

**idee per
ricevere
menu da invito**

Capodanno in montagna

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

Fuori la neve, dentro il calore della festa. La suggestione è perfetta. E mentre ci si prepara al conto alla rovescia, dalla cucina arrivano piatti di irresistibile bontà. Golose portate di anima rustica con un tocco di originalità

TAVOLO NOVITÀ HOME, SOTTOPiATTI ZODIO, POSATE PAMPALONI, PIATTI AMLETO MISSAGLIA, CALICI TRASPARENTI ZODIO, CALICI AMBRATI ZARA HOME, CANDELABRI ARGENTO ALTI BROGGI, CANDELABRI ARGENTATI BASSI ZARA HOME, PORTACANDELE ARGENTATI, DORATI E CRISTALLO ZODIO, PIGNE VIRIDEA, TOVAGLIOLI MARINA C., CANDELE CERERIA PERNICI



CARTA dei PIATTI

Pagnottine
con fonduta
di toma

Crespelle
al saraceno
con costine
e castagne

Cotechino
fasciato

Insalata
di carciofi
e porcini
all'uva

Crostata
di mirtilli

74 gennaio 2018

Pagnottine con fonduta di toma

► **Facile** ► Preparazione 25 minuti + riposo
► Cottura 20 minuti ► Calorie 600

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 **pagnottine ai cereali** • 600 g di **toma di montagna** fondente • 100 g di **prosciutto crudo stagionato** tagliato a mano • 200 g di **porcini** in conserva al naturale • 2 dl di **latte** • 1 mazzetto di **timo** • **pepe**

- 1 Eliminate la crosta del formaggio, tagliatelo a fettine sottili e mettetelo in una casseruola. Unite il latte e lasciate in ammollo per 2 ore. Poi fate fondere il formaggio a bagnomaria a fuoco dolce mescolando di tanto intanto.
- 2 Tagliate la calotta delle pagnottine e tenetela da parte. Con un coltellino incidete la mollica delle pagnotte in modo da poterla estrarre compatta, quindi tagliatela a cubetti. Sgocciolate i funghi e tagliateli a metà.
- 3 Versate la fonduta bollente nelle pagnottine e profumatela con un po' di timo e una macinata di pepe. Richiudete con le calotte e legate le pagnotte con un giro di rafia naturale. Avvolgete ognuna in un foglio di carta da forno e scaldatele in forno caldo a 200° per 5-7 minuti. Intanto, tostate i cubetti di mollica in una padella calda, per pochi istanti. Avvolgete ognuno con un pezzetto di prosciutto e infilateli in spiedi di legno alternandoli ai funghi. Liberare le pagnottine dai cartocci e servitele subito con gli spiedini che ciascun commensale intingerà nella fonduta.

APERITIVO AL SIDRO CON LE BOLLICINE

Lavate una piccola mela rossa e tagliatela a fettine sottilissime senza sbucciarla. Versate 20 ml di sidro (o succo di mele) in ogni flûte, aggiungete 2-3 fettine di mela e colmate con spumante brut ben freddo. Guarnite con una scorzetta di arancia.



Crespelle al saraceno con costine e castagne

► **Media** ► Preparazione 40 minuti + riposo ► Cottura 2 h e 1/2 ► Calorie 700

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per le crespelle: 2 uova • 180 g di **farina di grano saraceno** • 100 g di **farina 00** • 2,5 dl di **latte** • **olio extravergine d'oliva** • **burro** • **sale**
Per la farcia: 750 g di **costine di maiale** • 200 g di **castagne lessate** • 1 piccola **verza** • 1 spicchio d'**aglio** • 50 g di **pancetta a fette** • **brodo di carne** • 1/2 bicchiere di **vino bianco** • 1 ciuffo di **salvia** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**, **pepe**

- 1 Preparare la pastella per le crespelle. Mettete la farina di grano saraceno in una ciotola e miscelatela con la farina 00 setacciata e 1/2 cucchiaino di sale. Aggiungete il latte e poi 2,5 dl di acqua versandoli a filo e miscelandoli con una frusta. Quindi unite un cucchiaio di olio e infine le uova sbattute. Coprite la pastella e fatela riposare in frigo per 2 ore.
- 2 Intanto, preparate la farcia. Soffriggete la pancetta a pezzetti e l'aglio sbucciato e schiacciato in un tegame capiente con un filo di olio e la salvia. Unite le costine e rosolatele a fuoco vivace. Salate, pepate e sfumate con il vino. Aggiungete le castagne, bagnate con un mestolo di brodo caldo, mescolate e proseguite la cottura per circa 2 ore a fuoco medio-basso finché la carne tenderà a staccarsi dagli ossi. Se necessario, unite altro brodo e spegnete il fuoco quando il fondo di cottura si sarà addensato. Nel frattempo, tagliate la verza a striscioline molto sottili e fatela stufare in un tegame con un filo di olio, poca acqua e poco sale.
- 3 Disossate le costine, tagliate la carne a pezzetti e mettetela di nuovo nel tegame. Aggiungete la verza e proseguite la cottura brevemente fino a ottenere un sugo ben mantecato. Regolate di sale e pepate.
- 4 Mescolate la pastella. Scaldate sul fuoco una padella da 18-20 cm per crespelle, imburратela e versate al centro un mestolino di pastella. Ruotate subito la padella per distribuire uniformemente il composto, girate la crespella dopo 1 minuto circa e cuocetela anche sull'altro lato. Conservatela al caldo e preparate altre crespelle fino a esaurire la pastella: ogni volta, pulite la padella con carta da cucina e imburратela. Preriscaldate il piatto di portata e formate il tortino impilando le crespelle e alternandole al sugo ben caldo. Servite subito.

menu da invito

Insalata di carciofi e porcini all'uva

► **Facile** ► Preparazione 30 minuti
► Cottura 20 minuti ► Calorie 130

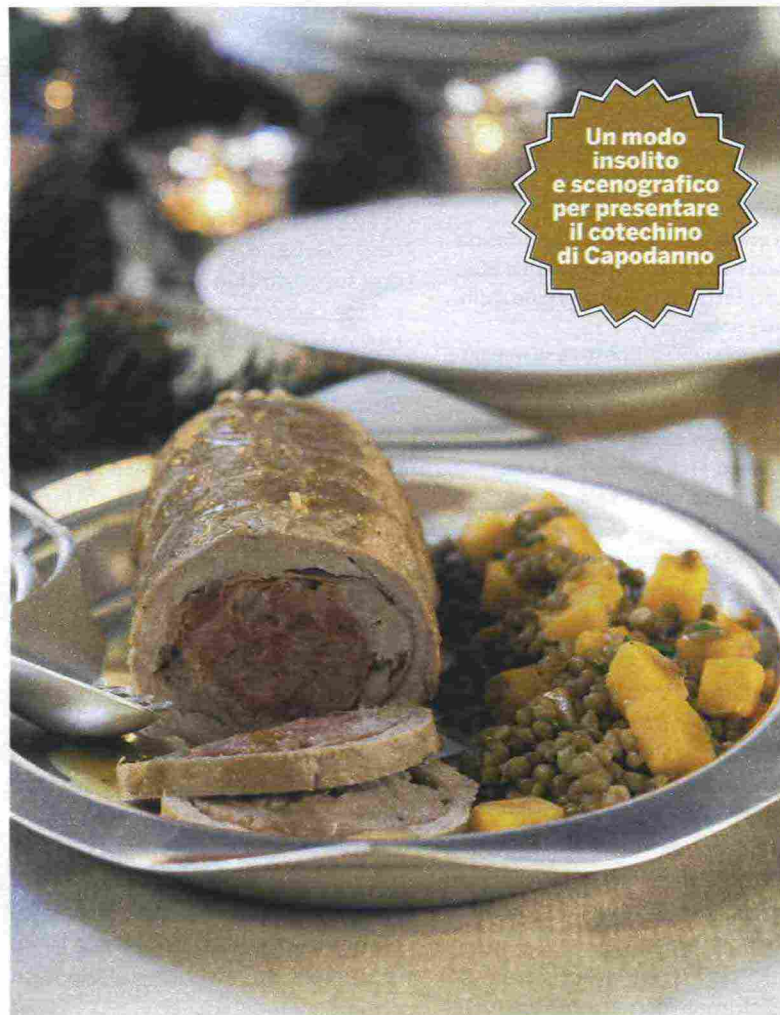
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 **carciofi** • 500 g di **porcini** surgelati
• 2 **scalogni** • 1 grappolo di **uva rosé**
• 40 g di **noccioline** • 1 mazzetto
di **timo** • 1 **limone** • **olio extravergine**
d'oliva • **sale, pepe**

1 Togliete i porcini dal freezer, allineateli su un tagliere. Intanto, pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure, delle spine e della parte del torsolo più coriacea. Tagliateli a metà e togliete il fieno interno. Riduceteli a fettine e trasferiteli via via in

una ciotola colma d'acqua acidulata con il succo del limone.

2 Sbucciate gli scalogni, tritateli e rosolateli in un tegame con 4 cucchiaini di olio. Unite i carciofi sgocciolati e asciugati e fateli saltare a fuoco vivace per 3-4 minuti. Intanto, affettate i porcini ancora parzialmente congelati. Uniteli ai carciofi, aggiungete gli acini dell'uva lavati e spolverizzate con una manciata di foglie di timo. Proseguite la cottura a fuoco medio e mescolando spesso per 5-7 minuti. Salate, pepate, cospargete con le noccioline spezzettate e servite subito.



Cotechino fasciato

► **Media** ► Preparazione 40 minuti + riposo
► Cottura 2 ore e 1/2 ► Calorie 900

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 **cotechino** di 600 g • 1 kg circa di **fesa di maiale** in una fetta larga e sottile • 150 g di **prosciutto crudo** dolce • 5 dl di **brodo di carne** • 1 bicchiere di **vino bianco** • **olio extravergine d'oliva**

Per il contorno: 400 g di **lenticchie** secche • 200 g di **zucca pulita** • 1/2 **cipolla** • 1 mazzetto di **erba cipollina** • 1 foglia di **alloro** • **brodo vegetale** • **sale, pepe**

- 1** Mettete a bagno le lenticchie per una notte e il cotechino per 2 ore in acqua fredda. Bucherellate il cotechino con uno stecchino, immergetelo in una pentola colma di acqua fredda e cuocetelo per 1 ora scarsa a fuoco bassissimo. Quindi spellatelo.
- 2** Battete la fetta di maiale per assottigliarla il più possibile. Copritela con il prosciutto, sistemate il cotechino al centro, fasciatelo con la carne e legatelo come un arrosto. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una cocotte, preferibilmente di ghisa, adagiatevi l'arrosto, unite il vino e il brodo e cuocete a fuoco dolcissimo per 1 ora e 1/2, girando la carne di tanto in tanto e bagnandola con il fondo di cottura.
- 3** Intanto, lessate le lenticchie in acqua con l'alloro (circa 20 minuti), sgocciolatele e fatele stufare con la zucca a tocchetti e un mestolo di brodo per 20 minuti. Salate, pepate e unite un po' di erba cipollina tagliuzzata. Fate riposare l'arrosto per 10 minuti, affettatelo e servitelo con le lenticchie.

menu da invito



Crostata di mirtilli

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

► **Cottura 30 minuti** ► **Calorie 630**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g di **farina di grano saraceno**

• 150 g di **farina 00** • 150 g di **burro**

• 120 g di **zucchero** • 300 g circa di **confettura**

di **mirtilli** • 50 g di **gherigli di noci**

• 50 g di **mandorle spellate** • 1 **uovo**

• 1/2 cucchiaino di **lievito in polvere per dolci**

• **panna** fresca e **cannella** per accompagnare

• **burro** e **farina** per lo stampo

1 Tritate finemente le noci e le mandorle nel mixer. Montate il burro morbido con lo zucchero, poi incorporate l'uovo e quindi le 2 farine setacciate con il lievito. Infine, unite il mix di noci e mandorle e lavorate l'impasto finché sarà liscio e omogeneo. Avvolgete il panetto in un foglio di carta da forno e fatelo riposare in frigo per 30 minuti.

2 Stendete la pasta sul piano leggermente infarinato e disponetela in uno stampo da crostata con fondo amovibile imburrato e infarinato. Ritagliate gli scarti, punzecchiate il fondo con uno stecchino e aggiungete la confettura. Dalla pasta avanzata ricavate tante striscioline e disponetele sulla crostata a losanghe o a griglia.

3 Cuocete la torta in forno caldo a 180° per 30 minuti, lasciatela poi intiepidire nello stampo e sformatela delicatamente (è molto friabile). Montate la panna, distribuitela in varie ciotoline e spolverizzate con un velo di cannella. Servitele accanto alla torta tiepida o a temperatura ambiente.

L'apparecchiatura

Imbandite il tavolo senza tovaglia, create un'isola centrale con rami di pino, pigne e candele. Contrastate l'effetto rustico con piatti bianchi, posate e bicchieri raffinati. Per i segnaposto: un cartoncino dal bordo dorato con accanto bacche di agrifoglio.



Idea decoro

Riempite dei vasetti con bacche e pigne spruzzate con un po' di neve artificiale. Legate un bel nastro sul bordo e distribuite i vasi su mensole e ripiani. Per un effetto elegante, scegliete nastri di un solo colore: scozzese, rosso o bianco panna.

