

CARONES VISION



LE NOSTRE RICETTE NATALIZIE

Stai leggendo da smartphone?
Per una migliore lettura: ruota e zooma!



Quest'anno abbiamo deciso di farvi un regalo particolare. Abbiamo chiesto al nostro team di "mettere le mani in pasta". E di regalarci la loro personalissima ricetta cocooning per celebrare degnamente queste feste di Natale. La chiamata all'appello non si è fatta attendere. In poche ore abbiamo raccolto un bel po' di proposte sfiziose. Alcune addirittura fotografate dal manoscritto della nonna, che in questi giorni è appeso in bella vista al frigorifero.

Noi le abbiamo collezionate tutte e le abbiamo raccolte in questo e-book.



Due avvertenze:

1. Durante le feste le calorie non si contano. Alla "remise en forme" ci si penserà dopo il 6 gennaio. Nei giorni di vacanza conta solo il benessere dello spirito.
2. Non troverete proposte da "chef stellati". Si spazia dalla tradizione a manicaretti facili e veloci con quello che c'è in casa. Gli unici ingredienti che accomunano tutte le ricette sono l'amore, la voglia di far festa e tanto, ma tantissimo, calore umano.



INDICE

1. I RAVIOLI DI NATALE DI RAFFAELLA VIGO
2. IL CAPPONE ARROSTO DI EMANUELA GARDELLA
3. L'INSALATA DI CASTAGNE DI ENRICO TORCHIO
4. LA PASTIERA NAPOLETANA DI CAROLA MERLO
5. I BISCOTTI DI NATALE ALLA CANNELLA DI ALESSANDRO MARRA
6. LE CARTELLATE DI ANTONIETTA BUTTACCHIO
7. I COOKIES DI ELIA ARNALDO
8. I CANESTRELLI DELLA NONNA DI SIMONE CORAZZINI
9. L'ALBERO DI NATALE DI CRISTINA SIMONELLI
10. MY GRANNY'S CARROT CAKE DI AMANDA CARONES



I RAVIOLI DI NATALE DI RAFFAELLA VIGO

I ravioli di carne di mia suocera, conditi con un sugo di pomodoro molto saporito dove ha cotto parte della carne del ripieno, sono per noi un piatto della tradizione che non può mai mancare a Natale. Una sfoglia sottile a racchiudere un ripieno davvero unico... I ravioli sono un lavoro lungo e laborioso, anche perché il nucleo familiare è numeroso e per questo vengono preparati in grande quantità e con grande amore dalla nonna solo per il pranzo di Natale. Non sono un piatto scenografico ma molto molto gustoso, che tutti noi non vediamo l'ora di mangiare. Al punto che le portate successive diventano persino superflue...

INGREDIENTI

PER LA PASTA

- 1 chilo e 3 etti di farina
- 12 uova
- sale qb

PER IL RIPIENO

- 1 arrosto di circa 7 etti
- 1 pezzo di polpa di vitellone per il ragù alla napoletana
- 3 etti di mortadella
- 2 etti di prosciutto cotto
- mezzo kg. di ricotta
- 7/8 uova
- 1 o 2 etti di grana
- noce moscata e sale

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con le uova e il sale fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo, e lasciare riposare circa mezz'ora coperto. Nel frattempo, preparare il ripieno tritando e amalgamando tutti gli ingredienti. Tirare la pasta sottile con l'aiuto della macchinetta; sopra ad una sfoglia creare dei mucchietti di ripieno grossi come una noce, distanziati di circa 3 cm l'uno dall'altro. Adagiare sopra un'altra sfoglia di pasta e far aderire bene i bordi intorno al ripieno, in modo da non lasciare aria all'interno del raviolo (rischierebbe di sfaldarsi in cottura). Con uno stampino creare i ravioli, e cuocerli per 3-4 minuti in acqua bollente salata. Condite con il sugo di pomodoro nel quale ha cotto la polpa di vitellone che è servita per il ripieno. Una bella spolverata di parmigiano e buon appetito!





IL CAPPONE ARROSTO DI EMANUELA GARDELLA

Me lo ricordo, il profumino che saliva dalla cucina della nostra casa in campagna, la mattina di Natale... Mia mamma faceva la spola tra il soggiorno in cui si aprivano i regali e la cucina dove cercava di concludere in bellezza il frutto delle fatiche culinarie iniziate la Vigilia. Non abbiamo mai capito come ci riuscisse, ma il tempo di rassettare tutto, vestirsi e... la tavola scintillava e metteva in evidenza un sontuoso arrosto di cappone ripieno. Ho imparato anch'io, negli anni, a cucinarlo, e anche con soddisfazione (mia e dei miei commensali). Ma quel profumino...

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- I cappone da 2 kg.
- Gr. 400 macinato di vitello
- Gr. 200 mortadella di Bologna
- Gr. 200 parmigiano grattugiato
- Gr. 50 pangrattato
- Latte per ammorbidire, se necessario
- Prezzemolo tritato
- 3 spicchi di aglio tritato (1 per il ripieno, 2 per la cottura)
- Sale e pepe nero q.b.
- Rosmarino per la cottura
- Olio EVO e burro per la cottura
- I bicchiere di vino bianco per sfumare in cottura

PROCEDIMENTO

Sfiammare il cappone e ripulirlo internamente. Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti, possibilmente freschi, aggiustando man mano il sapore secondo il proprio piacimento. Introdurre il ripieno nel cavo del cappone, avendo cura di riempirlo non oltre i 2/3 (durante la cottura, il ripieno si gonfia, e potrebbe fuoriuscire). Cucire con ago e filo bianco le estremità, per agevolare il momento in cui deve essere girato nella pentola. Mettere a sciogliere in padella in parti uguali olio EVO e burro, 2 spicchi di aglio e un paio di rametti di rosmarino. Far rosolare il cappone dappertutto e sfumare con vino bianco. Incoperchiare e cuocere arrosto per un'ora circa, avendo cura di rigirarlo spesso. A cottura ultimata, tagliare il cappone e affettare il ripieno; ripassare il tutto nel fondo di cottura. Servire con patate arrosto calde e spinaci saltati in padella. Godere del profumino che si sprigiona e accompagnare con un buon vino rosso corposo!

L'INSALATA DI CASTAGNE DI ENRICO TORCHIO

Desidero condividerne con voi una ricetta semplice ma molto gustosa, che non manca mai nei nostri ritrovi natalizi famigliari. E poi, un buon contorno ci sta sempre bene!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g castagne
- 1 cespo insalata romana
- 150g pancetta affumicata in una sola fetta
- 1 scalogno
- 100g gherigli di noce
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- 2 rametti di aneto fresco
- 2 cucchiai di olio EVO
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO

Sbucciate le castagne e mettetele in acqua tiepida ad ammorbidente. Togliete la pellicina e lessatele in acqua bollente leggermente salata, dove avrete aggiunto i rametti di aneto. Lasciatele cuocere per circa 30min: le castagne dovranno risultare morbide ma intere. Scolatele e lasciatele intiepidire. Lavate asciugate e spezzettate grossolanamente l'insalata, tritate lo scalogno e tagliate a cubetti la pancetta. Scaldate in un pentolino l'olio, aggiungete lo scalogno e i dadini di pancetta e fateli rosolare a fiamma dolce per 5minuti. Incorporate le castagne, aggiustate di sale e pepe e dopo un paio di minuti spegnete la fiamma. Aggiungete l'aceto balsamico e i gherigli di noce spezzettati. Amalgamate il tutto.

Preparate delle piccole insalatiere (vanno bene anche i piatti fondi), adagiate le foglie di insalata e condite il tutto con la salsa di castagne ancora tiepida.





LA PASTIERA NAPOLETANA DI CAROLA MERLO

La pastiera napoletana è una tradizione di tutti i Natali a casa, nata con la nonna veneta e il nonno napoletano, immigrati a Milano nel 1946, che sfornavano pastiere classiche con lo strutto. Ricordo il "grano spugnato" messo a bagno per più giorni, e poi cotto lentamente nel latte. Ricordo l'odore grasso dello strutto (il burro era bandito) e il profumo dei cedri e dei limoni e dell'im pagabile acqua di fior d'arancio. È un dolce tosto, proprio per le occasioni speciali e saluta l'arriyo come ogni anno, del nostro Natale e della nostra Pasqua. La pastiera viene preparata tutt'ora così da mia mamma, per rivivere e sentire il calore delle festività, oltre che rivolgere un pensiero ai nonni ormai partiti per un lungo viaggio.

INGREDIENTI

PER LA PASTA FROLLA

- 350 g di farina
- 175 g di strutto
- 140 g di zucchero
- 2 uova intere
- scorza di 1 arancia

PER IL RIPIENO

- 350 g di ricotta vaccina
- 250 di zucchero
- 300 g di grano precotto
- 200 ml di latte
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 150 g di canditi (cedro e arancia)
- 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
- scorza di 2 arance
- scorza di 1 limone
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Cuocete il grano con latte, scorza di 1 arancia e 1 cucchiaio di zucchero. Mescolate continuamente finché il latte non si sarà completamente assorbito. Lasciate raffreddare. In una ciotola capiente, lavorate la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e senza grumi.

Aggiungete le uova, il tuorlo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 arancia e 1 limone. Mescolate con un mestolo di legno. Aggiungete anche i canditi a cubetti piccoli e l'acqua di fiori d'arancio. Infine, unite il grano freddo e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea. Lasciate riposare in frigo. Intanto, preparate la pasta frolla: lavorate burro e zucchero, quindi unite le uova con la scorza d'arancia e successivamente la farina. Impastate fino ad ottenere un panetto compatto, quindi avvolgetelo nella pellicola e riponete in frigo. Appena la pasta frolla sarà ben fredda, stendetene 2/3 e rivestite una tortiera antiaderente. Versate il ripieno all'interno, quindi stendetevi la frolla restante e ricavate delle strisce. Decorate formando dei rombi. Cuocete la pastiera in forno caldo a 180° per circa 1 ora e 20 minuti. Sfornatela, fatela raffreddare (a temperatura ambiente o in frigo) per 12 ore. Gustatela pensando con intensità a chi volete bene!



I BISCOTTI DI NATALE ALLA CANNELLA

DI ALESSANDRO MARRA

Semplicemente perché i biscotti alla cannella mi fanno subito pensare al Natale!

INGREDIENTI

- 200g farina 00
- 50g farina di riso
- 1 bustina di lievito
- 1 uovo
- 80g zucchero
- 90g burro (ammorbidito)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di cannella

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Per capire se sia pronto, il composto deve "scrivere" (facendo cioè cadere un po' di impasto dalla frusta, questo non affonda immediatamente ma rimane sulla superficie). Appena pronto aggiungere poco alla volta il mix di farine, lievito, sale e cannella. A metà dell'impasto aggiungere anche il burro e amalgamare il tutto con le fruste elettriche. Finire di impastare a mano per ottenere una palla morbida e lucida. Avvolgerla nella pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Successivamente, stendere la pasta con l'aiuto di farina di riso e mattarello e ricavarne le formine con stampi natalizi. Stendere i biscotti su una placca da forno ricoperta da carta forno e cuocere in forno statico preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti (controllare la cottura soprattutto nei minuti finali, per non bruciarli). Far raffreddare e spolverare zucchero a velo a piacere.

NB: è possibile sostituire la cannella con le gocce di cioccolato (quantità a piacere, ma in caso, abbondare decisamente)



LE CARTELLATE DI ANTONIETTA BUTTACCHIO

Le ricette per fare le cartellate sono svariate, si può dire che ogni famiglia ha la propria. Questa che vi propongo è quella ereditata da mia madre. A casa mia, la Vigilia di Natale, preparare tutti insieme le cartellate è un vero e proprio rito, cui nessuno rinuncerebbe MAI.

INGREDIENTI

- 500g di farina
- 500g di strutto
- vino bianco quanto ne assorbe l'impasto
- 1 cucchiaio di zucchero
- un pizzico di sale
- la scorza di un limone non trattato

PROCEDIMENTO

Versate sulla spianatoia la farina, lo zucchero, la scorsa di limone e il pizzico di sale. Mescolate bene, poi fate la fontana, rompete nel mezzo l'uovo intero, battetelo con una forchetta; aggiungete l'olio, il vino intiepidito e amalgamate un po' alla volta questi ingredienti alla farina. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, la pasta deve essere liscia e ben soda. Staccatene dei pezzi e passateli fra i rulli della macchinetta fino ad avere delle strisce molto sottili. Appoggiate le strisce sulla spianatoia e dividetele a metà con la rondella dentata nel senso della lunghezza. Dovete ottenere dei nastri della larghezza di 2 dita circa. Passate ora la rotella sui bordi esterni di questi nastri e riduceteli ad una lunghezza di 20/25 cm circa; pizzicate i lembi tra di loro a ciascuno di essi, a intervalli di 2/3 cm, chiudendoli bene. Arrotolate a spirale ogni nastro, pizzicando ancora e chiudendo bene i lembi che vengono a combaciare.

Friggete le cartellate poche per volta da entrambi i lati in olio d'oliva ben caldo. A cottura ultimata dovranno assumere un bel colore dorato. Toglietele dalla padella con una paletta forata e mettetele a sgocciolare capovolte sulla carta assorbente da cucina. Trasferitele su un vassoio e fatele raffreddare. Conditele con il miele o il vincotto, intiepiditi per renderli più fluidi, e fatti colare a filo. Cospargeteli infine con le mandorle tostate grossolanamente.



I COOKIES AL BURRO DI ARACHIDI E GOCCE DI CIOCCOLATO DI ELIA ARNALDO

Come ben sapete una delle cose che ho imparato è che cucinare per le persone che ami è davvero un dono e che diventa ancora tutto più speciale se crei tu una ricetta proprio per loro. Quest'anno ho pensato a una ricetta che unisce il mio amore per il burro di arachidi e quello per i famosi biscottini cookies. Solite regole: pochi ingredienti, nessun elettrodomestico richiesto, fondamentale solo tanto, tanto amore.

INGREDIENTI PER CIRCA 16 COOKIES

- 225 grammi di burro di arachidi liscio
- 100 grammi di zucchero di canna grezzo chiaro
- mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio
- I pizzico di sale fino
- I uovo grande
- I bustina di estratto di vaniglia
- 50 grammi di gocce/scaglie di cioccolato

PROCEDIMENTO

Per prima cosa scaldate il forno a 180 gradi. In una ciotola sbattete il burro di arachidi con lo zucchero, il sale e il bicarbonato. Incorporate poi l'uovo e l'estratto di vaniglia. Tritate il cioccolato in scaglie abbastanza grandi; mescolate e incorporatele al composto. Rivestite due teglie con carta forno. Distribuite a mucchietti delle belle cucchiiate di impasto sulle teglie, distanziandole tra loro di circa 5-6 cm (si allargheranno in cottura), poi infornatele per 10 minuti. Non importa che siano perfetti (mucchietti, palline...quello che più vi piace): cotti diventeranno perfetti. Il bordo si sarà leggermente scurito e, sicuramente, i cookies potranno sembrarvi poco cotti: toglieteli comunque dal forno e fateli raffreddare per dieci minuti. Dopo questo tempo metteteli delicatamente su una grata per altri dieci minuti.

Essendo senza farina manca anche il glutine. Dunque, anche chi ne è intollerante può togliersi tranquillamente lo sfizio...



I CANESTRELLI DELLA NONNA DI SIMONE CORAZZINI

Una ricetta semplice. Con i dolci non ci so fare, ma con i biscotti sì! E questa è la ricetta di mia nonna che io adoro. A Natale, uno tira l'altro. E poi un altro. E poi un altro...

INGREDIENTI PER CIRCA 30 CANESTRELLI

- 100 gr di farina
- 100 gr di fecola di patate
- 120 gr di burro
- 120 gr di zucchero a velo
- 2 tuorli sodi
- I pizzico di sale
- I cucchiaio di essenza di vaniglia
- la buccia di un limone grattugiata
- zucchero a velo vanigliato

PROCEDIMENTO

Rassodare i tuorli. In una ciotola unire la farina, la fecola, lo zucchero a velo, il burro a dadini, I pizzico di sale, la buccia grattugiata di limone e l'essenza di vaniglia. Prendere i tuorli e schiacciarli facendoli passare al setaccio, e aggiungerli agli altri ingredienti. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto e mettetelo in frigo avvolto da una pellicola per circa mezz'ora. Riprendete il panetto dal frigo e stendetelo su di un piano ottenendo una sfoglia dello spessore di 1 cm circa. Con uno stampino ricavate dei fiorellini e ritagliatene un buco nel centro. Mettete i biscotti ottenuti su una teglia coperta di carta forno e infornate a 170° cuocendoli per 20 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare per bene, prima di spolverizzarli con abbondante zucchero a velo.



ALBERO DI STELLE DI CRISTINA SIMONELLI

Sarà anche Natale, ma questa è una golosità SEMPRE!

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 350 grammi di biscotti "Pan di Stelle"
- 400 ml di panna fresca liquida
- 125 grammi di zucchero a velo
- 200 grammi di Nutella
- Una tazza di latte
- Cacao amaro qb

PROCEDIMENTO

Montare la panna con lo zucchero a velo aiutandosi con le fruste elettriche fino a ottenere un composto denso e spumoso. Intingere uno alla volta i Pan di Stelle nel latte e adagiarli su un piatto di portata, disponendo una fila di 5 biscotti sovrastata da una fila di 4 e, progressivamente, di tre, di due e di uno. Posizionare quindi un ulteriore biscotto alla base che sarà il tronco dell'albero. Quindi fissare i biscotti creando uno strato di panna e Nutella. Ripetere l'operazione con un secondo e un terzo strato di biscotti, panna e Nutella. Infine spolverare il tutto con cacao amaro e lasciare riposare in frigorifero per qualche ora.





MY GRANNY'S CARROT CAKE DI AMANDA CARONES

Christmas just isn't Christmas with my Granny's carrot cake. It's been years since I celebrated the holidays in Alabama, but I remember fondly enjoying my grandmother's baking during our family gatherings. Carrot cake is one of the few recipes of hers that I have been able to master. She died a few days ago, so this year enjoying her cake will be particularly special for me...

[Natale non è Natale senza la torta di carote di nonna. Viene dai ricordi di quando celebravo le feste in Alabama e vedeva la nonna preparare e infornare per i pranzi delle feste. La torta di carote è una delle poche sue ricette che sono riuscita a fare davvero mia. Lei, purtroppo, è scomparsa pochi giorni fa: realizzare la sua torta, quest'anno, avrà per me un significato molto speciale...]

PROCEDIMENTO

Per prima cosa dobbiamo mixare 2 tazze di zucchero, mezza tazza di olio vegetale e 4 uova. Aggiungiamo quindi 2 tazze di farina autolievitante, 2 cucchiaini di cannella, 3 tazze di carote crude grattugiate e mezza tazza di noci pecan spezzettate. È ora di preriscaldare il forno a 180 gradi. Con il composto facciamo tre strati che imburriamo, infariniamo e inforniamo nelle teglie. Il tempo di cottura può variare tra i 45 e i 60 minuti. Il segreto del punto di cottura perfetto: infilare nel centro della torta uno stecchino. Se esce pulito, è cotta! È il momento di dedicarci alla glassa. Mixiamo zucchero a velo con 250 grammi di formaggio cremoso, 2 cucchiaini di vaniglia e 1 panetto di burro. Con il composto intervalliamo gli strati, e copriamo l'intera superficie della torta. Ci siamo!!!



Dulcis in fundo...

Questa collezione golosa è il nostro regalo di Natale per voi. E ci fa piacere che sappiate chi, oltre a "mettere le mani in pasta", ci ha "messo la faccia e il cuore": sono i colleghi-autori che, nelle pagine precedenti, hanno firmato le ricette. Sono Emanuela, da cui è nata l'idea, Marco e Pier che l'hanno sviluppata e Giada che, con il suo progetto grafico, l'ha "vestita a festa". Senza dimenticare Francesco Carones e Luca Vigo: che in cucina forse non sono fantastici quanto lo sono in clinica (e per questo hanno coinvolto le loro incredibili mogli...). Però ci hanno sostenuto fin dall'inizio (e noi li ringraziamo pubblicamente!) in questa idea decisamente bizzarra per un Centro Medico...

Da loro e da noi tutti arriva quindi un augurio speciale per un periodo di feste buono, sereno e di ipercalorico amore!

CARONES
VISION

