

**un mese
speciale
menu da invito**

Pranzo di Natale

A CURA DI CRISTIANA CASSÉ, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI THELMA & LOUISE

Dai tortelli al tacchino farcito, i piatti della tradizione si vestono a festa grazie a elaborazioni creative e piccoli tocchi gourmand

SEDIE E TAPPETO IKEA,
PIATTI BITOSSI HOME,
CALICI VINO SALVIATI,
POSATE E VASSOINETTO
IN ARGENTO GREGGIO,
PORTALUMINI CON
XMAS ROSENTHAL,
TENDA SAHOO HESSLEIN,
RUNNER E TOVAGLIUOLO
CON BORDO ROSSO JOB,
PALLINE DI NATALE
LEONARDO,
ALTRE DECORAZIONI
NATALIZIE GIOCOPLAST,
VIRIDEA,
MAISON DU MONDE.

CARTA dei PIATTI

Panna cotta
salata
con mousse
di salumi

Tortelli
di gallina
alle bietole
e robiola

Insalatina
mista alle mele
cotogne

Tacchino
con agrumi
e salsa
al Porto

Meringata
al mascarpone
e castagne

Panna cotta salata con mousse di salumi

► **Facile** ► Preparazione 1 h + riposo
► Cottura 10 minuti ► Calorie 850

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 l di **panna fresca** più 3 cucchiaini • 350 g di **parmigiano reggiano** grattugiato più 3 cucchiaini • 150 g di **salame tipo Varzi** non stagionato • 150 g di **prosciutto cotto affumicato** • 150 g di **mortadella** • 240 g di **ricotta** • 15 g di **gelatina in fogli** • **sale, pepe bianco**

- 1 Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. In una casseruola, disponete 350 g di parmigiano e unite a filo 1 litro di panna mescolando. Pepate leggermente e cuocete il composto a bagnomaria, sempre mescolando, per 8-10 minuti. Scolate la gelatina, strizzatela e fatela sciogliere nella crema calda. Lasciate intiepidire il composto mescolandolo di tanto in tanto e poi distribuitelo in 18 stampini in silicone da 60 ml circa l'uno (ideali anche gli stampi multipli). Fate addensare in frigorifero per 4 ore.
- 2 Tagliate a cubetti i 3 salumi. Frullate nel mixer il salame con un terzo della ricotta, 1 cucchiaino di panna e 1 di parmigiano. Fate lo stesso con il prosciutto e quindi con la mortadella in modo da ottenere tre mousse. Se necessario salatele leggermente e poi mettetele in frigo per 1 ora.
- 3 Sformate le panna cotte, disponetele su un vassoio e lasciatele a temperatura ambiente per almeno 15-20 minuti. Prelevate piccole porzioni di mousse con 2 cucchiaini in modo da formare delle piccole quenelle e depositatele sulle panna cotte (dovrete ottenerne 6 per ogni gusto). Per decorare, trovate qualche consiglio a pagina 60.

APERITIVO SWEET ORANGE

Fate raffreddare una bottiglia di Prosecco in frigorifero e 6 calici in freezer (per circa 20 minuti). Versate sul fondo di ogni bicchiere una spruzzata di Campari, riempite con il Prosecco, aggiungete un filo di Grand Marnier e mescolate delicatamente. Guarnite ogni calice con una fettina di arancia e servite subito.



Tortelli di gallina alle bietole e robiola

► **Elaborata** ► Prep. 45 minuti
► Cott. 1 ora e 30 minuti ► Cal. 910

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

950 g di **pasta fresca all'uovo** (vedi la ricetta a pagina 60) • 1/2 **gallina** • 3 **uova** piccole • 75 g di **grana padano** grattugiato • 250 g di **bietoline verdi** • 2 piccole **cipolle** • 1 **carota** • 1 costa di **sedano** • 1 ciuffo di **prezzemolo** • **vino bianco** • 1 **chiodo di garofano** • **noce moscata** • **sale, pepe bianco in grani**
Per condire: 2 mazzetti di **bietoline rosse** • 240 g di **robiola** • 40 g di **pinoli** • 1 bicchierino di **latte** • 1 rametto di **salvia** • 50 g di **burro** • **sale**

- 1 Lessate la gallina per 50 minuti in abbondante acqua bollente con la carota e il sedano puliti, una cipolla sbucciata, il chiodo di garofano, il prezzemolo, 2 grani di pepe e una presa di sale grosso. Sgocciolate la gallina, disossatela e tritatela. Filtrate il brodo, regolatelo di sale e tenetelo da parte. Pulite le bietoline verdi, sbollentatele per 30 secondi, scolatele, strizzatele bene, tritatele e fatele stufare a fuoco dolce in
- 2 Stendete la pasta a uno spessore di 2 mm con il matterello infarinato o con la macchinetta (in questo caso infarinate la pasta). Ritagliatela in quadrati di 5 cm di lato e distribuite su ognuno un cucchiaino di ripieno. Ripiegate a triangolo premendo bene i bordi per sigillarli, rigirate i 2 angoli opposti della base e fissateli.
- 3 Preparate il condimento. Ricavate le coste centrali delle bietoline rosse. Mescolate la robiola e il latte in una casseruola. Rosolate i pinoli con il burro, le salvia e le coste delle bietole e salate. Lessate i ravioli per 2-3 minuti nel brodo di gallina. Distribuite la crema di robiola sul fondo dei piatti riscaldati, unite i tortelli sgocciolati con un mestolo forato e cospargeteli con le bietoline rosse ai pinoli.

menu da invito



Insalatina mista alle mele cotogne

► **Facilissima** ► Prep. 30 minuti+ riposo

► **Cottura 2 ore** ► Calorie 200

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 piccolo cespo di **radicchio precoce di Treviso**
• 1 piccolo cespo di **indivia belga** • 1 costa tenera di **sedano bianco** • 1 costa tenera di **sedano verde** • 100 g di **sedano rapa** • 2 piccole **mele cotogne** • 2 scorzette di **limone non trattato**
• 200 g di **zucchero** • **olio extravergine d'oliva** delicato • **aceto di mele** • **sale, pepe in grani**

- 1 Preparate le mele il giorno prima. Sbucciatele, tagliatele a spicchi, detorsolatele e mettetele in una casseruola con 5 dl di acqua, le scorzette di limone, una presa di sale, lo zucchero e 2 grani di pepe. Portate a ebollizione, coprite e fate cuocere a fuoco dolcissimo per 2 ore. Lasciate raffreddare, sgocciate le mele e mettetele in una ciotola. Filtrate lo sciroppo di cottura, versatelo sulle mele, coprite e mettetle in frigo.
- 2 Sfogiate i cespi di insalata, togliete i filamenti dalle coste di sedano e lavate il tutto. Sbucciate il sedano rapa. Mescolate le foglie d'insalata con i tre tipi di sedano tagliati a bastoncini, condite con un filo di olio, qualche goccia di aceto, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Sgocciate le cotogne e unitele all'insalatina.

Tacchino con agrumi e salsa al Porto

► **Media** ► Prep. 30 minuti

► **Cott. 2 ore e 15 minuti** ► Cal. 640

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 **tacchino piccolo** (pulito e svuotato)
• 4 **clementine** non trattate
• 2 **arance** non trattate • 1 **limone** non trattato • 2 **cipolle rosse**
• 1 **carota** • 1 costa di **sedano**
• 1 mazzetto di **erbe miste** (salvia, rosmarino, timo, alloro) • 500 ml di **brodo leggero di carne** • 1/2 stecca di **cannella** • **noce moscata**
• **olio extravergine d'oliva**
• 1 noce di **burro** • **sale, pepe**

- 1 Lavate e tagliate a pezzi la metà degli agrumi e metteteli in una ciotola con una spolverizzata di erbe tritate, la cannella spezzettata e una grattugiata di noce moscata. Sbucciate le cipolle, pulite la carota e il sedano, tagliateli a tocchettini, mescolateli agli agrumi e condite con sale, pepe e olio.

- 2 Salate e pepate il tacchino all'interno, farcitelo con buona parte del mix di agrumi, spennellatelo uniformemente con il burro morbido e spolverizzatelo con sale e pepe. Legate le zampe con un giro di spago da cucina, mettetelo in una teglia ben oleata con il dorso sul fondo e aggiungete intorno qualche rametto di erbe.
- 3 Cuocete il tacchino in forno a 220° per 45 minuti. Poi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per 1 ora e 1/2. Giratelo ogni 30 minuti e bagnatelo spesso con il fondo di cottura e un po' di brodo caldo: circa 20 minuti prima di spegnere il forno aggiungete intorno al tacchino il mix di agrumi rimasto e mescolate. A cottura ultimata, lasciate riposare il tacchino nel forno spento per 15 minuti. Toglietelo dalla teglia, conservatelo al caldo e preparate la salsina di pagina 60 per napparlo.



PIROFILA GREGGIO, TOVAGLIOLO
JOB. IN ALTO A SINISTRA, PIATTO
IN VENDITA DA AMLETO MISSAGLIA,
TOVAGLIOLO MARINA C.

menu da invito



VASSOIO IN VENDITA
DA ARGENTERIA DABBENE,
POSATE GREGGIO,
PORTALUMINI XMAS ROSENTHAL
TOVAGLIOLO MARINA C.

Meringata al mascarpone e castagne

► **Elaborata** ► Preparazione 1 ora
► **Cottura 1 ora e 30 minuti** ► Calorie 620

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la meringa morbida: 7 albumi

• 375 g di **zucchero semolato** • 2 cucchiaini
da caffè di **fecola di patate** • 2 cucchiaini
da caffè di **aceto bianco** • **burro**
per lo stampo • **zucchero a velo**

Per la crema: 300 g di **mascarpone** • 1,25 dl
di **panna fresca** • 1 cucchiaino di **zucchero**
a velo • 1 bacca di **vaniglia** • 1 cucchiaino
di **scorza di arancia** grattugiata molto fine

Per farcire e guarnire: 500 g di **castagne**
cotte con latte e zucchero (vedi il riquadro
a destra) • 80 g di **cioccolato fondente**
• 5 **marron glacés** • **zucchero a velo**

1 Preparate la meringa. Montate a neve ferma gli albumi con le fruste elettriche, incorporate lo zucchero semolato un cucchiaino per volta e continuate a montare per 8-10 minuti fino a ottenere una meringa molto lucida. Poi unite la fecola e l'aceto. Imburrate uno stampo rettangolare di 24x30 cm e foderatelo con un foglio di carta da forno bagnato a strizzata, riempitelo con la meringa, livellate la

superficie e cuocete in forno caldo a 160° per 20 minuti circa, finché il composto sarà sodo in superficie. Lasciate riposare la meringa per 2 minuti nello stampo e poi sformatela su un foglio di carta forno che avrete spolverizzato con zucchero a velo. Staccate poi la carta di cottura, rovesciate la meringa su un altro foglio di carta forno ben spolverizzato di zucchero a velo e lasciatela raffreddare.

2 Preparate la crema. Tagliate la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiatela per prelevare i semini. Montate parzialmente la panna. Riunite panna e vaniglia con gli altri ingredienti in un recipiente e montateli a velocità media con le fruste. Coprite e conservate in frigo.

3 Assemblate il dolce. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Dividete la meringa in 2 rettangoli e copritene uno con la crema alla vaniglia. Aggiungete le castagne schiacciate facendole cadere dallo schiacciapata e richiudete con la meringa rimasta. Cospargete con zucchero a velo e guarnite con i marron glacés e fili di cioccolato fuso. Fate riposare in frigo qualche ora.



il nostro consiglio

Per la panna cotta salata

Guarnite la mousse al salame con noci tritate e aghi di rosmarino, quella al prosciutto con mandorle a lamelle (tostatele per qualche istante in un padellino) ed erba cipollina tagliuzzata, quelle alla mortadella con pistacchi tritati e finocchietto sminuzzato.

La pasta per i ravioli

Setacciate 600 g di farina, disponetela a fontana, sguosciate al centro 6 uova e unite un pizzico di sale. Sbattete le uova con una forchetta incorporando via via la farina e poi impastate con le mani fino a ottenere una pasta liscia e soda. Copritela con pellicola trasparente e fatela riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

La salsa del tacchino

Eliminate il grasso in eccesso dal fondo di cottura del tacchino, mettetelo su fuoco dolce e sfumate con 100 ml di Porto. Aggiungete un mestolo di brodo caldo, staccate il fondo e fatelo ridurre per qualche minuto mescolando. Unite alla salsa la marmellata di arance e mescolate velocemente.

Le castagne per il dolce

Lavate 500 g di castagne, incidetele con un coltellino sul lato bombato e lessatele in acqua bollente salata per 30 minuti. Sgocciolatele sbucciatele eliminando anche la pellicina che le ricopre e lessatele per 1 ora in 500 ml di latte con 60 g di zucchero e 1/2 baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza.