CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 01-12-2016
Pagina 42/45
Foglio 1 / 4

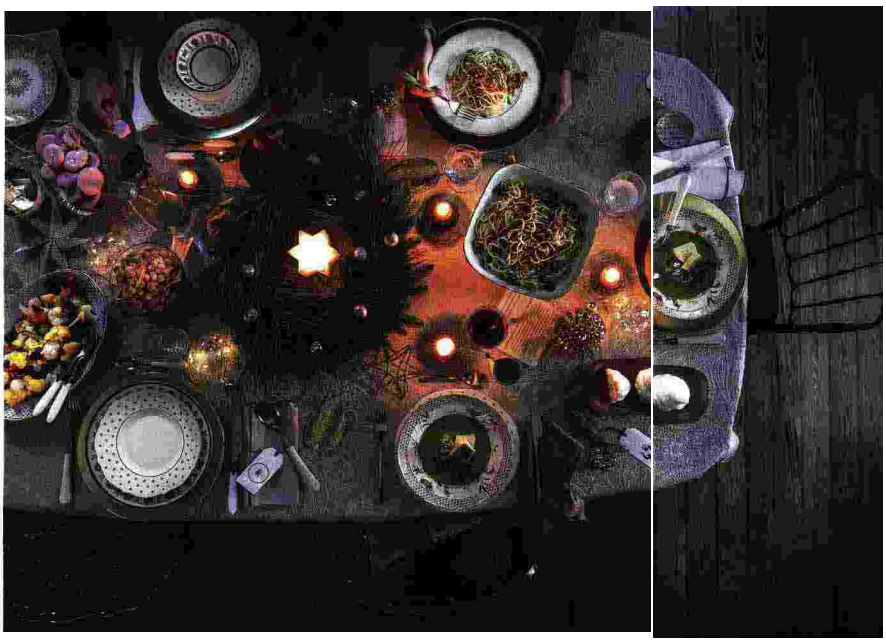
Poiché il marito era pasticciere, furono fatte le cose molto in grande: abbondavano le sciù e i raffiuoli a cassata

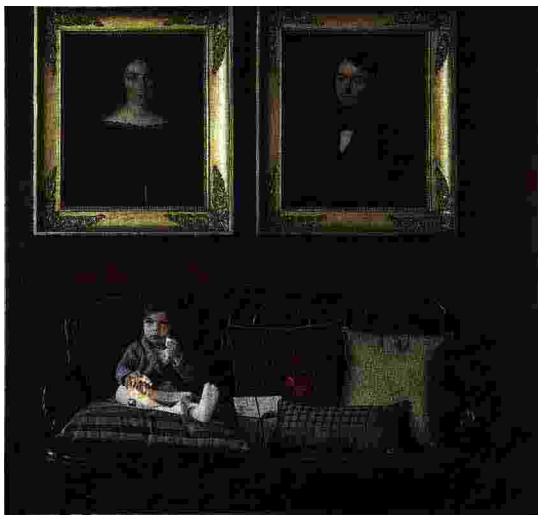
Elena Ferrante, *L'amica geniale*

Foto di **Stefania Giorgi**, styling di **Studio Salaris**, ricette di **Alessandra Avallone**, testi a cura di **Gabriele Principato**

Alessandra Avallone ci ha raccontato di avere un'amica napoletana che non scendeva mai a casa per le festività: «Rapporti difficili, mi diceva, ma i suoi parenti non mancavano mai di mandarle un pacco a Natale. Lei lo condivideva e ci raccontava il mondo che si era lasciata alle spalle. C'era il baccalà, cucinato dalla mamma, i carciofi, i taralli, un'infinità di dolci...». Ha poi aggiunto: «Conoscendo pochissimo Napoli, questi ricordi mi sono venuti in aiuto». Anche a casa della Avallone si festeggia la Vigilia, «quindi non mi sono stupita quando mi è stato chiesto un menù di magro. Evviva, potevo preparare l'amato baccalà. Volevo restare nella tradizione e insieme ispirarmi alla nuova cucina campana. Così ho preparato una versione della minestra maritata con il baccalà e un brodetto di verdure invernali e selvatiche che lo accompagnano. Gli spaghetti hanno ingredienti semplici ma che insieme sono una vera poesia (l'olfatto e la fame di tutti si sono risvegliati quando ho aggiunto l'acciuga alle nocciole tostate in padella). Una ricetta tradizionale e molto moderna. L'insalata di rinforzo poi non poteva mancare: contiene tutti elementi che concorrono a trasformare il cavolfiore (bianco, giallo o viola come si vuole) in una pietanza veramente golosa». Fin qui il menù le sembrava equilibrato. Poi però sui dolci non si è trattenuta. «Ho voluto sperimentare il piacere (e qualche attimo di sconforto) di dedicare tutto il tempo alla preparazione del buffet dei dolci. Quelli che si fanno proprio a Natale e che presenti con una punta di orgoglio malcelata: mostaccioli speziati, divino amore, con la glassa rosa e i confettini d'argento, gli struffoli, i raffiuoli a cassata. Perché i dolci tradizionali non sono facili da fare, richiedono esperienza, maturata Natale dopo Natale, e richiedono anche un Dna specifico. (Io, per fortuna, mi chiamo Avallone)»

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Bicchieri
RCR Cristalleria Italiana

Decorazioni
EDG, Fiorirà un giardino, Viridea, Zara Home

Piatti, posate, sottopiatti
Atelier Bellinzona, Fiorirà un giardino, Funky Table, Mepra, Richard Ginori, Rivadossi, Zafferano, Zara Home

Prodotti
Acqua Ferrarelle

Sedie e cuscini
Robertaebasta, l'Opificio

Tessuti
C&C Milano, Nina Campbell distribuito da Osborne & Little, Osborne & Little, Silva, Society Limonta

Si ringrazia la piccola modella Mia e la sua mamma Cristina Bernasconi

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 01-12-2016
Pagina 42/45
Foglio 2 / 4

Insalata di rinforzo con papaccelle

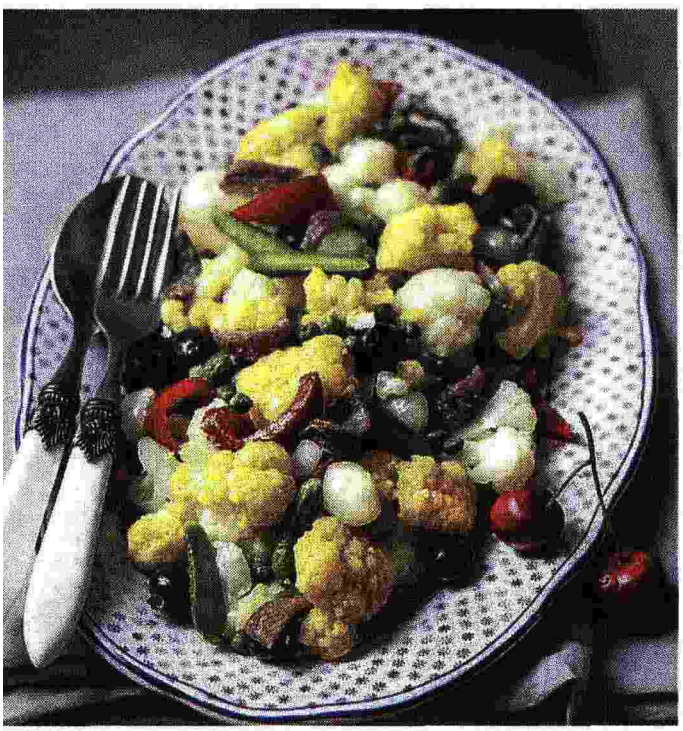
Ingredienti

(dosi per 8 persone)
1 *piccolo cavolfiore bianco*
1 *piccolo cavolfiore giallo*
3 *papaccelle napoletane*
150 g *di olive di Gaeta*
100 g *di capperi sotto sale*
8 *acciughe sotto sale*
aceto di vino bianco q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale q.b.

Preparazione

Prendete tre papaccelle napoletane, lavatele, asciugatele e posizionatele su un tagliere da cucina. Tagliatele a striscioline sottili e mettetele in un'ampia ciotola. Unite le olive di Gaeta denocciolate, i capperi e otto acciughe dissalate. Lavate, asciugate e dividete due cavolfiori, uno bianco e uno giallo, in cimette. Eliminate le parti finali più dure. Lessateli poi in abbondante acqua bollente salata. Una volta che le cimette saranno cotte, ma ancora croccanti, scolatele e unitele in una ciotola grande con i pezzi di papaccelle, le olive, i capperi e le acciughe. Condite il tutto con sale e olio extra vergine d'oliva. Cospargete con aceto di vino e mescolate bene gli ingredienti. Lasciate riposare alcune ore, in modo da far amalgamare bene tutti i sapori e poi servite.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Spaghetti alle nocciole con noci e pinoli

Ingredienti

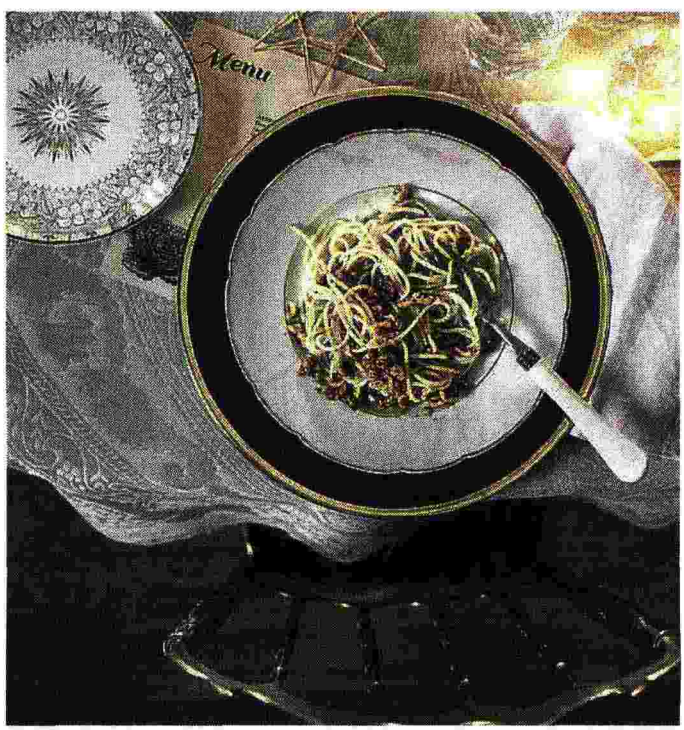
(dosi per 8 persone)
650 g *di spaghetti*
2 *spicchi di aglio*
200 g *di nocciole crude*
6 *noci*
1 *cucchiaio di pinoli*
4 *filetti di acciuga*
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritate in maniera grossolana le nocciole e le noci. Intanto scaldate in un'ampia padella mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva con l'aglio vestito. Unite le nocciole e fatele tostare, mescolando costantemente. Aggiungete poi le noci e i pinoli. Una volta che la frutta secca si sarà dorata, togliete la padella dal fuoco, unite i filetti di acciuga spezzettati e fateli sciogliere con il calore residuo. Nel frattempo portate a bollore dell'acqua salata in un'ampia pentola e cuocete gli spaghetti. Scolateli ancora al dente e metteteli in un recipiente con gli altri ingredienti. Mescolate rapidamente e aggiungete del pepe nero macinato, così da dare un tocco deciso, che contrasti la cremosità e il gusto tenue della salsa. Servite subito.

Vino consigliato: *Trentodoc millesimato*

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 075342

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 01-12-2016
Pagina 42/45
Foglio 3 / 4

Minestra maritata di baccalà con ricotta

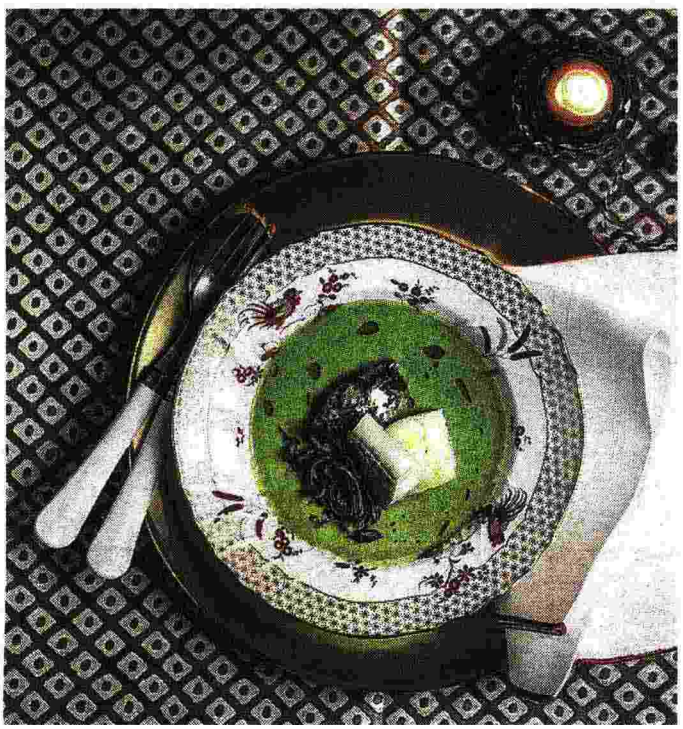
Ingredienti

(dosi per 8 persone)
1 kg *di verdure a foglia miste*
800 g *di baccalà già ammollato*
1 *foglia di alloro*
4 *spicchi di aglio*
200 g *di ricotta di pecora*
brodo vegetale q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale q.b.
1 *peperoncino fresco*

Preparazione

Mondate le verdure, tagliatele a pezzetti, lessatele in acqua salata per 10 minuti, poi scolatele e strizzatele. Fatele cuocere in una padella con quattro cucchiai d'olio, due spicchi d'aglio vestiti e un pezzetto di peperoncino. Unite a metà delle verdure un litro di brodo vegetale, fatele cuocere ancora 10 minuti e frullatele a crema. Scaldate intanto in una casseruola dell'olio, due spicchi d'aglio e dell'alloro. Una volta raggiunta una temperatura di 70°, immergetevi il baccalà diviso in 8 porzioni, lasciate risalire la temperatura, poi spegnete il fuoco e lasciate riposare il tutto 10 minuti. Formate 8 *quenelle* mescolando le verdure intere con la ricotta. Servite versando sul fondo di ogni piatto la vellutata di verdure e sistemateci sopra una *quenelle* e un trancio di baccalà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Struffoli natalizi con miele e canditi

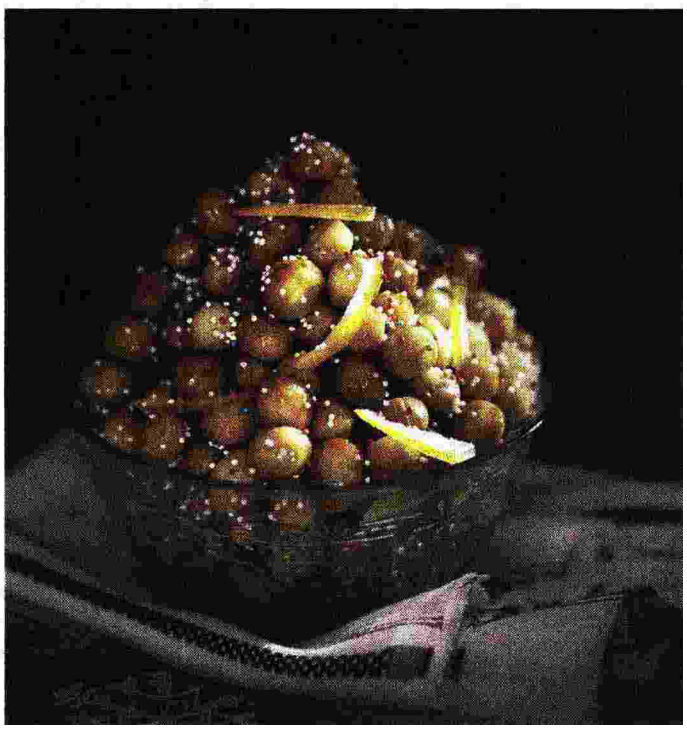
Ingredienti

(dosi per 10 persone)
400 g *di miele millefiori*
600 g *di farina*
80 g *di burro*
4 *uova*
1 *tuorlo d'uovo*
2 *cucchiai di zucchero*
1 *bicchierino di rhum*
scorza di $\frac{1}{2}$ *limone grattugiata*
2 *cucchiai di confettini*
1 *pezzo di arancia candita*
sale q.b.
olio di arachidi per friggere q.b.

Preparazione

Impastate la farina con le uova, lo zucchero, un tuorlo, la scorza grattugiata limone, il rhum e un pizzico di sale. Fate amalgamare bene gli ingredienti e lasciate riposare il tutto al coperto per 30 minuti. Dividete poi l'impasto in piccole porzioni, stiratele con le mani su un piano di lavoro e tagliate i cordoncini di pasta ottenuti a tocchetti. Friggeteli in olio di arachidi bollente fino a farli dorare. Scaldate in una padella del miele con i confettini, unite gli struffoli e mescolate bene. Trasferiteli poi su un piatto da portata, guarnite con altri confettini e delle striscioline di arancia candita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Codice abbonamento: 075342

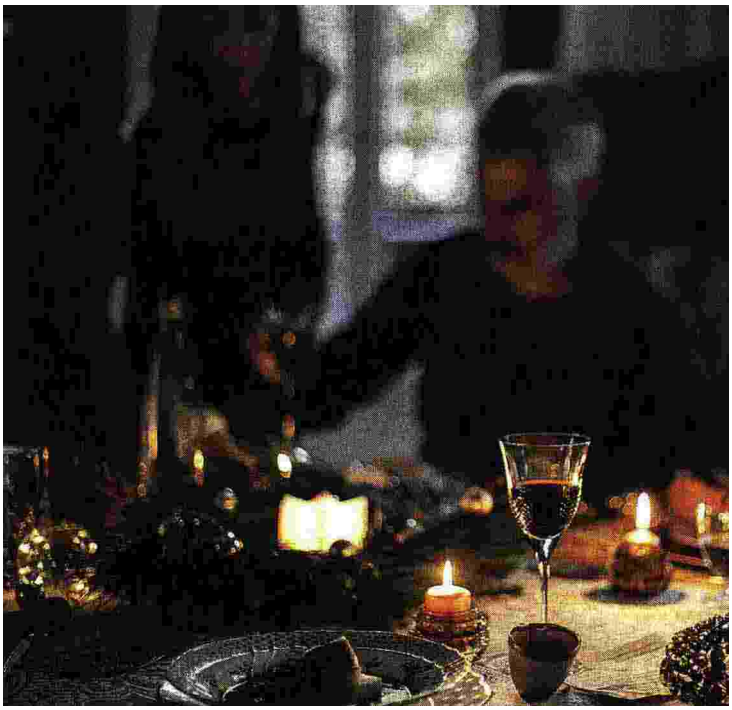
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 01-12-2016
Pagina 42/45
Foglio 4 / 4

Mostaccioli al cacao con le mandorle



Ingredienti

(*dosi per 8 persone*)
200 g *di cioccolato*
200 g *di zucchero fondente*
75 g *di mandorle tostate tritate*
320 g *di farina*
200 g *di zucchero*
10 g *di cacao amaro*
2 g *di ammoniaca per alimenti*
scorza grattugiata di una arancia
1 *cucchiaino di spezie per dolci miste*
1,5 dl *di acqua*

Preparazione

Unite e amalgamate la farina con lo zucchero, le mandorle tritate, il cacao amaro setacciato, la scorza grattugiata di un'arancia, dell'ammoniaca e un cucchiaino di spezie per dolci (noce moscata, cannella e chiodi di garofano). Lasciate riposare l'impasto per un'ora, stendetelo e tagliatelo a losanghe. Cuocete i mostaccioli in forno a 180° per circa 15 minuti e poi fateli raffreddare. Sciogliete nel frattempo il cioccolato a bagnomaria e immergetevi la parte superiore di metà dei biscotti. Fate la stessa operazione con l'altra metà dei mostaccioli, immergendoli però nello zucchero fondente sciolto a bagnomaria. Lasciateli raffreddare e fate scolare la glassa. Una volta asciutti, conservateli in una scatola di metallo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.