



**NATALE IN ARRIVO**

**Dedicato alla vigilia :**



**Linguine ai frutti di mare**

**Ingredienti per 4 :**

350 gr di linguine  
500 gr di cozze  
300 gr di vongole  
150 gr di sepioline e 150gr di calamaretti  
150 gr di gamberetti  
500 gr di pomodori rossi maturi  
4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine  
Prezzemolo tritato, aglio, 1 peperoncino ,sale

*Pulire i frutti di mare ,avendo cura di mettere a bagno in acqua fredda le vongole per circa 2 ore cambiando spesso l'acqua ;sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli a cubetti. In una grande padella scaldare l'olio con l'aglio, e unire i pomodori e il prezzemolo lasciando cuocere per 2-4 minuti. Aggiungere le cozze e le vongole e dopo 2 minuti le sepioline ,i calamaretti e i*

*gamberetti sgusciati, lasciando sul fuoco per 15 minuti. Man mano che vongole e cozze si aprono eliminare i gusci vuoti lasciandone solo qualcuno per la decorazione finale .Eliminare l'aglio. Lessare le linguine e condirle con il sugo spolverando con prezzemolo fresco*

*L'ideale per questo piatto sarebbe della pasta fresca fatta con semola e uova  
Le proporzioni sono 1 uovo ogni 100 gr di semola*



### ***Risotto salmone e ananas :***

*Ingredienti per 4 :*

*300gr di riso carnaroli*

*200 gr di ananas in succo*

*1 cipollina*

*120 gr di salmone affumicato*

*4-5 cucchiari di olio d'oliva extravergine*

*½ bicchiere di vino bianco*

*Un litro di fumetto di pesce (brodo )*

*Una noce di burro*

*Fare appassire la cipolla tritata finemente nell'olio, unire il riso ,appena comincia a sfrigolare bagnare con il vino e lasciare evaporare ;continuare la cottura bagnando con il brodo che va aggiunto poco alla volta . Dopo una decina di minuti aggiungere il salmone e l'ananas sgocciolato ambedue tagliati a pezzetti . A fine cottura mantecare con una noce di burro*



### ***Orate alle erbe odorose***

*Ingredienti per 4 :*

*4 orate da 250 gr ognuna*

*4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
Prezzemolo, basilico e origano fresco*

*Eviscerare le orate, lavarle sotto l'acqua corrente e asciugarle delicatamente con carta assorbente: disporle in una teglia cospargendole con l'erbe e bagnandole con l'olio. Lasciare riposare almeno 15 minuti poi, infornare a 170° per circa 20-25 minuti, oppure cuocere sulla griglia del barbecue  
Questa semplicissima ricetta ha un segreto per divenire eccellente, la scelta di pesce freschissimo e di erbe aromatiche dal profumo intenso*



### **Saraghi all'arancia**

*Ingredienti per 4 :*

*4 saraghi da 250 gr ognuno  
4-5 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine  
1 spicchio d'aglio  
Prezzemolo  
2 arance succose  
30 gr di burro, 1 cucchiaino di amido di mais  
Sale, pepe*

*Eviscerare e squamare il pesce, lavandolo bene : strofinare con l'aglio una pirofila e adagiarvi i saraghi, bagnare con l'olio, sale pepe e infornare a 170°. Intanto lavare le arance e sbucciarle con il pelapatate asportando solo la parte arancione, tagliare la buccia a striscioline sottili, poi spremere il succo. Dopo 5 minuti versare metà del succo e la scorza sui saraghi, lasciando in forno per altri 15 minuti, irrorando il pesce con il fondo di cottura. Appena pronti, travasare il sughetto in un pentolino unendo il burro e l'amido di mais per farlo addensare e il restante succo, quindi versarlo nuovamente sul pesce*



### **Cartellate**

*Ingredienti per 4 :*

*300 gr di farina*

2 cucchiaini di vino bianco  
50 gr di strutto  
1 litro di vincotto d'uva  
Abbondante olio per friggere

Sulla spianatoia impastare la farina con il vino e lo strutto, lavorando energicamente per 5 minuti, lasciare riposare per 15 minuti. Stendere col matterello una sfoglia sottilissima e con la rotella smerlata ricavare delle strisce alte 3 cm e lunghe circa 30. Piegarle in due e pizzicarle con le dita a distanza di circa 3 cm in modo da ottenere delle conchette poi, arrotolarle su se stesse unendole a forma di rosa. Farle asciugare per circa 12 ore, quindi friggerle in olio caldo fino a che sono dorate. Passarle su carta assorbente e poi velocemente tuffarle nel vincotto caldo; adagiarle su un piatto riempiendo le conchette con il vincotto rimasto nel tegame. Il mio consiglio è di tirare la sfoglia sottilissima, più è sottile più sono pregiate. Con lo stesso impasto si preparano dei panzerottini ripieni di pasta di mandorle, marmellata d'uva o ricotta

## **DOLCISSIME FESTE A TUTTI**



### **IL CROCCANTE**

Ingredienti : 500gr di mandorle sgusciate e se si preferisce pelate  
280gr di zucchero  
3 cucchiaini di succo di limone  
2 dl di acqua

Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola (ideale sarebbe di rame), e far cuocere sul fuoco a fiamma moderata, mescolando con un cucchiaio di legno finché lo zucchero diventa dorato. Trasferire il croccante su un piano di marmo oppure carta forno leggermente unta di olio e stenderlo velocemente con un mezzo limone fino a formare uno strato di circa 1 cm. Prima che indurisca del tutto incidere il croccante formando pezzi della grandezza e forma che si desidera; lasciar freddare e poi spezzarlo con le mani seguendo le linee dell'incisione

Suggerimento: la fiamma non deve oltrepassare il fondo della casseruola, si può usare anche altra frutta secca noci, nocciole, pinoli, e semi di sesamo come si usa in Oriente; si conserva in barattoli di vetro anche per un mese, ma non deve essere messo in frigorifero



### **PANETTONE GLASSATO CON ....SORPRESA**

*Ingredienti :1 panettone da 750 gr senza canditi  
300 gr di cioccolato fondente  
200 gr di cedro e arancia canditi tagliuzzati  
500 gr di ricotta  
200 gr di zucchero a velo + un po' per decorare  
40 gr di burro*

*Montare la ricotta ben fredda con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia ,aggiungere i canditi e 100 gr di cioccolato grattugiato grossolanamente :far riposare i frigo per 2 ore .Intanto capovolgere il panettone e fare un taglio sulla base fino a 2/3 dell'altezza ,in modo da estrarre un cilindro e creare così il vuoto da riempire con la crema di ricotta. Dopo aver versato la crema ridurre l'altezza del cilindro quanto basta per ottenere un tappo che richiuda perfettamente il panettone. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato col burro e distribuirlo sulla superficie del panettone .Mettere in frigo almeno 3 ore .Al momento di servire spolverizzare con zucchero a velo.*



### **SPUMA DI TORRONE BIANCO CON SALSA AL CIOCCOLATO**

*Ingredienti : 200 gr di torrone bianco tritato  
3 uova intere  
125 gr di zucchero  
125 dl di latte  
250 di ricotta  
500 gr di panna montata  
3 fogli di colla di pesce  
100 gr di cioccolato fondente , 200 ml di latte per la salsa*

*Su un bagnomaria caldo lavorare con la frusta elettrica le uova e lo zucchero ,deve diventare a spuma: togliere dal fuoco e aggiungere il latte,la ricotta,il torrone tritato ,i fogli di colla di pesce precedentemente messi a mollo in acqua*

e ben strizzati, e per ultimo la panna. Foderare con la pellicola trasparente uno stampo, versarvi il composto, e mettere in frigorifero per 4-5 ore. Al momento di servire accompagnare con la salsa ottenuta sciogliendo il cioccolato nel latte

**Tanta dolcezza a tutti, alle persone con le quali abbiamo condiviso e sperato, a chi leggendo ha sognato, a chi ha solo immaginato o solamente guardato**

**Felice vigilia, mai come in queste occasioni il piacere della tavola si sposa meglio con il piacere dello stare insieme .....e ancora una volta tutto è più buono se lo si condivide con chi amiamo**

## **Qualche suggerimento per il Natale**



### **Crepes alle zucchine**

Ingredienti per 4 :8-10 crepes

- 2 zucchine
- 200 ml di besciamella
- 150 gr di ricotta
- 150 gr di emmenthal grattugiato
- 2 uova
- 50 gr di parmigiano
- 20-30 gr di burro
- Sale e pepe

Lavare e spuntare le zucchine tagliarle a julienne non molto sottili, metterle in una ciotola con la ricotta, l'emmenthal, le uova, metà del parmigiano, la besciamella, sale e pepe, mescolare bene. Su un foglio di alluminio disporre le crepes sovrapponendole leggermente in modo da formare un rettangolo, poi spalmare su questo il composto di zucchine. Arrotolare aiutandosi con l'alluminio stringendo i lati come se fosse una grossa caramella. Mettere in frigo a riposare per circa 2 ore. trascorso questo tempo, togliere l'alluminio e tagliare delle fette spesse circa 2 dita che andranno allineate in un pirotta imburrata. Coprire con fiocchetti di burro e parmigiano e infornare a 180° per circa 30 minuti

Qui di seguito vorrei darvi le dosi e le indicazioni per fare le crepes :

- 250 gr di farina
- ½ litro di latte
- 4 uova intere
- 1 noce di burro fuso, un pizzico di sale

*Burro per il padellino in cui andranno cotte*

*In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti usando una frusta a mano ,lasciare riposare almeno 30 minuti ;imburrare un padellino inaderente già caldo e versare a piccoli mestoli il composto . Mi raccomando non lasciarsi prendere dallo sconforto se la prima delle crepes non riesce .....capita anche ai migliori chef ! !*



### ***Lasagne al ragù bianco radicchio***

*Ingredienti per 4-6 :pasta fresca all'uovo ( 400 gr di farina e 4 uova )*

*500 gr di macinato misto (bovino e suino )*

*2 cespi di radicchio rosso*

*100 gr di speck , 1 bicchierino di cognac*

*Cipolla ,sedano,carota*

*1 litro di besciamella*

*1 spicchio di aglio*

*Olio,burro, alloro e timo*

*Parmigiano grattugiato,sale e pepe*

*Tritare cipolla carota e sedano e soffriggerle con un po' di olio ,aggiungere la carne e lo speck tritato ,lasciare rosolare bene poi sfumare con il cognac lasciando evaporare .A questo punto aggiungere 2dl di latte ,il timo e l'alloro che conviene legare per poterli togliere a cottura ultimata .Regolare di sale e pepe. Nel frattempo lavare e tagliare a striscioline il radicchio e metterlo a stufare in una padella con un filo di olio e lo spicchio d'aglio,sale e pepe .Imburrare una pirofila versare sul fondo una cucchiaiatata di ragù,e proseguire alternando le sfoglie di pasta ,precedentemente lessate, besciamella,ragù ,radicchio e parmigiano. Terminare con un ultimo strato di ragù e parmigiano. Cuocere in forno già caldo a 180° per 30 minuti.*



### **Arista al forno .....con variante**

**Ingredienti :** 1 arista di circa 1.500 gr

1 spicchio d'aglio, rosmarino e salvia tritati, 1 cucchiaino di pepe Nero in grani, una presa di sale grosso

1 bicchiere di vino ,100 gr di fettine di lardo, olio

*Pestare gli aromi nel mortaio e massaggiare la lombata con essi, praticare delle incisioni alla carne e aiutandosi col dito steccare con il battuto. Bardare la carne col lardo, legarla e disporla in una pirofila irrorandola con l'olio ,infornare a 180° per circa un'ora e trenta ,avendo cura di bagnarla appena sarà rosolata ,con il vino e poi con il fondo di cottura .Mezz'ora prima che la carne sia pronta si possono aggiungere delle patate tagliate a spicchi, che grazie all'intingolo risulteranno molto saporite.*

*LA VARIANTE : quando la carne sarà pronta ,tagliarla a fette e tra una e l'altra inserire una piccola fettina di prosciutto cotto e una sottilissima di fontina ,ricomponendo poi l'arrosto ; quindi altri 5minuti in forno per far fondere la fontina*

*.....e ora una ricetta particolare.....fermatevi ad ascoltare la magia del Natale parlando con l'anima e guardando col cuore .Sotto l'albero illuminato o accanto al tradizionale presepe ,scivoli pure una lacrima all'abbraccio di una persona cara...vi farà sentire l'importanza dei piccoli gesti,frecce d'amore che vanno dritte al cuore ....solo così sarà uno splendido Natale .E da parte mia ,che non posso mandarvi pacchetti e regali , giunga in tutto il mondo l'augurio che a Natale possiate ricevere il dono più bello : la realizzazione di un vostro sogno!  
Buon Natale a tutti !*

