

Le mie migliori ricette per Natale

Gelsolight e non solo

Blog.giallozafferano.it/gelsolight

1



A cura di Federica Gelso Giuliani

BIGNE' AL SALMONE



Ingredienti per 40-45 mignon

Per la pasta choux:

200 ml di acqua (oppure 100 ml di acqua e 100 ml di latte)

100 gr di burro

130 gr di farina

4 uova intere

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

500 gr di formaggio cremoso tipo Philadelphia, oppure robiola cremosa o caprino fresco

250 gr di salmone affumicato

50 gr di parmigiano grattugiato

Erba cipollina q.b.

Sale

Pepe bianco q.b.

PROCEDIMENTO

Versare in una pentola l'acqua e il burro a tocchetti, quindi scaldare l'acqua fino a che il burro non fonderà. Aggiungere lo zucchero e il sale (se preferite, per bigné che andranno farciti con creme salate, potete omettere lo zucchero e aumentare il sale. Io li faccio ugualmente con questa ricetta, anche se con ripieno salato: mi piace molto il sapore semi-dolce della pasta).

Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere la farina setacciata, tutta insieme in un solo colpo.

Mischiare energicamente con un cucchiaino e rimettere sul fuoco per qualche minuto, fino ad ottenere una pasta liscia che si stacca bene dalla pentola.

Trasferire la pasta in una ciotola disposta sopra un'altra ciotola con acqua e ghiaccio, per farla raffreddare prima.

Una volta fredda, incorporare una ad una le uova, attendendo il completo assorbimento dell'uovo prima di introdurre il successivo.

La pasta choux è pronta: ora occorre trasferirla in un sac à poche con bocchetta liscia (oppure in un sac à poche usa e getta) e creare tante piccole palline di pasta distribuendole direttamente su una leccarda con carta forno. Consiglio di partire appoggiando la bocchetta del sac à poche sulla leccarda a salire, e non il contrario. Così i vostri bigné verranno precisi e tutti uguali.

Infornare a 220 gradi in forno statico per 12 minuti, poi abbassare a 190 gradi per altri 10 minuti (a seconda dei forni).

Noterete che durante i primi minuti, i bigné sembreranno quasi allargarsi, poi, invece, inizieranno a crescere di volume e a gonfiarsi. Infatti, l'interno del bigné diventerà soffiato e vuoto.

Attendere il completo raffreddamento prima di farcire.

Farcire con un sac à poche per non romperli, oppure tagliando il cappello del bigné e introducendo con sac à poche o cucchiaino il ripieno desiderato.

Preparare la crema versando in un mixer i formaggi e 3/4 del salmone affumicato, aggiungendo anche l'erba cipollina. Lavorare qualche secondo, poi aggiustare di sale e pepe.

Tagliare il cappello ai bigné e farcirli con la crema, aiutandosi con un cucchiaino o un sac à poche. Richiudere i bigné e decorarli con salmone affumicato in purezza e fili d'erba cipollina.

POLPO IN BARCA



INGREDIENTI per due-tre persone

1 polpo di circa 700 grammi

3 patate medie

1 spicchio d'aglio

Prezzemolo tritato q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale

Pepe

1 Limone di Amalfi

PROCEDIMENTO

Cuocere il polpo in pentola a pressione per circa 30 minuti, senza salare l'acqua. Poi lasciarlo raffreddare nella sua acqua di cottura per circa 2 ore.

Nel frattempo, cuocere le patate già tagliate a dadini in vaporiera o in pentola con acqua non

salata. Scolarle e lasciarle raffreddare.

Ora, tagliare a metà il limone di Amalfi, scavarlo e dalla polpa ricavare il succo. Tenere in frigo fino al suo utilizzo.

Estrarre il polpo dall'acqua di cottura, eliminare la pelle e le ventose e tagliare a dadini. La sua carne rimarrà estremamente tenera, anche al taglio.

Disporre il polpo in una ciotola assieme alle patate precedentemente cotte, prezzemolo, aglio, succo di limone e olio, aggiustando di sale e pepe.

Lasciar riposare in frigo per almeno un'ora prima di gustare.

Riempire ogni mezzo limone con qualche cucchiaino di insalata di polpo e servire lucidando con un filo d'olio e foglioline di prezzemolo, a sembrare le vele di una barca: ecco a voi il polpo in barca!

INSALATA DI NATALE



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 avocado maturo
300 gr di gamberi sgusciati
1/2 melagrana grande
1 arancia grande qualità Navel
Il succo di mezza arancia
Il succo di mezzo limone
Zest di arancia e limone q.b.
Sale blu di persia appena macinato
Olio extra vergine di oliva q.b.
Pepe bianco appena macinato
(eventuale Aceto balsamico
Tradizionale di Modena invecchiato
12 anni)

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, sgusciare i gamberi, eliminare l'intestino (la parte nera) con l'aiuto di uno stecchino e lasciarli

cuocere in acqua bollente o al vapore per pochissimi minuti, altrimenti rimarranno gommosi. Trasferirli in una ciotola a raffreddare.

Pelare a vivo l'arancia e tagliarla a cubetti. Tagliare a cubetti anche l'avocado. E' fondamentale che l'avocado abbia la giusta maturazione, non deve essere né troppo duro né troppo molle. Conferirà gusto e cremosità al piatto. Disporre i chicchi della melagrana in un'insalatiera insieme all'arancia e all'avocado a cubetti. Quindi unire i gamberi ormai freddi.

A parte, preparare un condimento emulsionando insieme olio, succo di arancia, succo di limone, zest di limone e arancia, sale, pepe bianco e mischiare con una frusta. Versare il condimento sull'insalata poco prima di servire. Portare in tavola decorando con fettine di arancia e limone e affiancando al piatto una boccetta di Aceto balsamico tradizionale di Modena: i commensali potranno liberamente aggiungere qualche goccia di aceto alla loro insalata.

Se non piacesse l'avocado, è possibile sostituirlo con del finocchio tagliato sottile e aggiungere delle olive nere.

CARPACCIO DI POLPO



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1200 gr di polpo

2 foglie di alloro

3 bacche di ginepro

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

Sale grosso q.b. per salare l'acqua

Acqua q.b. abbondante, che copra interamente il polpo

Per condire il polpo:

1/2 limone di Amalfi tagliato a cubetti molto piccoli

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale blu di persia q.b.

Pepe rosa in grani

Prezzemolo tritato q.b.

(se vi piace, poco aglio schiacciato)

Strumentazione extra:

1 bottiglia di plastica da 1,5 lt

Affettatrice o coltello molto affilato

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, mettere a bollire il brodo con carota, cipolla, sedano, alloro, ginepro e sale grosso.

Raggiunto il bollore (e dopo aver pulito il polpo, tolti gli occhi e il rostro e sciacquato bene i tentacoli e la sacca), immergere nel brodo, per qualche secondo, solo i tentacoli del polpo, afferrandolo per la sacca. Ripetere l'operazione 4-5 volte

a distanza di qualche secondo, in maniera tale da ottenere dei tentacoli ben arricciati e gradevoli alla vista.

Quindi, immergere tutto il polpo nel brodo vegetale aromatizzato e far cuocere per circa 1 ora e 15 minuti.

Scolare e tagliare il polpo in 4 parti. A questo punto, tagliare la sommità di una bottiglia di plastica, ottenendo un cilindro aperto in alto, e bucherellare il fondo con un coltellino oppure riscaldando un ago e creando facilmente dei piccoli fori a caldo; questa operazione servirà per far fuoriuscire i liquidi in eccesso. Disporre i pezzi di polpo all'interno della bottiglia, ancora caldi, ma non bollenti.

Pressare bene con un batticarne o con un mestolo (o anche con le mani) facendo fuoriuscire il brodo di cottura, e richiudere la bottiglia aiutandosi con della pellicola trasparente.

A questo punto, mettere la bottiglia con il polpo su un piatto di ceramica, in posizione verticale, coprendo poi con un altro piatto per creare una sorta di pressa. Disporre il polpo coperto dal piatto in frigorifero, e tenere pressato aiutandosi con un peso (io ho utilizzato una bottiglia da 2 litri piena d'acqua).

Il polpo così pressato dovrà riposare in frigo per 24 ore prima di essere affettato.

Trascorso il tempo di raffreddamento e compattamento, estrarre il polpo dalla bottiglia. Lo farete con molta facilità. Affettare il "salame" di polpo ottenuto con un coltello molto affilato o, meglio ancora, con un'affettatrice.

Condire il Carpaccio di polpo con dell'ottimo olio extra vergine di oliva, del sale blu di Persia, del pepe rosa, del prezzemolo e volendo dell'aglio schiacciato (da preferire quello delicato, ma se avete ospiti ve lo sconsiglio comunque). Infine, tagliare dalla polpa di mezzo limone di Amalfi dei cubetti molto piccoli, eliminando le parti filamentose bianche e i semi, e distribuire i cubetti di limone sulla superficie del Carpaccio. Servire fresco ma non freddo di frigo.

RUSTICI DI BRISE



INGREDIENTI PER CIRCA 20 RUSTICI

1 rotolo di pasta brisée o pasta brisée preparata in casa (o pasta sfoglia)

4 fette sottili di prosciutto cotto

80 gr di formaggio cremoso spalmabile

1 tuorlo + 2 cucchiaini di latte per spennellare

Semi di papavero e sesamo

Sale

(per il ripieno potete usare anche pancetta sottile, speck, tonno e alici, crema di carciofi, paté di olive ecc).

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta brisée e dividerla in due parti uguali. Poi

cospargere ognuna con del formaggio cremoso, spalmandolo su tutta la superficie.

Ora, aggiungere le fette di prosciutto cotto e richiudere a rotolo, formando due distinti rotoli.

Tagliare delle girelle di circa un centimetro e mezzo di spessore e adagiarle su una teglia con carta forno. Riuscirete ad ottenerne circa 10 a rotolo.

Spennellarle con del tuorlo d'uovo stemperato con del latte e cospargere con semi di papavero e sesamo e del sale.

Infernare a 200 gradi per circa 10 minuti, fino a doratura.

Attendere il raffreddamento prima di gustare.

TARTARE DI VITELLO CON CETRIOLO E NOCCIOLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 gr di carne di vitello battuta al coltello o tritata

1 cetriolo

50 gr circa di granella di nocciole

Olio extra vergine di oliva q.b.

1 spicchio d'aglio

Il succo di un limone

Sale blu di Persia q.b.

Pepe

Erbe aromatiche per la decorazione (timo, erba cipollina e basilico)

Fettine di cetriolo arrotolate

PROCEDIMENTO

Far tritare la carne dal vostro macellaio di fiducia,

ripassandola due o tre volte per ottenere la giusta consistenza. In alternativa, per un effetto più rustico, potete batterla al coltello.

Marinare il vitello con il succo di limone, olio, fettine di aglio, sale e pepe per circa 15 minuti.

A parte, preparare una brunoise di cetriolo, privandolo della parte centrale contenente i semi e tritare a granella le nocciole leggermente tostate in padella, oppure utilizzare della granella di nocciole già pronta.

Impiattare con l'aiuto di un ring, stendendo prima uno strato di cetriolo a cubetti, poi qualche cucchiaino di carne, pressandola bene con il dorso di un cucchiaino, infine la granella di nocciole a completare la superficie. Sfilare il ring e decorare con fettine di cetriolo arrotolate ed erbe aromatiche a piacere. Completare con un filo d'olio e una macinata di sale blu di Persia.

COZZE GRATINATE



INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 kg di cozze

300 gr circa di pangrattato

Prezzemolo tritato

2 spicchi d'aglio

Olio extra vergine di oliva

Sale

Pepe

Per decorare: fettine di limone, prezzemolo e pomodoro a cubetti

PROCEDIMENTO

Per prima cosa lavare molto bene le cozze, eliminando il bisso (la barbetta esterna) e pulendo bene i gusci raschiandoli con un coltellino o una paglietta nuova.

Preparare un pangrattato condito ("mollica") con aglio tritato, prezzemolo, olio, sale e pepe. Farlo riposare qualche ora in frigo perché si insaporisca.

Far aprire le cozze in una pentola ampia dotata di coperchio, con un filo d'olio e una sfumata di vino bianco secco. Una volta aperte, tenere solo una delle due valve e riempirla ciascuna con due o tre molluschi.

Condire ogni cozza con il pangrattato e adagiarle su una teglia, una di fianco all'altra.

Irrorare con un filo d'olio e salare leggermente.

Gratinare le cozze in forno a 180 gradi per pochi minuti. Servirle calde su una fettina di limone, con una dadolata di pomodoro fresco.



TARTELLETTE CHAMPIGNON E SALMONE



INGREDIENTI PER 6 Tartellette

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare senza grassi idrogenati

250 gr circa di funghi champignon

100 gr di ricotta

80 gr di salmone affumicato

1 scalogno

Prezzemolo tritato q.b.

Sale

Pepe

1 tuorlo + 1 cucchiaino di latte per spennellare la superficie

Semi di sesamo e papavero q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire e tagliare a fettine gli champignon, quindi lavarli bene e saltarli in padella con dello scalogno tritato finemente, sale,

pepe, olio e del prezzemolo tritato. Una volta cotti, lasciarli raffreddare in una ciotola. Tagliare a pezzetti il salmone e tenerlo da parte. Unire i funghi alla ricotta e al salmone, aggiustando di sale e di pepe. Questo sarà il ripieno delle vostre tartellette. Ora, coppare la pasta sfoglia e inserirla in stampi da tartellette imburrati e rivestiti con carta forno: questa operazione è fondamentale per estrarre facilmente, una volta cotte, le Tartellette. Riempire ogni tartellette con il ripieno di funghi e salmone, quindi decorare la superficie con formine a stella, albero di Natale o altri motivi natalizi, utilizzando la pasta in eccesso. Spennellare con del tuorlo stemperato nel latte e cospargere con semi di sesamo e papavero, salando leggermente. Infornare a 200 gradi forno statico fino a doratura. Ci vorranno circa 20 minuti, a seconda del vostro forno.

Attendere il raffreddamento prima di estrarre dagli stampini.

Servitele con del prosecco o dello champagne, magari accompagnate da salmone affumicato in purezza.

VITELLO TONNATO CON SALSA ALLO YOGURT



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la carne:

1 kg di girello di bovino di razza piemontese

3 foglie di alloro

2 spicchi d'aglio in camicia

1 cipolla bionda

2 chiodi di garofano

1 costa di sedano

1 carota

1 rametto di rosmarino

300 ml di vino bianco secco

Una presa di sale grosso

Per la salsa:

340 gr di yogurt greco colato

200 gr di tonno all'olio d'oliva sgocciolato

2 cucchiaini di capperi in salamoia

13

4 filetti di acciuga

Pepe bianco q.b.

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

Per ottenere un Vitello tonnato gustoso e tenero, portare a bollore abbondante acqua in un tegame alto e stretto che possa contenere alla perfezione la carne e che permetta di coprirla interamente con l'acqua. Aggiungere le verdure intere, le aromatiche, la cipolla con due chiodi di garofano, il vino bianco e il sale grosso.

Immergere la carne, precedentemente legata con uno spago da cucina, solo quando l'acqua avrà raggiunto il punto di ebollizione, e cuocere a fiamma bassa e con coperchio per circa un'ora e mezza - due ore.

A cottura terminata, lasciare raffreddare la carne all'interno del suo brodo di cottura, per circa 3-4 ore.

Scolare la carne, eliminare lo spago da cucina e avvolgerla in un foglio d'alluminio, lasciando a riposare in frigo per alcune ore. Per questo motivo consiglio di preparare la carne il giorno prima per il giorno dopo, in modo tale da avere una carne ben fredda e compatta al momento del taglio.

Procedere con la preparazione della salsa: in una ciotola capiente, unire yogurt greco, tonno sgocciolato, capperi e acciughe, pepando leggermente.

Frullare il tutto con un frullatore ad immersione, ottenendo una crema densa e saporita. Aggiungere due cucchiaini d'olio extra vergine di oliva per lucidare la salsa e per conferirle una leggera untuosità.

Tagliare la carne a fette molto sottili, adoperando, se possibile, un'affettatrice o un coltello molto affilato.

Condire ogni fetta con un cucchiaino di salsa tonnata leggera, oppure disporre le fette su un grande vassoio da portata, distribuendo la salsa al centro del piatto. Decorare con capperi, acciughe arrotolate ed eventuali verdurine per dare colore al piatto.

ALICI MARINATE CON CIPOLLE DI TROPEA E OLIVE TAGGIASCHE



INGREDIENTI PER 3-4 PERSONE

500 gr di alici fresche

1 cipolla rossa di Tropea

Olive taggiasche q.b.

Il succo di due limoni

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale grigio bretone

Pepe

PROCEDIMENTO

Eviscerare ed eliminare testa e lisca centrale di ogni singola alice. Questa operazione si fa tranquillamente con le mani. Aprire bene le alici a libro, cercando di mantenere i due filetti interi e attaccati fra loro, e sciacquarle sotto l'acqua corrente.

Lasciar scolare bene il pesce in uno scolapasta per qualche tempo.

Disporre i filetti di alici in una pirofila larga, senza sovrapporli.

Condirli con il succo di due limoni, coprire la pirofila con della pellicola trasparente e riporla in frigorifero. Le alici dovranno marinare per almeno due ore.

Terminata la fase di marinatura, occorre scolare l'eccesso di limone e condire il pesce con olio e sale grigio bretone e poco pepe, aggiungendo anche delle fettine sottilissime di cipolla di Tropea tagliata con la mandolina e delle olive taggiasche. Servire fresco, o anche su crostini di pane appena abbrustoliti.

Un modo elegante di servire le alici marinate è come descritto in foto: disporre i filetti incrociati, uno in senso verticale e l'altro in senso orizzontale, creando più strati e ottenendo una torretta di alici. Decorare con prezzemolo fresco e olive taggiasche.

CONCHIGLIONI GRATINATI AL SALMONE



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 gr di conchiglioni napoletani

500 gr di ricotta vaccina

200 gr di salmone affumicato

Prezzemolo ed erba cipollina q.b.
(in alternativa all'erba cipollina,
1 cipollotto delicato)

100 gr di parmigiano grattugiato

50 gr di burro

Sale

Pepe

(1 spicchio d'aglio schiacciato se
piace)

PROCEDIMENTO

Lessare i conchiglioni in
abbondante acqua salata,
mantenendoli al dente.

Scolarli, fermare la loro cottura
sciacquandoli velocemente sotto

il getto dell'acqua fredda e lasciarli asciugare. Se non li farcite subito, occorre condirli con dell'olio per non farli attaccare fra loro.

Preparare una crema di ricotta mischiando insieme ricotta, 50 grammi di parmigiano grattugiato, aromatiche tritate finemente e salmone tritato al coltello (circa 150 grammi). Se si vuole, anche dell'aglio tritato.

Farcire ogni conchiglione con un cucchiaino abbondante di crema di ricotta e salmone e disporli su una teglia in ceramica, cercando di creare delle file di pasta regolari e ordinate. Completare con altri 50 grammi di parmigiano grattugiato e dei fiocchetti di burro. Pepare. Gratinare in forno a 190 gradi per circa 15 minuti, fino a che non si sarà formata una gradevole crosticina e il burro si sarà completamente fuso.

Prima di servire in tavola, decorare i conchiglioni con piccole rose di salmone affumicato in purezza.

SPAGHETTI CON SUGO VELOCE DI PESCE



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

150 gr di seppioline tenere

100 gr di moscardini piccoli

150 gr di gamberi freschi sgusciati

2 pomodorini piccadilly

1 spicchio d'aglio

Sale

Pepe o peperoncino

1 sfumata di vino bianco

Prezzemolo fresco tritato

Olio extra vergine di oliva q.b.
(circa 2 cucchiaini in padella +
olio a crudo per lucidare il
piatto)

(Volendo, a questo sugo si
possono aggiungere anche
deliziosi bocconcini di salmone
fresco, triglie sfilettate,
merluzzo, persico, da

aggiungere a metà cottura)

PROCEDIMENTO

Tagliare a pezzetti le seppioline e i ciuffi, i moscardini e sgusciare i gamberi.

In una padella ampia, scaldare due cucchiaini di olio con uno spicchio d'aglio a fettine, quindi aggiungere i pesci, ma non i crostacei, che vanno inseriti all'ultimo. Sfumare con del vino bianco secco e quando riprende il bollore aggiungere i pomodori piccadilly a cubetti. Salare e aggiungere poco prezzemolo tritato.

Lasciar cuocere per circa 10 minuti, poi aggiungere i gamberi sgusciati e continuare la cottura fino a che diventeranno rosa. Non prolungare di troppo la cottura dei gamberi, altrimenti diventano gommosi.

Pepare e completare con del prezzemolo fresco tritato.

TAGLIOLINI CON GRANELLA DI MANDORLE E GAMBERI



INGREDIENTI PER 3-4 PERSONE

250 gr di tagliolini all'uovo

300 gr di gamberi freschi

100 gr di mandorle pelate

Prezzemolo tritato q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale

Pepe

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, tritare 3/4 delle mandorle pelate con un mixer, mantenendo intere le restanti. Pulire i gamberi eliminando il carapace e l'intestino. Sciacquarli e tenerli da parte. In una pentola antiaderente, disporre 3 cucchiaini di olio e tostare la granella di mandorle e le mandorle intere per circa 2-3 minuti.

Poi, aggiungere i gamberi interi e lasciar cuocere pochi minuti, altrimenti i gamberi risulteranno gommosi. Salare, pepare e completare con del prezzemolo fresco tritato. Cuocere in abbondante acqua salata i tagliolini all'uovo, scolarli senza eliminare totalmente l'acqua di cottura e condirli nella padella con il sugo di gamberi e mandorle. Servire caldo, con prezzemolo tritato e un filo d'olio a crudo.

RISOTTO GIALLO AL TARTUFO IN CIALDA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 gr di riso vialone nano

1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva

2 noci di burro

Brodo vegetale q.b.

1 tuorlo d'uovo crudo

1 tuorlo d'uovo sodo

1 spicchio d'aglio di Caraglio

Tartufo in purezza a piacere

150 gr di parmigiano grattugiato per il risotto e per la creazione delle cialde

Sale

Pepe bianco

PROCEDIMENTO

Preparare un buon brodo vegetale. Intanto, realizzare delle cialde di parmigiano disponendo tre cucchiaini di parmigiano grattugiato su un piatto in ceramica, disegnando un cerchio, e passando il tutto al microonde per un minuto. In alternativa al microonde, le cialde possono essere preparate anche in padella antiaderente. Staccare le cialde dal piatto (o padella) aiutandosi con una spatola in silicone; adagiarle, ancora morbide e tiepide, su una ciotola capovolta, per far loro assumere la forma di una piccola scodella. Raffreddandosi, le cialde di parmigiano si induriranno e saranno pronte a contenere il risotto. Tostare il riso in olio e burro un ugual quantità, poi aggiungere uno spicchio d'aglio di Caraglio e coprire con del brodo vegetale bollente. Salare. Cuocere a fuoco medio senza coperchio aggiungendo, all'occorrenza, altro brodo vegetale. Al termine della cottura, rimuovere l'aglio e mantecare il risotto con del burro, parmigiano grattugiato, e tuorlo d'uovo crudo. Servire il risotto nelle cialdine di parmigiano, con del tuorlo d'uovo sodo a mimosa e abbondante tartufo in scaglie.



PACCHERI VONGOLE E CECI



INGREDIENTI PER 2-3 PERSONE

250 gr di paccheri di Gragnano trafilati al bronzo

500 gr di vongole fresche con guscio

1 pomodoro rosso ma sodo

50 gr circa di ceci prelessati

2 cucchiaini di prezzemolo tritato circa

2 spicchi d'aglio

Olio extra vergine di oliva q.b.

Vino bianco secco q.b.

Peperoncino q.b.

Sale

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, lavare molto bene le vongole, mettendole

dapprima in ammollo in acqua e sale per almeno un'ora, poi sbattendole ripetutamente ed infine sciacquandole bene per eliminare ogni traccia di sabbia. A questo punto, farle aprire in una pentola con olio, aglio a fette e prezzemolo, sfumando con del vino bianco secco, salando leggermente e coprendo fino a che le vongole non si aprono. Sgusciare metà delle vongole, mantenendo intere le altre, che serviranno per decorare il piatto. Filtrare il sugo di cottura, che potrebbe contenere tracce di sabbia e gusci rotti, e tenerlo da parte. Intanto che i paccheri cuociono in abbondante acqua salata, preparare il loro condimento in questo modo: mettere due cucchiaini di olio circa in una pentola larga, con uno spicchio d'aglio tagliato a fette e del peperoncino macinato grossolanamente. Saltare velocemente i ceci con il pomodoro tagliato a dadini ed infine le vongole sgusciate e con guscio. Sfumare con il sugo di cottura delle vongole e lasciare cuocere pochi minuti, aggiustando di sale e spolverando con prezzemolo fresco tritato. Condire i paccheri con il sugo di pesce, facendoli insaporire sul fuoco. Servire lucidando con un filo d'olio a crudo e con una manciata di prezzemolo.

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO DELL'ADRIATICO



INGREDIENTI PER 3-4 PERSONE

350-400 gr di spaghetti

6 calamari piccoli

3 canocchie (nocchie) medie

300 gr di gamberi freschi

500 gr di vongole fresche con guscio

500 gr di cozze fresche

20 pomodori ciliegini

Prezzemolo tritato q.b.

4 spicchi d'aglio

Olío extra vergine di oliva q.b.

Sale

Pepe o peperoncino

Vino bianco secco per sfumare

PROCEDIMENTO

Per prima cosa mettere in ammollo le vongole per spurgarle della sabbia. Dovranno rimanere in acqua per circa due ore. Poi, sciacquarle in abbondante acqua, ripetendo l'operazione varie volte e sbattendo le vongole per liberarle dalla sabbia all'interno.

A questo punto, aprire le vongole in una padella con olio e uno spicchio d'aglio, sfumando leggermente con del vino bianco e coprendo fino a che le vongole non si aprono. Tenere da parte le vongole e anche il sugo di cottura, filtrandolo con un colino a maglie sottili.

Procedere con la pulitura delle cozze: eliminare la barbetta (che si chiama più precisamente "bisso") e raschiare la superficie di ognuna con un coltellino o una paglietta. Far aprire le cozze seguendo lo stesso procedimento delle vongole. Tenere da parte.

Ora occorre sgusciare tutti i gamberi e eliminare l'intestino. Aiutatevi con uno stuzzicadenti. Occorre pulire anche i calamari, distaccando la testa dal corpo, eliminando la cartilagine interna e pulendo bene la sacca. Tagliare i calamari ad anelli, preservando anche il ciuffo.

Per ultima cosa, lavare e tagliare a metà o a 4 spicchi i pomodori ciliegini e tritare finemente il prezzemolo e uno spicchio d'aglio. L'altro spicchio d'aglio invece dovrà essere messo intero nel sugo.

Intanto che l'acqua per gli spaghetti bolle, preparare il sugo di pesce in questo modo:

In una pentola larga e capiente con olio extra vergine di oliva, rosolare l'aglio (tritato e intero) e aggiungere immediatamente i pomodorini. A questo punto, aggiungere i calamari e poi i gamberi. Lasciare cuocere qualche minuto e poi inserire anche le canocchie pulite delle zampette e delle chele esterne. Salare e continuare la cottura insaporendo con il liquido di cottura delle vongole, opportunamente filtrato.

Per ultime, aggiungere metà delle cozze sgusciate, l'altra metà con guscio e le vongole con guscio. Cuocere ancora uno o due minuti. Pepare e spolverare con abbondante prezzemolo tritato.

Condire gli spaghetti con il sugo di pesce e lucidare con un filo d'olio a crudo.

BRODETTO FANESE



Esistono varie versioni del brodetto marchigiano, quella anconetana o quella di San Benedetto del Tronto. Questa è la ricetta del brodetto fanese, una zuppa di pesce tipica della mia città d'origine.

Spesso si vedono in televisione squadre di marchigiani che si scontrano sulla paternità della ricetta originale: chi lo fa con il pomodoro, chi con i peperoni ma in bianco; insomma ognuno lo fa a modo suo, ma la ricetta originale prevede solo pochi e semplici ingredienti tra cui la "conserva", il comune doppio concentrato di pomodoro, che conferisce alla zuppa un colore dorato.

Il brodetto di pesce alla fanese nasce come ricetta povera, realizzata con pesci dell'Adriatico non particolarmente pregiati. Oggi, invece, è una zuppa molto ricca dove sono presenti diverse varietà di pesci, crostacei e cefalopodi. Gran parte del risultato dipende senza dubbio dalla qualità e freschezza del pesce che si riesce a reperire. Tra gli appunti di cucina di mio nonno si legge anche la ricetta per il brodetto: "Fare la cipolla a fette e quando la cipolla sarà fatta buttare un po' di aceto. Lasciare evaporare e mettere il pomodoro, poi il pesce possibilmente pesce grosso da taglio. Servire sui crostini". Durante il Festival Internazionale del brodetto, che si svolge nel mese di settembre, nei migliori ristoranti della città è possibile assaporare il tipico brodetto con crostini.

INGREDIENTI

1/2 cipolla dorata

1 spicchio d'aglio

Olío extra vergine di oliva q.b.

130 gr di doppio concentrato di pomodoro (la "conserva")

Una sfumata di aceto di vino bianco (circa mezzo bicchiere)

Brodo di pesce o fumetto (circa un litro)

Sale

Peperoncino o pepe

2 cucchiaini di prezzemolo

Pesce occorrente in quantità variabile (per sei persone occorrono 3 kg di pesce misto già pulito): seppie, calamari, scampi, gamberi interi, triglie (roscio), cagnolo (nocciolino o spinarolo), coda di rospo, canocchie (nocchie), astici, gallinella, nasello, scorfano, razza, rombo, sogliole, pesce San Pietro, boccaincava, tracina, a seconda di quello che offre il mare.

PROCEDIMENTO

Soffriggere in olio abbondante la cipolla tagliata finemente e l'aglio. Sfumare con l'aceto di vino bianco e, una volta che l'aceto sarà evaporato, aggiungere il concentrato di pomodoro.

Inserire i pesci, a partire da quelli con cottura più lunga (seppie e calamari) cuocendoli per quindici minuti circa. Per ultime vanno inserite le triglie, le sogliole e le canocchie che hanno una cottura più breve. Aggiungere man mano gli altri pesci, salare, completare con il prezzemolo e il peperoncino (o pepe), coprire col brodo di pesce e lasciare cuocere fino a che il sugo si restringa, ma non troppo. Il brodetto deve rimanere ricco di sugo.

Servire su crostini di pane abbrustolito e pane fresco per la scarpetta.

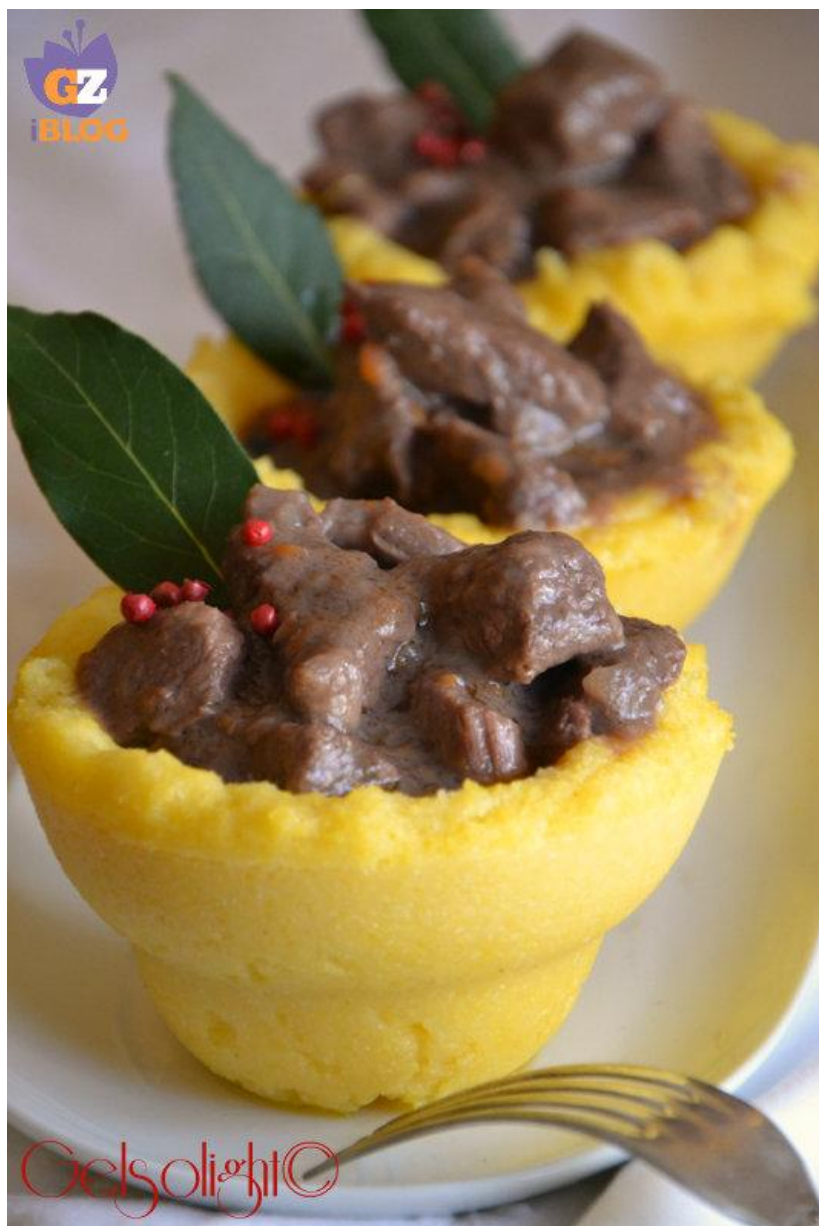
Curiosità: "Più antich del brudèt" è un proverbio fanese che sta ad indicare una cosa molto vecchia, caduta in disuso, démodé.

OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

Per il brodetto occorre una pentola larga dove i pesci possano cuocere senza essere sovrapposti (di solito la pentola utilizzata è larga, bassa e rotonda).

Disponibile la video ricetta sul mio blog.

SPEZZATINO DI BUE AL NEBBIOLO IN CESTINI DI POLENTA



INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg di Reale di Bue di razza piemontese

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla bionda

500 ml di Nebbio

Brodo vegetale q.b.

30 gr di burro

Olio extra vergine di oliva q.b.

Farina q.b.

Sale

Pepe

Aromatiche tra cui: Alloro, Rosmarino, Ginepro, chiodo di garofano

1 confezione di polenta istantanea per la creazione dei cestini

Burro fuso per spennellare

PREPARAZIONE

Preparare la carne eliminando il grasso eccedente ed eventuale tessuto connettivo e tagliarla a cubetti non troppo piccoli.

Infarinare leggermente i cubetti prima di metterli a rosolare.

In un tegame capiente, sciogliere il burro con l'olio, quindi rosolarvi le verdure finemente tritate, cominciando dalla cipolla, per qualche minuto.

A questo punto, aggiungere il bue e sigillare bene la carne da tutti i lati, mischiando con un cucchiaino.

Sfumare con del Nebbiolo inserendo il vino a poco a poco. Lasciare evaporare.

Aggiungere le aromatiche e coprire con del brodo vegetale o di carne, salare e pepare. Abbassare la fiamma e cuocere a fuoco dolce per circa un'ora e mezza con coperchio leggermente aperto, aggiungendo, se occorre, dell'altro brodo. Salare e pepare.

Nel frattempo che il bue cuoce, preparare la polenta e, una volta cotta, versarla in delle cocotte rotonde in ceramica o vetro precedentemente oliate. Disporre una cocotte più piccola al di sopra della polenta stessa, per formare un incavo. Lasciar raffreddare bene in frigorifero prima di estrarre.

Poco prima di servire, estrarre i cestini di polenta dalla cocotte e disporli su una teglia con carta forno. Spennellare i bordi con del burro fuso e far scaldare in forno. Quindi, disporre su un piatto e riempire ogni cestino con lo spezzatino di bue al Nebbiolo ben caldo, decorando con bacche di pepe rosso e foglie d'alloro, per simulare un rametto di agrifoglio.

Disponibile la video ricetta sul mio blog.

SEPPIE COI PISELLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di seppia grande pulita

500 gr circa di piselli (surgelati medi)

2 spicchi d'aglio

2-3 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro (conserva)

Vino bianco secco q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Prezzemolo in foglie (3-4 foglie intere)

Acqua bollente q.b.

Sale

Pepe

Fettine di pane o crostini per servire.

PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare a tocchetti la seppia, lasciando scolare bene in uno scolapasta.

In una pentola larga e capiente, rosolare l'aglio a fette con l'olio e aggiungere il concentrato di pomodoro. A questo punto, rosolare bene le seppie per alcuni minuti, poi sfumare con del vino bianco secco.

Una volta evaporato il vino, aggiungere anche i piselli (surgelati) e lasciar cuocere qualche altro minuto. Salare e aggiungere 3-4 foglie di prezzemolo intere, per aromatizzare. E' importante non adoperare il prezzemolo tritato. Poi, versare dell'acqua bollente a coprire, continuando ad aggiungerne qualche mestolo all'occorrenza.

Cuocere per circa 40 minuti, con coperchio. Le seppie coi piselli devono rimanere ricche di sugo, e il sugo deve essere dorato, non troppo rosso. Per questo motivo, io adopero solamente della conserva (concentrato di pomodoro). Pepare solo al termine della cottura.

Per un risultato ancora più tenero, si può ultimare la cottura in forno, per circa 10 minuti. Servire con fettine di pane o crostini.

COTECHINO IN CROSTA DI LENTICCHIE E SFOGLIA



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 cotechino confezionato da 500 gr
300 gr circa di lenticchie già cotte

1 rotolo di pasta sfoglia
rettangolare

1 tuorlo + 1 cucchiaino di latte per
spennellare la superficie

Pepe rosa e foglie di alloro per la
presentazione

PROCEDIMENTO

Immergere il cotechino con la sua busta chiusa in acqua bollente e cuocerlo per 20 minuti. Al termine della cottura, scolarlo e lasciarlo raffreddare. Altrimenti, adoperate un cotechino fresco con tempi di cottura più lunghi.

A parte, preparare le lenticchie (se sono secche ci vorrà più tempo, altrimenti potete usare quelle precotte, facendole prima

insaporire in padella con un soffritto di cipolla, sedano, carota e del concentrato di pomodoro). Quando le lenticchie saranno pronte, frullarle con un frullatore ad immersione, ottenendo una crema. Srotolare il rotolo di pasta sfoglia e cospargerlo con la crema di lenticchie. Adagiare il cotechino freddo e spellato al centro del rotolo e cospargere anch'esso con la crema di lenticchie, aiutandosi con una spatola. Richiudere la pasta sfoglia e tagliare via l'eccedenza, che servirà per modellare delle decorazioni in superficie. Tagliare quindi dei fili di pasta sfoglia sottili e lunghi e decorare il cotechino con un motivo a losanghe, come si fa per il Filetto alla Wellington; poi creare delle foglie e delle palline di pasta a simulare dell'agrifoglio. spennellare con del tuorlo stemperato con del latte e infornare a 190 gradi fino a doratura (circa 20 minuti, a seconda dei forni). Attendere che il cotechino sia tiepido prima di tagliarlo con un coltello ben affilato.

Servire in un vassoio da portata decorando con alloro e bacche di pepe rosa e accompagnandolo con delle verdure, del purè di patate o anche delle lenticchie classiche.

PANDORINI DI NATALE, ricetta veloce



INGREDIENTI PER 8 PANDORINI

270 gr di farina manitoba

120 ml di latte fresco intero

*80 gr di burro a temperatura
ambiente*

70 gr di zucchero semolato

*12 gr di lievito di birra fresco
(oppure mezza bustina di quello
secco)*

*1 cucchiaino di estratto di
vaniglia (o i semi di mezza bacca)*

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di rum (facoltativo)

1 uovo intero

*La scorza grattugiata di un
limone non trattato*

*Zucchero a velo q.b. per
spolverizzare la superficie*

30

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, sbriciolare il lievito nel latte a temperatura ambiente e inserire 50 grammi di farina. Lavorare il composto e lasciar riposare per circa 30 minuti, coperto. A questo punto, incorporare la farina rimanente (220 gr) e a poco a poco anche lo zucchero. Quindi, aggiungere la scorza grattugiata del limone, l'uovo leggermente sbattuto, la vaniglia, il rum. Ammorbidire il burro lasciandolo a temperatura ambiente per qualche tempo, poi aggiungerne, un cucchiaino alla volta, al composto ottenuto. Attendere il completo assorbimento prima di inserirne ancora. Per ultimo, aggiungere il sale. Ottenuto un composto abbastanza appiccicoso, lasciarlo lievitare per circa 30-40 minuti, coperto con pellicola trasparente. NON aggiungere mai farina, anche se l'impasto vi sembra molle, andrete a compromettere la buona riuscita del dolce. Trascorsi i 30-40

minuti, prelevate dall'impasto delle palline di circa 60 grammi ciascuna (vi consiglio di pesarle per regolarvi) e inserirle nell'apposito stampo in silicone. Lasciar lievitare fino a che l'impasto non arrivi al bordo dello stampo, ci vorranno circa altri 30-40 minuti, in forno spento con luce accesa. Trascorso questo tempo, accendere il forno a 180 gradi, modalità statica e infornare, a forno caldo, per circa 25 minuti, a seconda dei forni. Lasciar raffreddare prima di estrarre dagli stampini. Spolverizzare con dello zucchero a velo o ricoprire con una cascata di cioccolato fuso.

CIOCCOLATINI GINGERBREAD



INGREDIENTI PER CIRCA 12 CIOCCOLATINI

100 gr di cioccolato
fondente

1 stampo in silicone per
Omini di pan di zenzero
e candy cane

PROCEDIMENTO

Il procedimento per
realizzare dei graziosi

cioccolatini natalizi è molto semplice, occorre però dotarsi degli appositi stampi in silicone. Ne esistono di varie forme e misure. Scegliete solo stampi in silicone di qualità, che siano morbidi e che facilitino l'estrazione dei cioccolatini una volta pronti. Sciogliere il cioccolato a bagno maria o al microonde e riempire ogni stampino utilizzando una siringa. Con la siringa otterrete un risultato più preciso ma, se non la avete a disposizione, potete usare anche un cucchiaino.

Disporre lo stampo su un ripiano piatto e trasferirlo in freezer per alcuni minuti, fino a che non si solidificherà.

Vedrete che i cioccolatini si staccheranno molto facilmente dallo stampo e rimarranno lucidi e lisci in superficie.

Una volta freddi, potete conservarli a temperatura ambiente.

Fatti anche l'anno scorso, sono piaciuti moltissimo, e vi divertirrete a farli insieme ai vostri bimbi!

BISCOTTI NATALIZI DECORATI CON GHIACCIA REALE



INGREDIENTI PER GHIACCIA REALE (12 biscotti circa, a seconda delle dimensioni)

250 grammi di zucchero a velo vanigliato setacciato

50 grammi di albume a temperatura ambiente

5 grammi di cremor tartaro

*Colorante alimentare in gel rosso
acqua q.b.*

INGREDIENTI PER CIRCA 16 BISCOTTI GRANDI

100 gr di burro

100 gr di zucchero semolato

230 gr di farina

1 cucchiaino di latte

*1 cucchiaino abbondante di
cannella in polvere - 2 tuorli*

PROCEDIMENTO

Per prima cosa preparare i biscotti. Prendere il burro a temperatura ambiente e lavorarlo con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere la cannella in polvere, i due tuorli leggermente sbattuti e la farina setacciata. Amalgamare bene e poi aggiungere il cucchiaino di latte per rendere più lavorabile l'impasto dei biscotti. Se lavorate l'impasto con la planetaria, usate il gancio K. In questo modo saranno pronti in poco tempo e l'impasto sarà compatto e omogeneo sin da subito. A questo punto, avvolgere la pasta con della pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigo almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendere una sfoglia di pasta di qualche millimetro, non troppo sottile, e ricavare dei biscotti a forma di albero di Natale o altre forme natalizie, infarinando il piano di lavoro.

Disporre i biscotti su una teglia con carta forno e cuocerli a 180 gradi forno ventilato per circa 12 minuti. Trasferirli su un piatto e lasciarli raffreddare.

Ora, preparate la ghiaccia reale: sbattere gli albumi a temperatura ambiente con un frullino o una frusta a mano; quando cominceranno a diventare bianchi, aggiungere, un cucchiaino alla volta, lo zucchero a velo. A metà di questa operazione, aggiungere il cremor tartaro (si trova facilmente al supermercato) e ultimare con il resto dello zucchero a velo. Dopo aver ottenuto una ghiaccia consistente, prelevarne una parte che servirà per le decorazioni finali (puntini, perline eccetera) e diluire la restante parte, a seconda delle decorazioni che vorrete realizzare. Aggiungete a poco a poco qualche goccia d'acqua fino a che la ghiaccia non risulterà più fluida, della consistenza dello yogurt. Ora che anche la ghiaccia fluida o run out è pronta, potete colorarla con il colorante alimentare desiderato, aggiungendone a seconda della gradazione che vorrete raggiungere. Nel caso del colorante rosso, se ne mettete troppo poco otterrete un colore tendente al fuxia o al rosso ciliegia, quindi vi consiglio di aggiungere poco alla volta per ottenere la giusta tonalità.

Lasciar riposare la ghiaccia per due ore, eliminando le eventuali bolle d'aria che si creeranno, sbattendo la ciotola dove è contenuta.

Raffreddati i biscotti, trasferire la ghiaccia fluida in un sac à poche con bocchetta piccola (n.1) e disegnare dapprima il bordo di quello che sarà lo sfondo dei vostri biscotti, poi distribuire la ghiaccia su tutta la superficie aiutandosi con la punta della bocchetta o anche con uno stuzzicadenti. Lasciar asciugare per almeno 6 ore prima di procedere ai decori successivi. Se volete realizzare delle belle decorazioni a pizzo, vi consiglio di creare uno sfondo lasciando del bordo di biscotto, altrimenti create degli sfondi più larghi con meno bordo di biscotto.

Trascorso il tempo di asciugatura, decorare la superficie del biscotto con la ghiaccia stiffera, disegnando delle perline, puntini, rosette, motivi concentrici o anche decorazioni più elaborate e completando con perline d'argento, cuoricini applicati, o altre decorazioni già pronte, oppure cospargendo sulla superficie della polvere perlescente con un pennellino asciutto.

Durante la decorazione, è possibile che facciate degli errori: potete rimuovere la ghiaccia con uno stuzzicadenti e ricominciare, non si noterà.

Lasciar asciugare bene prima di confezionare. Non toccare la superficie prima del completo indurimento (soprattutto quella degli sfondi, pena il collassamento della ghiaccia).

Un ringraziamento particolare a Evelindecora

BISCOTTI NATALIZI AL CIOCCOLATO FONDENTE E BIANCO



INGREDIENTI PER CIRCA 16 BISCOTTI GRANDI

100 gr di burro

100 gr di zucchero semolato

230 gr di farina

1 cucchiaino di latte

Scorza di limone grattugiata

100 gr di cioccolato bianco

100 gr di cioccolato fondente

2 tuorli

Kit per Biscotti natalizi (stampo + tappetino in silicone)

PROCEDIMENTO

Prendere il burro a temperatura ambiente e lavorarlo con lo zucchero fino ad ottenere una crema.

Aggiungere la scorza di limone, i due tuorli leggermente sbattuti e la farina.

Amalgamare bene e poi aggiungere il cucchiaino di latte per rendere più lavorabile l'impasto dei biscotti.

A questo punto, avvolgere la pasta con della pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigo almeno 30 minuti.

Trascorso questo tempo, stendere una sfoglia di pasta di qualche millimetro, non troppo sottile, e ricavare dei biscotti, infarinando il piano di lavoro.

Disporre i biscotti su una teglia con carta forno e cuocerli a 180 gradi forno ventilato per circa 12 minuti.

Trasferirli su un piatto e lasciarli raffreddare.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria o al microonde e riempire, con l'aiuto di una siringa, lo stampino in silicone per tavolette di cioccolato.

Disporre lo stampo su una teglia perfettamente piatta e lasciar raffreddare in freezer per qualche minuto. Una volta ben solidificato il cioccolato, estrarre le tavolette e ripetere l'operazione con altro cioccolato bianco, oppure fondente.

Quando i biscotti saranno perfettamente freddi e le placche di cioccolato pronte, distribuire un cucchiaino di cioccolato fuso su ogni biscotto e applicare le tavolette di cioccolato. Lasciar riposare in luogo fresco.



PANETTONE A LIEVITAZIONE NATURALE

Ricetta del Maestro Iginio Massari

36



INGREDIENTI PER UN PANETTONE DA 1 KG

Primo impasto:

60 gr di lievito naturale
rinfrescato da tre ore
75 gr di zucchero semolato
90 gr di acqua
60 gr di tuorli
85 gr di burro
240 gr di farina 320/350 W

Secondo impasto:

Tutto il primo impasto
60 gr di farina 320/350 W
Tutto il mix aromatico
4 gr di sale
60 gr di zucchero semolato
80 gr di tuorli
90 gr di burro
40 gr di acqua
120 gr di uvetta sultanina
60 gr di arancio candito
in cubetti
30 gr di cedro candito in
cubetti

Mix aromatico per panettone:

30 gr di miele d'acacia
Semi di una bacca di

vaniglia

Scorza grattugiata di mezzo limone bio

Scorza grattugiata di mezza arancia bio

CONSIGLI

Occorre effettuare dei rinfreschi preparatori della vostra pasta madre: il lievito madre ha bisogno di essere rinforzato in vista della preparazione di un gran lievitato. Bisogna anche preparare un mix aromatico con miele, vaniglia, scorza di limone e scorza di arancia e lasciar macerare per 24 ore. Inoltre, è necessario trattare l'uvetta mettendola a bagno in acqua tiepida, sciacquandola e poi asciugandola. Per la realizzazione del Panettone di Natale occorre dotarsi di una planetaria e di un'adeguata camera di lievitazione per assicurare all'impasto 28-30°C costanti. A casa, dovrebbe andare bene il forno spento con luce accesa. Non aggiungere per nessuna ragione altra farina all'impasto.

PROCEDIMENTO

Primo impasto:

Pesare la farina, lo zucchero e l'acqua a temperatura ambiente e disporle nella ciotola dell'impastatrice con gancio, impastando per circa 15 minuti, fino a che l'impasto non si sarà formato. Aggiungere il burro a pomata e metà dei tuorli sbattuti leggermente con una forchetta. Attendere che le uova si assorbano prima di continuare la lavorazione.

Dopo pochi minuti, aggiungere il lievito madre rinfrescato da tre ore e spezzettato con le mani, e il resto dei tuorli. Si consiglia di inserire gli ingredienti gradualmente, rispettando il giusto ordine.

Portare ad incordatura e ottenere un impasto liscio, omogeneo, elastico e lucido. Se l'incordatura è avvenuta alla perfezione, tirando l'impasto con le dita otterrete il classico "velo": la pasta sarà tanto elastica da diventare quasi trasparente. La lavorazione del primo impasto dovrebbe durare all'incirca 20-25 minuti, ma occorre anche valutare che tipo di macchina utilizzate e la sua velocità. L'impasto non dovrà superare i 26°C; qualora vi accorgete che l'impasto si stia surriscaldando troppo, fermatevi e mettete la ciotola della planetaria in frigo o in freezer per dieci minuti.

Una volta ottenuto l'impasto, ribaltarlo su un piano di lavoro e pirlarlo (ovvero dargli la forma di una palla) aiutandosi con un tarocco. Staccarne un pezzetto da riporre in un contenitore graduato: questo servirà come spia di lievitazione per valutarne la crescita durante la prima lievitazione.

Disporre il resto dell'impasto in una ciotola, coprire con pellicola e far lievitare per circa 12 ore ad una temperatura costante di 28-30 gradi. Una volta terminata la prima lievitazione, l'impasto dovrà essere triplicato; se così non fosse, attendere pazientemente ancora un po' prima di procedere con il secondo impasto. Se non si rispettano i tempi di lievitazione, il prodotto finito sarà più compatto e meno alveolato.

Secondo impasto:

La mattina seguente, quando il primo impasto sarà triplicato, sgonfiarlo e metterlo in frigo a raffreddare per circa mezz'ora. Intanto preparate gli ingredienti per il secondo impasto. Disporre nell'impastatrice tutto il primo impasto, la farina e il mix aromatico, e lavorare a bassa velocità per circa 10 minuti, aumentando la velocità verso la fine. Aggiungere lo zucchero e 1/3 dei tuorli sbattuti. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta omogenea, quindi incorporare il sale e 1/3 dei tuorli. Incorporare il burro ammorbidito, inserendone poco alla volta e facendolo completamente assorbire prima di ogni altra aggiunta. Al termine di questa operazione, inserire l'ultimo terzo di tuorli. Impastare ancora fino ad ottenere un composto setoso e omogeneo e poi aggiungere l'acqua. L'inserimento dell'acqua non deve essere effettuato tutto in un tempo, ma incorporando man mano qualche goccia di acqua. Estrarre l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo a riposo per 30 minuti, coperto con pellicola trasparente.

Ribaltarlo su un piano di lavoro e lasciarlo puntare all'aria per circa 15 minuti. Poi, pesare la quantità per i pirottini che avete a disposizione (si calcola sempre un 10% in più rispetto al peso finale considerando l'evaporazione dei liquidi in cottura; quindi, se usate dei pirottini da 750 grammi occorrerà inserire 825 grammi di impasto, per un panettone da 1 kg occorrono 1100 gr di impasto). Pirlare l'impasto e lasciarlo puntare all'aria per altri 15 minuti. Quindi, procedere con una nuova pirlatura dell'impasto e inserire nel pirottino precedentemente disposto su una teglia. Coprire il pirottino con pellicola e lasciar lievitare per circa 6-8 ore a temperatura costante di 28-30°C circa, fino a che l'impasto non arrivi a 2 cm dal bordo del pirottino.

Prima di cuocere, rimuovere la pellicola e lasciarlo all'aria per qualche tempo. Poi, effettuare un'incisione a croce con una lama affilata e disporre al centro dell'incisione delle piccole noci di burro. Cuocere a 165°C forno statico per circa 50-55 minuti, posizionando il panettone nella parte bassa del forno. Il Panettone di Natale sarà pronto quando al suo interno potremo misurare la temperatura di 94°C.

Quando è cotto, sfornarlo e infilzarlo con gli appositi ferri (o ferri per lavorare a maglia) e metterlo immediatamente in posizione capovolta, mantenendolo così per almeno 2 ore. Prima di confezionarlo, occorrerà attendere 10 ore di raffreddamento.

*Un ringraziamento speciale a *Fables de Sucre**

*Auguri di Buon Natale e felice anno nuovo
dal blog Gelsolight e non solo!*



*Trovate tante altre ricette su
Blog.giallozafferano.it/gelsolight*

*...E preziosi consigli su come decorare la vostra tavola
delle feste!*



INDICE

LE MIE MIGLIORI RICETTE PER NATALE

• Bigné al salmone.....	p. 2
• Polpo in barca.....	p. 4
• Insalata di Natale.....	p. 5
• Carpaccio di polpo.....	p. 6
• Rustici di brisée.....	p. 8
• Tartare di vitello con cetriolo e nocciole.....	p. 9
• Cozze gratinate.....	p. 10
• Tartellette champignon e salmone.....	p.12
• Vitello tonnato con salsa allo yogurt.....	p. 13
• Alici marinate con cipolle di Tropea e olive taggiasche.....	p. 14
• Conchiglioni gratinati al salmone.....	p. 15
• Spaghetti con sugo veloce di pesce.....	p. 17
• Tagliolini con granella di mandorle e gamberi.....	p. 18
• Risotto giallo al tartufo in cialda di parmigiano.....	p. 19
• Paccheri vongole e ceci.....	p. 21
• Spaghetti allo scoglio dell'Adriatico.....	p. 22
• Brodetto fanese.....	p. 24
• Spezzatino di Bue al Nebbiolo in cestini di polenta.....	p. 26
• Seppie coi piselli.....	p. 27
• Cotechino in crosta di lenticchie e sfoglia.....	p. 29
• Pandorini di Natale, ricetta veloce.....	p. 30
• Cioccolatini Gingerbread.....	p. 31
• Biscotti natalizi decorati con ghiaccia reale.....	p. 32
• Biscotti natalizi al cioccolato fondente e bianco.....	p. 34
• Panettone a lievitazione naturale, ricetta del Maestro Massari.....	p. 36

Pdf e fotografie a cura di Federica Gelso Giuliani. Testi e immagini coperti dal diritto d'autore. Ogni riproduzione senza citazione dell'autrice è vietata.