



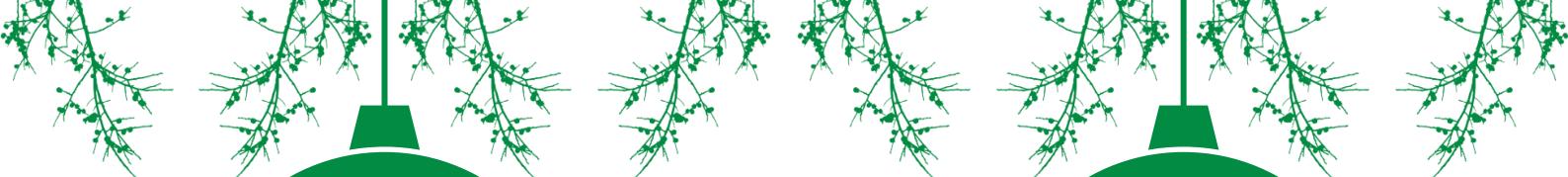
Le ricette
degli autori

-Madernissime-

PERE MADERNASSA FARcite DI TOMINO, SCALOGNO E MIELE

di Paola Uberti, fondatrice di [LIBRICETTE.eu](#) e del blog [SLELLY](#)





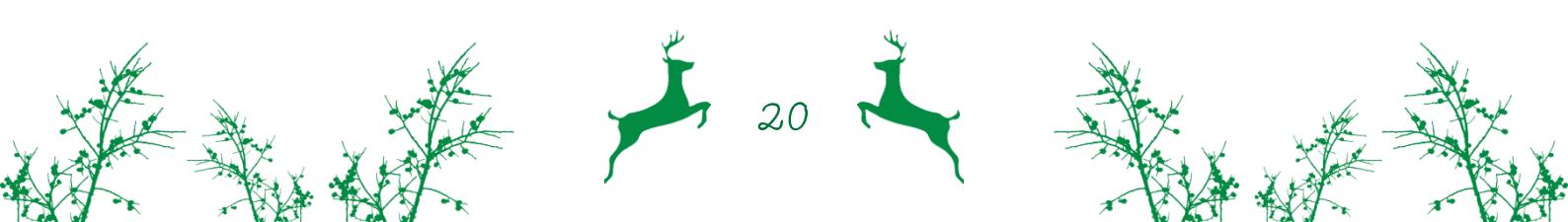
Ingredienti per 6 persone

- *6 pere Madernassa di circa 140 grammi ciascuna, non troppo mature
- *240 grammi di tomino fresco piemontese
- *6 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- *3 cucchiaini di miele di castagno + un po' per rifinire il piatto
- *Due piccoli scalogni
- *Latte intero fresco q.b.
- *Sale q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Per conoscere una materia prima, un frutto in questo caso, oltre a gusto e olfatto che sono i sensi ai quali pensiamo immediatamente parlando di cibo, vista, odorato e tatto si rivelano canali attraverso i quali entrare più profondamente in ciò che stiamo approcciando. Usare, all'unisono o in successione a seconda dell'esperienza che si vuole vivere, occhi, mani, bocca, orecchie e naso, per chi ha la fortuna di poterlo fare (di là dalla retorica, non diamolo mai per scontato!), apre una porta che conduce all'acquisizione di un'intima confidenza con un elemento. Intima perché è rapporto fisico e sensuale, mentale e materiale, cerebrale e spirituale.

Accarezzare una piccola pera Madernassa dalle forme sinuose che variano da frutto a frutto in un inno all'unicità, permette di percepire una superficie scorrevole seppur dolcemente ruvida, odorarla fa pensare a prati tagliati e miele leggero, assaporarla bagna lievemente la bocca e ingolosisce per via della polpa soda e fiera. Insomma, è un frutto magnifico da mangiare, da toccare e da vedere con i suoi verdi pastello punteggiati di ruggine spenta che, qua e là, arrossiscono al bacio del sole d'autunno.



Procedimento

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica. Lavo ed asciugo le pere e le sistemo in una teglia con il fondo foderato di carta da forno. Cuocio i frutti per 20 minuti circa: devono ammorbardarsi leggermente pur restando croccanti e la buccia deve appassire lievemente (durante la cottura potrebbero fuoriuscire succhi). Estraggo le pere dal forno e le lascio intiepidire. Nel frattempo sistemo il Tomino e il Parmigiano Reggiano in una ciotola e aggiungo pochissimo scalogno grattugiato con una grattugia fine e latte quanto basta ad ammorbidire il tomino e a creare una crema molto soda. Condisco con un po' di pepe e aggiungo i due cucchiaini di miele di castagno. Mescolo il tutto con una forchetta al fine di ottenere un composto uniforme. Assaggio per regolare di sale solo se necessario (il Parmigiano Reggiano e il tomino sono già sapidi). Utilizzando uno spelucchino o un coltellino affilato, ricavo tre incavi nelle pere, rimuovendo altrettanti spicchi che tengo da parte. Farcisco il frutto con il composto a base di formaggio e rimetto gli spicchi al loro posto facendoli penetrare delicatamente nella crema. Trasferisco nei piatti individuali e cospargo con poco pepe e un filo di miele prima di servire.



FLAN DI PORRI CON POMODORINI CONFIT

di Silvia De Lucas del blog [**SILVIA PASTICCI**](#)



Ingredienti per 4 persone (antipasto), 2 persone (secondo)

- *1 porro medio grande
- *3 uova medie
- *150 ml di latte
- *3 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato
- *1 cucchiaino di burro (più un po' per imburrare gli stampi)
- *Sale q.b.
- *Pepe q.b.
- *5-6 pomodorini Datterini a commensale
- *1 presa di sale
- *1 presa di zucchero
- *1 presa di timo essiccato
- *1 filo d'olio extravergine d'oliva

Siediti che ti racconto...

Sulla tavola delle feste troviamo spesso antipasti e secondi a base di carne o pesce come vuole la tradizione, ma perché non provare a cucinare un antipasto vegetariano?

Se preparate questi flan di porri utilizzando stampi monodose risulteranno spettacolari se serviti come antipasto, mentre uno stampo a ciambella vi sarà più utile per proporre questa ricetta come secondo piatto.

Procedimento

Iniziate accendendo il forno a 160°C in modalità ventilata.
Lavate accuratamente sia il porro, sia i pomodorini.
Tagliate i porri a fettine sottili e fateli appassire nel burro a fuoco basso (il porro tende a bruciarsi perché contiene molti zuccheri).
Tagliate i pomodorini a metà e spargetevi sopra in modo uniforme sale, zucchero, timo e un filo d'olio. Inforntate mentre preparate i flan.
Mescolate con una frusta il latte, il Parmigiano Reggiano e le uova, salate e pepate e unite i porri appena saranno ben cotti.
Versate la miscela nello stampo e fate cuocere in forno a bagnomaria per circa 30-40 minuti.
Aspettate che il flan di porri sia tiepido prima di sformarlo.
Servite la preparazione calda, tiepida o fredda accompagnata dai pomodorini confit.





CAPESANTE GRATINATE AL BURRO E PEPERONCINO

di Lara Tedesco del blog [LARA & THE KITCHEN](#)

Siediti che ti racconto...

Primo dicembre: primo giorno dell'avvento, meno 24 giorni a Natale!

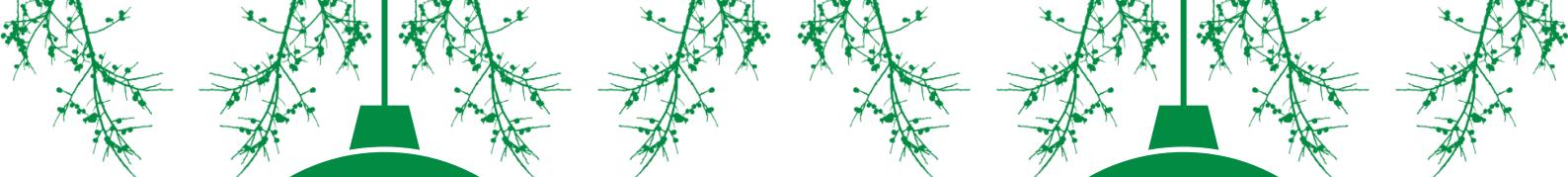
Siete contenti? Io preferisco astenermi...

Comunque, oggi, per dare il benvenuto al periodo natalizio, vi lascio la ricetta delle Capesante gratinate che in famiglia piace tantissimo.

Una preparazione un po' demodé, ma è stato un colpo di fulmine, tanto che ogni anno viene ripetuta per la Vigilia di Natale o per la cena di San Silvestro.

Se non siete pratici nell'apertura delle conchiglie Saint-Jacques (come le chiamano i francesi), vi consiglio di farvi aiutare direttamente in pescheria, ma mai di acquistarle già pulite: con tutte le schifezze chimiche che girano al giorno d'oggi, non si ha la certezza di cosa possano usare i venditori disonesti per mantenere l'apparenza di "fresco".





Ingredienti per 4 persone

- *8 capesante
- *6 cucchiali di pane grattugiato
- *60 g di burro freddo a pezzetti
- *un ciuffo grosso di prezzemolo
- *peperoncino secco tritato a piacere (se siete amanti dei gusti forti, sono buone se pizzicano)
- *sale q.b.

Procedimento

Aprite e lavate le capesante sotto l'acqua corrente: eliminate l'intestino, mantenete il corallo e fate attenzione a toglier via tutta la sabbia.

Allineate le conchiglie con il dorso rivolto verso l'alto sul piano del lavabo, così che sgocciolino per bene.

Raccogliete nel bicchiere del frullatore il pane grattugiato, il burro, il prezzemolo, il peperoncino e un pizzico di sale. Avviate l'apparecchio e fate girare le lame fino a quando otterrete una palla di composto solida e ben soda.

Riprendere le capesante e riempitene i gusci con un poco di composto di burro e pane grattugiato: dovrete ricoprire completamente il mollusco pressando bene con le mani, creando una piccola montagnetta di ripieno.

Una volta completate, disponetele su una placca da forno e infornate a 180°C per 15-20 minuti, saranno pronte quando avranno assunto un colorito dorato.

Servitele calde.

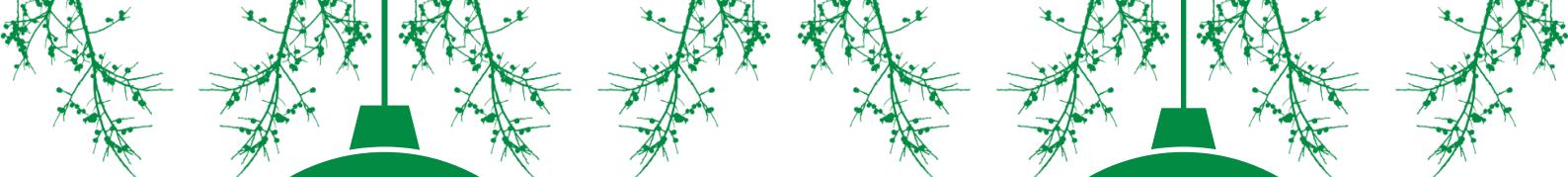


-Quando era verde anche la mia età-

ACCIUGHE AL VERDE

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

Per il bagnetto verde:

- *300 grammi tra foglie e gambi teneri di prezzemolo
- *450 ml di olio extravergine di oliva
- *45 grammi circa di mollica di pane bianco
- *6 cucchiai di aceto di vino rosso
- *3 cucchiaini di capperi dissalati
- *3 acciughe sotto sale
- *3 tuorli d'uovo sodi
- *Aglio q.b.
- *Peperoncino fresco o secco q.b.
- *Sale q.b.

Inoltre:

- *30 acciughe sotto sale circa (dipende molto dalla dimensione delle stesse), accuratamente mondate, dissalate e asciugate

Siediti che ti racconto...

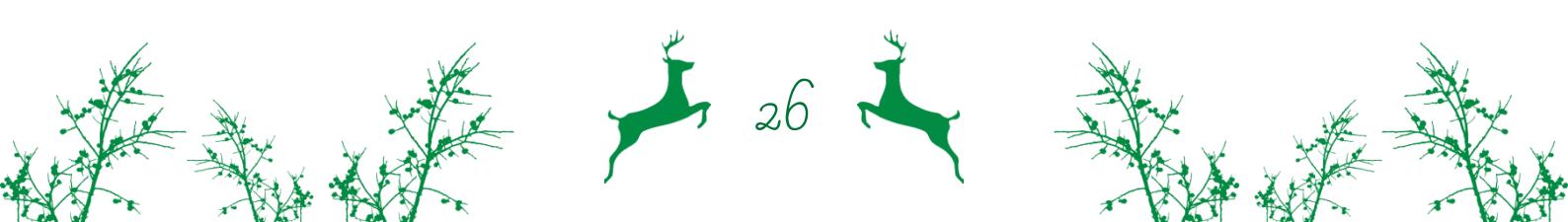
Pare proprio che i piemontesi abbiano una particolare predilezione per il verde, soprattutto in forma di salsa...

Sì, perché il bagnetto verde, celebre esponente della cucina regionale, è compagno ideale di tomaci freschi, acciughe, lingua di bovino, e, naturalmente, del bollito misto.

La salsa verde o bagnetto verde o, in forma dialettale, Bagnet Vert, è una preparazione semplice e deliziosa se gli ingredienti sono dosati al meglio. Alcuni fanno risalire la sua origine al XIX secolo, presso la corte di Carlo Alberto.

Come accade nel caso di moltissime ricette tipiche, anche quella del bagnetto verde varia a seconda di chi lo prepara: ciascuno ha la sua formula, spesso mutuata dalla famiglia e, perché no, "aggiustata" secondo il gusto personale.

Gli ingredienti base del bagnetto verde sono prezzemolo fresco (io uso anche la parte più tenera dei gambi perché è molto aromatico), olio, mollica di pane, aceto, acciughe dissalate e aglio. Alcune versioni (come nel mio caso), prevedono di aggiungere peperoncino, capperi e tuorlo d'uovo sodo.



Procedimento

Per preparare il bagnetto verde posso seguire due strade: una è "storica-manuale", l'altra è "moderna-meccanizzata"...ovvero posso usare le mani o il frullatore.

Strada storico-manuale

Bagno la mollica di pane con l'aceto e la lascio riposare per alcuni minuti.

Nel frattempo trito molto finemente le foglie e i gambi teneri di prezzemolo con un coltello affilato (oppure, per essere più vintage, con la mezzaluna) e trasferisco in una capace ciotola. Dissalo e pulisco accuratamente l'acciuga e la trito finemente assieme a capperi, aglio (in quantità a piacere), tuorlo d'uovo e peperoncino.

Strizzo la mollica di pane e la unisco al prezzemolo, spezzettandola.

Aggiungo il trito di acciuga, capperi, aglio, tuorlo e peperoncino.

Mescolando con un cucchiaio, unisco l'olio a filo fino a ottenere un composto morbido. Assaggio e regolo di sale solo se necessario (acciuga e capperi sono già sapidi).

Strada moderna-meccanizzata

Bagno la mollica di pane con l'aceto e la lascio riposare per alcuni minuti per poi strizzarla con cura.

Dissalo e pulisco accuratamente l'acciuga.

Nel bicchiere di un frullatore dotato di apertura per l'aggiunta di liquidi, riunisco le foglie del prezzemolo, i gambi grossolanamente spezzettati e tutti gli altri ingredienti della salsa ad eccezione dell'olio e del sale.

Aziona la macchina e verso l'olio a filo fino a ottenere un composto morbido. Assaggio e regolo di sale solo se necessario (acciuga e capperi sono già sapidi).

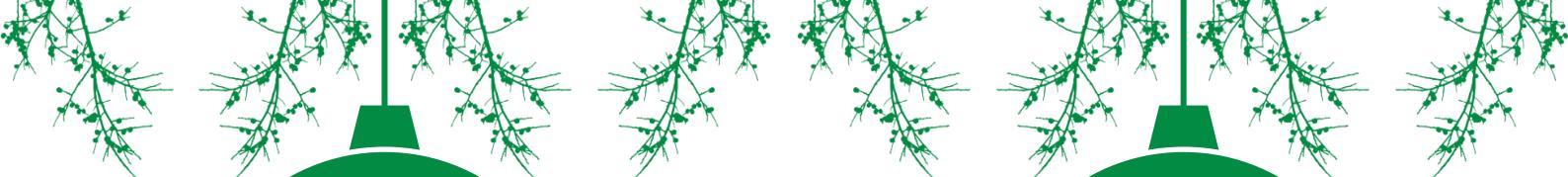
Verso un terzo del bagnetto in un contenitore da servizio a bordi alti. Assemblo la preparazione alternando strati di bagnetto e filetti di acciuga. Copro e lascio riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire (il giorno seguente alla preparazione sarà ancora più buono...).



ALICI MARINATE AL FINOCCHIETTO

di Anna Laura Mattesini del blog [EAT PARADE BLOG](#)





Ingredienti per 4 persone

- *500 gr. di alici
- *2 limoni
- *Olio extravergine d'oliva
- *uno o due peperoncini piccanti
- *finocchietto selvatico fresco o secco

Siediti che ti racconto...

Le alici marine: voi come le preparate?
C'è chi le fa con il limone, chi con l'aceto, chi aggiunge odori e chi no.
A me piacciono con limone, peperoncino e finocchietto selvatico. Volete provare?

Procedimento

La parte più antipatica è la pulizia delle alici: vanno squamate, poi si taglia la testa, si aprono a libro e si elimina la lisca. Andrebbe consigliata la congelazione delle alici per alcune ore, contro il rischio anisakis, fastidiosissimo parassita che può causare sgradevoli malesseri. È pur vero che l'anisakis è visibile ad occhio nudo, soprattutto trattandosi di pesci completamente puliti ed eviscerati... ma la prudenza non è mai troppa, giusto? Quindi, pulite le alici, tenetele in freezer per 48 ore, poi procedete.

Si sciacquano bene sotto acqua corrente e si dispongono a strati in una terrina, cospargendole di succo di limone.

Si coprono con il coperchio, o con pellicola alimentare, e si lasciano riposare 12 ore.

A questo punto vanno sgocciolate per bene e irrorate di olio, peperoncino tritato, finocchietto selvatico, poco sale.

Sono già pronte; facile e veloce, vero?
Servitele come antipasto su crostoni di pane abbrustoliti e strofinati con aglio: è un suggerimento da EatParade con gusto!

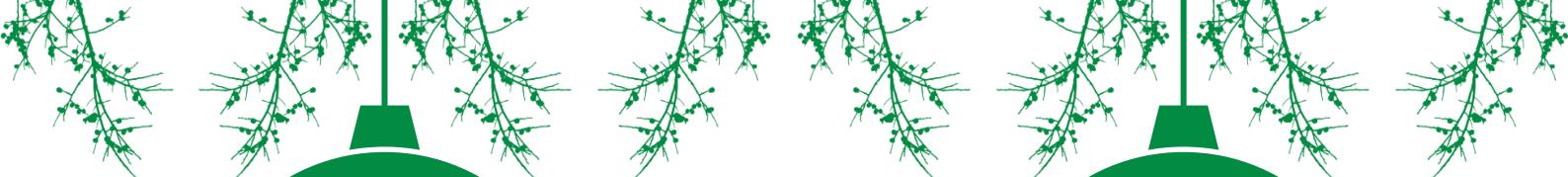


-Il nido caduto-

NIDI DI PASTA PHYLLO CON CREMA DI SGOMBRO E RICOTTA ALLE ERBE

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

- *72 fogli di pasta phyllo tagliati in quadrati di 12 x 12 cm
- *240 grammi di filetti di sgombro in olio extravergine di oliva di alta qualità
- *180 grammi di ricotta vaccina freschissima
- *6 foglie di menta fresca + alcune per la decorazione
- *Alcuni rametti di timo fresco
- *3 cucchiaio scarsi di olio extravergine di oliva + un po' per ungere gli stampi e la pasta phyllo
- *1,5 cucchiaini di scorza di limone non trattato grattugiata al momento
- *Alcune gocce del succo dell agrume
- *Sale q.b.
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

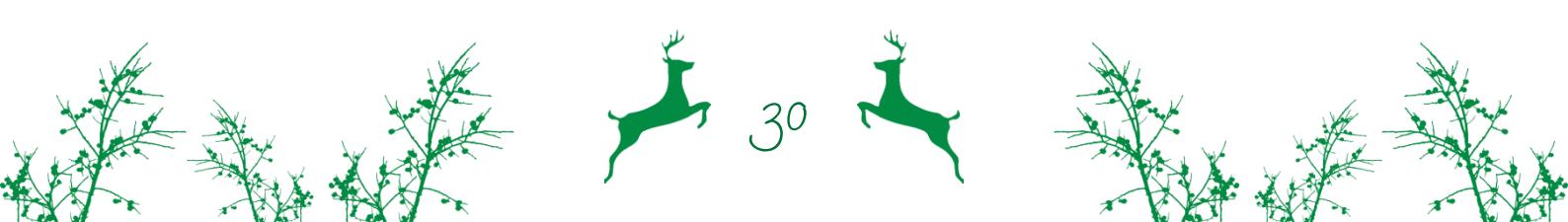
Siediti che ti racconto...

Quando ero bambina, in campagna, mi capitava di trovare nidi d'uccello caduti dagli alberi esplorando il giardino. Ogni volta era una festa segreta, una gioia intima, un'avventura tutta personale nella natura.

Ricordo in particolare un nido che osservai a lungo, nei minimi dettagli. La prima cosa che feci fu toccarne l'interno. Era morbido, caldo, accogliente. Ho ancora negli occhi l'immagine di quel piccolo capolavoro di architettura animale generato dall'istinto, dalle cure parentali innate, dalla spinta ancestrale a perpetrare la specie, a proteggere i propri piccoli nell'attesa che si compia il miracolo del loro primo volo.

Tra fili di paglia, rametti sottilissimi, bianche e soffici piume, perfettamente intrecciato con gli altri elementi, c'era un brandello di tessuto rosso. Bastò quello a posare i miei pensieri sulle ali dell'uccello che il nido l'aveva costruito.

Volti restituire il nido alla natura come segno del mio rispetto e della gratitudine per avermi regalato un momento di intensa emozione. Del resto, il mondo non ci appartiene: siamo noi ad appartenere ad esso.



Procedimento

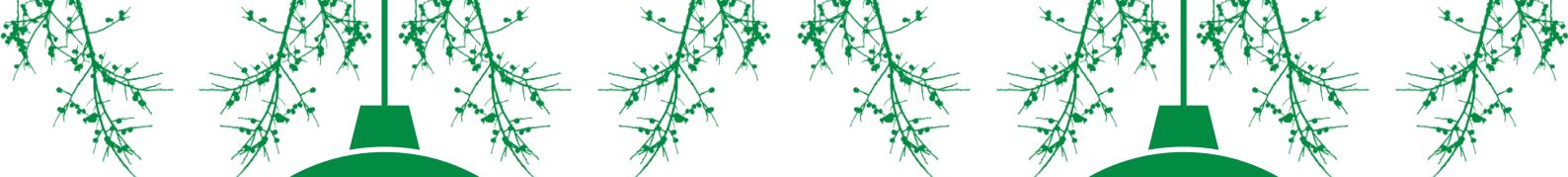
Riscaldo il forno a 180°C in modalità statica. Divido la pasta phyllo in 6 gruppi da 12 fogli sovrapposti ciascuno. Ungo 6 stampi antiaderenti da muffin con un po' di olio extravergine di oliva e vi sistemo la pasta phyllo che deve fuoriuscire abbondantemente dai bordi degli stampi (12 fogli per ciascuno stampo). Spennello la pasta con un po' di olio extravergine di oliva internamente ed esternamente sulla superficie che fuoriesce dagli stampi. Cuocio in forno a 180°C per circa 10 minuti o fino a quando la pasta è dorata e croccante. Una volta cotti, sistemo i nidi su una griglia per dolci affinché si raffreddino completamente. Scolo lo sgombro dall'olio di conservazione e lo tampono delicatamente con carta da cucina avendo cura di rimuovere eventuali spine residue. Setaccio la ricotta e la unisco al pesce in una capace ciotola. Aggiungo un po' di timo sfogliato, le foglioline di menta tagliate a striscioline sottili, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, la scorza di limone, alcune gocce di succo dell agrume e una macinata di pepe nero. Mescolo il tutto con una forchetta per ottenere un composto omogeneo e piuttosto grossolano (i filetti di sgombro si romperanno). Assaggio e regolo di sale. Con l'aiuto di un cucchiaio, riempio i nidi di pasta phyllo ormai freddi, decoro con foglioline di menta e servo.

-Salmonate-

PATATE RIPIENE DI SALMONE AFFUMICATO CON FINOCCHIO E MENTA

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY





Ingredienti per 6 persone

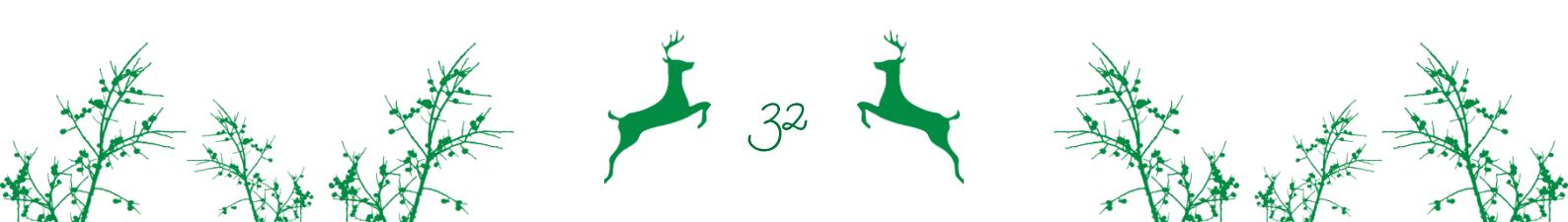
- *180 grammi di salmone affumicato di alta qualità
- *75 grammi di ricotta vaccina
- *8 foglioline di menta fresca + alcune per la decorazione
- *3 piccole patate gialle di circa 80 grammi ciascuna
- *1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- *1 cucchiaino circa di scorza di limone non trattato, grattugiata al momento
- *1 cucchiaino scarso di semi di finocchio
- *Alcune gocce di succo di limone
- *Pepe nero macinato al momento q.b.

Siediti che ti racconto...

Quando preparo il menu per un buffet (non vi nascondo che è una cosa che adoro perché mi dà la scusa per cucinare tanto e a lungo), raramente non tengo in considerazione le patate. Così versatili e trasformiste, così buone e accoglienti grazie al sapore tondeggiante che, se il tubero è buono, sa soddisfare anche in naturalezza, le patate sono autentici alleati culinari. Pensate a quante vesti questi ortaggi possono indossare: sono molte e felicemente rassicuranti perché, anche quando la mente è priva di idee come il Sahara lo è di stelle alpine, i tuberi suggeriscono innumerevoli soluzioni, dalle più semplici e rurali alle più complesse e ardimentose.

Dalla terra al mare, questa ricetta semplicissima e d'effetto giustappone la delicata dolcezza delle patate alle vibrazioni di sapore del salmone che sa di acqua, fumo e pesce eccellente.

Menta fresca e semi di finocchio, affatto secondari, orchestrano gli altri ingredienti portando una nota fresca e riccamente aromatica.



Procedimento

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica. Spazzolo con cura le patate sotto acqua corrente per eliminare i residui di terra, poi le taglio a metà nel senso della lunghezza. Con un cucchiaino scavo la polpa dei tuberi lasciando circa 0,5 cm dalla buccia, in modo da ottenere sei barchette. Condisco l'interno delle patate con mezzo cucchiaino d'olio (in tutto), poco sale e una macinata di pepe. Sistemo le barchette in una teglia con il fondo foderato di alluminio da cucina, inforno e cuocio per circa 25 minuti o fino a quando sono morbide e leggermente abbrustolate. Nel frattempo trito grossolanamente il salmone, pesto finemente i semi di finocchio e riduco la menta a striscioline sottili. In una ciotola amalgamo la ricotta setacciata, il salmone, la menta, i semi di finocchio e condisco con mezzo cucchiaino d'olio, pepe, succo e scorza di limone. Assaggio per regolare di sale solo se necessario (il salmone è già saporito). Farcisco le patate intiepidite con il preparato e servo dopo aver decorato con foglioline di menta.

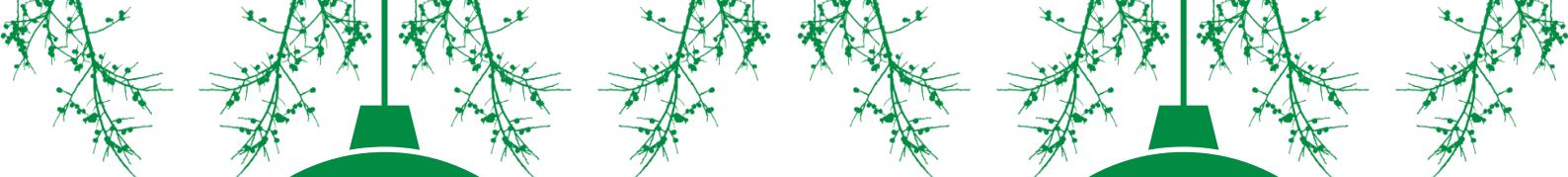




MOUSSE ALLA MORTADELLA DI BOLOGNA CON STELLA DI PASTA SFOGLIA E NOCI

di Roberto Leopardi del blog [RED TOMATO – PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)





Ingredienti per 4 persone

- *Ricotta di latte vaccino 280 g
- *Mortadella di Bologna senza pistacchio affettata 120 g
- *Parmigiano Reggiano grattugiato 8 cucchiali
- *Olio extravergine di oliva 4 cucchiali
- *Gherigli di noce 8
- *Rotolo di pasta sfoglia di buona qualità ½
- *Tuorlo d'uovo 1

Siediti che ti racconto...

Quest'anno per Natale ho deciso di presentare una nuova ricetta: un antipasto davvero particolare e dal grazioso effetto scenico. Si tratta di una morbida mousse di mortadella di Bologna accompagnata da una stella in croccante pasta sfoglia. Semplice da preparare, garantirà un successo assicurato!



Procedimento

Nel bicchiere del mixer mettete la ricotta, la mortadella tagliata a pezzi e l'olio. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto dalla consistenza cremosa.

Versate poi la mousse ottenuta in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e conservate in frigorifero.

Portate il forno a 180°C.

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e, con una formina per biscotti a stella, tagliate 8 pezzi. Spennellate la superficie delle stelle con il tuorlo leggermente sbattuto e appoggiate un gheriglio di noce.

Inforiate a media altezza su una leccarda rivestita di carta forno per circa 12/15 minuti: le stelle dovranno risultare dorate.

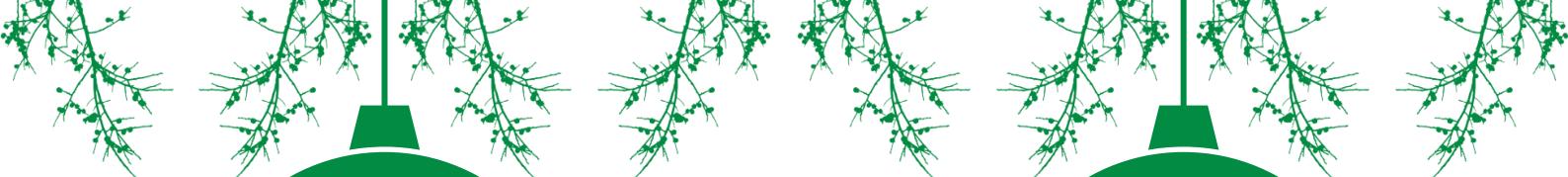
Procediamo all'impiattamento. Intingete in acqua calda due cucchiali da minestra. Con uno prelevate una generosa quantità di mousse, con l'altro modellatela accuratamente conferendo la classica forma allungata (dovrete ottenere 8 pezzi, due per ogni commensale) e servite insieme ad una stella croccante di pasta sfoglia.



COTECHINO E POLENTA FINGERS

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)





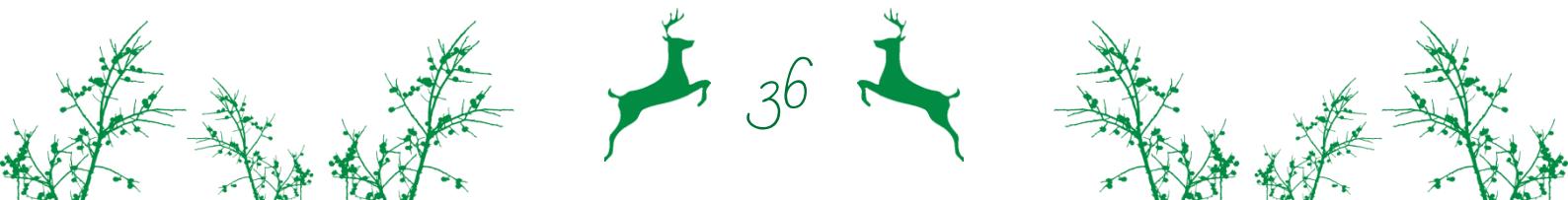
Ingredienti per 6 persone

- *Cotechino
- *Polenta cotta
- *Funghi champignon freschi
- *Stuzzicadenti
- *Timo, aglio e sale

Siediti che ti racconto...

Un antipasto, un finger food o qualcosa di sfizioso per accompagnare un aperitivo.

Ognuno può servirlo come meglio crede. Noi abbiamo realizzato questo antipasto con gli avanzi di cotechino e lenticchie, ma potete utilizzare anche qualsiasi altro salume o un formaggio tagliandoli a cubetti. Quello che serve è un avanzo di polenta: poca roba. Qualche manciata di funghi champignon freschi e comporre qualcosa di bello da vedere, facile da fare e delizioso da mangiare.



Procedimento

Come detto, abbiamo usato cotechino, lenticchie e polenta avanzati. Avendo conservato la polenta in un contenitore rettangolare è stato molto facile tagliarla nella forma adatta. Abbiamo tagliato anche il cotechino a cubetti, senza scaldare nulla, tutto a freddo.

Abbiamo pulito i funghi champignon freschi e separato il gambo dalla cappella. Abbiamo saltato gli champignon in padella con poco olio e uno spicchio d'aglio per cinque minuti. Per insaporire: sale e timo.

La composizione è davvero un gioco da bambini: un cubo di polenta, uno di cotechino (o salame, mortadella oppure del formaggio) e una cappella di fungo. Infilzare, servire, mangiare!

I funghi avanzati possono essere usati in un'altra preparazione, magari congelandoli.