



Natale



**anno
2008**

Menu low cost

Natale a budget ridotto, ma con la pancia grande... qualche idea per un menù economico ma elegante.



Antipasti

Focaccia alta farcita con squacquerone, crudo e fichi

Per la focaccia:

750gr farina
acqua qb
2 cucchiaini di sale
1 cubetto di lievito fresco
olio evo

Mettere nel robot da cucina la farina, il sale, il lievito sciolto in poca acqua tiepida (non calda, altrimenti il lievito muore) e due giri di olio d'oliva. Mentre il robot è in funzione, aggiungere acqua finché l'impasto si riunisce a forma di palla e diventa morbido. Mettere in un recipiente, aggiungere farina quanto basta per rendere l'impasto liscio, lavorandolo qualche minuto con le mani. Far lievitare, coperto un canovaccio spesso, finché raddoppia di volume.

Per fare una focaccia alta, stendere l'impasto lievitato sulla teglia. Con le dita formare delle piccole 'fossette' e cospargere la pasta con un mix di acqua e olio (mezzo bicchiere), in modo da inumidirla molto bene e far cadere l'olio dentro le fossette. Coprire con un panno e far lievitare di nuovo. Terminata questa nuova lievitazione, aggiungere, se troppo asciutto, ancora olio e acqua e aggiungere sale. Infine infornare alla massima temperatura.

Per la farcitura:

100gr squacquerone (o crescenza, o stracchino)
100gr prosciutto crudo tagliato sottile
2 fichi

Tagliare a metà la focaccia e spalmarvi in mezzo lo squacquerone. Riasssemblare la focaccia e coprirla con le fettine di prosciutto crudo e i fichi tagliati a fettine. Condire con un filo di olio ed eventualmente con qualche goccia di aceto balsamico.



Antipasti

Tartine di baguette

Ingredienti:

1 baguette (ogni 3 persone)
1 conf. caprino
100gr gorgonzola
2 pere
1 mazzo di prezzemolo
1 cucchiaino di capperi sotto sale
1 fetta di pane a cassetta (mollica)
2 cucchiari di ketchup
aceto
2 acciughe sott'olio
olio

Per la farcitura con caprino e salsa verde:

Tagliare la baguette a fettine di circa un centimetro e spalmare il caprino sopra metà delle fette. Per la salsa verde: nel robot da cucina mettere le foglie di prezzemolo, i capperi, le acciughe lavate, il ketchup e la mollica del pane imbevuta di aceto e poi strizzata. Azionare il robot e aggiungere olio, in modo da ottenere una salsa densa e cremosa. Utilizzare la salsa verde mettendone un cucchiaino sopra le fettine ricoperte di caprino.

Per la farcitura con gorgonzola e pere:

Tagliare la baguette a fettine di circa un centimetro e spalmare il gorgonzola sopra metà delle fette. Completare con fettine sottili (o dadini) di pera, precedentemente conditi con olio, sale e pepe.



Antipasti

Tartine di salmone e uova di lompo

Ingredienti:

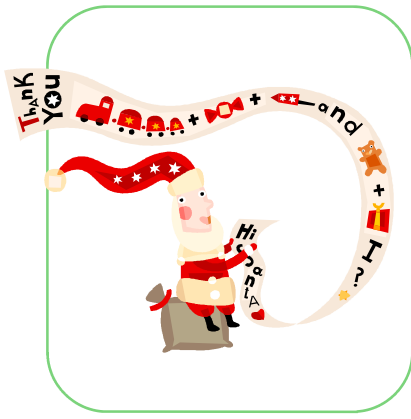
1 conf di pane bianco per tramezzini
burro
50gr salmone affumicato
maionese
1 barattolino di uova di lompo

Per la farcitura con salmone:

Tagliare il pane bianco in triangoli e farli tostare leggermente in forno, da ambo i lati, fino a doratura. Nel frattempo fare ammorbidire il burro a temperatura ambiente (o mettendolo 60sec nel microonde con la funzione scongelamento). Spalmare il burro sulle tartine e ricoprire con le fettine di salmone.

Per la farcitura con uova di lompo:

Tagliare il pane bianco a quadratini oppure con un coppa pasta rotondo. Far tostare le tartine in forno, da ambo i lati, fino a doratura.
Spalmare sulle tartine un velo di maionese e aggiungere un cucchiaino di uova di lompo.



Primi

Lasagne al radicchio

Ingredienti:

- 1 conf. di lasagne secche (ogni 4 persone)
- 3 cespi radicchio rosso
- 500gr mozzarella per pizza
- 1 conf. di parmigiano grattato
- 500gr di besciamella (anche pronta), oppure:
 - 500gr di latte
 - 50gr burro
 - 50gr di farina

Lavare il radicchio, sfogliarlo e sbollentarlo brevemente in una pentola con acqua calda e 1 cucchiaio di farina (nell'acqua perde il gusto troppo amaro, e grazie alla farina non scurisce). Scolarlo e asciugarlo con carta da cucina.

Preparare una besciamella mettendo a sciogliere il burro a fuoco moderato. Quando è sciolto, aggiungere poco alla volta la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per amalgamarla bene. Aggiungere il latte (caldo, se non si è molto pratiche) mettendolo un po' per volta e continuando a mescolare, per non formare grumi. Lasciar scaldare sul fuoco finché il latte non si è assorbito completamente e la besciamella assume un aspetto cremoso (ma senza essere troppo densa).

Assemblare le lasagne: sul fondo della teglia mettere un piccolo strato di besciamella. Poi mettere la pasta delle lasagne (lasagne secche precotte, che non necessitano di essere bollite prima), la besciamella, la mozzarella tagliata a dadini, le foglie di radicchio e il parmigiano.

Continuare ad alternare gli strati, facendone almeno 3 (meglio 4) e terminando con lo strato di condimento.

Far cuocere in forno caldo secondo le temperature indicate sulla confezione (di solito 20-25 minuti a 180°).



Primi

Gnocchi con taleggio, noci e rucola

Ingredienti:

gnocchi pronti (150-180gr a persona)

200gr taleggio

3 cucchiaini di latte (fino a 1/2 bicchiere)

1 noce di burro

70gr noci sgusciate

1 mazzetto di rucola

Mettere a bollire gli gnocchi in abbondante acqua salata.

Preparare la salsa: tagliare il taleggio, eliminare la crosta e metterlo in un pentolino a fuoco moderato, aggiungendo il burro e latte quanto basta per far sciogliere completamente il formaggio, formando un condimento cremoso e non liquido. Aggiungere le noci tritate grossolanamente, lasciandone qualcuna come decorazione.

Scolare gli gnocchi, condirli con la salsa al taleggio e completare con una manciata di rucola fresca e qualche noce intera.



Primi

Linguine con misto di mare e zucchine

Ingredienti:

linguine (120-150gr a persona)
2 zucchine grandi
1 cipolla piccola
1 misto mare surgelato (preparati di pesce)
500gr cozze (lavate)
prezzemolo
vino bianco
olio
aglio
10 pomodorini
peperoncino (se gradito)

Preparare le cozze: sciacquare le cozze sotto l'acqua corrente ed eliminare eventuali fili. In una pentola alta far scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio e 5 pomodorini tagliati a metà. Aggiungere le cozze, mezzo bicchiere di vino bianco e far cuocere per circa 10 minuti, finché si sono aperte e il vino è evaporato, mescolando bene con un cucchiaio di legno. Con la schiumarola raccogliere le cozze, metterle in una terrina, tenendone metà intere e sgusciando l'altra metà. Filtrare il sugo delle cozze con un colino a maglie fitte e una garza.

Preparare il sugo: tritare la cipolla con il mixer, in modo da tritarla finissima. Tagliare le zucchine a pezzetti piccoli e metterle a soffriggere con l'olio e i rimanenti pomodorini (ed eventualmente del peperoncino, se è gradito). Mentre cuoce la pasta, aggiungere il preparato pronto di pesce (scongelato precedentemente a temperatura ambiente) e far cuocere a seconda delle indicazioni (solitamente pochi minuti). Aggiungere il sughetto filtrato dalle cozze e continuare a cottura a fuoco vivace. Prima di scolare la pasta, aggiungere le cozze sgusciate.

Scolare le linguine e farle mantecare in padella con il sugo di pesce, aggiungendo il prezzemolo tritato e le cozze intere e dell'olio a crudo, se necessario.



Secondi

Arrosto con puccino di verdure (brasato al vino rosso)

Ingredienti:

arrosto
1lt di vino rosso da tavola
soffritto tritato fine
1 cipolla media
2 coste di sedano
5 carote
rosmarino
brodo

La sera precedente, immergere in una terrina l'arrosto e le verdure pulite e tagliate a pezzi grossi insieme al vino rosso e al rosmarino.

Cottura: in una pentola alta e antiaderente preparare un soffritto con olio, cipolla, carota e sedano tritati finissimi. Aggiungere l'arrosto e farlo 'sigillare' su tutti i lati, senza bucarlo con la forchetta. Aggiungere un rametto di rosmarino (eventualmente chiuso in una garza, per non lasciare aghi), le verdure tagliate a pezzi grandi e il vino di macerazione.

Far cuocere secondo le indicazioni del macellaio e secondo la grandezza della carne, aggiungendo di volta in volta il vino e del brodo (se necessario... oppure aggiungere solo il dado da cucina).

Quando l'arrosto è cotto, toglierlo dalla pentola, farlo raffreddare e tagliarlo a fette.

Prelevare dalla pentola le verdure e il sughetto rimasto, e passarli con il mixer, in modo da avere una crema densa di verdure.

Disporre l'arrosto nei piatti coperto con la salsa di verdure.

Variante all'arancia:

La stessa versione può essere cucinata con un arrosto di maiale e il succo di 2 arance spremute.



Secondi

Orate (o branzini) al sale

Ingredienti:

orate (1 per persona, se piccola)

2-3kg di sale grosso

olio

sale

prezzemolo

Sciacquare i pesci senza squamarli, togliere le interiora e sciacquare anche all'interno. Asciugarli bene con carta da cucina.

In una teglia profonda mettere uno strato abbondante di sale grosso (circa 1 cm). Disporre i pesci sul letto di sale, e ricoprirli totalmente con uno strato abbondante di sale grosso.

Cuocere in forno a 190° per circa 30 minuti. Appena tolto dal forno, spaccare la crosta di sale e servire il pesce (in modo che non continui la cottura, per non farlo seccare troppo).

Si può farcire l'interno dei pesci con sale, olio e prezzemolo, oppure lasciarli al naturale e lasciare che ogni commensale aggiunga olio e sale a piacere.

Variante al cartoccio:

Si può farcire l'interno dei pesci con sale, olio, prezzemolo, aglio e pomodorini e cuocerli al forno in un cartoccio di carta da forno, dopo averli squamati per bene. Cuociono a 200° per circa 30 minuti (40 minuti se grossi).

Variante con la carne—Roastbeef:

La ricetta con il sale si può fare anche a base di carne, utilizzando un pezzo di roastbeef, che però andrà servito 'al sangue'. Cuoce a 200° per circa 20 minuti (per ogni 500gr di carne).



Contorni

Verdure alla Nestore

Ingredienti:

4-5 porri
2 cespi indivia belga
1/2 sedano
pangrattato
sale
olio
peperoncino (se gradito)

Ungere una teglia grande da forno (meglio ancora la leccarda) e preriscaldare il forno a 180°.

Pulire i porri, togliere le parti più verdi, inciderli lungo la lunghezza e sciacquarli bene. Tagliarli a rondelle non troppo spesse e metterli in una terrina capiente. Con le mani, 'sfogliare' gli anelli di porro, in modo da dividerli il più possibile.

Pulire e sfilare il sedano e tagliarlo a pezzetti non troppo grandi. Pulire la belga e tagliarla a rondelle piccole. Unirli ai porri dentro la terrina, e mescolare bene con le mani.

Dentro la terrina, mettere sale, olio e peperoncino, mescolando bene.

Disporre le verdure sulla leccarda, cospargerle di pangrattato e infornate finché saranno morbide (cotte) e faranno una crosticina dorata in superficie.

Se le verdure dovessero bruciare prima di essere cotte, coprirle con carta di alluminio e proseguire la cottura per qualche minuto.



Contorni

Verdure miste gratinate al forno

Ingredienti:

melanzane
zucchine
peperoni
prezzemolo
aglio
sale
pangrattato
olio

Pulire le verdure e tagliarle a fettine regolari, non troppo spesso, adagiandole sulla leccarda del forno in modo che non si tocchino e restino belle larghe.

A parte, preparare un composto con pangrattato, prezzemolo, aglio schiacciato, sale e olio, mescolati insieme fino ad ottenere un composto morbido.

Spalmare il composto di pangrattato sulle verdure, bagnare ancora con un filo di olio e cuocere in forno caldo fino a cottura e doratura (circa 20 minuti a 180°).

Se le verdure dovessero bruciare prima di essere cotte, coprirle con carta di alluminio e proseguire la cottura per qualche minuto.



Dolci

Crema al mascarpone e al cioccolato per il Pandoro

Crema al mascarpone:

400gr mascarpone
100ml panna da montare
1 tuorlo
100gr zucchero
cannella

Montare a neve il mascarpone e la panna, aggiungendo piano piano gli altri ingredienti. Si lavora per circa 10 minuti, fino ad ottenere una crema spumosa e liscia da servire con il panettone.

Crema al cioccolato:

200gr cioccolato (tavoletta)
200ml latte
50gr zucchero
1 cucchiaino di burro
50ml panna da montare

In un pentolino scaldare il latte con lo zucchero senza farlo bollire. Aggiungere il burro e la panna liquida e infine il cioccolato spezzettato. Far fondere il cioccolato, amalgamando bene gli ingredienti e servire caldo o tiepido sul panettone.



Dolci

Bicchierini di tiramisù

Ingredienti:

500gr di mascarpone

80gr di zucchero

4 uova freschissime

250gr di savoiardi

caffè

cacao amaro in polvere

Montare a neve molto ferma gli albumi. A parte, montare i tuorli con lo zucchero, e aggiungere poco per volta il mascarpone, fino ad ottenere una crema molto spumosa. Unire gli albumi montati e amalgamare bene.

Preparare il caffè e farlo raffreddare senza zuccherarlo, aggiungendo acqua quanto basta per bagnare tutti i savoiardi.

Preparare i bicchierini: immergere i savoiardi nel caffè (inzuppati ma non molli) e disporli sul fondo del bicchiere. Aggiungere la crema al mascarpone e proseguire con un altro strato di savoiardi e di crema.

Concludere spolverando con cacao amaro in polvere, setacciandolo sulla superficie del dolce.