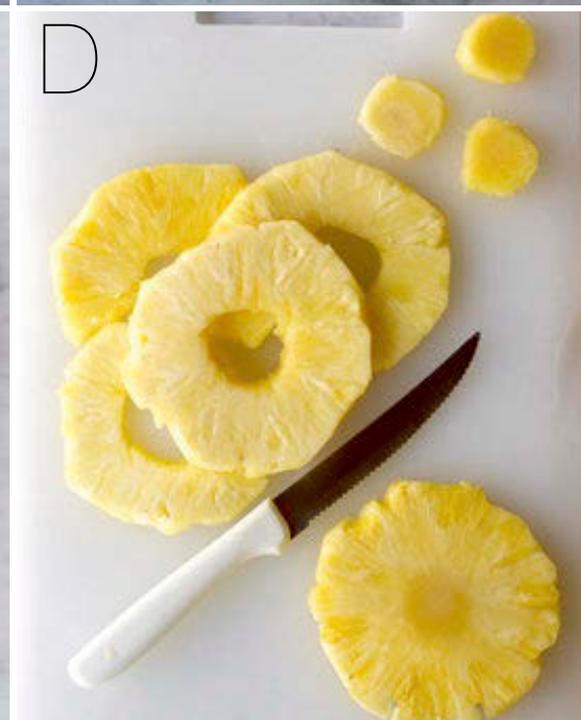
1 coscio di maiale brado
da circa **800 g**
1 ananas
200 g di prugne secche
1/2 cipolla
1 **spicchio** di aglio
70 g di mandorle di Avola
già pelate
1/2 **bicchiere** di aceto di mele
miele
olio extravergine di oliva
sale e pepe della Tasmania

Preparazione

1. Riunite in un mixer da cucina la cipolla, lo spicchio di aglio, l'aceto di mele e un pizzico di sale e di pepe, e frullate fino a ottenere una salsa fluida e omogenea (**foto A**). Bucherellate il coscio di maiale e sistemate in un piatto da portata. Versate la salsa (**foto B**), coprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per una notte intera.

2. Trascorso il tempo di riposo, scolate il coscio e inserite nei fori creati le mandorle e le prugne (**foto C**). Sbucciate l'ananas, eliminate il gambo centrale e tagliatelo a fettine sottili (**foto D**).

3. Sistemate il coscio farcito in una teglia da forno, irrorate con un filo di olio e ricoprite la superficie con le fettine di ananas (**foto E**). Chiudete con un foglio di carta alluminio e infornate a 180 °C per circa 1 ora e mezza. Trascorso questo tempo, sfornate, spennellate la superficie con un filo di miele (**foto F**) e proseguite la cottura a 200 °C per circa 5 minuti. Levate e lasciate intiepidire. Trasferite in un piatto da portata, tagliate a fette e servite.





Filetto di manzo in crosta di patate cacio e pepe

Ingredienti

(per 4 persone)

1 filetto di manzo da **800 g**

4 patate

40 g di pecorino di Pienza

1 spicchio di aglio

qualche rametto di

rosmarino

qualche rametto di timo

olio extravergine di oliva

sale di Cervia

pepe di Sarawak

Preparazione

1. Lavate le patate e sistematele in una pentola. Coprite con acqua fredda, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 20 minuti a partire dal bollore. Una volta cotte, scolate le patate, pelatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Unite il pecorino grattugiato, aggiustate di sale e di pepe e amalgamate per bene.

2. Fate rosolare lo spicchio di aglio in una padella con un filo di olio; sistemate il filetto, profumate con 1 rametto di timo e 1 di rosmarino, e lasciatelo dorare su tutti i lati. Levatelo e fatelo leggermente intiepidire.

3. Sistemate il composto a base di patate sulla superficie del filetto, come a creare una crosta, trasferitelo in una pirofila e infornate a 190 °C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate riposare per qualche minuto. Tagliatelo a fette, profumate con un altro po' di timo e rosmarino e servite.

Arrosto di cinghiale con fonduta al parmigiano e scaglie di tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di lombo di cinghiale

400 g di parmigiano

4 uova

30 g di burro

1 tartufo nero

1 spicchio di aglio

latte

vino bianco

olio extravergine di oliva

sale e pepe

Preparazione

1. Eliminate dal lombo di cinghiale gli eventuali residui di grasso. Fate rosolare l'aglio in un tegame con un filo di olio; sistemate il lombo e fatelo dorare per bene su tutti i lati. Sfumate con un goccio di vino, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

2. Raccoltete in un pentolino il parmigiano grattugiato, un goccio di latte e il burro; mettete sul fuoco, a bagnomaria, e fate sciogliere completamente. Incorporate le uova, mettendone uno alla volta, e proseguite la cottura fino a ottenere una fonduta piuttosto densa. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

3. A cottura ultimata, prelevate l'arrosto di cinghiale, trasferitelo su un tagliere e lasciatelo intiepidire. Tagliatelo a fette e distribuitele nei piatti da portata. Nappate con la fonduta di parmigiano, guarnite con qualche scaglietta di tartufo nero e servite.



Carré di cinta senese ai frutti di bosco

Ingredienti (per 4 persone)

1 carré di maiale di cinta senese steccato da **1,2 kg**
100 g di more
100 g di lamponi
100 g di ribes
100 g di mirtilli
qualche rametto di rosmarino
1-2 foglie di alloro
1 scalogno
2 arance
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale rosa dell'Himalaya

Preparazione

- 1.** Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente. Fatelo appassire in un tegame con un filo di olio; sistemate il carré di maiale, profumate con le erbe aromatiche e fate rosolare per bene su tutti i lati. Bagnate con un goccio di vino, incoperchiate e fate cuocere per circa 1 ora (se necessario, bagnate di tanto in tanto con altro vino).
- 2.** A questo punto aggiungete i frutti di bosco, irrorate con il succo delle arance, salate e proseguite la cottura su fiamma vivace fino a quando si sarà formato un fondo di cottura ben ristretto.
- 3.** Trasferite il carré su un tagliere e lasciatelo intiepidire. Tagliatelo a fette spesse e sistematele nei piatti da portata. Irrorate con il fondo di cottura e i frutti di bosco, e servite.



Agnello rum e pere

Ingredienti (per 4 persone)

900 g di coscio di agnello
4 arance
200 ml di rum bianco
1 ciuffo di menta
3 cucchiari di miele
3 pere abate
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Preparate una marinatura con il succo delle arance, la metà del rum, il miele, un pizzico di sale e qualche fogliolina di menta tritata. Sistemate il coscio di agnello in una pirofila, bagnate con la marinatura, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per una notte intera.

2. Trascorso il tempo di marinatura, scolate il coscio e legatelo con lo spago da cucina. Trasferitelo in una teglia da forno, irrorate con un filo di olio e aggiungete lo spicchio di aglio. Infornate a 120 °C e fate cuocere per circa 2

ore. Mettete in forno anche una ciotola con un po' di acqua: in questo modo si creerà del vapore e la carne non si seccherà.

3. A metà cottura, aggiungete le pere, sbucciate e tagliate a fettine non troppo sottili. Sfornate il coscio di agnello e fatelo rosolare in una padella con un filo di olio. Bagnate con il rum restante e un goccio di marinatura, e lasciate asciugare per bene. Tagliate a fette il coscio e distribuitele nei piatti da portata. Accompagnate con le pere, guarnite con delle foglioline di menta e un po' di scorza di arancia grattugiata, e servite.



Arrosto di vitello crema di ceci e peperoncino

Ingredienti (per 4 persone)

1 sbordone di vitello da circa **800 g**
500 g di ceci già lessati; **2** carote
1 cipolla di Tropea; **3-4 rametti** di rosmarino
1 peperoncino; brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Pelate le carote, spuntatele e tagliatele a rondelle. Fate rosolare le verdure in una casseruola con un filo di olio; sistemate la carne e fatela dorare su tutti i lati. Quando sarà ben dorata, coprite con il brodo caldo, incoperchiate e fate cuocere per circa 20 minuti.
2. Profumate con 2 rametti di rosmarino e proseguite la cottura a fuoco lento per altri 40 minuti. Intanto raccogliete i ceci in un mixer da cucina, unite un pizzico di sale e di peperoncino e frullate versando a filo l'olio necessario a ottenere una crema fluida.
3. Trascorso il tempo di cottura, trasferite l'arrosto su un tagliere e lasciatelo riposare. Tagliatelo a fette e distribuitele nei piatti da portata. Accompagnate con la crema di ceci e irrorate con il fondo di cottura. Guarnite con qualche ciuffetto di rosmarino e servite.



X Filetto di manzo: muscolo tenerissimo perché con scarso connettivo, collocato sotto le vertebre lombari. È il taglio più nobile e costoso, e la carne è particolarmente morbida e succosa. La parte anteriore è adatta per le bistecche, quella centrale per i medaglioni e quella finale per i filetti mignon e i bocconcini.

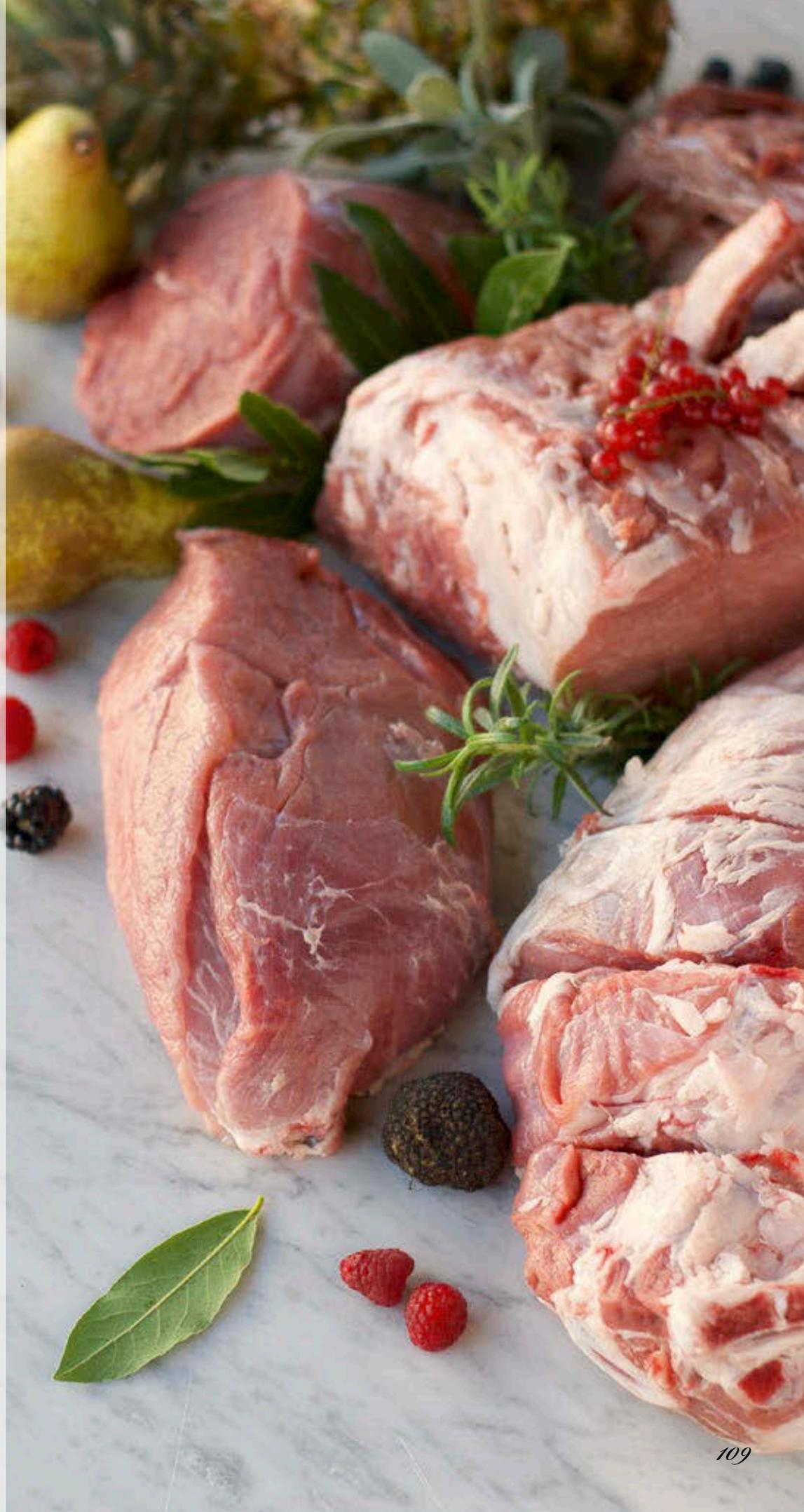
X Carré o arista di maiale: muscoli del dorso con le vertebre lombari e le dorsali dalla settima in poi. È il taglio più pregiato del maiale, particolarmente indicato per gli arrosti e i brasati. È possibile ricavarne anche delle costole o delle braciole da cuocere ai ferri, in padella o alla griglia.

X Lombo di cinghiale: è il taglio ricavato dal muscolo del carré senza gli ossi. Si presta particolarmente alle cotture in padella, come stufati, umidi o sughi.

X Cosciotto di agnello: taglio pregiato da cui, intero o dissossato, si ottiene un eccellente arrosto. Generalmente prima della cottura viene fatto marinare per qualche ora con olio ed erbe aromatiche.

X Coscio di maiale: arto posteriore con i relativi muscoli e la loro base ossea. È il taglio di carne utilizzato per la preparazione del prosciutto e del culatello, salumi ottenuti dopo una accurata salagione e una lunga fase di maturazione. Fresco può essere cucinato intero arrosto.

X Sbordone di vitello: taglio ricavato dai muscoli anteriori della spalla. Piuttosto magro e particolarmente gustoso, può essere utilizzato per bistecche, scaloppine, arrosti, bolliti e stracotti.



Una grande tradizione per la spesa

Si confezionano
cesti natalizi
a vostro piacere!



Cesto Piacere 18pz

€ 49,90



**Cesto Festa 5pz -
Lipari 6pz -
Ortensia 8pz**

€ 9,90

TOP SUPERMERCATI

AUGURA A TUTTI BUONE FESTE



**Cesto Gran
emilia 14pz**

€ 39,90



**Cesto
Letizia 11pz**

€ 19,90



**Cesto
Oro nero 10pz**

€ 29,90



WWW.TOPSUPERMERCATI.COM





SALSE GOURMET

DOLCI E UN PO' PICCANTI (OPPURE SPEZIATI), CHUTNEY E MOSTARDE SI PRESTANO AD ACCOMPAGNARE LE PORTATE DELLE FESTE: ARROSTI DI CARNE E PESCE, BOLLITI E FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI. FATTI IN CASA, POI, È TUTTA UN'ALTRA COSA... PAROLA DELLA "SALSERA" MONICA BIANCHESSI!

a cura della redazione - foto e styling di ALESSANDRO ROMITI e MARIE SJÖBERG



A



B



C



D

Chutney di datteri e arance

Ingredienti (per 4-5 vasetti da 250 g)

300 g di arance
200 g di datteri
150 g di mele
200 g di zucchero di canna
130 ml di aceto di vino bianco
70 ml di aceto di mele
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di sale

Preparazione

1. Sbucciate le mele, eliminate semi e torsolo, e tagliatele a fettine. Sbucciate le arance, pelatele al vivo e fatele a dadini. Tagliate i datteri a metà, eliminate il nocciolo (foto A), e fate anche questi a dadini. Raccogliete la dadolata in una padella, unite lo zucchero, i due tipi di aceto e il sale (foto B).

2. Profumate con lo zenzero e la cannella, mettete sul fuoco e portate a bollire,

mescolando; quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 2 ore circa, sempre mescolando (foto C). Al termine, spegnete e lasciate intiepidire.

3. Distribuite il chutney nei vasetti di vetro sterilizzati (foto D), chiudeteli, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Fate sterilizzare i vasetti in acqua bollente e lasciateli raffreddare nel liquido. Scolate e conservate in un luogo fresco e asciutto.





Mostarda di zucca al profumo di cannella

Ingredienti

(per 4-5 vasetti da 250 g)

1 kg di polpa di zucca
100 g di miele di acacia
100 g di zucchero
1/2 l di vino bianco
1 stecca di cannella
semi di senape bianca

Preparazione

1. Tagliate la polpa di zucca a tocchetti delle stesse dimensioni. Raccoglieteli in una casseruola dal fondo spesso e coprite con acqua fredda. Mettete sul fuoco e fate cuocere, su fiamma dolce, per circa 10 minuti. Scolate la dadolata di zucca, distribuitela su un canovaccio pulito, senza sovrapporla, e lasciate asciugare.
2. Nel frattempo versate il vino in una casseruola, unite il miele, lo zucchero e 1 cucchiaino di semi di senape, leggermente schiacciati, e profumate con la stecca di cannella. Lasciate cuocere fino a ottenere uno sciroppo denso, quindi spegnete ed eliminate la cannella.
3. Distribuite la dadolata di zucca nei vasetti di vetro sterilizzati. Versate lo sciroppo ancora bollente nei vasetti e chiudeteli ermeticamente. Fate sterilizzare i vasetti in abbondante acqua bollente per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, spegnete e lasciate raffreddare i vasetti nel loro liquido, quindi scolateli per bene e conservateli in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Siamo un Paese di buone forchette.

Iniziativa realizzata con il finanziamento del FEASR.
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Taleggio. Automa di Gestione del Programma: Regione Lombardia



Perchè sono 700 anni che gustiamo il Taleggio.

Il Taleggio DOP, un grande talento della cucina italiana che fa degli italiani delle buone forchette, dei veri buongustai. Un formaggio unico che è un piacere sia gustato con una fetta di pane sia usato per dare un tocco speciale alle ricette. La sua qualità è garantita dal Consorzio di Tutela.

Formaggio Taleggio, nuovo da 700 anni.



taleggio.it



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
L'INIZIATIVA
RURALE



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



BUONA VITALITÀ A TUTTI

Ferrarelle[®]

Vivi effervescente.



PANE E ACQUA

Una piccola oasi di pace, accogliente, etereo ed elegante. Siamo da PANE e ACQUA ristorante di San Leucio, a Caserta che si presenta in una nuova forma: quella del bistro. Aperto nel Febbraio 2017, vicino al complesso monumentale del Belvedere di San Leucio, ha saputo fin da subito farsi riconoscere nel panorama gastronomico casertano come un ambiente elegante ma sobrio, tranquillo, con quel giusto equilibrio nel design degli interni e nella raffinatezza della cucina, dove gli ospiti possano trovarsi bene, in un luogo elegante ma non inaccessibile e soprattutto dove il vero protagonista potesse essere il buon gusto. La cucina è teatro di creazioni di gusto che hanno radici nei piatti della tradizione e che fanno della sperimentazione il punto forte.

Pane e Acqua
Strada statale 87 Sannitica - San Leucio (Ce)
Tel. 331 9397547
www.paneacqua.it

SPICCHI d'AUTORE PIZZERIA GOURMET



SPICCHI D'AUTORE

Spicchi variopinti e incredibilmente deliziosi sono quelli creati da Spicchi d'Autore, accogliente pizzeria nel cuore del Vomero e nei Centri Commerciali BC Outlet C.C. Campania di Mariglianese e Cilento Outlet Village a Eboli. L'impasto della nostra pizza è lasciato lievitare per 24/48 ore per garantire leggerezza e digeribilità. Gli ingredienti utilizzati sono esclusivamente DOP, IGP e PATC. Spicchi d'Autore è l'unica pizzeria ad offrire la possibilità di provare su un'unica pizza fino a 4 spicchi di gusti differenti per andare incontro all'esigenza di tutti; così ognuno diventa autore della propria pizza. Da non trascurare infine i Fritti d'Autore ispirati alle ricette dei Maestri Monzù.

Spicchi d'Autore - info@spicchidautore.it
NAPOLI - Via Gino Doria, 81 - Tel. 081 5560892
MARCIGLIANESE - BCOUTLET C.C. Campania - Tel. 0823 608193
EBOLI - CILENTO OUTLET VILLAGE - Tel. 0828 1998320



LUMIÈRE

A due passi da Piazza Cavour e dal Cinema Adriano, Lumière Prati Roma è un allegro e coloroso bistro aperto dal buongiorno al bacio della buonanotte. L'aperitivo diventa un appuntamento immancabile, dalle ostriche francesi, ai faglieri passando alle tartare. Grande attenzione per vino e birra artigianale, con carta profonda e variegata. Piatti freschi a pranzo e ricercati a cena sono preparati ogni giorno dal nostro chef con cura, amore e prodotti di qualità. I nostri barman con oltre 40 tipi di Gin e con cocktail d'autore vi faranno compagnia nel dopocena. Lumière Prati Roma è gestito da tre giovani ragazzi che puntano a rendere il locale un luogo che faccia sentire chiunque come se fosse a casa.

Lumière Bistro
Via Cicerone, 25 - Roma
info@lumiereroma.it



PAISÀNI

Paisàni, l'hamburger come espressione di valori autentici che potremmo definire Paisànità. Come l'italianità del menu, di soli prodotti italiani. Così nei valori "i valori Paisàni", vanti a prediligere e a far prevalere la PUREZZA DEGLI INGREDIENTI nel ricordo della tradizione paisana, nel ritrovare i profumi autentici e nel mangiare prodotti genuini. Un hamburger fatto come si deve, utilizzando la regina delle razze bovine italiane, la Piemontese, garantita dal presidio slow food. Sformando il pane ogni giorno dalla nostra cucina, cambiando il menu 4 volte l'anno nel rispetto dei tempi della natura, evitando contaminazioni esotiche o gourmet, serviamo hamburger semplici accompagnati dalle nostre patate fresche e salse biologiche. Serviamo Hamburger Paisàni.

Paisàni
Via Costantinopoli, 3 - Aversa (CE)
Tel. 081 8902128



LE ORIGINI

Immerso nel verde, tra fairway e alberi da frutto, l'Agriturismo Le Origini nasce per creare una sinergia tra il gioco del golf e il piacere culinario. Ricavata da un antico rustico dell'Ottocento, ospita al suo interno il circolo golfistico, il ristorante e cinque accoglienti camere. La cucina propone piatti mantovani rivisitati e si basa su prodotti maturati e colti dall'orto a pochi metri di distanza; le stanze sono caratterizzate da uno stile rustico ma moderno, con arredi ricavati da materiale di recupero lavorato a mano. L'impresa è situata nella campagna mantovana a pochi chilometri dalla città, il luogo ideale per chi ricerca un ambiente pacifico e rilassante ma comunque prossimo al contesto cittadino.

Agriturismo Le Origini
Strada colombina 60 - San Lorenzo, Curtatone (MN)
Segreteria - 333 7799150
www.mantovagolf.com



L'UNICO

Enrico e i suoi collaboratori formano un team molto affiatato; e quando si entra nel loro locale nel centro di Salerno, L'UNICO, ci si accorge subito di quanto l'unione faccia la forza. In questo ristorante di largo San Giorgio (una laterale di via Duomo) potrete non solo godervi l'eleganza della città, ma anche assaggiare una cucina mediterranea basata su prodotti selezionati con estrema cura, scelti in modo da garantire ai clienti un viaggio gastronomico all'insegna dei prodotti locali più autentici.

L'Unico Salerno
Vicolo S.Giorgio, 14 - Salerno
Tel. 089 2962671

Ferrarelle
Vivi effervescente.

CONTORNI SUPERSTAR

NATO PER ACCOMPAGNARE O GUARNIRE LE PIETANZE PRINCIPALI, IL CONTORNO CONQUISTA FINALMENTE IL RUOLO DI PRIMO ATTORE. GRAZIE ALLA CREATIVITÀ DI PATRIZIA FORLIN CHE LO PRESENTA SOTTO FORMA DI SFORMATO, TORTA RUSTICA O INVOLTINO, RENDENDOLO GUSTOSO E ORIGINALISSIMO

a cura della redazione; ricette di PATRIZIA FORLIN
foto e styling di STEFANIA ZECCA



Arcobaleno in crosta

Ingredienti

per la pasta brisée

300 g di farina

80 g di burro

1 cucchiaio di rapa rossa già lessata e frullata

1 pizzico di sale

per la farcitura

220 g di formaggio tipo edamer a fette

600 g di ricotta

250 g di carote già lessate

2 bustine di zafferano

150 g di porcini già saltati

200 g di spinaci già lessati; sale

(preparazione a pag. 120)



UNA TORTA SALATA
RICCA DI FARCITURA
TRA FORMAGGI
E VERDURE, OTTIMA
DA SERVIRE A FETTE,
PER ACCOMPAGNARE
SECONDI SEMPLICI
IN TEMPO DI FESTA.

Torta di patate e cicoria

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di patate

70 g di Grana Padano grattugiato

100 g di scamorza

3 uova

2 mazzi di cicoria

1 spicchio di aglio

20 g di pangrattato

20 g di burro

olio extravergine di oliva

sale

(preparazione a pag. 120)

LA MORBIDEZZA DELLE
PATATE SPOSA I TONI
DI CAMPO DELLA CICORIA
IN UNA TORTA A STRATI,
PERFETTA DA SERVIRE IN
ACCOMPAGNAMENTO
ALLE CARNI DELLA
TRADIZIONE NATALIZIA.



Sformato di broccoli al mascarpone

Ingredienti (per 4-6 persone)

600 g di broccoli
2 dl di brodo vegetale
20 g di amido di mais
5 uova; 40 g di burro
250 g di mascarpone
50 g di pecorino grattugiato
(più altro per lo stampo)
20 foglie di lattuga romana
sale e pepe

per la guarnizione
300 g di pomodorini
3-4 fette sottili di pancetta tesa
scottata
qualche rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale

(preparazione a pag. 120)

LA SOFFICITÀ È SERVITA IN UN
CONTORNO VEGETARIANO, SAPORITO
E NUTRIENTE, OTTIMO DA DECLINARE
ANCHE IN MONOPORZIONI PER UN
ANTIPASTO GOURMAND.



Arcobaleno in crosta



Preparazione

Ingredienti a pag. 117

1. Per la pasta: in una planetaria lavorate il burro morbido e la farina fino a ottenere un composto sabbioso. Unite il sale e la rapa frullata, e lavorate ancora versando a filo l'acqua fredda necessaria a ottenere un impasto liscio (circa 1 dl). Formate un panetto, avvolgetelo con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso il tempo, stendetelo a uno spessore di 1/2 cm, foderate uno stampo di circa 23x20 cm e infornate a 160 °C per una mezz'ora.

2. Intanto, preparate la farcitura. Distribuite la ricotta in tre ciotole. Frullate le carote con lo zafferano, aggiungete alla ricotta nella prima ciotola e amalgamate. Strizzate gli spinaci, tritateli e incorporate alla ricotta nella seconda ciotola. Tagliate i porcini a cubetti e aggiungeteli all'ultima parte di ricotta. Se necessario, regolate di sale.

3. Farcite le fette di formaggio, ciascuna con un ripieno diverso, utilizzando un sac à poche, quindi arrotolatele per ottenere tanti cannelloni. Una volta a cottura, sfornate la base di brisée e lasciatela intiepidire. Disponete i cannelloni, ben accostati, alternandoli per tipo di farcitura (in questo modo otterrete un bell'effetto cromatico). Al termine, passate in forno a 180 °C per 3-4 minuti; poi levate, lasciate riposare per 5 minuti, portate in tavola e servite.

Torta di patate e cicoria



Preparazione

Ingredienti a pag. 118

1. Pulite e lavate la cicoria in abbondante acqua fredda per 2-3 volte. Sbollentatela in acqua salata per una decina di minuti, quindi scolatela per bene e lasciatela raffreddare. Strizzatela e tritatela al coltello. Fate rosolare l'aglio in una padella con 3 cucchiaini di olio; unite la cicoria e ripassatela a fiamma vivace per qualche minuto, quindi abbassate il fuoco, incoperchiate e proseguite la cottura per una decina di minuti. Al termine regolate di sale.

2. Sistemate le patate, con tutta la buccia, in una casseruola; coprite con acqua fredda, salate, mettete sul fuoco e portate a cottura. Una volta cotte, sbucciatele e passatele a uno schiacciapatate raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola; unite le uova, 50 g di grana grattugiato e la scamorza a cubetti, e mescolate per bene. Regolate di sale, dividete il composto in tre parti e incorporate la cicoria in una delle tre.

3. Imburrate un tortiera da circa 22 cm di diametro e spolverizzatela con un po' di pangrattato. Stendete un terzo della purea di patate, coprite con un secondo strato di purea e cicoria e terminate con il terzo a base di purea di patate. Cospargete con il pangrattato e il grana rimasti e infornate a 180 °C per circa 25 minuti. Trascorso il tempo, sfornate, lasciate raffreddare per una decina di minuti, sfornate e servite.

Sfornato di broccoli al mascarpone



Preparazione

Ingredienti a pag. 119

1. Lavate le foglie di lattuga e sbollentatele in acqua leggermente salata. Scolatele, asciugatele, rompetene leggermente le fibre con un batticarne e tenete da parte. Ricavate le cimette di broccolo, lavatele e lessatele in acqua bollente e salata per 5-8 minuti. Scolatele e raccoglietele in una ciotola; unite il brodo e l'amido, stemperato in poca acqua fredda, e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una purea omogenea. Lasciate raffreddare completamente; quindi incorporate le uova, aggiungendone uno alla volta. Al termine, unite il mascarpone e il pecorino, regolate di sale, pepate e amalgamate.

2. Imburrate uno stampo per ciambellone da 24 cm di diametro e spolverizzatelo con un po' di pecorino grattugiato. Foderatelo con la lattuga, riempitelo con il composto di broccoli, infornate a 150 °C e fate cuocere per circa 50 minuti (al termine dovrà risultare compatto). Intanto, sbollentate i pomodorini per 1 minuto; poi scolateli, fateli raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio, pelateli, tagliateli a metà e conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo.

3. Una volta a cottura, sfornate lo sfornato e lasciatelo riposare per 10 minuti, quindi sfornatelo in un piatto da portata. Guarnite con i pomodorini e con le fettine di pancetta, profumate con qualche fogliolina di timo e servite.

Involtini di verza alla ricotta e pere su vellutata di zucca

Preparazione

1. Per la vellutata: in una padella raccogliete la cipolla tritata, la zucca a cubetti e 2 cucchiaini di olio, mettetela sul fuoco e fate rosolare per qualche minuto a fiamma vivace. Versate l'acqua, abbassate il fuoco e portate a cottura. Al termine, regolate di sale e frullate fino a ottenere una purea.

2. In un pentolino fate sciogliere il burro, unite la farina e fate tostare per qualche minuto. Versate il roux ottenuto nella purea di zucca, mescolate con una frusta e fate addensare dolcemente fino a ottenere una vellutata della giusta consistenza. Levate e tenete da parte.

3. Per gli involtini: lavate la pera, sbucciatela e tagliatela a dadini. Raccogliete in una ciotola la ricotta, il miele, i dadini di pera e i gherigli di noce, sminuzzati, mescolate e tenete da parte. Staccate le foglie più esterne della verza, lavatele e scottatele in acqua bollente salata per circa 6 minuti. Scolatele, passatele in acqua fredda, asciugatele e stendetele su un canovaccio pulito. Quindi, privatele della costa centrale e sfibratele delicatamente con un batticarne.

4. Farcite le foglie con 1 cucchiaino di composto e chiudetele a involtino, piegando prima il lato corto e poi il lato lungo, avendo cura di mettere la chiusura in basso. Sistemate gli involtini in una teglia, foderata con carta forno, infornate a 180 °C per circa 12 minuti. Al termine, distribuite la vellutata di zucca nei piatti fondi, disponete gli involtini, pepate, guarnite con un po' di basilico e servite.

Ingredienti (per 4 persone)

8 foglie di verza
250 g di ricotta vaccina
1 pera
40 g di gherigli di noce
1 cucchiaino di miele
1 ciuffo di basilico
sale e pepe

per la vellutata di zucca
250 g di zucca
40 g di cipolla
1/2 l di acqua
30 g di burro; 20 g di farina
olio extravergine di oliva
sale



SFIZIOSI INVOLTINI DI VERZA FARCITI CON UN RIPIENO DOLCE E SALATO A BASE DI PERE, NOCI E MIELE, DA SERVIRE CON UNA VELLUTATA DELICATA DI VERDURE.

BOLLICINE DI MONTAGNA

1

UVAGGIO SELEZIONATO, ESCLUSIVAMENTE TRENTO E RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA PROLUNGATA SONO LE CARATTERISTICHE CHE DISTINGUONO LO SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTO DOC DALLE ALTRE BOLLICINE

di GUIDO MONTALDO (@GWY_MONTALDO)

Bollicine straordinarie quelle del Trentodoc, espressione diretta della terra che lo produce, il Trentino. Un territorio piccolo, con caratteristiche uniche che si riflettono sulla raffinatezza di ogni singola bottiglia.

Trentodoc è uno **spumante metodo classico**.

Un "vino speciale" perché soggetto all'affascinante processo di produzione della rifermentazione in bottiglia, che ha bisogno di tanta bravura, molta passione e lunghe attese. Per **Trentodoc** è necessario un periodo molto lungo di affinamento sui lieviti, che va da un minimo

di 15 mesi, fino a 10 anni per una grande riserva. La storia di Trentodoc inizia con Giulio Ferrari, un curioso e giovane enologo dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che sarebbe poi diventato un simbolo per il mondo delle bollicine a livello internazionale.

1. FERRARI L'ANIMA DEL TRENTO DOC

Ferrari è sinonimo di spumante italiano, celebra dal 1952 grazie alla famiglia Lunelli, ogni brindisi internazionale importante, ogni cerimonia ufficiale. La famiglia Lunelli prosegue la missione verso

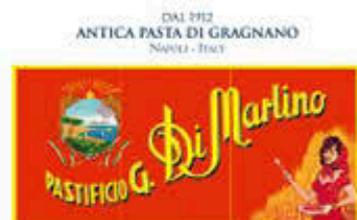




ECCELLENZE ITALIANE

DOLCE & GABBANA VESTE LA PASTA DI MARTINO CON I COLORI ACCESI DELLE MAIOLICHE E I SIMBOLI DEL NOSTRO PAESE, PER CELEBRARE L'ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY. IL PASTIFICIO DI MARTINO PRODUCE PASTA DI GRAGNANO IGP DI ALTISSIMA QUALITÀ UTILIZZANDO DA SEMPRE SOLO SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO.

SCOPRI TUTTI I FORMATI E LE CONFEZIONI REGALO SU www.pastadimartino.it





l'eccellenza nata dalla volontà e intuizione di Giulio Ferrari, desideroso di creare un grande spumante italiano nel suo Trentino. Oggi l'eccellenza è coronata dalla certificazione biologica per tutti i vigneti

trentini del Gruppo Lunelli, nel rispetto dell'ambiente e di chi vi lavora.

Ferrari Perlè Trentodoc 2010, uno Chardonnay di montagna,

elegante e armonioso, con una ricchezza aromatica di straordinaria espressività.

2. ALTEMASI: DNA TRENTINO, PERSONALITÀ INCONFONDIBILE

Situata nel cuore del Trentino, a Ravina, **Cavit** riunisce dieci cantine sociali, legate a 4.500 viticoltori distribuiti su tutto il territorio, dalle quali riceve e seleziona le materie prime prodotte, più del 60% di tutto il vino del Trentino, controllando



ogni fase: dalla raccolta alla commercializzazione.

Un virtuoso modello di cooperazione, unico in Italia. **Altemasi** è la linea di eccellenza degli spumanti Cavit, il top di gamma:

Riserva Graal Trentodoc ha un affinamento di 60 mesi sui lieviti, sentori fini e complessi, spuma cremosa e perlage persistente. Un sapiente mix di Chardonnay e Pinot nero, così come il Pas Dosè e il Rosé, mentre il Brut Millesimato e

il Brut sono Chardonnay in purezza.

3. CANTINA PISONI ANIMA RURALE DELLA VALLE DEI LAGHI

Nasce come distilleria Pisoni nel 1852. Grandi storie di uomini, donne e vini, giunta alla quarta generazione. Una cantina "interamente" nella roccia, dove gli spumanti maturano lentamente per oltre 30 mesi a una temperatura costante. Le bottiglie Pisoni, disposte su speciali cavalletti di legno "pupitre", vengono ruotate e scosse con cura per 22-24 giorni in modo che il lievito si raccolga nel collo. La produzione di Pisoni Trentodoc è curata come prezioso tesoro di famiglia. **Pisoni Brut Millesimato Trentodoc**, uno Chardonnay con 40 mesi sui lieviti, equilibrio perfetto tra fruttati e aromaticità, fresco e sapido al palato.

4. ROTARI UNA STORIA TUTTA DA SCOPRIRE

Rotari prende il nome dal re longobardo Rotari che in Trentino combattè alcune delle battaglie più importanti. Aromi e profumi



Dalla bellezza del paesaggio naturale
alla bontà del gusto autentico.



www.formaggisvizzeri.it

Da secoli i Formaggi dalla Svizzera sono simbolo di alta qualità, antiche tradizioni, sapore autentico, genuinità degli ingredienti e rigorosa cura artigianale.

Ogni formaggio è prodotto con latte svizzero di zone diverse, con una lavorazione particolare e con differenti tempi di maturazione per infinite varianti di gusto.

LATTE 100% SVIZZERO

SENZA CONSERVANTI

SENZA ADDITIVI

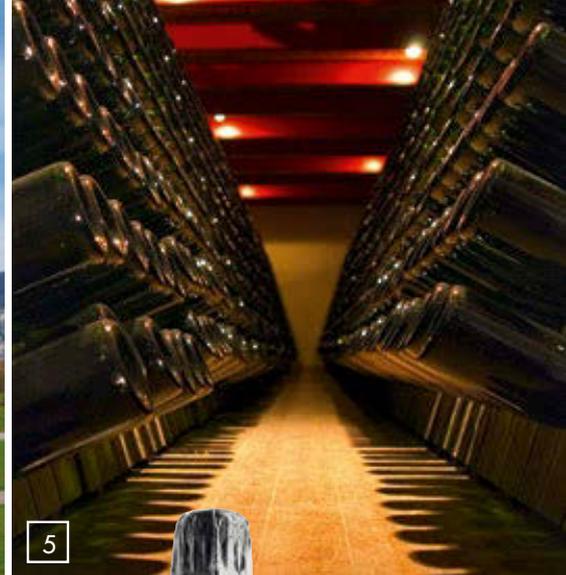
SENZA GLUTINE



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





inconfondibili raccontano un territorio, i suoi frutti e un metodo di produzione antico e rinomato: il metodo classico trentino. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture di produzione di Metodo Classico in Italia. Il suo suggestivo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina.

Alpe Regis Rosé Trento DOC è uno spumante elegante e forgiato dal clima montano. Millesimo da selezioni di uve Pinot Nero e Chardonnay con sosta sui lieviti di 36 mesi, avvolge con i suoi profumi di lampone e ciliegia, glamour come aperitivo.

5. CESARINI SFORZA TRA LE PIÙ NOTE GRIFFE TARENTINE

Una delle cantine più importanti di spumanti, che prendono vita secondo i dettami introdotti in Trentino circa un secolo fa. La selezione dei vigneti, fatta in base agli studi di zonazione che la cantina ha effettuato a fine anni novanta, ha consentito agli enologi di contribuire alla nascita della Trentodoc, la denominazione che racchiude tutti i metodi classico trentini. Dal 2001 Cesarini Sforza è parte di Cantina La-Vis e Valle di Cembra. Tutti gli spumanti Cesarini Sforza Metodo Classico nascono dopo una lentissima rifermentazione in bottiglia. **Aquila Reale Riserva Trento DOC** è la punta di diamante, millesimato dai raffinatissimi profumi, tipici dello Chardonnay di montagna.

6. CANTINA DI ISERA L'UNIONE FA LA FORZA DELLA QUALITÀ

Nel 1907, quando il Trentino ancora sottostava all'Impero Asburgico, si costituiva a Isera la Cantina Sociale. Nata per volontà

dei viticoltori della zona, raccoglieva già allora le uve pregiate delle colline basaltiche di Isera, prime fra tutte quelle di Marzemino. Oggi oltre 150 soci, su una superficie di circa 200 ha, conferiscono uve scelte e pregiate. "La qualità non accetta compromessi" è per la Cantina d'Isera un imperativo, un impegno nei confronti del consumatore.

Cantina d'Isera 1907 Riserva Trento DOC, con oltre 38 mesi sui lieviti, è un millesimo generoso, equilibrato tra profumi floreali e delicati con gusti lunghi e persistenti; il tutto supportato da una bolla fine, lieve, continua.



café le cinéma

acquistalo su lecinemacafe.it o su coffee-system.it

distribuito in esclusiva da  Soffèè
System



VINI E RICETTE: GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE



pag. 42

*Capesante ubriache
su letto di ortaggi*



RISERVA GRAAL TRENTODOC

Chardonnay 70% e Pinot nero. Ha un affinamento di almeno 60 mesi sui lieviti, sentori fini e complessi, con note di mela e pesca, accompagnate da sentori di frutta secca, spuma cremosa e perlage persistente.
www.altemasi.com



pag. 72

*Tortelli alla zucca
su bisque di crostacei*



ALTEMASI TRENTODOC ROSÉ

Rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, affinato dai 18 ai 24 mesi, il bouquet ricorda la ciliegia matura, il ribes, la mela rossa.
www.altemasi.com

pag. 21

*Risotto con pesce persico
e melagrana*



CANTINA D'ISERA 1907 EXTRA BRUT TRENTODOC

Immediato, bolla lieve e continua, lascia ampio spazio di interazione tra gusto, olfatto in equilibrio tra i profumi minerali e di frutta con sentori di crosta di pane.
www.cantinaisera.it



pag. 93

*Ali di pollo
croccanti alle erbe
con salsa agrodolce*



CANTINA D'ISERA 1907 RISERVA TRENTODOC

Con oltre 38 mesi sui lieviti, è un millesimo generoso, equilibrato tra profumi floreali e delicati con gusti lunghi e persistenti; il tutto supportato da una bolla fine, lieve e continua.
www.cantinaisera.it



pag. 80

*Spaghettoni ruvidi
alla carbonara di gamberi
e zeste di limone*



FERRARI PERLÉ TRENTODOC 2010

Chardonnay di montagna, elegante e armonioso, con una ricchezza aromatica di straordinaria espressività, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
www.ferraritrento.it

pag. 164

*Pesce San Pietro su vellutata di patate
e pecorino romano*



AQUILA REALE RISERVA TRENTODOC

È la punta di diamante, millesimato dai raffinatissimi profumi, tipici dello Chardonnay di montagna, ottenuta da uve provenienti interamente dall'antico Maso Sette Fontane in Valle di Cembra.
www.cesarinisforza.it



*Baffa di trota salmonata
gratinata all'anasas
con riso nero
e zenzero fresco*



RISERVA 1673 TRENTODOC EXTRABRUT

Chardonnay in purezza elaborato con uve maturate nei vigneti della Val di Cembra. Fine al naso e ricca al palato, con una inevitabile sapidità e una mineralità di lunga persistenza.
Un vino dai grandi abbinamenti.
www.cesarinisforza.com



pag. 145

Trilogia di scampi



FERRARI BRUT TRENTODOC

Manifesto della tradizione. Chardonnay in purezza. Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura. Armonico ed equilibrato al palato.
www.ferraritrento.it



pag. 154

*Branzino al forno
con mandarini
e finocchi*



PISONI BRUT MILLESIMATO TRENTODOC

Uno Chardonnay con 40 mesi sui lieviti. Al naso è fine, ampio e immediato in equilibrio perfetto tra fruttati ed aromaticità. Ideale a grandi abbinamenti.
www.pisoni.it



pag. 45

*Trancio di tonno in crosta
di carciofi pomodori secchi
e nocciole*



PISONI ROSÉ BRUT DOC

Pinot nero in purezza con 30 mesi sui lieviti. Nuance rosate di buccia di cipolla, avvolgente al naso con piccoli frutti rossi, fresco in bocca con un retroffatto di note di frutta matura.
www.pisonivini.it

pag. 81

*Tagliatelle alle ortiche
cacio e pepe con polpo
piastrato*



ALPE REGIS ROSÉ TRENTODOC

Bollicine eleganti e forgiate dal clima montano. Millesimo da selezioni di uve Pinot Nero e Chardonnay con sosta sui lieviti di 36 mesi, avvolge con i suoi profumi di lampone e ciliegia, glamour a tutto pasto.
www.rotari.it



puoi sentire
IL PIACERE?



*Solo ingredienti naturali ed essenziali,
 senza aggiunta di aromi e di coloranti.*

IL SORBETTO
contiene natura, libera emozione.



ECCellenza. PER PASSIONE.

Romanesco

Giallo

Violetto

BOUQUET di CAVOLFIORI

Bianco

Verde

BIANCO, VERDE, GIALLO,
VIOLETTO E ROMANESCO.
IL CAVOLFIORE, IN TUTTE LE SUE
SFUMATURE DI COLORE E SAPORE,
CI DELIZIA CON PREPARAZIONI
RICCHE, CREATIVE E DALL'ANIMO
PROFONDAMENTE GREEN

a cura della redazione
ricette, foto e styling di STEFANIA ZECCA

Terrina di cavolo spinaci e trota affumicata

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di cavolfiore giallo

300 g di spinaci già puliti

450 g di bevanda di soia

4 g di agar-agar; **200 g** di trota affumicata

1/2 cucchiaino da caffè di curcuma

1 scalogno tagliato a pezzetti

noce moscata

sale marino integrale

(preparazione a pag. 134)



*Spaghetti con cavolfiore
e acciughe*
(pag. 134)



*Insalata di cavoli arrosto
con capperi e crostini
con caprino
e scorza di limone
(pag. 134)*



Terrina di cavolo spinaci e trota affumicata



Ingredienti a pag. 131

Preparazione

1. Lessate le cimette di cavolfiore in acqua leggermente salata per 5 minuti, quindi scolatele e trasferitele in una casseruola. Aggiungete 300 g di bevanda di soia, una grattugiata abbondante di noce moscata, la curcuma e 2 g di agar-agar. Frullate il tutto con un minipimer fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.

2. Mettete il composto sul fuoco e fate sobbollire per 5 minuti mescolando con frequenza. Regolate di sale. Spegnete, versate la purea di cavolfiore in uno stampo (da 30x10 cm e alto 4 cm), inumidito con acqua fredda, e lasciate intiepidire. Adagiate sopra le fette di trota affumicata creando uno strato.

3. Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata e poi scolateli. Trasferiteli nella casseruola, aggiungete 150 g di bevanda di soia, lo scalogno e 2 g di agar-agar. Frullate il tutto con il minipimer fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa. Mettete sul fuoco e fate sobbollire per 7 minuti mescolando con frequenza. Regolate di sale. Spegnete e lasciate intiepidire mescolando di tanto in tanto.

4. Versate la purea di spinaci sopra la trota e livellate. Coprite con pellicola e mettete in frigo a rassodare per 6-8 ore (o tutta la notte). Al momento di servire, fate scorrere la punta di un coltello lungo il bordo della terrina per facilitarne il distacco. Sovrapponete un vassoio sullo stampo, capovolgetelo e sfornate la terrina. Tagliate a fette e servite.

Spaghetti con cavolfiore e acciughe



Ingredienti (per 4-6 persone)

320 g di spaghetti; **1/2** cavolfiore violetto
1/2 cavolfiore bianco; **1/2** cavolfiore verde romanesco
4 filetti di acciughe sott'olio
1 cucchiaio di nocciole tostate
1 porro (la parte bianca)
1 cucchiaio di uvetta già ammollata
1 peperoncino fresco
 olio extravergine di oliva
 sale marino integrale

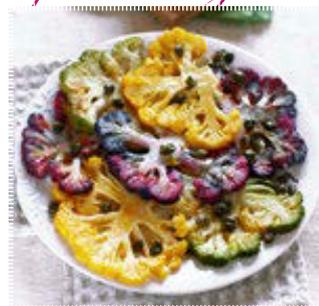
Preparazione

1. Ricavate le cimette dei tre cavolfiori e lessatele separatamente in acqua leggermente salata per circa 3 minuti (prima quelle bianche, poi quelle verdi e infine quelle viola); scolatele e tenetele da parte.

2. Tagliate a fettine il porro e fatele stufare in una padella con 4 cucchiai di olio. Aggiungete il peperoncino, privato dei semi e tritato, l'uvetta e le acciughe, e fate insaporire per qualche minuto. Unite le cimette dei cavolfiori, bagnate con un mestolo della loro acqua di cottura e fate cuocere finché saranno tenere.

3. Lessate la pasta nell'acqua di cottura dei cavolfiori. Scolatela al dente, versatela in padella e fatela saltare su fiamma vivace (se necessario, aggiungete altra acqua). Distribuite la pasta nei piatti da portata, completate con le nocciole, tritate al coltello, e servite.

Insalata di cavoli arrosto con capperi e crostini con caprino e scorza di limone



Ingredienti (per 4-6 persone)

1 cavolfiore violetto
1 cavolfiore verde
1 cavolfiore giallo o arancio
1 cucchiaio di capperi dissalati
1 limone
1 baguette
150 g di caprino fresco pangrattato
 olio extravergine di oliva
 sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. Eliminate la parte più legnosa alla base dei cavolfiori e poi tagliateli a metà. Ricavate delle fette spesse circa 1 cm, facendo attenzione a non staccare le cimette dal fusto centrale. Adagiate le fette di cavolfiore su una teglia, foderata con carta forno, e spennellatele con un filo di olio. Salate e infornate a 160 °C per circa 15 minuti o finché saranno morbide.

2. Togliete dal forno, cospargete con un po' di pangrattato e rimettete in forno per altri 5 minuti. Tagliate la baguette a fettine. Spalmate sopra il caprino e profumate con la scorza del limone grattugiata e una macinata di pepe.

3. Fate saltare i capperi in una padella con un filo di olio. Sistemate i cavolfiori in un piatto da portata e distribuite sopra i capperi. Accompagnate con i crostini al caprino e servite.

Cavolfiore verde in pastella con gamberi e vellutata di finocchi

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di finocchi; **200 g** di porro (la parte bianca)
700-800 ml di brodo vegetale (o acqua calda)
2 cm di radice di zenzero fresco
1 cucchiaio di amido di mais
olio extravergine di oliva; sale marino integrale

per il cavolfiore in pastella

500 g di cavolfiore verde; **80 g** di farina tipo 0
50 g di farina di mais fioretto
160 ml di birra chiara fredda
olio extravergine di oliva
sale marino integrale

per accompagnare: 200 g di gamberi
già sgusciati; olio extravergine di oliva
sale marino integrale

Preparazione

1. Pulite i finocchi e tagliateli a pezzetti. Affettate il porro e trasferitelo in una casseruola con un filo di olio e lo zenzero grattugiato. Fate rosolare, unite i finocchi e coprite a filo con il brodo; aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere finché i finocchi saranno morbidi. Frullate con un minipimer, regolate di sale e aggiungete l'amido di mais, stemperato in poca acqua fredda. Rimettete sul fuoco e fate cuocere per qualche minuto fino ad addensamento.

2. Fate saltare i gamberi in una padella con un filo d'olio. Regolate di sale, spegnete e tenete da parte in caldo. Scottate le cimette di cavolfiore in acqua leggermente salata per 2 minuti, quindi scolatele e fatele raffreddare. In una ciotola stemperate le farine con la birra fino ad avere una pastella omogenea. Immergete le cimette di cavolfiore nella pastella, mettendone un po' per volta, e friggetele in olio ben caldo.

3. Quando le cimette saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Distribuite la vellutata nelle ciotole, condite con un filo di olio e adagiate sopra i gamberi e qualche cimetta di cavolfiore. Sistemate le altre cimette di cavolfiore in un vassoietto e servite.



Gratin di cavolo romanesco con salsa allo zafferano

Ingredienti (per 4 persone)

450 g di cavolfiore romanesco; **150 g** di porro; **400 g** di latte; **30 g** di amido di mais
1 bustina di zafferano o **5-6 stimmi**; pecorino grattugiato; burro; sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. Eliminate le foglie esterne del porro, tagliatelo a rondelle e sbollentatelo in acqua leggermente salata; scolatelo e tenete da parte. Nella stessa acqua lessate le cimette del cavolfiore per 4-5 minuti, quindi scolatele e lasciatele intiepidire.

2. In un pentolino stemperate l'amido di mais in poco latte freddo; unite lo zafferano, un pizzico di sale, il resto

del latte e 40 g di pecorino, mettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando con frequenza, finché la salsa si sarà addensata. Spegnete, regolate di sale e di pepe, e incorporate una noce di burro.

3. Imburrate una terrina e disponete i porri sul fondo. Distribuite le cimette del

cavolfiore e spolverizzate con un po' di formaggio. Coprite con la salsa allo zafferano e completate con altro pecorino grattugiato e qualche

fiocchetto di burro. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti o comunque fino a doratura. Levate, lasciate intiepidire e servite.



Sformatini di cavolfiore bianco carote zenzero e olive

Ingredienti (per 4-6 persone)

350 g di cavolfiore bianco
200 g di carote; **3** uova
100 g di farina di mais fioretto
70 g di olive snocciolate
1 scalogno tritato
2 cm di radice di zenzero tritata
12 g di lievito per dolci
1/2 limone
1 cucchiaino di origano secco
60 g di olio extravergine
di oliva
burro
sale marino integrale

Preparazione

1. Pelate le carote e grattugiatele finemente. Sbollentate le cimette del cavolfiore in acqua bollente e salata, acidulata con il succo del limone; scolatele e sminuzzatele con un coltello (tenetene da parte qualcuna intera per la decorazione).

2. Mescolate le carote con il cavolfiore; unite lo zenzero, lo scalogno, l'origano, la farina di mais, il lievito e 1/2 cucchiaino di sale. Aggiungete le olive a pezzetti e amalgamate ancora (tenetene da parte qualcuna intera per la decorazione).

3. In una ciotola sbattete l'olio con le uova e unitele agli altri ingredienti. Amalgamate con cura e distribuite negli stampini, imburrati. Infornate a 175 °C e fate cuocere per 25-30 minuti o finché gli sformatini saranno ben cotti e dorati. Sfornate, lasciate intiepidire e poi sformate. Guarnite con le cimette di cavolfiore e le olive tenute da parte, e servite.



COME UTILIZZARE
AL MEGLIO
GLI INGREDIENTI
LUXURY (VEDI
SALMONE, CAVIALE,
CULATELLO...) DEI VARI
CESTI DI NATALE?
TRASFORMANDOLI NELLE
FARCITURE GOURMET
DI UN PANETTONE
GASTRONOMICO FATTO
AD ARTE. DA PROPORRE
COME ANTIPASTO
PER IL CENONE
DI SAN SILVESTRO

a cura della redazione
ricette di RENATO BOSCO
foto di MAURO MAGAGNA
styling di FRANCESCA VERZINI

IL NUOVO LUSO

Panettone gastronomico

Ingredienti

1 kg di farina; **300 g** di acqua
200 g di latte; **100 g** di burro
25 g di lievito di birra
20 g di sale

Preparazione

1. In una planetaria mescolate la farina con il latte e due terzi di acqua; quando il composto inizierà a prendere corpo, unite il lievito sbriciolato, poi il sale e infine l'acqua rimanente. Incorporate il burro, fatto ammorbidire fuori dal frigorifero, e impastate fino a ottenere un composto liscio. Formate una palla, coprite con un contenitore di plastica e lasciate riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

2. Tagliate l'impasto in due e formate due bocce avendo cura di chiuderle bene nella parte inferiore. Trasferitele negli stampi per panettone (da 750 g l'uno) e lasciate lievitare a una temperatura di 20-24 °C per 4-6 ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale. Infornate a 190-200 °C e fate cuocere per circa 15-25 minuti (secondo la tipologia di forno). Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

3. Aiutandovi con un'affettatrice, tagliate 8 fette dello spessore di circa 2,5 cm: partite dalla base e lasciate intera la cupola che verrà adagiata sopra i tramezzini e infine decorata. Procedete con le quattro farciture (vedi ricette a seguire) e poi ricomponete la forma del panettone. Man mano che farcite i vari dischi, trasferiteli su un piatto da portata e poi chiudete con la calotta superiore. Ogni disco può essere tagliato in 4 o 6 spicchi. Infilzate con gli stecchini di legno, decorate a piacere e servite.



RICORDATEVI DI SPALMARE UN POCHINO DI CREMA (O DI SALSA) ANCHE SUL DISCO DI PANE CHE ANDRÀ A CHIUDERE IL TRAMEZZINO: IN QUESTO MODO RIMARRÀ BEN "SIGILLATO".





2. Sull'altro disco stendete un leggero strato di burro aromatizzato per permettere al tramezzino di rimanere ben chiuso. Tagliate in 4 spicchi ottenendo così 4 tramezzini e poi ricomponete il disco sul piatto da portata.

Farcitura con formaggio Tartufo e crema di lenticchie

Ingredienti

50 g di formaggio Tartufo della Lessinia
200 g di lenticchie secche
1 carota
1/2 cipolla bianca
1 gambo di sedano verde
3 foglie di radicchio tardivo di Treviso
1 rametto di rosmarino
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco di Sarawak

Preparazione

1. Preparate la crema: mettete le lenticchie in ammollo in acqua seguendo i tempi indicati sulla confezione. Pulite e tritate finemente gli odori. Fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio, aggiungete le lenticchie, il rametto di rosmarino e un pizzico di sale e di pepe, e fate cuocere per circa 20-30 minuti versando man mano del brodo vegetale caldo.

2. A cottura ultimata, spegnete e prelevatene circa 80 g (quelle restanti potrete utilizzarle come contorno per altri piatti). Raccoglietele nel bicchiere di un mixer ed emulsionate versando a filo l'olio necessario a ottenere una crema omogenea. Lasciate raffreddare.

3. Stendete la crema di lenticchie su un disco di panettone e distribuite sopra il formaggio, a julienne, e il radicchio, tagliato sottile e condito con un filo di olio e una macinata di pepe. Distribuite un



Farcitura con salmone selvaggio sockeye

Ingredienti

8 fettine di salmone selvaggio sockeye
40 g di burro salato
1 ciuffo di prezzemolo
3 fili di erba cipollina
1 foglia di insalata (tipo pan di zucchero)

Preparazione

1. Lavorate il burro in una ciotola, profumate con l'erba cipollina e il prezzemolo, tritati finemente, e mescolate per bene. Stendete una generosa cucchiata di burro aromatizzato su un disco di panettone e sistemate sopra le fettine di salmone e la foglia di insalata, tagliata a striscioline.



◀
da pag. 140

leggero strato di crema di lenticchie sull'altro disco e chiudete il tramezzino. Tagliate in 4 spicchi ottenendo così 4 tramezzini e sistemali sopra quelli al salmone.

Farcitura con culatello di Zibello e mostarda di pere

Ingredienti

8 fettine sottili di culatello di Zibello
40 g di mascarpone
(fatto ammorbidire fuori dal frigorifero)
4 pezzetti di mostarda di pere

Preparazione

Lavorate il mascarpone e stendetelo delicatamente su un disco di panettone. Sistemate sopra le fettine di culatello e i pezzetti di mostarda di pere, uno per ogni tramezzino. Tagliate in 4 spicchi ottenendo così 4 tramezzini e sistemateli sopra quelli al formaggio.

Farcitura con caviale e crema di topinambur

Ingredienti

20 g di caviale
1 uovo già sodo
200 g di topinambur
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Preparate la crema: lavate e pelate il topinambur, quindi tagliatelo a tocchetti. Fate scaldare un filo di olio in una padella antiaderente, unite il topinambur, condite con un pizzico di sale e portate a cottura aggiungendo man mano un goccio di brodo caldo.

2. Quando il topinambur sarà morbido, raccoglietelo nel bicchiere di un mixer ed emulsionate versando a filo l'olio necessario a ottenere una crema omogenea. Lasciate raffreddare.



3. Stendete la crema di topinambur (ve ne servirà in tutto 30 g) su un disco di panettone; sistemate sopra l'uovo sodo, tagliato a fettine, e il caviale, ridotto in scaglie. Stendete un leggero strato di crema di topinambur sull'altro disco

e chiudete il tramezzino. Tagliate in 4 spicchi ottenendo così 4 tramezzini e sistemateli sopra quelli con il culatello. Chiudete con la calotta superiore, mettete 4 stecchini di legno e decorate a piacere.

Un Gustoso Natale con Riunione



Il giusto salmone per ogni occasione

Riunione Industrie Alimentari

Via Gualco, 50E - 16165 Genova www.lariunione.it - email: info@lariunione.it



Seguici su
Facebook



La GANG del MARE

SCAMPI, ASTICI E ARAGOSTE SONO I NOBILI INTERPRETI DEL TRADIZIONALE MENU DELLA VIGILIA. SERVITI CRUDI OPPURE APPENA SCOTTATI, PER ESALTARNE AL MEGLIO LE CARNI PREGIATE E DELICATE, VENGONO ACCOSTATI AGLI INGREDIENTI DELLA STAGIONE INVERNALE

a cura della redazione
foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI



Linguine all'astice
(pag. 148)





*Trilogia di scampi
(pag. 148)*

Aragosta alla catalana
(pag. 148)



Linguine all'astice

Ingredienti (per 4 persone)

1 astice
 320 g di linguine
 120 g di pomodorini torpedino
 1 bicchierino di brandy
 1 spicchio di aglio
 olio extravergine di oliva
 sale



Preparazione

1. Sciacquate l'astice e lessatelo per pochi minuti in acqua bollente e leggermente salata. Scolatelo (tenendo da parte l'acqua di cottura), tagliate il carapace con le forbici, estraete la polpa e tagliatela a medaglioni.
2. Fate rosolare lo spicchio di aglio, in camicia, in un tegame con un filo di olio. Aggiungete i medaglioni di astice e fate rosolare per qualche secondo. Bagnate con il brandy e lasciate sfumare. Unite i pomodorini, pelati e tagliati a dadini, bagnate con un po' dell'acqua di cottura dell'astice e fate restringere, fino a ottenere un sugo della giusta consistenza.
3. Lessate le linguine in abbondante acqua bollente e leggermente salata; scolatele bene al dente nel tegame con il condimento e mantecate per 1 minuto. Levate, portate in tavola e servite.

Trilogia di scampi

Ingredienti

(per 4 persone)

per gli scampi al vapore con maionese di rapa

80 g di scampi
 40 g di rapa rossa già lessata
 olio extravergine di oliva; sale



Preparazione

1. Per gli scampi al vapore: lavate gli scampi e lessateli in poca acqua leggermente salata per pochi minuti. Levate, lasciate raffreddare e sgusciate gli scampi, lasciando testa e coda integri. Raccogliete la rapa in un mixer da cucina e frullate versando a filo l'olio necessario a ottenere una crema omogenea. Versate la maionese di rapa in un piatto da portata, sistemate sopra gli scampi e servite.
2. Per gli scampi gratinati: sciacquate per bene gli scampi sotto l'acqua corrente; con l'aiuto di un paio di forbici, sgusciateli lasciando testa e coda. Trasferiteli in una teglia, spolverizzate con abbondante pangrattato, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, e fate gratinare in forno a 200 °C per pochissimi minuti. Al termine, levate, lasciate raffreddare, irrorate con il succo di limone e servite.

per gli scampi gratinati

80 g di scampi
 1 limone; pangrattato
 olio extravergine di oliva; sale

per il crudo di scampi con arancia e finocchio

80 g di scampi
 15 g di succo di arancia bionda
 40 g di finocchio

3. Per il crudo di scampi: sciacquate per bene gli scampi sotto l'acqua corrente; incidete il carapace sul dorso e allargatelo leggermente. Adagiate gli scampi nei piatti da portata, irrorateli con il succo d'arancia, guarnite con il finocchio, tagliato a julienne finissima, e servite.

Aragosta alla catalana

Ingredienti (per 4 persone)

1 aragosta
 200 g di patate
 120 g di pomodorini
 1 cipolla rossa
 1 ciuffo di basilico
 olio extravergine di oliva
 sale



Preparazione

1. Lessate l'aragosta in acqua bollente leggermente salata per pochi minuti. Quindi scolatela, sgusciate la polpa, conservandone la forma originaria, e tagliatela in medaglioni.
2. Lessate le patate in acqua salata per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, sbucciatele e tagliatele a fette. Tagliate la cipolla rossa e fatela stufare in una padella con un filo di olio per qualche minuto. Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti. Scolateli, pelateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e fateli a tocchetti.
3. Sistemate le patate in un piatto da portata e aggiungete i medaglioni di aragosta. Guarnite con la cipolla rossa e la dadolata di pomodoro, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, guarnite con qualche fogliolina di basilico e servite.

Il freddo dal cuore caldo.



Fiori di Zucca

I fiori di zucca Garbo, croccanti e genuini, preparati come vuole la tradizione italiana, mettono d'accordo tutta la famiglia.

Per un'occasione speciale o per festeggiare insieme a chi amate di più, i nostri fiori pastellati e farciti vi conquisteranno, come un caldo abbraccio.



i surgelati che scaldano il cuore

VESTITI A FESTA

PRESENZA IRRINUNCIABILE SULLA TAVOLA DELLE FESTE, TONNO, SALMONE, ORATA E BRANZINO SONO PROTAGONISTI DI ARROSTI SORPRENDENTI E RAFFINATI

a cura della redazione; ricette foto e styling di ASSUNTA PECORELLI

*Francio di tonno in crosta di careioli,
pomodori secchi e nocciole*
(pag. 152)





*Arrosto di salmone
ripieno di scarola uvetta e pinoli
(pag. 152)*

Trancio di tonno in crosta di carciofi, pomodori secchi e nocciole



Ingredienti

(per 6 persone)

1 filetto di tonno (circa **1,2 kg**)
 4 carciofi
 4 **cucchi** di pangrattato
 5 pomodori secchi
 50 g di granella di nocciole
 2 **cucchi** di erbe aromatiche tritate
 (prezzemolo, timo, menta, basilico)
 1 **spicchio** di aglio
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i carciofi, tagliateli a metà e tuffateli man mano in acqua acidulata con succo di limone; sgocciolateli per bene e tagliateli a fettine sottili. Raccogliete in una terrina il pangrattato e la granella di nocciole; aggiungete i carciofi, i pomodori secchi e l'aglio, tritati finemente, le erbe aromatiche, 4 cucchi di olio e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate per bene fino a ottenere un composto bene amalgamato.
2. Distribuite il composto su un foglio di carta oleata, adagiatevi il tonno e rotolatelo più volte in modo che ne venga ricoperto uniformemente. Foderate una teglia con carta forno, sistemate il tonno e irroratelo con un filo di olio. Infornate a 180 °C per circa 20 minuti, quindi accendete il grill e proseguite la cottura fino a quando si sarà creata una crosta dorata e croccante. Sfornate e lasciate riposare per 5 minuti. Tagliate a fette spesse 1 cm e servite.

Arrosto di salmone ripieno di scarola uvetta e pinoli



Ingredienti

(per 4 persone)

800 g di filetto di salmone
 1 **cespo** di scarola riccia
 100 g di mollica di pane raffermo
 1 **cucchi** di uvetta
 20 g di pinoli già pelati
 1 **bicchiere** di vino bianco
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Preparazione

1. Pulite la scarola: eliminate il gambo e le foglie più dure, lavatela e fatela sgocciolare per bene; tamponatela con carta assorbente da cucina e poi tritatela finemente. Raccoglietela in una terrina, unite la mollica di pane sbriciolata, l'uvetta, i pinoli, 2 cucchi di olio e un pizzico di sale e di pepe, e mescolate per bene.
2. Tagliate il filetto di salmone a metà nello spessore e apritelo a libro; spennellatelo con l'olio e condite con un pizzico di sale. Distribuite il composto a base di scarola, arrotolate e legate stretto con spago da cucina.
3. Adagiate il rotolo in una pirofila da forno, irrorate con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 15 minuti, quindi bagnate con il vino e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Sfornate e lasciatelo riposare per 10 minuti, tagliate a fette e servite.

Orata al cartoccio con verdurine e frutti di mare

Ingredienti (per 4 persone)

4 orate (**1 kg** circa)
 400 g di cozze già pulite
 400 g di vongole già spurgate
 250 g di gamberetti
 2 carote
 2 finocchi
 300 g di pomodorini ciliegino
 300 g di cimette di broccolo siciliano
 2 **spicchi** di aglio
 2 **ciuffi** di prezzemolo
 1 limone
 1 **bicchiere** di vino bianco
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Preparazione

1. Eviscerate e squamate il pesce; lavatelo sotto l'acqua corrente fredda e tamponatelo con carta assorbente da cucina. Sciacquate i frutti di mare e i gamberetti, sgocciolateli e teneteli da parte. Pelate le carote e tagliatele a julienne; mondate i finocchi, tagliateli a metà, lavateli accuratamente in acqua acidulata con succo di limone e poi riduceteli a fettine sottili. Lavate i pomodorini e le cimette di broccolo, e fate sgocciolare per bene su carta assorbente da cucina.
2. Preparate un'emulsione con il vino bianco, l'olio, il prezzemolo e gli spicchi di aglio, tritati, una macinata di pepe e un pizzico di sale. Preparate 4 fogli di carta oleata e sistemate un'orata sopra ciascuno. Distribuite intorno le verdurine e i frutti di mare, irrorate con l'emulsione e formate il cartoccio.
3. Trasferite i cartocci in una teglia da forno e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, aprite i cartocci e servite subito.



*Orata al cartoccio
con verdure
e frutti di mare*

Branzino al forno con mandarini e finocchi

Ingredienti
(per 4 persone)

- 2 branzini da **500 g** l'uno
- 2 finocchi
- 3 mandarini
- 80 g** di olive nere di Gaeta
- 200 ml** di vino bianco
- 2 rametti** di rosmarino
- 2 spicchi** di aglio
- 1 limone
- 1 ciuffo** di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

- 1.** Eviscerate e squamate il pesce; lavatelo sotto l'acqua corrente fredda e tamponatelo con carta assorbente da cucina. Lavate i mandarini, asciugateli e tagliateli a rondelle. Mondate i finocchi, tagliateli a metà, lavateli accuratamente in acqua acidulata con succo di limone e tagliateli a fettine sottili.
- 2.** Versate un filo di olio in una teglia da forno e adagiate i branzini. Praticate alcuni tagli profondi su un fianco e inseritevi delle mezze fettine di mandarino. Adagiate ai lati del pesce i finocchi, le olive, i rametti di rosmarino e le altre fette di mandarino.
- 3.** Preparate un'emulsione con olio, aglio e prezzemolo, tritati, il vino bianco e un pizzico di sale e di pepe. Irrorate il pesce e infornate a **180 °C** per circa 20 minuti. Sfornate e trasferite in un piatto da portata, irrorate con il liquido di cottura e servite immediatamente.





img01.com



— Frutta Secca —
Mocerino
la migliore per tutte

le tue ricette Natalizie!



Auguri

www.frutta-secca.it

SAP...OLI DI MARE

QUATTRO GRANDI OLI DA ABBINARE
AD ALTRETTANTI ARROSTI DI PESCE.
PER ESALTARNE AL MEGLIO
FRAGRANZE E SAPORI

di FAUSTO BORELLA

1. Trancio di tonno in crosta di carciofi pomodori secchi e nocciole



**Fattoria
di Fubbiano,
Olio Evo
Frantoio 100%,
Lucca - Toscana**

Immersa tra le colline
lucchese, esiste la Fattoria
di Fubbiano, che si
contraddistingue per
buonissimi vini, ma, ancora
di più, per un grande olio
evo di varietà Frantoio.
L'artefice di questo miracolo,
che cura maniacalmente

le sue 2.600
piante, si chiama
Marco Corsini e
sono sicuro che
una generosa
spruzzata dell'olio
appena franto sul
tonno in crosta
con i carciofi
e i pomodori
secchi lascerà
un retrogusto
armonico e
persistente.
Il consiglio è
di bagnare
di tanto in
tanto il rotolo
di tonno con
il suo olio di
cottura per
insaporire
meglio la
preparazione.



2. Arrosto di salmone ripieno di scarola uvetta e pinoli



**Tenuta Pennita,
Olio Evo
Nostrano
di Brisighella,
Castrocaro (FC)
Emilia Romagna**

L'abilità di un
sommelier è quella
di abbinare
sapientemente
un piatto con
un vino. La
bravura di un
maestrod'olio è
di conoscere le
sfumature di un
olio per esaltare
il piatto e la
preparazione,
senza che gli
elementi scelti
prevalgano
l'uno sull'altro.
Sono convinto
che aver scelto
la Nostrana
di Brisighella della Tenuta
Pennita di Gianluca Tumidei
sia la scelta giusta per
accompagnare la grassezza
del salmone, la tendenza
amarognola della scarola e
la dolcezza dell'uvetta. L'olio
di qualità non viene solo
dalle zone più vocate d'Italia,
come il centro-sud. Qui, a
Castrocaro, in provincia di
Forlì, l'olio è una cosa seria!



3. Orata al cartoccio con verdurine e frutti di mare



**Azienda agricola
Maria Eleonora
Acton di Leporano,
Olio Evo
Ottobratica 100%,
Cannavà di Rizziconi (RC)
Calabria**

Ho sempre amato gli
abbinamenti con gli oli
che profumano di mare, o,
quanto meno, che risentono
del vento marino e del calore
dell'estate. Voglio parlare
di una varietà splendida
della Calabria, l'Ottobratica,
attraverso il coraggio folle
e sincero di un giovane
avvocato di Milano, Pietro
Taccone, che ha lasciato la
comoda Milano per tornare
con moglie e tre figli nella
tenuta di famiglia a gestire le
oltre 30.000 piante di olivo,
molte delle quali secolari.
Il mio consiglio è di usare
una buona quantità di olio:
in questo modo la polpa
dell'orata si asciugherà
senza perdere il profumo
dell'olio che avrete versato.
Merita scoprire i prodotti
di questi olivicoltori, perché
sono i veri detentori della
qualità estrema.



4. Branzino al forno con mandarino e finocchi



**Frantoio
Galioto,
Olio Evo
Biancolilla 100%
Ferla (SR) - Sicilia**

Penso agli agrumi, ai primi
mandarini dopo mesi di
assenza, al loro profumo
quando li sbuccio e mi
inebria il naso. Penso,
ovviamente, alla Sicilia e mi
ritorna in mente la famiglia
Galioto con Giovanni e
Sebastiana che curano
a Ferla, in provincia di
Siracusa, le oltre 20.000
piante di varietà Tonda
Iblea, Moresca e Biancolilla.
Profumi di pomodoro verde
e rosmarino, perfetti da
abbinare con la spigola
e sensazioni agrumate di
mandarino e di finocchi.
Chi volesse divertirsi a
completare il
piatto, usando
sempre questo
olio, può
preparare una
maionese con
due tuorli e
un albume,
poco limone e
un cucchiaino
di senape
delicata: il
risultato sarà
strepitoso!



FioreGlut



Rinuncia al Glutine, ma non al Sapore.

Dal 1924, Molino Caputo valorizza la grande tradizione culinaria italiana e, da oggi, mette a disposizione degli intolleranti al glutine la profonda esperienza acquisita nel settore. Dal connubio tra un'arte antica e la scrupolosa attenzione per le esigenze dei consumatori, nasce FioreGlut: la prima miscela di farina senza glutine ideata da Caputo.

Così anche gli intolleranti al glutine potranno apprezzare il gusto inconfondibile degli impasti preparati con i prodotti Caputo e, soprattutto, non dovranno rinunciare a specialità irresistibili come il pane, la pizza o i dolci.

www.molinocaputo.it

Cerca Molino Caputo su





*Bastoncini
di pane*

IL CESTINO del PANE

RIGOROSAMENTE
HOME MADE,
IL CESTINO DEL
PANE ACCOGLIE
BOCCONCINI
E GRISSINI
DALLE FORME
E DALLE FRAGRANZE
TIPICAMENTE
NATALIZIE. PERFETTO
PER CREARE LA
GIUSTA ATMOSFERA

a cura della redazione
ricette di GIOVANNI GANDINO
foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI



Bastoncini di pane

Ingredienti

per il primo impasto

300 g di farina di grano
tenero (250 W)
150 g di acqua fredda
5 g di cannella in polvere
8 g di lievito di birra fresco
10 g di burro; **8 g** di sale

per il secondo impasto

300 g di farina di grano
tenero (250 W)
150 g di acqua fredda
5 g di zenzero in polvere
8 g di lievito fresco
10 g di burro; **8 g** di sale

Preparazione

1. Per il primo impasto: fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua; miscelate la farina e la cannella e fate la classica fontana. Versate al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare; quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate il burro morbido e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Per il secondo impasto: fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua; miscelate la farina e lo zenzero e fate la classica fontana. Versate al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare; quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate il burro morbido e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di riposo, tagliate i due impasti in piccoli pezzi da circa 30 g l'uno e formate dei piccoli serpentelli. Attorcigliateli a due a due (uno di un impasto e uno di un altro), realizzando un unico cilindro, e curvate un lato fino a ottenere il classico bastone. Trasferiteli man mano in una teglia, foderata con carta forno, e lasciate lievitare per circa 40 minuti. Infornate a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare completamente.



*Ghirlanda di pane
datteri noci e fichi*

Ingredienti

- 1 kg** di farina di grano tenero (250 W)
- 500 g** di acqua fredda
- 10** fichi secchi già snocciolati
- 10** datteri secchi già snocciolati
- 10** gherigli di noce
- 25 g** di lievito di birra fresco
- 40 g** di burro
- 25 g** di sale

vi serve inoltre
farina di grano tenero

Preparazione

- 1.** Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua; fate la classica fontana con la farina, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a lavorare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate il burro morbido e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio.
- 2.** Dividete l'impasto in tre parti: incorporate in una i fichi, a cubetti, nell'altra i datteri, anch'essi a cubetti, e nell'ultima le noci, tritate grossolanamente. Coprite i tre impasti con pellicola trasparente e lasciateli lievitare per circa 30 minuti.
- 3.** Trascorso questo tempo, stendete i tre impasti e formate nove filoncini in tutto. Realizzate tre trecce e poi chiudetene una alla volta formando una ghirlanda. Cospargetela con un po' di farina, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 40 minuti. Infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare completamente.



Cesto di pane allo zenzero

Ingredienti

300 g di farina di grano tenero (250 W)
150 g di acqua fredda
15 g di zenzero fresco grattugiato
8 g di lievito di birra fresco
10 g di burro
8 g di sale
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua. Fate la classica fontana con la farina, unite al centro il lievito e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate il burro morbido, lo zenzero e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 10 minuti.

2. Con un matterello tirate la pasta in una sfoglia spessa pochi mm.

Tagliate la pasta con una losangatrice formando una rete. Con un pochino di olio ungete una terrina di ferro dalla parte esterna, capovolgetela e adagiate sopra la rete di pasta appena tagliata. Fatela aderire delicatamente e lasciate riposare per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo, infornate la terrina a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare completamente prima di sformare il cestino.

Grissini di polenta taragna

Ingredienti

400 g di farina di grano tenero (250 W)
100 g di farina per polenta taragna
270 g di acqua fredda
13 g di lievito di birra fresco
30 g di olio extravergine di oliva (più altro per ungere)
13 g di sale; farina di riso

Preparazione

- 1.** Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua. Miscelate le due farine e fate la classica fontana; unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate l'olio e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Formate una palla, ungetela con un filo di olio, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 30 minuti.
- 2.** Trascorso questo tempo, schiacciate leggermente l'impasto con le mani fino a ottenere uno strato spesso qualche cm. Ricavate tanti piccoli filoncini da 2 cm di diametro, spolverizzate con un po' di farina di riso e stendeteli tirandoli con le mani dalle estremità (al termine, dovrete ottenere tanti grissini uniformi da circa 1 cm di diametro).
- 3.** Trasferite i grissini in una teglia, foderata con carta forno, spolverizzate con un po' di farina di riso, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 1 ora. Infornate a 180 °C per circa 15 minuti, quindi sfornate e fate raffreddare completamente.





Alberi di Natale in pane

Ingredienti

300 g di farina di grano tenero (250 W)
150 g di acqua fredda
10 g di cacao amaro in polvere
8 g di lievito di birra fresco; 10 g di burro
8 g di sale; semi di sesamo

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua; fate la classica fontana con la farina, miscelata con il cacao, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a lavorare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate il burro morbido e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.
2. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto con un matterello a uno spessore di circa 1/2 mm. Con un tagliabiscotti a forma di albero ricavate tanti alberelli (in alternativa, potete anche ritagliarli con un coltello). Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, spennellateli con un goccino di acqua e spolverizzateli con un po' di semi di sesamo. Coprite e lasciate lievitare per circa 40 minuti.
3. Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

Spighette di pane

Ingredienti

300 g di farina di grano tenero (250 W)
150 g di latte freddo
2 g di noce moscata in polvere
8 g di lievito di birra fresco
10 g di burro
8 g di sale

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nel latte. Fate la classica fontana con la farina, miscelata con la noce moscata, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a lavorare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, incorporate il burro morbido e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in tre, arrotondatelo con le mani e formate tre filoncini. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e con le forbici praticate sulla superficie dei tagli obliqui (a circa 45°), senza arrivare fino in fondo. Poi spostate una punta a destra e una a sinistra, formando così la spiga. Infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Sfnate e lasciate raffreddare completamente.



SAPORI UN PO' COZY

DUE PREPARAZIONI CALDE E ACCOGLIENTI, APPUNTO COZY IN INGLESE, REALIZZATE DALLO CHEF ALESSANDRO GIUSEPPE E DALLA AGRICHEF E PRODUTTRICE STEFANIA GRANDINETTI. LAZIALE LUI E PIEMONTESE DI ADOZIONE LEI, VENGONO PRESENTATI DALLA NOSTRA FRANCESCA ROMANA BARBERINI

a cura della redazione; bio di FRANCESCA ROMANA BARBERINI - foto e styling di EMANUELA TROTTA



*Pesce San Pietro su vellutata
di patate e pecorino romano
(pag. 166)*

*Vellutata di zucca
e funghi con quenelle
di robiola al timo
e nocciole*
(pag. 166)



Pesce San Pietro su vellutata di patate e pecorino romano

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di filetti di S. Pietro già puliti
100 g di pecorino romano dop
qualche filo di erba cipollina
olio extravergine di oliva; sale

per la vellutata di patate

6 patate
250 ml di crema di latte
1 noce di burro; sale

Preparazione

1. Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti. Lessateli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e trasferiteli in un mixer da cucina. Unite la crema di latte, la noce di burro e un pizzico di sale, e frullate fino a ottenere una purea omogenea e vellutata.

2. Lavate i filetti di pesce sotto l'acqua corrente fredda e asciugateli con carta assorbente da cucina. Tagliateli infine a cubetti. Fate scaldare un filo di olio in una padella antiaderente, unite i cubetti di pesce e fateli cuocere per circa 5 minuti girandoli a metà cottura e facendoli dorare da entrambi i lati. Condite con un pizzico di sale.

3. Distribuite la vellutata di patate nei piatti da portata e adagiate sopra i cubetti di pesce. Cospargete con le scaglie di pecorino romano, guarnite con qualche filo di erba cipollina e servite.



IL TOCCO DELLO CHEF

L'uso sapiente dei prodotti del territorio della Sabina. Tra tutti spiccano l'olio extravergine di oliva e il pecorino romano, eccellenze italiane a marchio dop.

Vellutata di zucca e funghi con quenelle di robiola al timo e nocciole

Ingredienti (per 2 persone)

200 g di zucca già pulita; **2** patate
100 g di funghi misti già puliti
100 g di robiola
40 g di nocciole (varietà Tonda Gentile)
1 rametto di timo; brodo vegetale
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Fate a dadini la zucca. Raccogliete le verdure in una casseruola, coprite con il brodo vegetale, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 20 minuti o comunque fino a quando le patate e la zucca saranno morbide. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

2. A cottura ultimata, frullate il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una vellutata liscia e omogenea. Fate scaldare un filo di olio in una padella, unite i funghi, regolate di sale e fate tritare per una decina di minuti.

3. Raccogliete la robiola in una ciotola, profumate con un po' di timo e una macinata di pepe, e lavorate per bene con un cucchiaino. Distribuite la vellutata nei piatti da portata, adagiate sopra una quenelle di robiola e cospargetela con un po' di granella di nocciole. Guarnite con qualche fungo trifolato e qualche fogliolina di timo, ultimate con un filo di olio a crudo e servite.



IL TOCCO DELLO CHEF

L'utilizzo della nociola Tonda Gentile delle Langhe è una dichiarazione d'amore nei confronti della sua terra di adozione, il Piemonte. Sublime protagonista di ricette non solo dolci ma anche salate.

ALESSANDRO GIUSEPPETTI

Barman per professione, cuoco per passione: Alessandro si è diplomato all'alberghiero di Rieti e ha iniziato a lavorare giovanissimo sulle navi da crociera, in giro per il Mediterraneo, per poi misurarsi come barman in alcuni grandi alberghi in Inghilterra e Francia. 5 anni fa ha rilevato il Vertigo Lounge Bar a Passo Corese (Ri): i suoi piatti si ispirano al territorio in cui è nato e cresciuto, la Sabina, e spesso vengono accompagnati da grandi cocktail, ma anche da una selezione accurata di vini, birre e alcolici da tutto il mondo.
www.vertigoloungebar.it



STEFANIA GRANDINETTI

Stefania è milanese di nascita e piemontese di adozione. Vive in una bella cascina, che ha ristrutturato e trasformato nell'agriturismo Le Piagge, immersa nella natura dell'Alto Monferrato, insieme ai suoi quattro figli. La sua è una cucina naturale, tipicamente piemontese, che attinge dalle verdure biologiche dell'azienda agricola, oltre che all'allevamento di animali allo stato brado. Un posto ideale per le famiglie con bambini e gli appassionati delle due ruote.
www.agriturismolepiagge.com



*Il nostro Natale. La nostra Tradizione.
The best Christmas. The best Choice.*

S&P Passalacqua
S.P.A.



www.passalacqua.com • info@passalacqua.com



IL FOLLETO DELLE TORTE

GLI AUGURI PIÙ DOLCI



IL PASTICCIERE LUCA PEREGO, PROTAGONISTA DEL "FOLLETO DELLE TORTE" SU ALICE TV, COMPIE UNA VERA MAGIA: RENDERE DOLCISIME LE NOSTRE FESTE. COME? CON DUE DELIZIE DELLA TRADIZIONE, REALIZZATE AD ARTE (ANCHE STEP BY STEP)

a cura della redazione; ricette, foto e styling di LUCA PEREGO

Torta angelica

Ingredienti

300 g di manitoba
250 g di farina 0
(più altra per spolverizzare)
220 g di latte; 80 g di zucchero
50 g di olio extravergine
di oliva; 1 uovo
15 g di lievito di birra
1 pizzico di sale

vi servono inoltre

120 g di gocce di cioccolato
burro; zucchero a velo

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido. Raccogliete tutti gli ingredienti in una planetaria, unite il lievito sciolto e impastate con il gancio fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Formate un panetto liscio e tondeggiante, trasferitelo su un piatto infarinato, copritelo con un telo da cucina e lasciatelo lievitare per 3 ore in un luogo tiepido (foto A).

2. Trascorso il tempo di lievitazione, cospargete di farina il piano di lavoro e con un matterello stendete la pasta fino a ottenere un rettangolo dallo spessore sottile. Fate fondere 40 g di burro e spennellatelo sulla superficie della pasta. Distribuite sopra le gocce di cioccolato e pressatele leggermente con le mani.

3. Partendo dal lato più lungo, arrotolate su se stessa la pasta fino a ottenere un rotolo. Fate attenzione in questo passaggio, in modo da ottenere un rotolo ben compatto e uniforme (foto B). Seguendo la lunghezza del rotolo, tagliatelo a metà, ricavate così due parti e intrecciatele tra di loro (foto C).

4. Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm di diametro e trasferite all'interno la treccia ottenuta formando una spirale (foto D). Coprite con un telo da cucina e



lasciate nuovamente lievitare per 1 ora e 1/2 o comunque fino al raddoppio del volume iniziale (foto E).

5. Trascorso questo tempo, infornate in forno statico a 175-180 °C e fate cuocere per circa 25-30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.



Rotolo allo zenzero e marroni

Ingredienti (per 8-10 fette)

per il rotolo

4 uova
100 g di zucchero
100 g di farina 00
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di zenzero in polvere; 50 g di burro
1 pizzico di sale

per la crema

400 g di mascarpone
250 g di confettura di marroni
30 g di zucchero a velo

per la decorazione

1 rametto di ribes rossi
cacao amaro in polvere

Preparazione

1. In una planetaria, con la frusta, lavorate gli albumi con lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto ben montato; aggiungete gradualmente i tuorli, sempre con la frusta in movimento, in modo da incorporarli lentamente. Unite la farina, il cacao e lo zenzero, setacciati, e mescolate delicatamente con una spatola. Fate fondere il burro e lasciatelo intiepidire, quindi incorporatelo lentamente sempre con la spatola.

2. Foderate una teglia con un foglio di carta forno. Versate il composto e livellatelo con una spatola in modo da ottenere uno strato omogeneo e uniforme. Infornate, in forno statico, a 190 °C e fate cuocere per circa 7-8 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate l'impasto, capovolgetelo sul piano di lavoro e copritelo completamente con uno strato di pellicola trasparente, in modo da trattenere all'interno tutta l'umidità e renderlo elastico. Lasciate raffreddare completamente.

3. Per la crema: raccogliete tutti gli ingredienti nella planetaria e montate con la frusta fino a ottenere una crema vellutata e uniforme. Aiutandovi con una spatola, stendete la crema sulla pasta, in modo uniforme.

4. Partendo dal lato più lungo, arrotolatela su se stessa fino a ottenere un rotolo assicurandovi di lasciare la chiusura del dolce sulla base. Trasferite il rotolo su un piatto da portata e spolverizzate con un po' di cacao. Decorate con il rametto di ribes e servite.

IL ROTOLO PUÒ ESSERE
CONSERVATO FINO
A 2 GIORNI
IN FRIGORIFERO.



Casa ¹⁹³⁴ Marrazzo





IN 5 MINUTI



1

2

SCARTA E VINCI

3



NIENTE DI PIÙ GRADITO DI UN DONO "SQUISITO", NEL VERO SENSO DELLA PAROLA. DOLCE O SALATO, IL REGALO GOURMET, UTILE E DILETTEVOLE, È UN MUST DEL NATALE

di ANGELICA AMODEI

1. Polenta e tartufo

Una divertente confezione che contiene tutti gli ingredienti per realizzare una gustosa crema di mais con fonduta di taleggio e tartufo: **My Cooking Box**, per buongustai dal palato fine. www.mycookingbox.it

2. Classe british

Racchiusi in un elegante scrigno di legno sono i diversi filtri di **Twinings**, per i grandi appassionati di tè. www.twinings.it



5

3. Perline di caviale

Una selezione di caviale della varietà Oscietre in piccole confezioni coloratissime. Un'idea regalo di **Maison Kaviari**, da veri intenditori! www.maisonkaviari.fr

4. Goccia a goccia

Una scatola nera e argento racchiude cinque bottigliette di pregiato olio extravergine di oliva, dal sapore



4



6

intenso e diverso. Da veri intenditori, per scegliere il condimento giusto in base al piatto. www.pruneti.it

5. Dolce della tradizione

Confezionato in un'elegante carta dorata, il **Grandolce Pan de Oro**, grande classico di **Bauli**. www.bauli.it

6. Calendario goloso

Un'idea per i più piccini: il calendario dell'Avvento di **Baron**, che nasconde in ciascuna casella un delizioso



Farine d'eccellenza

Specializzate per pani, paste fresche e dolci delle feste, le 4 farine di miglior qualità della famiglia Caputo: *Cuoco a lunga lievitazione, Classica per tutti gli usi, Pasta fresca e gnocchi e Manitoba oro*. Tutte naturali, senza aggiunta di correttivi artificiali. Il **mulino Caputo** seleziona e miscela i grani migliori per la macina delle sue farine, distinguendone anche gli usi più appropriati. Per veri specialisti dell'arte bianca. www.mulinocaputo.it



cioccolato. www.baronchocolatier.com

7. Gioielli di cioccolato

Sono tutte irresistibili le **Mini Praline** di **Lindt**: con cuore di cioccolato fondente e ripieno all'arancia, o cremino e croccanti di nocciola, o al finissimo cioccolato al latte ripieno di Marc de Champagne. www.lindt.it



7



BIRRE CELTICHE LE MIGLIORI AL MONDO. QUANDO LE BEVI TE NE ACCORGI.

Birra Morena Celtica nasce dalla storia e si richiama alle antiche ricette celtiche. Una birra eccezionale, forte e con un gran carattere: l'eredità di questo antico popolo. Affascinati dalla bontà di queste birre, le più severe giurie di birra hanno assegnato, a tutta la gamma di Morena Birra Celtica, prestigiosissimi premi. La Celtica Stout è stata dichiarata, al World Beer Awards di Londra 2017, la migliore birra del mondo nello stile Sweet Stout. La Celtica Super ha fatto incetta di premi nello stile Blonde: all'AiBA di Melbourne 2017, all'IBC 2017 e al WBA di Londra 2017. E per finire anche la Celtica Scotch Ale si è aggiudicata, nel proprio stile, il primo premio tra le italiane in gara sempre al WBA di Londra 2017. Un grande bottino di premi per le Celtiche di Morena e una grande opportunità per i vostri punti vendita per arricchire e qualificare ulteriormente la vostra offerta di birre.

Birra Celtica Stout



Birra Celtica Scotch Ale



Birra Celtica Super



Contattaci per maggiori informazioni: info@birramorena.com
www.birramorena.com



La ricetta del mese

*Panettone facilitato
con uvetta sultanina
rum e torrone*

Ingredienti (per 1 stampo da 750 g)

250 g di manitoba	50 g di uvetta
250 g di farina tipo 0	100 g di torrone duro
100 ml di acqua; 50 ml di rum	60 g di arancia candita (o albicocche disidratate) a cubetti
1 cucchiaino di miele di acacia	essenza naturale di vaniglia
110 g di zucchero; 2 uova	
2 tuorli; 1 limone; 4 g di sale	vi servono inoltre
100 g di burro a temperatura ambiente	burro
16 g di lievito di birra fresco (circa 2/3 di un cubetto)	farina tipo 0

**PER CHI NON
AMA I CANDITI,
ALBICOCCHE
DISIDRATE,
RINVENUTE IN ACQUA
O RUM, OPPURE FRUTTA
SECCA.**

**IL PANETTONE,
COPERTO
CON PELLICOLA
TRASPARENTE,
SI CONSERVA
BUONO E MORBIDO
PER 3-4 GIORNI.**

ricetta, foto e styling di RAFFAELLA CAUCCI



Mandorle, noci, nocciole... Frutta Secca dal primo al dolce. Quante prelibate pietanze puoi preparare! Scegli la Frutta Secca Mocerino come base per un menu di Natale inaspettato.

I.P.



A B



C



D



E



F

Preparazione

1. Mettete l'uvetta in ammollo nel rum per circa 30 minuti; tritate grossolanamente il torrone (**foto A**) e conservate in freezer fino al momento dell'utilizzo. Trascorso il tempo di riposo, strizzate l'uvetta e tamponatela con carta assorbente da cucina. Tenete da parte il rum.

2. In una planetaria fate sciogliere il lievito di birra con l'acqua a temperatura ambiente e il miele (**foto B**). Unite lo zucchero e mescolate. Versate la farina tipo 0 e azionate la macchina con gancio alla prima velocità. Incorporate le 2 uova, poi la manitoba e il rum.

3. Versate a filo i tuorli, man mano che l'impasto li assorbe, e proseguite con la scorza di limone grattugiata, qualche goccia di essenza di vaniglia e il burro in fiocchi, poco per volta. Terminate con il sale e proseguite a lavorare per una

decina di minuti, fino a ottenere un impasto elastico e avvolto intorno al gancio. A questo punto aggiungete l'arancia candita, l'uvetta e il torrone ben freddo. Azionate la macchina, giusto il tempo di incorporare gli ingredienti, e poi spegnete.

4. Capovolgete l'impasto su un piano di lavoro, leggermente infarinato, e fatelo riposare all'aria per una quindicina di minuti. Ripiegate l'impasto su se stesso 3 o 4 volte, pirlatelo e trasferitelo nuovamente nella ciotola. Coprite con un foglio di pellicola trasparente (**foto C**) e fate lievitare in un luogo riparato (per esempio il forno spento con la luce accesa) per un paio di ore o fino al raddoppio del suo volume.

5. Riprendete l'impasto e trasferitelo su un piano di lavoro, leggermente infarinato. Ripieгатelo delicatamente su se stesso, pirlatelo in modo da ottenere una sfera

liscia e adagiatelo nell'apposito stampo (**foto D**). Trasferitelo su una leccarda, foderata con carta forno, coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate lievitare in un luogo riparato (per esempio il forno spento con la luce accesa) per un paio di ore o fino a quando l'impasto non avrà quasi raggiunto il bordo (**foto E**).

6. Togliete la pellicola e con una lama molto affilata incidete la superficie della calotta disegnando una croce. Sistemate al centro un fiocco di burro (**foto F**). Infornate a 170 °C, sul livello più basso del forno statico, e fate cuocere per 40-50 minuti fino a quando la calotta non apparirà bruna e il cuore del panettone non avrà raggiunto la temperatura di 94 °C. Sfornate e fate raffreddare completamente (almeno 3 ore e preferibilmente a testa in giù infilzando la base con dei ferri da calza). Portate in tavola e servite.



*Paris-Brest mandorle
cicciolato bianco e lime*

PARIS-BREST

REALIZZATA PER LA PRIMA VOLTA IN OCCASIONE DI UNA GARA CICLISTICA FRANCESE (LA PARIS-BREST, APPUNTO), QUESTA CIAMBELLA DI PASTA CHOUX, A FORMA DI RUOTA DI BICICLETTA, VIENE DECLINATA IN TRE VERSIONI DIVERSE DA GIANLUCA ARESU. TALMENTE GOLOSE DA MERITARE LA MAGLIA ROSA!

a cura della redazione; ricette di GIANLUCA ARESU - foto di ADRIANO MAURI; styling di IRENE FAI



A



B



C



D



E



F

Ingredienti

per la pasta choux

250 g di burro
250 g di farina
250 g di acqua
525 g di uova
1 g di sale
1 g di zucchero

per la crema al cioccolato bianco e vaniglia

350 g di cioccolato
bianco
125 g di panna fresca
125 g di burro
1 bacca di vaniglia

vi servono inoltre

1 uovo
1-2 lime
mandorle a lamelle
sfoglie di cioccolato
bianco

Preparazione

1. Per la pasta choux: raccogliete l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero in un pentolino; mettetelo sul fuoco e portate al bollore mescolando per bene con un cucchiaino di legno (foto A). Quando il burro sarà ben sciolto, versate la farina e proseguite la cottura fino a quando il composto inizierà a staccarsi dalle pareti del pentolino.

2. Trasferite il composto in una planetaria, versate a filo le uova (foto B) e impastate con la foglia fino a ottenere un composto omogeneo. Raccoglietelo in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate dei dischi di pasta choux da circa 16 cm di diametro (foto C). Spennellateli con l'uovo e cospargeteli con le mandorle a lamelle (foto D).

3. Infornate a 220 °C e fate cuocere per circa 15 minuti,

o comunque fino a quando le "ciambelle" saranno ben dorate in superficie. Levate, fate raffreddare e poi tagliate a metà.

4. Intanto preparate la crema: in un pentolino portate a bollore la panna con la polpa della vaniglia; versate sul cioccolato bianco ed emulsionate per bene. Montate il burro e incorporatelo delicatamente al composto, mescolando con una spatola (foto E). Raccogliete la crema in un sac à poche con bocchetta grande a stella stretta e farcite la ciambella. Spolverizzate con la scorza del lime grattugiata e chiudete. Farcite la superficie con altri ciuffetti di crema (foto F), decorate con le sfoglie di cioccolato bianco e servite.



*Paris-Brest nocciole cioccolato fondente e caramello salato***Ingredienti****per la pasta choux**

250 g di burro

250 g di farina

250 g di acqua

525 g di uova

1 g di sale

1 g di zucchero

per il caramello salato

200 g di zucchero

200 g di panna fresca

5 g di fior di sale

155 g di burro

6 g di gelatina in polvere

24 g di acqua

per la mousse**al cioccolato fondente**

300 g di panna fresca

300 g di cioccolato fondente

300 g di panna semimontata

vi servono inoltre

1 uovo

nocciole già sgusciate



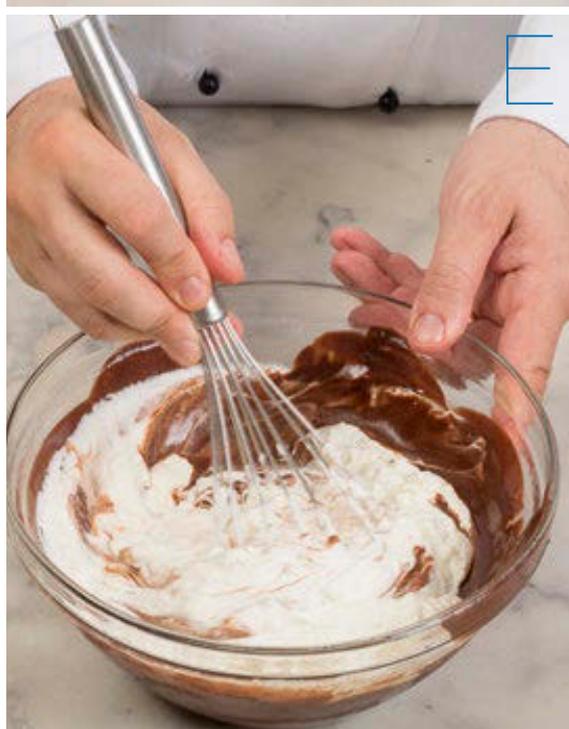
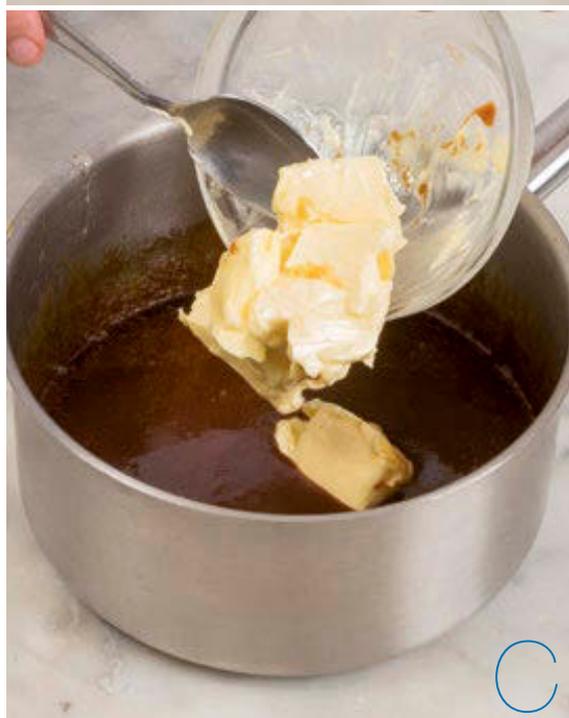
Preparazione

1. Preparate la pasta choux come nella ricetta a pag. 177. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate dei dischi di pasta choux da circa 16 cm di diametro. Spennellateli con l'uovo e cospargeteli con le nocciole, tagliate grossolanamente. Infornate a 220 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, o comunque fino a quando le "ciambelle" saranno ben dorate in superficie. Levate, fate raffreddare e poi tagliate a metà (foto A).

2. Per il caramello: portate a bollire la panna. Versate lo zucchero, poco alla volta, in un altro pentolino e mescolate senza farlo scurire troppo (foto B). Unite lentamente la panna bollente e fate decuocere. Levate da fuoco e incorporate la gelatina, reidratata in acqua, il fior di sale e il burro morbido e a cubetti (foto C). Fate infine raffreddare.

3. Per la mousse: portate a bollire la panna, versate sul cioccolato (foto D), emulsionate e fate raffreddare. Quindi incorporate la panna semimontata mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso (foto E). Cospargete uno strato di caramello salato sul fondo delle "ciambelle". Raccogliete la mousse in un sac à poche con bocchetta a stella stretta

e distribuite sopra tanti ciuffetti (foto F). Chiudete, guarnite la superficie con altri ciuffetti e qualche nocciola caramellata, e servite.





*Paris-Brest con fragole
e crema panna
e mascarpone*



Ingredienti

per la pasta choux

250 g di burro; 250 g di farina
250 g di acqua; 525 g di uova
1 g di sale; 1 g di zucchero

per la crema panna e mascarpone

250 g di panna fresca
250 g di mascarpone
25 g di zucchero a velo
1 bacca di vaniglia

vi servono inoltre

200 g di fragole; 1 uovo
feuilletine; zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate la pasta choux come nella ricetta a pag. 177. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate dei dischi di pasta choux da circa 16 cm di diametro. Spennellateli con l'uovo, cospargete con il feuilletine e infornate a 220 °C per circa 15 minuti, o comunque fino a quando le "ciambelle" saranno ben dorate in superficie. Levate, fate raffreddare e poi tagliate a metà (**foto A**).

2. Preparate la crema panna e mascarpone: in una ciotola mescolate la panna con lo zucchero e la polpa della bacca di vaniglia. Incorporate il mascarpone, mescolando con una spatola (**foto B**), e poi montate con le fruste elettriche. Raccogliete la crema in un sac à poche e farcite con tanti ciuffetti la "ciambella" di pasta choux (**foto C**).

3. Sistemate sopra le fragole, tagliate a dadini (**foto D**), e chiudete la ciambella. Guarnite la superficie con altri ciuffetti di crema (**foto E**) e spolverizzate con lo zucchero a velo (**foto F**). Completate con qualche fragola intera e servite.



A B
C D
E F



ROCCANTI DELIZIE



*Torta mousse al torrone bianco con lingue di gatto
e caramello all'arancia (pag. 184)*

TORRONI, CROCCANTI
E MANDORLATI
SI PRESTANO
A INTERPRETARE
MAGISTRALMENTE
DESSERT AL CUCCHIAIO
E COOKIES. IDEALI
PER CONCLUDERE
IN DOLCEZZA
IL PRANZO DI FESTA

a cura della redazione
ricette di GIULIA STEFFANINA
foto di EMANUELA TROTTA



Crocante di pistacchi

Fate sciogliere 100 g di zucchero in una padella; unite 200 g di pistacchi, mescolate e fate caramellare per qualche minuto. Quando i pistacchi saranno completamente avvolti dal caramello, trasferiteli su una teglia, foderata con carta forno, e lasciateli raffreddare. Tritateli finemente al coltello, tenendone da parte qualcuno intero per la decorazione.

*Tiramisù con croccante
di pistacchi (pag. 184)*



*Torta mousse
al torrone bianco
con lingue di gatto
e caramello all'arancia*



Ingredienti (per 6 persone)

per la mousse

2 albumi; **120 g** di zucchero
100 g di torrone bianco duro
250 g di panna fresca
1 cucchiaio di liquore di arancia
8 g di gelatina in fogli

per la salsa

125 g di succo di arancia
125 g di panna fresca
200 g di zucchero
70 g di cacao amaro in polvere
35 g di glucosio

per le lingue di gatto

100 g di burro
100 g di zucchero a velo
100 g di farina 00
100 g di albumi

per la decorazione

chips di arancia
1 ciuffo di menta

Preparazione

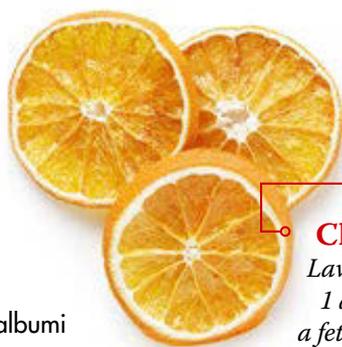
1. Per la mousse: raccogliete gli albumi e lo zucchero in un pentolino, mettetelo sul fuoco a bagnomaria e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad arrivare a 65 °C. Spegnete e montate il composto fino a ottenere una meringa soda e lucida. Incorporate il torrone, tritato grossolanamente.

2. Fate scaldare il liquore di arancia in un pentolino e incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo

in acqua fredda e ben strizzata. Unite al composto precedente la gelatina e infine la panna montata, mescolando delicatamente. Versatelo in uno stampo, foderato con pellicola trasparente, e trasferite in frigorifero per 3-4 ore.

3. Per le lingue di gatto: lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite gli albumi e infine la farina, e incorporate con una spatola. Raccogliete il composto in un sac à poche e formate dei bastoncini in una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 160 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Levate e fate raffreddare.

4. Per la salsa: raccogliete tutti gli ingredienti in una casseruola, mettetela sul fuoco, mescolate e fate bollire per circa 2 minuti. Spegnete e fate raffreddare. Trascorso il tempo di riposo, sformate la torta e trasferitela in un piatto da portata. Decorate tutt'intorno con le lingue di gatto e completate con le chips di arancia e qualche fogliolina di menta. Accompagnate con la salsa e servite.



Chips di arancia

Lavate accuratamente 1 arancia e tagliatela a fettine. Sistematele su una teglia, foderata con carta forno, e spennellatele con uno sciroppo ottenuto mescolando 50 g di acqua con 200 g di zucchero. Infornate a 80 °C e fate cuocere fino a quando si saranno ben seccate. Levate e tenete da parte.

*Tiramisù
con croccante di pistacchi*



Ingredienti (6 persone)

250 g di mascarpone
150 g di panna fresca
3 g di gelatina in fogli
60 g di tuorli
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di rum
croccante di pistacchi
savoardi
fiori eduli

per la bagna

500 g di acqua
200 g di zucchero
2 cucchiaini di rum

Preparazione

1. Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il mascarpone e proseguite a montare. Scaldate il rum e incorporatevi la gelatina, ben strizzata. Aggiungetela al composto e mescolate per bene. Incorporate la panna montata e infine il croccante di pistacchi (pag. 183).

2. Per la bagna: fate sciogliere lo zucchero in una casseruola con l'acqua; appena arriverà al bollore, spegnete, unite il rum e lasciate raffreddare.

3. Bagnate i savoiardi con la bagna e sistemane un primo strato all'interno delle coppe. Coprite con uno strato di crema e realizzate altri due strati. Terminate con la crema e i pistacchi tenuti da parte, guarnite con un fiore e servite.

Cestini di croccante al sesamo con bavarese al miele

Ingredienti

per i cestini di croccante

200 g di semi di sesamo

100 g di miele

100 g di zucchero

per la bavarese al miele

250 g di latte; 50 g di miele

4 tuorli; 7 g di gelatina in fogli

1 cucchiaino di grand marnier
o cointreau

250 g di panna fresca

per la decorazione

qualche rametto di ribes rosso

1 ciuffo di menta

Preparazione

1. Per la bavarese: portate a bollore il latte con la metà del miele in un pentolino. A parte mescolate i tuorli con il miele restante, versate il latte bollente e fate cuocere fino ad arrivare alla temperatura di 82 °C. Spegnete e lasciate raffreddare.

2. Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. Fate scaldare il liquore, unite la gelatina, ben strizzata, e mescolate per bene. Unite la gelatina alla crema inglese ormai fredda e incorporate infine la panna semimontata.

3. Per i cestini: fate sciogliere il miele e lo zucchero in un pentolino, fino a ottenere un caramello; unite i semi di sesamo e mescolate. Trasferite il composto su un foglio di carta forno, coprite con un altro foglio e stendete con un matterello per renderlo il più sottile possibile.

4. Fate ammorbidire il croccante in forno a 150 °C per qualche minuto, quindi ricavate tanti dischetti, modellateli a forma di cestino e lasciateli solidificare. Farciteli con la bavarese, guarnite con qualche rametto di ribes e un ciuffetto di menta, e servite.



**Torrone gianduia
alle nocciole**

Fate sciogliere 250 g di cioccolato al latte fino ad arrivare a 30 °C. Unite 125 g di pasta di nocciola e 100 g di granella di nocciole, e amalgamate accuratamente. Versate in uno stampo per torrone e fate cristallizzare per una notte intera.

Ingredienti

per i cookies: 150 g di farina 00
50 g di cacao amaro in polvere
150 g di torrone gianduia alle nocciole
150 g di zucchero
2 tuorli
120 g di burro morbido
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 pizzichi di sale

per la ganache al mandarino
300 g di cioccolato fondente
120 g di panna fresca
2 mandarini

per la decorazione
2 mandarini
cioccolato bianco



Gianduaia chips cookies con ganache al mandarino

Preparazione

1. Tritate il torrone al coltello. Lavorate a crema il burro con lo zucchero; unite i tuorli, la farina setacciata, il cacao, il sale e il lievito, e mescolate delicatamente. Aggiungete il torrone e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, formate tante palline grandi come noci e trasferitele in una teglia, foderata con carta forno. Appiattitele con la punta delle dita, fino a ottenere uno spessore di 1/2 cm e infornate a 170 °C per circa 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

3. Per la ganache: fate scaldare la panna in un pentolino. Versatela sul cioccolato, tritato grossolanamente, ed emulsionate con un mixer a immersione. Profumate con la scorza grattugiata dei mandarini e lasciate cristallizzare per una notte intera. Raccogliete la ganache in un sac à poche con punta a stella e farcite i biscotti da un lato.

4. Fate fondere il cioccolato bianco, glassate gli spicchi di mandarino per metà e lasciate raffreddare. Decorate i biscotti con gli spicchi di mandarino glassati e le scorzette di mandarino a julienne, e servite.

Parfait al mandorlato con salsa di cachi

Ingredienti (per 8 persone)

240 g di mandorle già sgusciate; **360 g** di zucchero **120 g** di tuorli
600 g di panna fresca **180 g** di albumi; amaretto di saronno
per la salsa: 4 cachi maturi

Preparazione

1. Fate sciogliere 120 g di zucchero in un pentolino. Inumidite leggermente le mandorle con un goccio di acqua, trasferitele nel pentolino con lo zucchero e fatele caramellare. Versatele su un foglio di carta forno e lasciate raffreddare. Tritate le mandorle grossolanamente al coltello, tenendone da parte qualcuna intera per la decorazione.

2. Lavorate i tuorli con lo zucchero rimanente. Unite un goccio di amaretto e le mandorle

tritate. Semimontate la panna e aggiungetela al composto. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso. Distribuite il composto ottenuto negli stampini e fate rassodare in freezer per una notte intera.

3. Sbucciate i cachi, privateli dei semi e frullateli con un frullatore a immersione. Trascorso il tempo di riposo, sfornate i parfait nei piatti da portata, velati con la salsa di cachi, decorate con qualche mandorla tenuta da parte e servite.



Mug cake al torrone e cioccolato

Ingredienti

500 g di zucchero
6 uova
480 g di farina 00
360 g di latte
150 g di olio di semi
18 g di lievito per dolci
250 g di torrone al cioccolato morbido

per la chantilly

200 g di panna fresca
200 g di mascarpone
100 g di torrone al cioccolato morbido

per la decorazione

cacao amaro in polvere

Preparazione

- 1.** Per la chantilly: montate la panna e il mascarpone con le fruste elettriche. Unite il torrone, tritato, e mescolate con una spatola a mano. Coprite e conservate in frigorifero.
- 2.** Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite l'olio e il latte, e mescolate per bene. Incorporate la farina, setacciata con il lievito, e infine il torrone, tritato. Versate il composto in 4 mug e cuocete in forno a microonde alla massima potenza per circa 1-2 minuti.
- 3.** Aiutandovi con un sac à poche, distribuite tanti ciuffetti di chantilly sulla superficie delle mug cake. Spolverizzate con un po' di cacao e servite.



Novità!



FACILE CUCINA

prezzo SPECIALE a soli €1,90

MESELE - N. 1 - NOVEMBRE 2017

140 ricette

Chiffon cake, glassa ai cocchi e pere al rum

MELE & CO.

Tante idee con le mele, intramontabili, tradizionali e creative

DOLCI CLASSICI

Torte e biscotti golosi e fragranti. Classici... ma non troppo!

PASTA SFOGLIA

Consigli e trucchetti per risultati da ufo!

Dolci da forno

Brioche • Ciambelloni

140 RICETTE FACILI

1,90 EURO Prezzo FACILE

1 RICETTA 1 CENT CIRCA!

IL PROSSIMO NUMERO IN EDICOLA DAL 7 DICEMBRE

I Menu delle feste



Da Nord a Sud, al via dalla Vigilia in terra viva la tradizione. Ai grandi classici del menù di mezzogiorno aggiunge le paste e i ravioli più eleganti e le sostituzioni creative di insalata russa, Baccalà e farfalle, senza trascurare qualche colpo di scena... Per offrire ai vostri ospiti una tavola imbandita di sorprese!

in EDICOLA!

ALMA ITALIAN CONTENT & ENTERTAINMENT

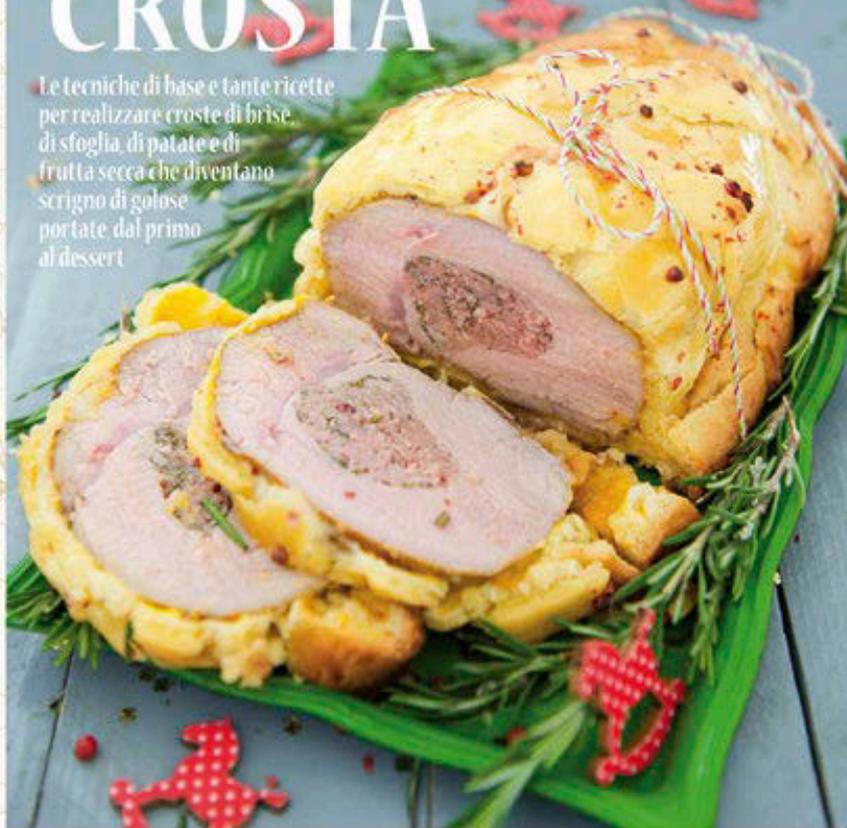
I QUADERNI
ALICE

BIMESTRALE - N.40 - 2017 - € 5,40

TUTTO IN CROSTA

*Virello in crosta di
frolla allo zaffirano*

Le tecniche di base e tante ricette
per realizzare croste di brise
di sfoglia, di patate e di
frutta secca che diventano
scrigno di golose
portate dal primo
al dessert



**IN EDICOLA
FINO AL
6 DICEMBRE**

IN EDICOLA DAL 7 DICEMBRE

primaedicola.it

Prenota gli arretrati
su primaedicola.it
e ritirali in edicola:
- paghi solo al ritiro
- scegli tu l'edicola
- spedizione sempre gratuita

1A
EDICOLA



il Sapore

IN TUTTI I COLORI
DELLA PUGLIA



UNA LUNGA VITA FELICE

MAGIA DI SPEZIE

CANNELLA, ZENZERO, CHIODI DI GAROFANO & CO. REGALANO FRAGRANZE E SAPORI STRAORDINARI E AVVOLGENTI AI DOLCI TIPICI DEL NATALE. ED È SUBITO MAGIA

a cura della redazione; ricette, foto e styling di ASSUNTA PECORELLI

Christmas cake



Christmas cake

Ingredienti (per 8 persone)

350 g di uvetta; **150 g** di farina 00
130 g di zucchero di canna
115 g di burro morbido
40 g di ciliegie candite tagliate a metà
40 g di scorza di arancia candita tagliata a cubetti; **40 g** di granella di mandorle; **3 uova**
2 cucchiaini di brandy
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 cucchiaino di spezie miste in polvere (cannella, chiodi di garofano e zenzero)
1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere

per la ganache al cioccolato bianco

250 g di cioccolato bianco
125 g di panna fresca

vi servono inoltre

ciliegie candite; fettine di arancia candita
cannella in stecca; olio extravergine di oliva

(preparazione a pag. 194)



Albero di ginger bread

Ingredienti (per 2 pezzi)

220 g di farina 00 (più altra per spolverizzare)
160 g di zucchero di canna
160 g di miele; **150 g** di burro; **1 uovo**
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere
1/2 cucchiaino di bicarbonato
1 pizzico di sale

per la ghiaccia reale

160 g di zucchero a velo; **30 g** di albume
1 cucchiaino di succo di limone

vi servono inoltre

confettini colore argento

(preparazione a pag. 194)

DURANTE LE OPERAZIONI
DI MONTAGGIO TENETE SEMPRE
LA GHIACCIA COPERTA CON PELLICOLA
PER ALIMENTI PER EVITARE
CHE SI SECCHI.

Albero di ginger bread



Christmas cake**Preparazione**

Ingredienti a pag. 192

1. Riunite tutti gli ingredienti in una terrina e amalgamate energicamente con un cucchiaino di legno per 5 minuti, o fino a quando il composto non sarà ben amalgamato. Ungete una teglia dai bordi alti di 15 cm di diametro e foderatela con carta forno di doppio spessore. Versate il composto nella teglia e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaino bagnato.
2. Infornate a 140 °C nella parte centrale e fate cuocere per circa 90 minuti (se la superficie della torta dovesse scurirsi troppo velocemente, copritela con un foglio di alluminio). Trascorso il tempo, verificate la cottura facendo una lieve pressione al centro della torta, quindi prolungatela di altri 15 minuti o il tempo necessario a ottenere una superficie soda. Sformatela e lasciatela raffreddare completamente, poi sformatela su una griglia per dolci.
3. Per la ganache: tritate finemente il cioccolato bianco e raccoglietelo in una ciotola. Portate a bollore la panna, versatela sul cioccolato e mescolate con una frusta fino a farlo sciogliere perfettamente. Fate infine raffreddare. Quando la ganache avrà raggiunto la temperatura ambiente, colatela sulla torta e ricopritela completamente. Decorate a piacere con la stecca di cannella e le ciliegie e le fettine di arancia candite, e lasciate riposare per alcune ore prima di servire.

Albero di ginger bread**Preparazione**

Ingredienti a pag. 193

1. Tagliate il burro a pezzetti e raccoglieteli in un mixer da cucina con la farina, lo zucchero e il miele; aggiungete l'uovo, le spezie, il bicarbonato e un pizzico di sale, e lavorate per 1 minuto. Trasferite il composto sul piano di lavoro, leggermente infarinato, e impastate fino ad avere un composto liscio e ben amalgamato. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per un'ora.
2. Stendete l'impasto con un matterello sul piano di lavoro, leggermente infarinato, e ricavate una sfoglia di 1/2 cm di diametro. Con dei tagliabiscotti a forma di stella di varie grandezze, ricavate 2 pezzi per ogni formina. Adagiate le stelle di impasto su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 10-12 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una griglia per dolci.
3. Per la ghiaccia reale: montate l'albume con le fruste elettriche fino a farlo diventare schiumoso; aggiungete lo zucchero a velo e poi il succo di limone, e proseguite a montare per circa 5 minuti. Raccogliete la glassa in un sac à poche con beccuccio finissimo e, partendo dalla stella più grande, ricoprite la superficie dei biscotti. Sistemate un biscotto sull'altro in maniera decrescente man mano che li ricoprite con la ghiaccia e guarnite le punte con un confettino. Terminate con la stella più piccola (tenetela ferma con le mani, per non farla cadere, per almeno 5 minuti). Lasciate asciugare completamente.

Panforte di Siena

Ingredienti (per 1 pezzo da circa 1 kg)

- 300 g di mandorle già sgusciate
- 100 g di cedro candito
- 100 g di scorza di arancia candita
- 100 g di melone candito
- 150 g di zucchero a velo
- 140 g di farina
- 100 ml di acqua
- 150 g di miele
- 5 g di cannella in polvere
- 2 g di coriandolo in polvere
- 2 g di noce moscata
- 2 g di pepe bianco
- 1 g di chiodi di garofano
- 1 bacca di vaniglia

vi servono inoltre

2 fogli di ostia; zucchero a velo
burro; farina

Preparazione

1. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro. Ritagliate i fogli di ostia e rivestite il fondo e i bordi dello stampo. Tostate le mandorle in forno a 120 °C per circa 10 minuti. In un tegame versate l'acqua, il miele e lo zucchero a velo. Fate scaldare a fiamma dolce, avendo cura di mescolare spesso, fino a portare alla temperatura di 120 °C.
2. Intanto riunite in una terrina la farina, le spezie, un terzo delle mandorle, spezzettate, e il resto delle mandorle intere, i canditi, tagliati a cubetti, e i semi di vaniglia. Versate lo sciroppo di miele e zucchero sul mix di farina e frutta secca, e mescolate energicamente fino ad avere un composto bene amalgamato.
3. Versatelo nello stampo, quindi pressate e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaino bagnato. Spolverizzate con abbondante zucchero a velo e infornate a 160 °C per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare nello stampo, poi sformate su un piatto da portata. Cospargete con altro zucchero a velo e servite.

Panforte

“Tra i piatti indicati dalla tradizione potranno anche mancare i crostini bianconeri, sostituiti con quelli di pasta d’acciughe, o il cappone ripieno dal tacchino arrosto, il pollo in galantina rimpiazzato da una schiodonata di tordi e lombo, ma quello che in un pranzo di Natale a Siena non può essere in nessuna maniera sostituito è il Panforte”. A scrivere queste parole è Giovanni Righi Parenti, il più grande esperto di cucina senese, nel suo libro La Cucina Toscana. Prodotto simbolo della regione, tradizionalmente preparato e gustato nel periodo natalizio, il panforte di Siena o panpepato ha origine antichissime, risalenti al Medioevo. Si narra, infatti, che venisse preparato all’interno dei monasteri, affidato alle sapienti mani degli speziali, i farmacisti del tempo, e infine destinato alle classi nobili e agli appartenenti al clero. L’antenato del panforte era il menatello, una focaccia a base di acqua, farina, miele e frutta a pezzetti, dal sapore piuttosto acido. Da qui il nome panforte, dal latino panem fortis, ovvero pane acido.

Panforte di Siena



Brownies renna speziati

Ingredienti (per 10 pezzi)

150 g di cioccolato fondente
 115 g di burro
 15 g di cacao amaro in polvere
 200 g di zucchero
 95 g di farina 00; 3 uova
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 2 g di cannella in polvere
 1 g di zenzero in polvere
 1 g di noce moscata in polvere
 1 pizzico di sale

vi servono inoltre

50 g di pasta di zucchero
 gocce di cioccolato
 salatini tipo bretzel
 confetti tondi al cioccolato
 gelatina di albicocche

Preparazione

1. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato, tritato grossolanamente, con il burro a pezzetti; togliete dal fuoco, unite lo zucchero, le spezie, il sale e il cacao setacciato, e mescolate per bene. Incorporate l'estratto di vaniglia e poi le uova, mettendone uno alla volta e mescolando bene dopo ogni aggiunta.
2. Unite la farina, facendola cadere poco alla volta da un setaccio, e mescolate fino ad avere un composto liscio e bene amalgamato. Versatelo in uno stampo rettangolare di 25x15 cm, foderato con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 25-30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una griglia per dolci.
3. Ritagliate il dolce in 10 rettangoli e decorateli: fate le corna con 2 salatini facendoli aderire con la gelatina di albicocche. Formate gli occhi ricavando delle piccole palline di pasta di zucchero e appiattitele facendo una leggera pressione con un dito. Utilizzate la gelatina per fare aderire una goccia di cioccolato al centro di ogni pallina. Spennellate ancora un poco di gelatina sui brownies e incollateli. Realizzate il nasino incollando un confetto e fate asciugare completamente prima di servire.

LAMAR

CHAMPAGNE
LAMAR
A REIMS FRANCE

CHAMPAGNE
LOUIS LAMAR
LAMAR
A REIMS FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCE OF FRANCE
ELABORE PAR COOPÉRATIVE RÉGIONALE DES VINS DE CHAMPAGNE REIMS - FRANCE

www.louis-lamar.com



L'ALBERO FACCIAMO

A FORMA DI STELLA, ALBERELLO
O PUPAZZO DI NEVE, I BISCOTTI
SI TRASFORMANO IN GHIRLANDE,
CALENDARI E SEGNAPOSTO
HOME MADE. PERFETTI PER RIFINIRE
LA TAVOLA, DA APPENDERE ALL'ALBERO
O DA REGALARE AGLI AMICI SPECIALI

a cura della redazione; ricette, foto e styling di VIRGINIA REPETTO

*Ghirlanda
di biscotti speziati
(pag. 200)*

UTILIZZATE LA
GHIRLANDA PER
DECORARE LA TAVOLA
OPPURE PER APPENDERLA
CON UN NASTRO
DI TESSUTO.



Biscotti di vetro per l'albero
(pag. 200)



Ghirlanda di biscotti speziati



Ingredienti (per 1 ghirlanda)

50 g di burro; **30 g** di zucchero
70 g di miele di tiglio; **la punta di**
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
125 g di farina 00; **100 g** di cioccolato
 fondente; sale

Preparazione

1. Lavorate in una ciotola il burro morbido con lo zucchero e il miele; unite il bicarbonato, lo zenzero e la cannella, e mescolate. Incorporate la farina setacciata e un pizzico di sale, e lavorate ancora fino a ottenere un panetto liscio. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora.
2. Foderate 2 teglie con carta forno. Stendete sottilmente l'impasto tra due fogli di carta forno. Ritagliate un disco da 14 cm di diametro e al suo interno ricavate un altro disco da 8 cm di diametro, in modo da ottenere un anello. Adagiate l'anello su una teglia e proseguite ritagliando delle stelline di diverse dimensioni, fino a esaurimento dell'impasto. Mettete le stelline nell'altra teglia e trasferite tutto in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Infornate a 200 °C per circa 13 minuti o fino a doratura. Sfnate e fate raffreddare. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e utilizzatelo per attaccare le stelline sull'anello di biscotto. Procedete attaccando prima i biscotti più grandi e poi quelli più piccoli, lasciando riposare in frigo prima di procedere con lo strato successivo. Fate solidificare completamente.

Biscotti di vetro per l'albero



Ingredienti (per circa 20 biscotti)

200 g di farina 00
100 g di burro freddo a cubetti
100 g di zucchero
2 tuorli
1 limone
20 caramelle dure senza ripieno
 sale

Preparazione

1. Lavorate la farina, il burro, lo zucchero e un pizzico di sale con la punta delle dita fino a ottenere un composto bricioloso. Incorporate i tuorli e la scorza di limone grattugiata e impastate velocemente fino ad avere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
2. Stendete l'impasto tra due fogli di carta forno a uno spessore di 3 mm. Ritagliate delle formine a tema natalizio e trasferite i biscotti su una teglia, foderata con carta forno. Con uno stampino più piccolo ritagliate l'interno dei biscotti e con una cannuccia praticate un foro su ciascun biscotto, in modo da appenderli una volta cotti. Trasferite la teglia in frigorifero per 30 minuti.
3. Intanto tritate le caramelle fino a ottenere una polvere. Riempite l'interno dei biscotti con la polvere di caramella e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Sfnate i biscotti e lasciateli raffreddare completamente prima di appenderli.

Calendario dell'avvento al cacao

Ingredienti

180 g di farina 00
 (più altra per spolverizzare)
100 g di burro freddo a cubetti
80 g di zucchero
1 cucchiaino colmo di cacao amaro
 in polvere; **1** uovo

per la glassa reale

1 albume; **150 g** di zucchero a velo

Preparazione

1. Lavorate la farina, il burro, lo zucchero e il cacao con la punta delle dita fino a ottenere un composto bricioloso. Unite l'uovo e amalgamate ancora fino ad avere un panetto liscio e omogeneo (se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso, potete aggiungere altra farina). Avvolgete con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.
2. Stendete la metà dell'impasto su una spianatoia infarinata a uno spessore di 3 mm. Ricavate 24 stelline con un tagliabiscotti. Trasferitele su una teglia, foderata con carta forno, e mettete in frigorifero. Stendete l'impasto rimanente e ritagliate la sagoma di una casetta di dimensioni tali da poter contenere le stelline. Adagiate la casetta su una seconda teglia, foderata con carta forno, e mettete in frigorifero per almeno 3 ore.
3. Infornate la casetta a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, girando la teglia a metà cottura. Sfnate e tenete da parte. Alzate la temperatura del forno a 200 °C e cuocete le stelline per circa 12 minuti. Levate e lasciate raffreddare completamente.
4. Per la glassa: montate l'albume a neve ben ferma e incorporate a mano lo zucchero. Trasferite la glassa in un sac à poche con beccuccio liscio e di 2-3 mm di diametro. Con la glassa scrivete i numeri sulle stelline, attaccatele sulla casetta e decorate a piacere.

*Calendario
dell'avvento al cacao
(pag. 200)*



Alberelli segnaposto con cioccolato bianco e pistacchi

Ingredienti

(per circa 20 alberelli)

100 g di zucchero a velo
 100 g di burro morbido
 2 albumi
 1 arancia
 280 g di farina 00
 200 g di cioccolato bianco
 100 g di granella di pistacchi

Preparazione

1. Lavorate il burro con lo zucchero e gli albumi; unite la scorza di arancia grattugiata e la farina, e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore.

2. Trascorso questo tempo, formate delle palline di impasto delle dimensioni di una noce. Date a ciascuna sfera la forma di un cono e adagiateli in una teglia, foderata con carta forno. Trasferite

la teglia in frigorifero per almeno un'ora, quindi infornate a 150 °C per circa 25 minuti o fino a lieve doratura. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.

3. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Ricoprite i biscotti con il cioccolato e passateli nella granella di pistacchi. Lasciate indurire la copertura di cioccolato in frigorifero, quindi utilizzate gli alberelli come segnaposto.

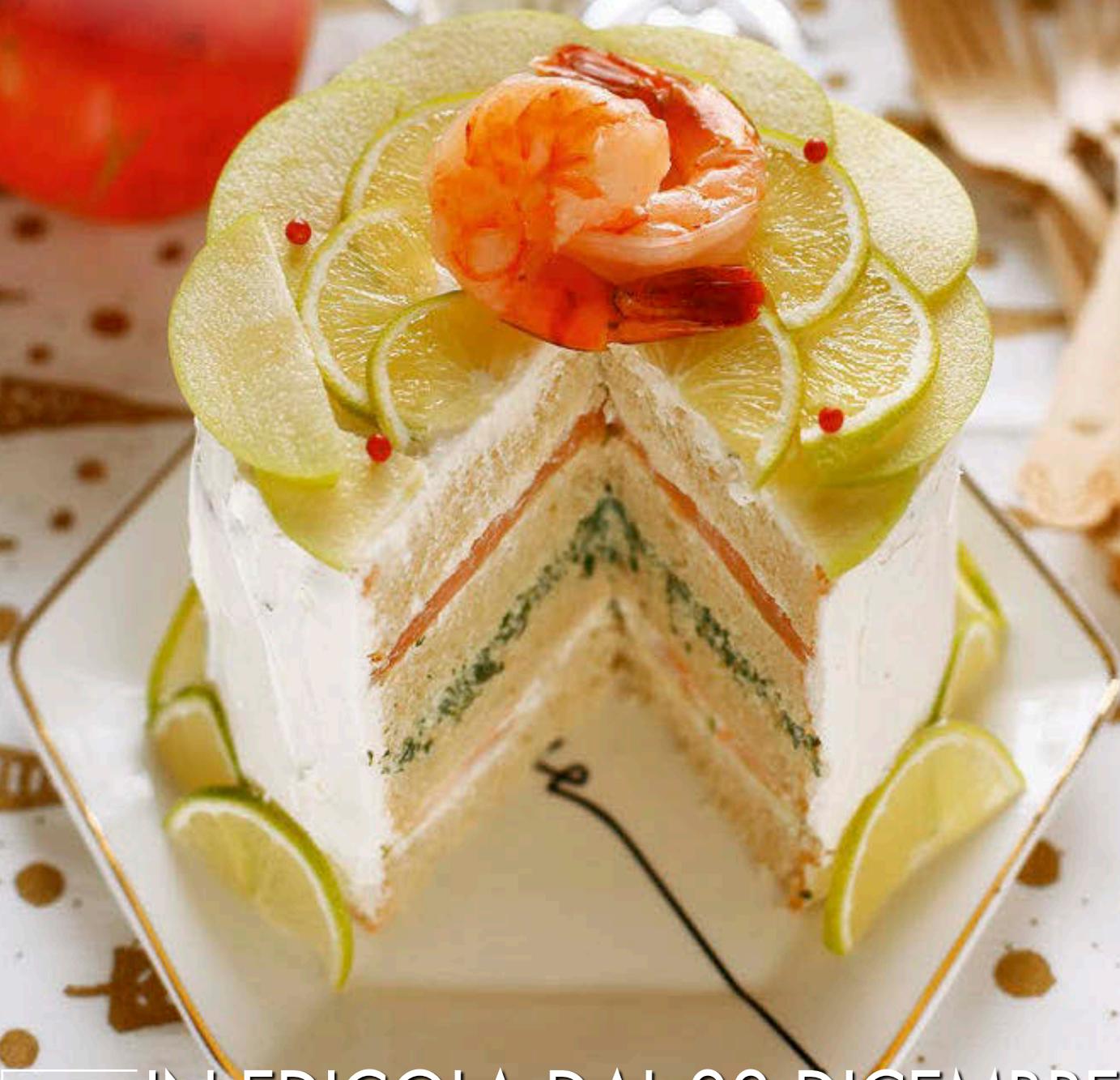


NEL PROSSIMO NUMERO

cucina **ALICE**

IL
BUFFET
di **MEZZANOTTE**

*Sandwich cake
con gamberi, crema
rucola e mandorle,
salmon e mela verde*



IN EDICOLA DAL 22 DICEMBRE



SAGITTARIO

22 Novembre - 21 Dicembre



Saturno vi saluterà e quando si congeda avrà l'appoggio di Mercurio mentre Sole e Venere faranno la loro rinvigorente sosta nei vs Gradi. Succederà di tutto e di più...

Amore: finalmente darete alla persona cara la sensazione che il vs legame sia un cerchio magico con all'interno la forza di una tenerezza dolcissima e appagante. La confidenza reciproca sarà allo zenit.

Lavoro: l'ambizione di arrivare è stata la molla che vi ha spinto ad agire negli ultimi periodi. Costatare che siete finalmente solo a un passo da realizzazioni importanti sarà bellissimo!

Astrocnate con: con chi condivide con voi la gratificazione di un impegno costruttivo.



IL SEGNO GOURMET DI... DICEMBRE



AMORE



LAVORO

ARIETE

21 Marzo - 20 Aprile



L'imperativo del mese è una sobrietà più marcata del solito.

Amore: la vivacità di un legame si nota anche nelle piccole cose.

Lavoro: procede meglio del previsto e i compensi si moltiplicano con costanza.

Astrocnate con: con chi sappia vedere la totalità della vs visione dell'oggi e del domani...



TORO

21 Aprile - 21 Maggio



Giove contrario vi ispira programmi senza dispendio...

Amore: tutto andrebbe meglio se deste fiato alle trombe e vi dichiaraste più sovente...

Lavoro: per arrivare agli incassi che desiderate è bene parlare chiaro con chi di dovere!

Astrocnate con: con chi abbia già fatto il vs stesso percorso.



GEMELLI

21 Maggio - 21 Giugno



Molti pesi vi cadono finalmente dalle spalle...

Amore: un pizzico in più di tenerezza comprensione e il rapporto a due decolla definitivamente.

Lavoro: se manca ancora qualcosa, fatelo notare...

Astrocnate con: chi può incoraggiarvi, consolarvi, vezzeggiarvi di più della persona cara?



CANCRO

22 Giugno - 22 Luglio



L'attuale alleanza astrale è magica, magnifica, briosa.

Amore: dialogo e vicinanza sono capisaldi di un trait-d'union di intensa bellezza!

Lavoro: le buone opportunità stanno bussando alla vs porta.

Astrocnate con: sarete talmente fortunelli che sarete voi a ricevere mille e mille inviti.



LEONE

23 Luglio - 22 Agosto



Dicembre sarà un mese vigoroso e audace.

Amore: la delicatezza che esprime chi amate nei vs confronti vi inorgoglisce e vi commuove.

Lavoro: lavorare in team sarà la carta vincente del periodo.

Astrocnate con: con chi abbia una visione tecnica di ciò che voi per ora solo immaginate...



MERGINE

23 Agosto - 22 Settembre



È giunto il momento di cambiare qualche abitudine obsoleta.

Amore: il partner afferma che la vs storia è sottotono. Fategli toccar con mano che si sbaglia...

Lavoro: sede, locali e posto sarebbero da rinnovare.

Astrocnate con: per avvertire di più lo spirito del Natale, perché non frequentar di più i parenti?



BILANCIA

23 Settembre - 22 Ottobre



Marte vi darà la giusta grinta.

Amore: se è una maggiore passionalità che chiede il partner, ecco che sarà accontentato!

Lavoro: una migliorata immagine pubblica sarà il passaporto per una carriera in progresso!

Astrocnate con: con chi s'intenda di adeguate modifiche della propria posizione sociale...



SCORPIONE

23 Ottobre - 21 Novembre



Mese basilare per impostare lucidamente la linea d'azione.

Amore: vuole attenzione ed esclusiva. Siete sicuri di poter garantire ciò al partner?

Lavoro: il successo delle vs iniziative è una certezza che vi alleggerirà la vita.

Astrocnate con: con chi possa promuovere le vs iniziative...



APRICORNO

22 Dicembre - 20 Gennaio



Volontà di sfondare e promuovere...

Amore: alla persona cara chiederete vicinanza, appoggio e serenità.

Lavoro: la consapevolezza delle vs vere potenzialità è il primo passo per procedere.

Astrocnate con: con chi vi apprezza e vi sostiene!



ACQUARIO

21 Gennaio - 19 Febbraio



È il momento dei sogni, dei desideri e dell'immaginazione!

Amore: prima di tutto con chi vi piace consolidate una ferma amicizia. Il resto verrà da sé...

Lavoro: programmi impegnativi e intensi sono da alleggerire.

Astrocnate con: frequentate di più chi abbia esperienza nel settore in cui ora siete operativi.



PESCI

20 Febbraio - 20 Marzo



Il percorso di Nettuno vi ha strutturato per sostanziali modifiche.

Amore: occhio a non perder di vista l'essenziale...

Lavoro: le opportunità attuali sono magnifiche, ma necessitano di cospicui investimenti.

Astrocnate con: con chi abbia potenziali agganci per finanziamenti e sostegno concreto.





Ingredienti

(per 10 monoporzioni)

500 g di farina 00 (più altra per spolverizzare); **25 g** di lievito di birra
2 cipolle dorate grandi; **200 g** di caciocavallo fresco a fettine
100 g di filetti d'acciuga sott'olio; **500 g** di pomodori San Marzano spellati
origano selvatico; pangrattato; zucchero
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Sfincione

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida con un pizzico di zucchero. Fate la classica fontana con la farina setacciata, unite al centro il lievito sciolto e impastate versando a filo l'acqua salata necessaria a ottenere un composto molto morbido e omogeneo. Trasferitelo in una terrina infarinata, coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare un paio di ore.

2. Intanto tritate le cipolle e fatele appassire in un tegame con un filo di olio e qualche cucchiaino di acqua. Versate i pomodori, schiacciateli con una forchetta e lasciate cuocere una ventina di minuti. Aggiustate di sale e di pepe.

3. Trascorso il tempo di riposo, aggiungete 2 cucchiaini di olio al composto, impastate brevemente, formate 10 panetti spessi circa 2 cm e trasferiteli in una teglia, unta con un filo di olio. Distribuite sopra la salsa di pomodoro, le acciughe e il caciocavallo a fettine. Spolverizzate con il pangrattato e l'origano, coprite e fate riposare per 40 minuti. Infornate a 220 °C in forno statico e fate cuocere per circa 35 minuti. Sfornate e servite.

LE BIOGRAFIE

— BRUNO BARBIERI
Classe 1962, Bruno Barbieri nasce a Medicina, un piccolo comune in provincia di Bologna. Dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero, lavora per un anno e mezzo come cuoco su navi da crociera e poi come chef di partita in piccoli locali della riviera romagnola. Grazie a queste prime esperienze, e ai corsi di aggiornamento e perfezionamento frequentati sia Italia sia all'estero, arriverà alla conduzione della "Locanda Solarola" di Castel Guelfo, in provincia di Bologna, poi del "Trigabolo" di Argenta, alle porte di Ferrara, sotto la guida dello chef Igles Corelli, e ancora del ristorante "Arquade", in Valpolicella. Nel 2016 ha aperto a Bologna un nuovo bistrot, il "Foughetti". Insieme a Gualtiero Marchesi è lo chef più titolato d'Italia (7 stelle Michelin).

— FAUSTO BORELLA
Critico enogastronomico, sommelier professionista e degustatore ufficiale, ha fondato l'Accademia Maestrod'olio e organizza seminari in Italia e all'estero per far comprendere il giusto abbinamento cibo-vino-olio. Da anni promuove l'olio extravergine italiano grazie a corsi di degustazione ed eventi.

— RAFFAELLA CAUCCI
Si definisce pubblicitaria di professione e cuoca nel cuore, ma Raffaella Caucci è molto di più. A poco più di trent'anni è mamma, moglie e ha sperimentato con successo percorsi, lavori ed esperienze, guidata da curiosità, caparbità, inventiva. Cura il blog di cucina Profumo di Cannella, collabora come fotografa e autrice di ricette per riviste specializzate (Alice Cucina in primis), è web consultant di primari studi e aziende.

— MICHELE CHINAPPI
Il nostro fiore all'occhiello per le ricette di pesce appartiene a una famiglia di ristoratori pontini, che quest'anno ha festeggiato i 60 anni di attività della

sede storica, a Formia (un altro ristorante è a Roma, con il cugino Stefano come patron). Un luogo magico, dove "sbarca" (letteralmente) il miglior pescato del Lazio, accompagnato da prodotti di eccellenza assoluta e una scelta speciale di vini, sapientemente operata da Michele stesso.

— SUSY GROSSI
La "nostra" astrologa, sin dalle prime trasmissioni di Alice TV e dai primi numeri di Alice Cucina in edicola, vanta una lunga e luminosa carriera alle spalle e sulle nuove piattaforme web e social. Autrice di libri e relatrice di conferenze, cuoca provetta, che vi suggerisca una ricetta "astrologica", o vi rediga il piano astrale, non sbaglia un colpo!

— GUIDO MONTALDO
Giornalista, da oltre 20 anni "racconta" il vino. Dal 2016 è direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino (www.onavnews.it). Negli anni ha collaborato con diverse riviste (Vini & Liquori, A Tavola, Bell'Italia, Corriere Vinicolo...) ed è autore di numerose pubblicazioni e guide sui vini e gli spumanti italiani.

— AMBRA ORAZI
Food blogger, food lover e food writer, Ambra è anche mamma e moglie. La sua è una cucina semplice, legata all'importanza dei prodotti del territorio e alla stagionalità, che parla di natura, del suo orto e dei suoi boschi. Il Gattoghiotto è il suo blog dal 2008, un angolino di casa virtuale dove condividere ricette e consigli, sempre con un occhio al buon gusto, un tocco di femminilità e una cura speciale per l'allestimento della tavola.

— ASSUNTA PECORELLI
Originaria del Cilento, Assunta ama definirsi "una cuoca dentro, nel cuore e nell'anima". Nel suo blog (www.lacuocadentro.com) ama cimentarsi con ricette sia dolci, per cui ha una vera predilezione, sia salate. Le piace sperimentare,

plasmare e rielaborare quei piatti che ha sempre ritenuto "impossibili". Perché grazie alla passione si può superare qualunque limite.

— LUCA PEREGO
Ha appena 20 anni ma è già un talentuoso pasticciere: sul web (con il suo blog LuCake) e adesso anche in tv (è il protagonista del "Folleto delle torte", il programma in onda sul canale Alice). Nel 2009 ha frequentato la scuola superiore di pasticceria e, da quel momento in poi, creare torte e dessert è diventata la sua ragione di vita.

— DANIELE PERSEGANI
Emiliano doc, guida con la sorella l'Osteria del Pescatore, in onda di Castelfranco Piacentino, seguendo la tradizione di famiglia. È docente di cucina presso l'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme, consulente di Casa Azzurri per la nazionale di calcio (ai Mondiali del Brasile), e, dopo gli esordi sul canale Alice e la collaborazione pluriennale con il nostro magazine, si vede spesso anche in tv!

— MASSIMO PICCHERI
Titolare de Le Officine del Gusto, Massimo ne ha fatto molto più che la migliore macelleria gourmet di Roma. È infatti un eccelso conoscitore e selezionatore anche di salumi e formaggi, vini e birre, che sceglie solo fra produzioni di nicchia eccellenti. Sapienza che si ritrova nelle succulente ricette che crea in esclusiva per Alice e con alcuni rinomati locali romani.

— VIRGINIA REPETTO
Ingegnere ma innamorata da sempre della cucina e della buona tavola, Virginia vede i piatti come un modo per esprimere se stessa. La sua insaziabile curiosità la porta a esplorare sia la tradizione italiana sia quella internazionale, che spesso si uniscono per dare vita a nuovi accostamenti. Cura il blog di cucina Zucchero e zenzero, dove raccoglie le sue ricette e le sue storie di cucina.

— FRATELLI SCIANNA
Siciliani doc, giovani, Stefania Scianna, chef, e Claudio Scianna, aiuto cuoco e project planner, hanno la società di catering LoVingourmet, con base a Roma. La sorella Lorenza Scianna, è enologo e docente a Marsala. Insieme, traghettano tradizioni e sapori di Sicilia sulle tavole, anzi sui buffet, del terzo millennio. stefaniascianna@virgilio.it; lorescian@gmail.com; claudioscianna@gmail.com

— STEFANIA ZECCA
Raffinata fotografa, food writer e food stylist, Stefania collabora attivamente con Alice Cucina. La sua passione per la cucina inizia in famiglia, quando era poco più che una bambina, tra ricette scritte a mano su fogli improvvisati, matterelli e padelle della nonna paterna: erano gli anni in cui il fratello minore la chiamava Pepi: da qui, il nome del blog le ricettedipei.it, di cui è autrice e curatrice.

INDIRIZZI UTILI

ENOGASTRONOMIA
LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260
Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenoteca-roma.com

LES CHEFS BLANC
OFFICINE FARNETO
via dei Monti Della Farnesina, 77 - Roma
tel. 348 3609695
333 1273944
tel. 0683396746 int. 271
www.leschefsblancs.it

LOVINGOURMET
CATERING
stefaniascianna@virgilio.it
lorescian@gmail.com
claudioscianna@gmail.com

PASTICCERIA VITALI
via Maselli Campagna, 9
Acquaviva Delle Fonti (Ba)
tel. 080 762491
cell. 339 3885011

IDEE CASA E FOOD
ALESSI
www.alessi.com/it_it

BIALETTI
www.bialetti.it/it
BUGATTI
www.bugatti.com/home

CALLIPO
www.callipogroup.com

EASY LIFE
www.easylifedesign.it

FAZZINI
www.fazzinihome.com

EMILE HENRY
www.emilehenry.com

HENRIETTE
www.henriette.sm

LSA INTERNATIONAL
www.lsa-international.com

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

MAUVIEL 1830
www.mauviel.it

OPINEL
www.opinel.com

PHILIPS
www.philips.it

REISENTHEL
www.reisenhel.com

TESCOMA
www.tescomaonline.com

RISTORANTI
FOURGHETTI BOLOGNA
via Augusto Murri, 71
Bologna
tel. 051 391847

L'ILE DOUCE
via Luigi Porro
Lambertenghi, 15 - Milano
tel. 02 49780658

MADEITERRANEO
TERRACE RESTAURANT
& UP/SUNSET BAR
via del Tritone, 61 - Roma
tel. 06 69922284

OSTERIA DEL PESCATORE
via Po, 14
Castelvetro Piacentino (Pc)
tel. 0523 824333

RISTORANTE CHINAPPI
FORMIA
via Anfiteatro, 8
Formia (Lt)
tel. 0771 790002
www.chinappiformia.it

SAPORÈ
Via Ponte, 53 - San Martino
Buon Albergo (Vr)
tel. 045 8781791
www.saporerona.it



ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

Pappardelle, fettuccine, pizzoccheri, tagliatelle, tonarelli, scialatielli, trofie, strascinati, orecchiette, garganelli, strozzapreti, maltagliati, fazzoletti, stracci, ravioli, pansotti, tortelli, cappellacci, anolini... Non c'è che dire: quando si tratta di cibo, non ci manca (ci, a noi italiani cioè) certo la fantasia. Se poi parliamo di pasta, beh, allora non c'è davvero storia. Proprio alla pasta, fresca, preparata in casa, lunga, corta o ripiena che sia, è dedicato il prossimo colore della cucina. Organizzato in cinque sezioni – Un po' di scuola (con ricette illustrate step by step); Lunga la pasta... lunga la via (del gusto); Corta la pasta... (ecc.); Maltagliati, fazzoletti e stracci; Buone dentro belle fuori – un volume goloso che-più goloso-non-si-può. Il massimo del massimo, per iniziare l'anno nuovo al top del gusto. Come sempre in allegato al vostro magazine preferito!

**PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA
A SOLI 4,40 EURO**
(oltre al prezzo di copertina)



**A-I**

Agnello rum e pepe	107
Agnolotti di brasato con sugo all'acciuga	74
Alberelli segnaposto con cioccolato bianco e pistacchi	202
Alberi di Natale in pane	162
Albero di ginger bread	193
Ali di pollo croccanti alle erbe con salsa agrodolce alle cipolle e peperoncino	93
Aragosta alla catalana	147
Arcobaleno in crosta	117
Arrosto di cinghiale con fonduta al parmigiano e scaglie di tartufo	105
Arrosto di salmone ripieno di scarola uvetta e pinoli	151
Arrosto di vitello crema di ceci e peperoncino	108
Baffa di trota salmonata gratinata all'ananas con riso nero e zenzero fresco	45
Bastoncini di pane	158
Biancomangiare con latte di mandorla	88
Bigoli al ponte	68
Bis di aspic	56
Biscotti di vetro per l'albero	199
Branzino al forno con mandarini cinesi e finocchi	154
Brownies renna speziati	196
Calendario dell'avvento al cacao	200
Cannoli di mandorle con ricota al sapore di panettone su frullato di pere con quenelle di datteri	38
Capesante ubriache su letto di ortaggi	42
Cappone ripieno alle erbe e frutta secca	96
Cardi alla besciamella gratinati	173
Cardi in pastella	84
Carré di cinta senese ai frutti di bosco	106
Cavolfiore verde in pastella con gamberi e vellutata di finocchi	135
Cestini di croccante al sesamo con bavarese al miele	185
Cesto di pane allo zenzero	160
Chips di patate multicolore all'erba cipollina con finta maionese alla senape	92
Chitarra alle vongole e cozze con besciamella allo zafferano	205
Christmas cake	192
Chutney di datteri e arance	110
Cosce di pollo alla paprica con dip allo yogurt	90
Coscio di maiale ananas prugne e mandorle	102
Croccante di faraona e mousse di zucca con mosto cotto mostarda e tartufo bianco	35
Crostata di radicchio	70
Cuccia di Santa Lucia	85
Faraona con le prugne	69
Fettine di tacchino in crosta di pancetta con lenticchie	24
Filetti di sgombrò con mele arrosto agrumi e prugne	25
Filetto di manzo in crosta di patate cacio e pepe	104
Filetto in festa	53
Galatina di pollo alla frutta secca con mostarda di pere	100
Ghirlanda di pane datteri noci e fichi	159
Giandua chips cookies con ganache al mandarino	186
Girandola di Natale	52
Girlanda di biscotti speziati	198
Golden Christmas	54
Gratin di cavolo romanesco con salsa allo zafferano	136
Grissini	161
Il braciolone di cotenna	86
Insalata di cavoli arrosto con capperi e crostini con caprino e scorza di limone	133
Involtoni di verza alla ricotta e pere su vellutata di zucca	121

L-P

Linguine all'astice	146
Mezzanelle alla puttanesca di pomodorini gialli e tonno fresco	78
Mostarda di zucca al profumo di cannella	112
Muffin al cacao e cannella con gocce di cioccolato e zenzero candito	94
Mug cake al torrone e cioccolato	188
Orata al cartoccio con verdure di stagione e frutti di mare	152
Panettoncini di tramezzini con insalata russa e trota affumicata	20
Panettone facilitato con uvetta sultanina rum e torrone	174
Panettone gastronomico	138
Panforte di Siena	194
Parfait al cocco con melone e melagrana	47
Parfait di mandorlato con salsa di cachi	187
Paris-brest con fragole e crema panna e mascarpone	180
Paris-brest mandorle cioccolato bianco e lime	176
Paris-brest nocciole cioccolato fondente e caramello salato	178
Pâté toscano di fegatelli di pollo	58
Perle di radicchio e mirtili	51
Pesce San Pietro su vellutata di patate e pecorino romano	164

R-Z

Ravioli di bollito misto con riduzione al vino rosso e scaglie di Grana Padano	76
Ravioli dolci miele e cannella	87
Ravioli ripieni di patate viola e gamberi saltati al burro e anacardi	44
Ravioloni agli spinaci e tuorlo fondente con salsa al camembert	75
Reginelle all'amatriciana di cozze	82
Risotto con pesce persico e melagrana	21
Rotolo allo zenzero e marroni	170
Sfincione	205
Sformatini di cavolfiore bianco carote zenzero e olive	137
Sformato di broccoli al mascarpone	119
Sformato di pappardelle biancoverde con fonduta e radicchio rosso	66
Spaghetti con cavolfiore e acciughe	132
Spaghettoni ruvidi alla carbonara di gamberi e zeste di limone	80
Spighette di pane	163
Tacchinella ripiena di panettone	97
Tagliatelle alle ortiche cacio e pepe con polpo piastrato	81
Tazza di passatelli con alghe di mare foglie di ostrica ragù di molluschi e sapore di harissa	33
Terrina di cavolo spinaci e trota affumicata	131
Terrina di coniglio salsiccia e fiori di zucca	60
Timballo di tagliatelline con polpettine e broccoli	64
Timballo dolce-salato con porcini zucca e salsiccia	62
Tiramisù con croccante di pistacchi	183
Torta angelica	168
Torta di patate e cicoria	118
Torta mousse al torrone bianco con lingue di gatto e caramello all'arancia	182
Tortelli alla zucca su bisque di crostacei	72
Tortellini in brodo di gallina con fonduta di parmigiano al profumo di noce moscata	34
Trancio di tonno in crosta di carciofi pomodori secchi e nocciole	150
Trilogia di scampi	145
Vellutata di zucca e funghi con quenelle di robiola al timo e nocciole	165
Vol-au-vent con mezzemaniche bisque di mazzancolle e carciofi	65
Zuccotto al pâté di cappone e mostarda di Cremona	98
Zuppa di ceci con triglie e lasagne	22
Zuppetta di pere con tortino al cioccolato e peperoncino	26

ALICE TV: SEMPRE INSIEME

ANCORA PIÙ RICCO, ARTICOLATO E DIVERTENTE IL PALINSESTO INVERNALE DEI PROGRAMMI DI ALICE TV



GIOCA IN TV CON CASA ALICE

NEL PROGRAMMA, GIOCHI A QUIZ CON I TELESPETTATORI

Per divertirci insieme ancora di più, a **Casa Alice Insieme** Franca Rizzi gioca con voi, in puntata e sul Web. **"Sfogliami"** è dedicato ai lettori della rivista ALICE CUCINA: avete

buona memoria? Siete abili a sfoglarla? Rivista alla mano, è tutto quello che occorre per rispondere ai quiz di Franca. Per i più abili, "ricchi premi e cotillon", come di rito! Dedicato a tutto il pubblico di Alice e alla community facebook il gioco **"Contami"**, sulla pagina facebook di Alice TV (dalle ore 07.30 alle 24.00).

Per prenotarsi: 06 89676059 lasciando nome, cognome, città e recapito telefonico, o inviare una mail a sfogliami@alive.tv. Casa Alice - Tutti i giorni dal lunedì al venerdì, alle 18.30 Casa Alice Insieme dalle 19.00



IL FOLLETO DELLE TORTE

LUCA "LUCAKE" PEREGO CONQUISTA GRANDI E PICCINI CON TANTA DOLCEZZA!

Dalla crostata senza cottura al tiramisù pere e cioccolato, dalla soffice angel cake al morbido rotolo zenzero e marroni, per colazione, merenda, dessert oppure per le Feste, il magico Lucake rende facile e speciale la preparazione e la presentazione di qualsiasi creazione di pasticceria. Perfino per la dolce Angelica Amodei, che lo affianca nel programma e che di torte e biscotti era letteralmente "digiuna"!

Il Folletto delle Torte - Tutti i giorni alle 18.00



LA SALUTE VIEN MANGIANDO

LA CUCINA HEALTHY CON ROSANNA LAMBERTUCCI E FABIO CAMPOLI

Cultura della corretta alimentazione e buona cucina vanno a braccetto, con i consigli di Rosanna e Fabio, che intervistano medici, esperti e nutrizionisti e ne mettono in pratica i preziosi suggerimenti, con tante ricette tanto sane quanto golose.

La salute vien mangiando Tutti i giorni alle 20.50

230
229
228
227
226
225
224

223
222

221

220
219
9
8
7 LA 7
6 ITALIA 1
5 CANALE 5
4 RETE 4
3 RAI 3
2 RAI 2
1 RAI 1

C'è un'isola in mezzo al mare
...fate un salto, veniteci a cercare



che piaccia o no
da noi la cucina è un piacere



ALICE

www.alice.tv



56



62



97



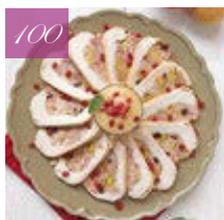
182

Effetto garantito

- 56 Bis di aspic
- 62 Timballo dolce-salato con porcini zucca e salsiccia
- 97 Tacchinella ripiena di panettone
- 182 Torta mousse al torrone bianco con lingue di gatto e caramello all'arancia



145



100



47



66

Noblesse oblige

- 145 Trilogia di scampi
- 66 Sformato di pappardelle biancoverde
- 100 Galantina di pollo alla frutta secca con mostarda di pere
- 47 Parfait al cocco con melone e melagrana



106



70



74



194

Pranzo di famiglia

- 70 Crostata di radicchio
- 74 Agnolotti al brasato con sugo all'acciuga
- 106 Carré di cinta senese ai frutti di bosco
- 194 Panforte di Siena



205



20



137



188

Noi siamo i giovani

- 205 Sfinzione
- 20 Panettoncini di tramezzini con insalata russa e trota affumicata
- 137 Sformatini di cavolfiore bianco carote zenzero e olive
- 188 Mug cake al torrone e cioccolato

TUSCUS *in blu*

Per garantire la qualità del nostro olio abbiamo scelto un vetro blu cobalto come il colore del bicchiere che usano gli assaggiatori del Panel Test per giudicare la qualità dell'olio dalle olive. Per ornare la vostra tavola abbiamo realizzato una bottiglia originale con il disegno di una cavigliera come la portavano i musici etruschi.

design Arch. Fabrizia Cusani



**BUONO
SANO E NUTRIENTE
EXTRA VERGINE
ESCLUSIVAMENTE
ITALIANO**

CUSANI  SODANO

www.frantoiotuscus.com

LA CUCINA DEL GRANDE FRATELLO VIP

ARAN
CUCINE



NUOVA APERTURA FLAGSHIP STORE MILANO - PORTA NUOVA

IL NOSTRO MONDO NELLA TUA CUCINA

Modello Faro

Modello Quadro

COVER