sale&pepe

www.ecostampa.it

Sottopiatti Maisons du Monde, tovaglioli Once Milano, posate Mepra, candelabri, decori e albero di Natale in vendita da Viridea. Nella pagina accanto, piatto dorato Le Coq Porcelaine, sacchetti e scatole in vendita da Viridea, cuscino Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 214

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

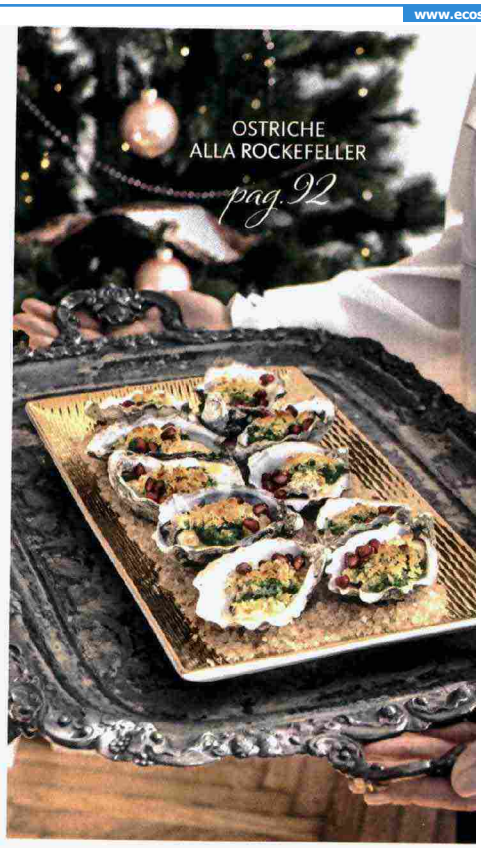
075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

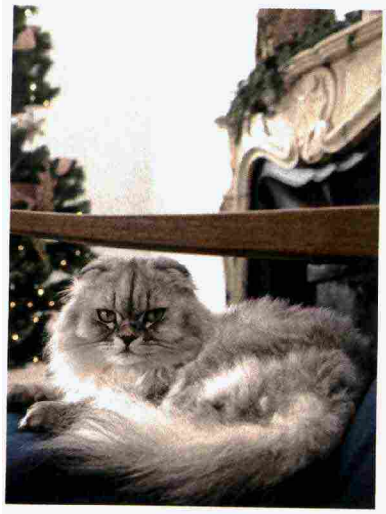
PRANZO DI Natale



pag. 92

UN MENU RAFFINATO, CON INGREDIENTI PREZIOSI E SPUNTI CREATIVI. PER UNA FESTA TRADIZIONALE MA NON TROPPO

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania Aledi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

Piatto rettangolare Wedgwood distribuito da Maino Rappresentanze, piattino Le Coq Porcelaine, tovagliolo Once Milano. Nella pagina accanto, piattini Le Coq Porcelaine, forchettine Mepra. Indirizzi a pagina 214

PERE AL PÂTÉ DI FEGATINI

pag. 92

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

Mamma e amiche sono elegantissime, papà ha un outfit informale, l'amico del cuore veste easy chic e le figlie indossano il bottino dell'ultimo shopping. La tavola è quelle delle occasioni importanti e scintilla di ori e lucine. È il Natale come dev'essere, un po' formale un po' no. E il menu segue la stessa filosofia. Gli ingredienti di rito ci sono tutti, anche se gli agrumi finiscono nell'arrosto e il panettone si trasforma in una quiche.

Un tris col botto

Per iniziare è doveroso stappare uno spumante, perché accoglie e dona quel tocco di euforia che dà il via alla festa. Consigliabile fare il botto con il tappo: sarà poco elegante, ma più divertente. Dopo qualche "Accidenti che bel vestito!" e qualche "Maledetti, siete ancora in testa al campionato", ci si mette a tavola, dove campeggiano ben tre antipasti. Un piatto di ostriche (in piena stagione) non lo si fa mancare a nessuno e, dato il contesto, lo si prepara come piaceva all'arcimiliardario Rockefeller, con sopra un godurioso burro fuso agli aromi e il pangrattato. Segue l'immancabile pâté di fegatini che, accovacciato nelle pere, regala una sorpresa gustativa. Si conclude con le crostatine farcite con la zucca e una miscela di panna, uova e Gruyère: rustiche, ma très français. *segue* >

CROSTATINE ALLA ZUCCA

pag. 92

MENU

Ostriche alla Rockefeller
PREPARATE IL BURRO AROMATICO E IL MIX DI PANKO IN ANTICIPO E GRATINATE LE OSTRICHE ALL'ULTIMO.

Pere al pâté di fegatini
CUCINATELE PRIMA E FATE L'ULTIMO PASSAGGIO IN FORNO AL MOMENTO.

Crostatine alla zucca
INFORNATELE 40 MINUTI PRIMA DI METTERVI A TAVOLA E TENETELE IN CALDO.

Caramelle ai porri e carciofi
PREPARATE CARAMELLE E CONDIMENTO IN ANTICIPO; CUCETE E CONDITE ALL'ULTIMO.

Arrosto con castagne e agrumi
POTETE FARLO CON LARGO ANTICIPO. AFFETTATELO E RISCALDATELO CON SOPRA IL CONDIMENTO POCO PRIMA DI SERVIRE.

Broccoletti al forno con i cachi
INFORNATELI MENTRE GUSTATE IL PRIMO PIATTO E CONDITELI ALLA FINE SERVENDOLI CON L'ARROSTO.

Gelatina al Moscato con i lamponi
PUÒ ESSERE PREPARATA ANCHE LA SERA PRIMA.

Quiche di panettone
TENETELA PRONTA PRIMA DI MANGIARE E INFORNATELA DURANTE IL PRANZO.

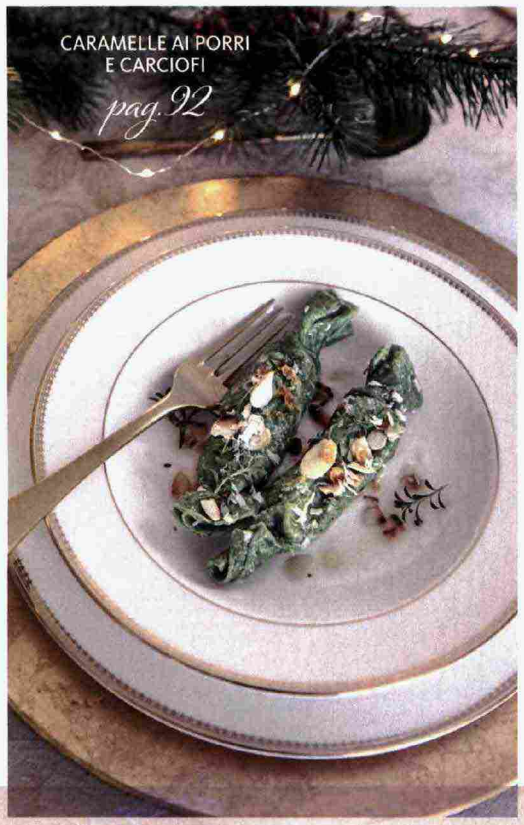
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

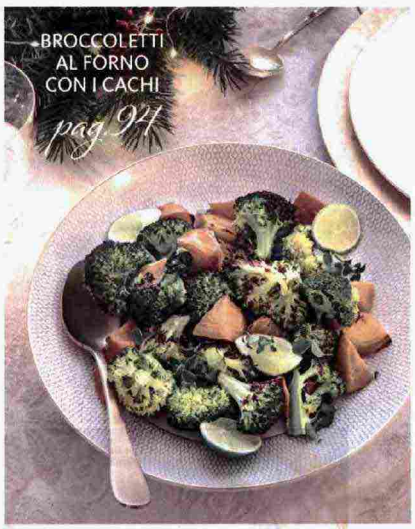
www.ecostampa.it



Chiusi a caramella, i ravioli prevedono una pasta agli spinacini e una farcia di porri, carciofi e ricotta. Il condimento è a base di burro al mandarino e peperoncino, mandorle tostate e grana. Poliedrici e raffinati nel gusto, non ve li dimenticate più. A questo punto, dando per scontato che brindisi e chiacchiere abbiano subito un'escalation, si accoglie l'arrosto. Un goloso rotolo di vitello con dentro le castagne e fuori un fondo di cottura al burro e agrumi. Come carne si è scelta la punta di petto, che essendo grassina e cuocendo a lungo, finirà per sciogliersi in bocca con infinito piacere. Piccolo colpo di scena anche per il contorno, a base di asburgici broccoletti, mescolati però con i cachi mela, cotti insieme in forno e poi conditi con una citronnette al lime. Un contorno da ricordare, perché capace di esaltare anche pietanze più umili dell'arrosto farcito.

segue >

In questa pagina e in quella accanto, piatti Wedgwood distribuito da Maino Rappresentanze, sottopiatti dorati Maisons du Monde, posate Mepra, tovaglioli Once Milano, lucine in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 214



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

In questa pagina i due patron Mariateresa (in camicia bianca) e Francesco (in azzurro), che ci hanno aperto la casa per raccontarci il loro Natale insieme agli amici Gisella e Andrea e alle figlie Clara (in rosa) ed Elena. L'amica Stefania (in gonna nera a pagina 87), è passata per un saluto. Grazie a tutti, che hanno collaborato senza posa con la nostra troupe. Anche al gatto Boy (a pagina 85).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

Vassoio Maisons du Monde, coppe Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, cucchiaini Mepra, lucine in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 214

GELATINA AL MOSCATO CON I LAMPONI

pag. 94

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

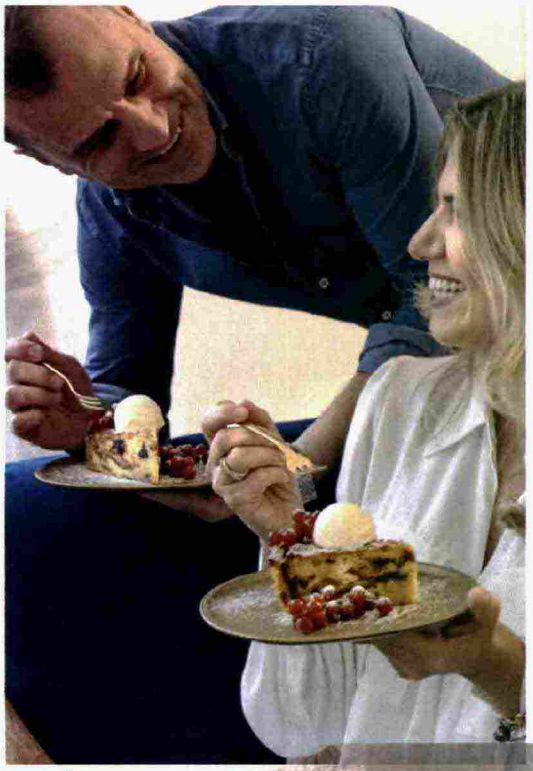
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

Festa "in fundo"

Chiusa in bellezza la parte salata del menu, c'è da fare un'ardua scelta, perché i dolci, in previsione di un pranzo a tempo indeterminato che sconfina nel pomeriggio, sono due. Quale assaporare per primo? Il nostro (opinabilissimo) consiglio è partire con la gelatina, perché è molto fresca e gentile, distrae il palato e lo solleva dai tanti sapori appena goduti. È preparata con il vino Moscato e versata sui lamponi freschi. Di fatto sostituisce la frutta con un gran tocco di grazia. Il dolce portante, invece, nel pieno rispetto della tradizione, è il panettone. Solo che qui viene affettato e disposto a strati con cioccolato, confettura di albicocche e una crema a base d'uova, latte, panna e zucchero: si inforna tutto per 50 minuti e la quiche paradisiaca è fatta (cottura non breve, ma preparazione facilissima). Alla fine si guarnisce con ribes e zucchero a velo e, siccome è Natale, ci si mette vicino anche un po' di gelato. Questa bontà potrebbe essere considerata una merenda, cioè un dolce da non spendere subito dopo la gelatina, soprattutto considerando che ci sono i regali da scartare: in presenza di bambini (cioè tutti noi quando si tratta di ricchi premi e cotillon), non si può procrastinare più di tanto l'assalto a fiocchi e carte colorate.



Qui accanto, piattini in vendita da Viridea, forchettine Mepra. Sotto, vassoio Maisons du Monde, tovagliolo Once Milano, pala torta e posate Mepra, decoro rosa in vendita da Viridea. Indirizzi a pagina 214

QUICHE DI PANETTONE

pag. 94

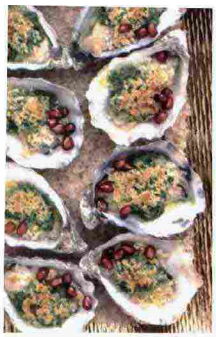
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it



OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
245 CAL/PORZIONE

24 ostriche con una valva – 1 manciata di rucola – 1 manciata di spinacini – 2 cucchiai di chicchi di melagrana – 1 cipollotto sottile – 2 scalogni – 6 cucchiai di panko (sorta di pangrattato orientale) – 3 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – Tabasco – 2 cucchiaini di Pernod – 120 g di burro – sale fino e 1 kg di sale grosso – pepe

1 Lavate e asciugate la rucola e gli spinacini. Pulite e tritate gli scalogni e il cipollotto. Mettete nel mixer gli ingredienti preparati e frullateli con 90 g di burro freddo a dadini. Quindi incorporate il Pernod e qualche goccia di Tabasco; salate e pepate.
2 Sciogliete in una padella antiaderente il burro rimasto e fatevi dorare il panko. Lasciatelo raffreddare e mescolatelo con il grana.
3 Staccate le ostriche con un coltellino e mettetele di nuovo nelle valve. Aggiungete un cucchiaino di burro verde in ognuna e spolverizzate con il mix di panko. Riempite la leccarda del forno con il sale grosso, sistematevi sopra le conchiglie e cuocetele sotto il grill del forno per 5-6 minuti. Guarnite con i chicchi di melagrana e servite subito.

PERE AL PÂTÉ DI FEGATINI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

6 piccole pere Coscia – 200 g di fegatini di pollo – 200 g di pane briosciato a fette – 1 cucchiaio di capperi sott'aceto – 1 scalogno grande – 1 mazzetto di salvia – 1 dl di latte – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Metete a bagno 1 fetta di pane nel latte. Pulite i fegatini e tagliateli a pezzetti. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio e 2 foglie di salvia tritate. Unite i fegatini, cuoceteli finché cambiano colore e sfumate con il vino: salate, pepate e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate intiepidire e frullate il tutto con i capperi e la fetta di pane strizzati.
2 Lavate le pere, tagliatele a metà e detorsolatele con lo scavino per il melone. Salatele, spennellatele con un filo di olio e infornatele a 180° per 20 minuti.
3 Formate 12 palline con il pâté di fegatini, mettetele nella cavità delle pere e guarnite con foglie di salvia. Infornate di nuovo a 180° per 5 minuti e servite con il pane rimasto tostato in padella.

CROSTATINE ALLA ZUCCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
635 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta brisée – 400 g di polpa zucca Okkaido pulita – 2 grandi cipolle di Tropea – 3 uova – 2,5 dl di panna fresca – 100 g di Gruyère grattugiato – zucchero – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele stufare in padella con 2 cucchiai di olio e un mestolino di acqua. Lasciatela evaporare, unite un filo d'olio, salate, pepate e soffriggete per 10 minuti. Sfumate con 2 cucchiai di aceto, spolverizzate con 1 cucchiaio di zucchero e lasciate caramellare le cipolle per 10-15 minuti mescolandole spesso.
2 Tagliate la zucca a dadini, cuoceteli coperti con poco olio finché saranno teneri; salate e pepate.
3 Mescolate le uova con la panna, sale e pepe. Foderate 6 stampini per crostatine con il fondo amovibile con la pasta brisée. Distribuitevi il Gruyère, riempite con la zucca e le cipolle e colmate con la crema alla panna. Cuocete nella parte bassa del forno a 180° per 35 minuti.

CARAMELLE AI PORRI E CARCIOFI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
525 CAL/PORZIONE

350 g di farina – 4 uova – 200 g di ricotta – 100 g di spinacini – 4 carciofi – 2 porri – 4 mandarini non trattati – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 4 cucchiai di mandorle a lamelle – 1 mazzetto timo – peperoncino in polvere – 100 g di burro olio – extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbollentate gli spinacini in acqua salata. Scolateli e strizzateli e tritateli. Frullateli nel mixer con la farina, poi aggiungete 3 uova e 1 cucchiaio d'olio e continuate a frullare per 3 minuti. Lavorate l'impasto a mano per 5 minuti, copritelo con una ciotola rovesciata e lasciatelo riposare 30 minuti.
2 Intanto, lavate i mandarini, asciugateli e ricavatene la scorza grattugiata e il succo. Pulite i porri, affettateli e fateli stufare in padella con 2 cucchiai di olio. Pulite i carciofi, tagliateli a fettine e uniteli ai porri con 1 cucchiaino di foglioline di timo e il succo dei mandarini; salate e pepate: cuocete finché i carciofi saranno teneri. Tritate carciofi e porri nel mixer con la ricotta, l'uovo rimasto e 40 g di grana: regolate di sale e mettete il ripieno in frigo per 30 minuti.
3 Dividete la pasta in 3 parti e tiratele con l'apposita macchinetta 2 volte per tacca fino alla quinta. Tagliate le sfoglie in quadrati (3-4 a persona) e deponete un cordone di ripieno alla base di ogni quadrato: arrotolate e chiudete a caramella. Impastate il burro con la scorza dei mandarini, sale e poco peperoncino e scaldatelo in un padellino. Lessate le caramelle in acqua bollente salata per 4-5 minuti, scolatele e conditele con il burro preparato, le mandorle tostate in un padellino, il grana rimasto e un po' di timo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
075342
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

sale&pepe

www.ecostampa.it

ARROSTO CON CASTAGNE E AGRUMI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

1,4 kg di punta di petto di vitello (fatevi preparare una grossa fetta il più possibile bassa e larga) – 80 g di pancetta a dadini – 150 g di castagne cotte a vapore – 6 mandarini non trattati – 1 limone non trattato – 1 bicchiere di succo di arancia – 12 scalogni – rosmarino – 1,5 dl di vino bianco – 1,5 dl di brodo vegetale – 100 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate mandarini e limone, grattugiatene la scorza e impastatela con il burro, 1 cucchiaio di rosmarino tritato, sale e pepe. Spalmate il burro aromatico sulla punta di petto, mettete al centro le castagne, arrotolate la carne e legatela con più giri spago da cucina.
2 Rosolatela in una casseruola di ghisa con un filo d'olio e la pancetta a dadini. Salate, pepate e sfumate con il vino bianco. Mettete intorno alla carne qualche rametto di rosmarino. Bagnate con il succo di arancia e infornate a 180° coperto con un foglio di alluminio per 1 ora e 40: 15 minuti dopo aver infornato l'arrosto, unite gli scalogni sbucciati e tagliati a metà e il brodo caldo.
3 Sbucciate al vivo i mandarini e tagliateli a fette spesse. Servite l'arrosto a fette su un piatto caldo e conditele con il fondo di cottura mescolato con i mandarini.

BROCCOLETTI AL FORNO CON I CACHI

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
120 CAL/PORZIONE

800 g di broccoletti – 2 cachi mela – il succo di 2 lime – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Dividete i broccoletti in cimette, immergeteli per 2 minuti in acqua bollente salata e scolateli. Lavate i cachi, tagliateli a tocchetti e condite insieme ai broccoletti con olio e sale.
2 Distribuiteli su una teglia foderata con carta da forno e infornateli a 190° per 20 minuti.
3 Emulsionate il succo di lime con sale, pepe e 4 cucchiai di olio. Trasferite il contorno su piatto da portata caldo e irroratelo con la citronnette.

GELATINA AL MOSCATO CON I LAMPONI

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 MINUTO
60 CAL/PORZIONE

3 cestini di lamponi – 7 dl di Moscato – 12 g di gelatina in fogli – 2 cucchiai di zucchero – fiori eduli per decorare

1 Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, scolatela, strizzatela bene e fatela sciogliere a fuoco dolce con poco vino e lo zucchero. Stemperatela con il vino rimasto.
2 Suddividete i lamponi lavati in 6 coppe, distribuitevi sopra il liquido e mettete in frigo per almeno per 6 ore. Guarnite con i fiori al momento di servire.

QUICHE DI PANETTONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PORZIONE

1 panettone di 750 g – 3 dl di panna fresca – 3 dl di latte – 5 uova – 140 g di zucchero di canna – 60 g di cioccolato 70% – 60 g di confettura di albicocche – 1 bustina di vaniglina – 70 g di burro – gelato alla crema, ribes e zucchero a velo per servire

1 Imburrate uno stampo dal fondo amovibile di 24 cm di diametro, cospargete il fondo e il bordo con 20 g di zucchero. Tagliate il panettone a fette di 1,5 cm di spessore nel senso della larghezza, quindi riducetele in strisce che si adattino in misura allo stampo. Disponetele sul fondo e lungo il bordo per creare la "crosta" della quiche: schiacciatela bene.
2 Portate ad ebollizione il latte con il burro rimasto, la panna con la vaniglina; spegnete il fuoco. Mescolate le uova con 100 g di zucchero, versatevi il composto di latte a filo mescolando la crema in continuazione finché sarà omogenea.
3 Versate qualche cucchiaio di crema sulla base della quiche. Coprite con altre fette di panettone e aggiungete metà del cioccolato a pezzetti, metà della confettura a cucchiaini e metà della crema rimasta. Aggiungete un ultimo strato di panettone e i restanti crema, cioccolato e confettura. Cospargete con lo zucchero rimasto e cuocete in forno statico a 180° per 50 minuti. Guarnite con i ribes e lo zucchero a velo e servite con un po' di gelato a parte.

BERE GIUSTO

AL VINO BASTA METTERE A DISPOSIZIONE IL TAPPETO TATTILE SUL QUALE POGGIA IL FLUSSO DEGLI INGREDIENTI PER LEGARE LE PRIME TRE RICETTE DEL MENU. COSÌ SCEGLIAMO UN ALBANA DI ROMAGNA DI FILIPPO MANETTI ANCHE IN VIRTÙ DELLA SUA VOCAZIONE A SPOSARE PRIMI A BASE VEGETALE, COME LE CARAMELLE. L'ARRIVO DELL'ARROSTO CI PORTA IN CALABRIA, IN PROVINCIA DI COSENZA, TERRA DI AGRUMI E CASTAGNE, MA PURE DI UN ROSSO DI RAZZA, IL POLLINO TERRE DI COSENZA DI GIUSEPPE CALABRESE. OTTENUTO CON IL VITIGNO MAGLIOCCO, SI DISTENDE PER ACCAREZZARE L'AROMATICA EREDITÀ DELLA CARNE. IL PANETTONE, PUR IN UNA RICETTA DI MAGGIORE COMPLESSITÀ, EVOCA SEMPRE UN ASTI SPUMANTE, SERVIAMO PERCIÒ LA VERSIONE DALLA DOLCEZZA MISURATA DI PIANBELLO, GIÀ SPERIMENTATA SULLA GELATINA AI LAMPONI.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
075342
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE