

## Menù di Natale 2009

©mamma felice.it

### Antipasti

Tomini in crosta con radicchio grigliato

Mini fondute con spiedini di pane e verdure

Mini crostoni di polenta alla piastra con cotechino e purea di lenticchie

### Primi

Gnocchi di patate al taleggio, noci e rucola

Trofie alla panna con pancetta croccante

### Secondi

Roast beef al sale con salsa verde

Verdure ripiene al forno

### Dolci

Crema al mascarpone

Pandoro 'perdu' con salsina alle fragole

## Le Ricette

### Tomini in crosta

tomini boscaioli (con la crosticina bianca)

pasta sfoglia pronta

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in dischetti: per ciascun tomino, servono un disco di pasta sfoglia di grandezza uguale al tomino, ed uno leggermente più grande. Su una teglia ricoperta di carta forno, stendere un disco grande di pasta sfoglia, adagiarvi il tomino nel centro e ricoprire con il disco più piccolo di pasta sfoglia. Sollevare i bordi del disco di pasta sfoglia grande, rivestendo interamente il tomino. Spennellare la sfoglia con poco latte.

Infornare a 180° per circa 10-15 minuti, finché la sfoglia risulti dorata. Prima di servire, far riposare un minuto, in modo che all'apertura della sfoglia il tomino non si sfaldi completamente.

### Radicchio grigliato

radicchio lungo

olio

sale

pepe

Pulire il radicchio, eliminare le foglie esterne rovinata e tagliarlo in due parti nel senso della lunghezza.

Mettere il radicchio a marinare per almeno un paio d'ore in un contenitore insieme a uno spicchio d'aglio, olio, pepe e sale. Scaldare la griglia (o la piastra) e cuocere il radicchio, inizialmente lasciando verso l'alto la parte tagliata. Servire caldo con un po' della sua marinata.

### **Fonduta (senza uova)**

450gr di fontina aostana  
1 noce di burro  
250gr di latte

Pulire la fontina, tagliarla a pezzetti e lasciarla in ammollo nel latte per un paio d'ore. Trascorso questo tempo, trasferire il composto in un padellino antiaderente, aggiungere una noce di burro, e mescolare molto bene fino a quando il formaggio sia completamente sciolto. Trasferire in piccole ciotole e servire calda, magari servendola con piccole scaglie di tartufo.

La ricetta originale prevede l'aggiunta di tuorli d'uovo, che vanno poi mescolati per almeno mezz'ora, ma a me questa versione non piace.

### **Spiedini di pane e verdure**

pane toscano senza sale  
2 zucchine  
2 patate  
2 carote

Pulire le verdure, lavarle tagliarle a tocchetti abbastanza regolari e cuocerle al vapore finché siano morbide, ma ancora sode. Trasferire le verdure in una ciotola e condirle con olio e sale, mescolando delicatamente. Possibilmente, usare un olio aromatizzato al tartufo.

Nel frattempo, tagliare il pane a tocchetti regolari e farlo abbrustolire in una padella con poco olio. Formare gli spiedini alternando il pane e le verdure.

### **Mini crostoni di polenta alla piastra con cotechino**

polenta gialla  
cotechino precotto  
olio e sale

Cuocere il cotechino precotto secondo le indicazioni della confezione. Nel frattempo preparare una polenta solida poco salata. Quando è cotta, stenderla su un vassoio inumidito d'acqua, facendo uno strato spesso circa 4-5cm. Lasciar raffreddare la polenta molto bene.

Tagliare la polenta a quadrettoni e grigliarla delicatamente sulla piastra calda. Condirla con poco olio e sale e disporla nei piatti. Adagiarvi sopra il purè di lenticchie e una fetta di cotechino ben sgrassato.

## **Purea di lenticchie**

1 confezione di lenticchie in scatola  
1 patata  
mezza carota  
mezzo gambo di sedano  
rosmarino

Pulire la patata, lavarla, sbucciarla e tagliarla a tocchetti. Pulire la carota e il sedano e tagliarli a tocchetti. Lessare tutte le verdure in acqua leggermente salata, scolarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Nel frattempo sciacquare le lenticchie, cuocerle in una padella con uno spicchio d'aglio, olio e rosmarino, aggiungendo poca acqua, fino ad assorbimento. Frullare le lenticchie con poco olio, e aggiungere il purè alle verdure precedentemente schiacciate. Mescolare bene e condire con poco sale e pepe.

## **Gnocchi di patate al taleggio, noci e rucola**

1 confezione di gnocchi di patate di alta qualità  
taleggio  
latte  
noci sgusciate  
rucola fresca  
burro

Lessare gli gnocchi in molta acqua leggermente salata. Nel frattempo pulire il taleggio, tagliarlo a pezzetti e metterlo in un padellino con qualche cucchiaino di latte. Far sciogliere il formaggio mescolando accuratamente, e aggiungere una noce di burro. Tritare i gherigli di noce e aggiungerne una parte dentro la crema di formaggio. Scolare gli gnocchi, condirli con il taleggio, mescolando bene, ma delicatamente, e disporli nei piatti. Spolverizzare con la granella di noci e servire con qualche foglia di rucola fresca ben lavata.

## **Trofie alla panna con pancetta croccante**

trofie fresche  
panna da cucina fresca  
pancetta tipo bacon  
burro e olio  
prezzemolo fresco

Accendere il forno con la funzione grill e far dorare le fettine di bacon disponendole su una teglia rivestita di carta forno, irrorandole con un filo d'olio. Nel frattempo cuocere le trofie in abbondante acqua salata.

In un pentolino, preparare il sugo alla panna: scaldare la panna a fuoco molto basso insieme a una noce di burro, pepe e poco sale.

Scolare la pasta, condirla con il sugo alla panna. Decorare i piatti con prezzemolo fresco tritato e il bacon croccante.

### **Roastbeef al sale**

1kg di manzo tipo lombata  
2-3kg di sale grosso

Ricetta semplicissima, che richiede però un po' di attenzione in fase di cottura, per evitare che la carne cuocia troppo, o troppo poco.

In una teglia da forno a bordi alti, disporre un primo chilo di sale grosso. Adagiarvi sopra il taglio di carne, precedentemente asciugato con carta da cucina, e ricoprire il tutto dal restante sale, in modo da formare una copertura su tutta la superficie della carne, dello spessore di almeno 3cm. Con la punta delle dita, spruzzare poca acqua sul sale, in modo che la crosta si indurisca.

Il roastbeef andrebbe servito abbastanza al sangue. Per regolarsi con la cottura, occorre pesare la carne, e tenere conto che occorrono all'incirca 20 minuti di cottura ogni 500gr di carne, con forno statico a 180°. Prolungare la cottura di 10 minuti, se si desidera una carne leggermente più cotta.

Dopo aver tolto la teglia dal forno, attendere circa 15 minuti e poi rompere la crosta di sale con un coltello, eliminando i vari residui con un pennello da cucina.

### **Salsa verde**

2-3 mazzi di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
1 fetta di pane in cassetta  
aceto di viro rosso  
olio  
2 acciughe  
1 cucchiaino di capperi sotto aceto  
2 cucchiari di ketchup

Pulire il prezzemolo, lavarlo accuratamente e dividere le foglie una ad una, eliminando i gambi. Sciacquare le acciughe e i capperi, metterli nel mixer insieme al prezzemolo. Aggiungere l'aglio e il ketchup.

Privare una fetta di pane in cassetta del bordo, bagnarla con aceto rosso, strizzarla con le mani e aggiungerla nel cestello del mixer.

Tritare tutti gli ingredienti molto finemente, aggiungendo olio a filo, fino ad ottenere una salsa densa e cremosa.

### **Verdure ripiene al forno**

2 zucchine  
2 peperoni (1 giallo e 1 rosso)  
1 melanzana  
150gr di pane grattato  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
olio e sale

Pulire le verdure e tagliarle per il lungo. Disporle in una teglia precedentemente oliata senza sovrapporle. Sbucciare l'aglio e tritarlo. Tritare il prezzemolo. Preparare il ripieno delle verdure mescolando bene il prezzemolo, l'aglio e il pan grattato, insieme all'olio, in modo da ottenere un composto abbastanza omogeneo.

Mettere il composto sulle verdure, salare leggermente, aggiungere un filo di olio e infornare a 180° per circa 15-20 minuti.

### **Crema al mascarpone (senza uova)**

250gr di mascarpone  
200gr di panna fresca per dolci  
zucchero a velo  
nutella  
1 bacca di vaniglia  
granella di nocciola  
meringhe

Montare la panna con lo zucchero a velo. Montare il mascarpone con la vaniglia. Unire i due composti mescolando adagio. Preparare i bicchierini alternando strati di: meringa sbriciolata, nutella, crema, e terminare con uno strato di Nutella, spolverizzata con qualche altra meringa sbriciolata e un po' di granella di nocciole.

### **Pandoro 'perdu'**

pandoro  
2 uova  
latte  
1 cucchiaino di zucchero  
burro  
zucchero a velo

Tagliare il pandoro a fette. Preparare un composto di latte, uova e zucchero, ed usarlo per 'impanarvi' velocemente le fette di pandoro. Far cuocere il pandoro così imbevuto in una larga padella con del burro. Scolare e mettere su una teglia da forno. Far dorare sotto il grill per qualche minuto. Servire caldo, spolverizzando con zucchero a velo.

### **Salsina alle fragole e lamponi**

200gr tra fragole e lamponi

4 cucchiaini di zucchero

il succo di mezzo limone

Pulire velocemente le fragole e i lamponi e metterli in un pentolino insieme allo zucchero e al succo di limone. far cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, per far addensare un po' la salsina. Frullare il tutto e servire con lamponi interi e una fragola intera, spolverando di zucchero a velo.