

Le ricette

IL MENÙ DI NATALE DELLA TRADIZIONE



Il Giornale del Cibo
— Conoscere, Scoprire, Gustare. —

Le ricette

IL MENÙ
DI NATALE
DELLA
TRADIZIONE



Il Giornale del Cibo

— Conoscere, Scoprire, Gustare. —



Il Giornale del Cibo è un progetto editoriale di CIRFOOD: un magazine che vuole fare cultura, formazione e informazione sui temi del cibo e dell'alimentazione, anche da un punto di vista sociale, politico ed economico. È approfondimento, spazio di confronto e dibattito, moda e tendenze, è cultura gastronomica e non solo: racconta nuovi fenomeni culinari, approfondisce i temi della sana alimentazione, della legalità alimentare, della trasparenza della filiera e della food innovation.

E grazie al contributo degli utenti, Il Giornale del Cibo raccoglie anche le ricette della tradizione gastronomica italiana ed estera.

Il Giornale del Cibo è gestito da Noetica, agenzia di comunicazione e web marketing di Bologna www.ilgiornaledelcibo.it

PROGETTAZIONE GRAFICA, REDAZIONE E MARKETING

Via Nicolò Dall'Arca 8 • 40129 Bologna

Tel. 051/520995

Mail: redazione@ilgiornaledelcibo.it

www.noetica.it

© Copyright Il Giornale del Cibo

EDITORE

CIRFOOD s.c.
Via Nobel, 19
42124 Reggio Emilia

DIR. RESPONSABILE

Elena Rizzo Nervo

DIR. EDITORIALE E MARKETING

Simona Bonciani

RESPONSABILI DI REDAZIONE

Adriana Angelieri
Angela Osti
Michela Del Zoppo

AUTORI

Adriana Angelieri
Angela Caporale
Roberto Caravaggi
Giulia Ubaldi Cossutta
Mara D'Angeli
Michela Del Zoppo
Francesca Di Cesare
Monica Face
Matteo Garuti
Angela Osti
Federica Portuese
Natascia Rioli
Alessia Rossi
Gisella Salvati

AREA GRAFICA E TECNICA

Sara Bellavista
Jessica Tassinari

RESPONSABILI PROGETTO

Daniela Fabbi
Lorenzo Minin

INDICE

INTRODUZIONE pag.5

IL NATALE NELLE REGIONI ITALIANE

Viaggio alla scoperta della cucina natalizia: dal Friuli a Ragusa pag.7

Le ricette pag.13

I DOLCI DI NATALE

10 Delizie regionali per scoprire l'Italia pag.19

Regione che vai torrone che trovi pag.24

Dal Pan de Ton al panettone pag.25

Ricette dei dolci della tradizione pag.26

IL MENÙ DI NATALE PER GRANDI E PICCINI

Il menù a prova di chef pag.36

Il menù per i più piccoli pag.41



BUON
VIAGGIO
E BUON
APPETITO!

Natale, la festa delle scorpacciate e delle tavolate infinite, colme di ogni bendidio, è il periodo dell'anno in cui gli italiani, dall'antipasto al dolce, si deliziano con manicaretti speciali che cambiano da regione a regione. Ma ovunque ci si trovi una cosa è certa: nessuno si potrà alzare da tavola senza sentirsi sazio e soddisfatto.

In un **viaggio gastronomico lungo lo Stivale**, vi condurremo a scoprire le tradizioni più originali dal Friuli Venezia Giulia fino ad arrivare alle isole, tra dolci sfiziosi e piatti che potrete provare a cucinare insieme ai vostri cari.

Inoltre, alla fine di ogni capitolo, troverete le **ricette** che abbiamo selezionato per voi: preparazioni casalinghe che i nostri lettori hanno voluto condividere con noi, garanzia di un Natale speciale e diverso di città in città.

Per questi spunti ci teniamo, dunque, a ringraziare: Davide Meccariello, Dario Pierazzuoli, Cuocamatta, Chella, Ullix, Ilmondodibetty, Ariel, Claudia, GataLoca, Laura Sardegna, Peppe57 e Zuanne.

Nella terza parte dell'ebook, infine, troverete due **menù di Natale** completi: il primo, a base di pesce, è stato ideato da Lina Sannino, chef di CIRFOOD. Il secondo, pensato per i più piccoli, è stato curato dal Luca Sessa, per molti anni redattore per la rubrica Scuola di Cucina de Il Giornale del Cibo.

1

IL NATALE NELLE REGIONI ITALIANE

La preparazione del menù natalizio è un momento sacro in cui confluisce un sapere (e di conseguenza un sapore) unico.

Secondo le usanze che si tramandano di generazione in generazione, i rituali gastronomici subiscono le personalizzazioni di ogni famiglia.

In questo capitolo troverete, quindi, la vera essenza del Natale Made in Italy.



VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA NATALIZIA: DAL FRIULI A RAGUSA

Natale in Veneto: cucina contadina, tacchinella asburgica e panettone

Non tutti sanno che alcuni tra i piatti tipici della tradizione veneta, come **riso e fagioli** e **risi e bisi** (riso e piselli), nascono come pietanze della tradizione contadina, ma sono stati in seguito adottati anche come consuetudine natalizia.

In particolare, nel trevigiano, riso, patate, cipolla e piselli sono cucinati spesso d'inverno, ma di frequente vengono serviti anche a Natale, insieme al baccalà, rigorosamente accompagnato dalla polenta.

Non sono del tutto svanite nemmeno le tradizioni asburgiche: a Natale, infatti, c'è ancora chi preferisce al cappone la **tacchinella arrosto** accompagnata con il radicchio di Treviso.

Ma proprio nella terra del pandoro, il veronese, c'è chi preferisce il panettone. Tuttavia, in questa città il vero dolce natalizio è il **Nadalin**, vaporoso e leggero panettone modellato a forma di stella, gonfio nel centro e basso ai lati. Dolce che viene preparato in casa per regalarlo a parenti e amici.





Brovada, *muset* e trippe nel Natale friulano

La notte di Natale, è tradizione irrinunciabile in Friuli riscaldarsi con le **trippe in umido**. Una volta usciti dalla messa di mezzanotte, i friulani si spostano nelle osterie aperte fino a tardi, oppure nelle cucine di casa, meglio se attorno allo *spolert*, la stufa in ghisa tipica della tradizione, per condividere il semplice piatto natalizio.

Il giorno successivo, invece, non potrà mancare un altro caposaldo della tradizione culinaria regionale: l'accoppiata ***brovade e muset***, si tratta del musetto del maiale, non troppo dissimile dal cotechino, accompagnato con le rape a colletto viola macerate nelle vinacce. Eh già, una casa friulana si riconoscerà, il giorno di Natale, proprio per via del forte odore della brovada che proviene dalla cucina.

Sapori mitteleuropei nel piatto a Trieste

Stessa Regione, ma tradizioni culinarie molto diverse. A **Trieste**, il menù del 25 dicembre prevede **gnocchi di susini e jota**, una particolare minestra di fagioli, crauti e patate. Le signore della città iniziano a prepararla il giorno della Vigilia, mettendo a bagno i fagioli e cucinando i crauti con sale, pepe e cumino.

Il cuore del pranzo natalizio tipico triestino, però, è il dolce. Niente pandoro o panettone: meglio imbandire la tavola con la **putizza**, una preparazione introdotta - così narrano - da Ferdinando Massimiliano D'Asburgo nel 1864.

Si tratta di una specie di focaccia dolce arrotolata su se stessa e riccamente ripiena di cannella, noce moscata, chiodi di garofano, cioccolato, noci,



pinoli, nocciole, mandorle tostate, uvetta. Talvolta viene aggiunto anche un tocco di rhum.

Dalla tradizione balcanica a quella ebraica, Trieste conferma la sua multiculturalità anche in cucina. Un'alternativa alla putizza è infatti il **presnitz**, tipico dolce triestino di tradizione giudaica ricco di frutta candita, frutta secca e rhum. Questo piatto affonda le sue radici nella storia, infatti, deve il suo nome al “*Preis Prinzessin*”, il premio principessa che ha conquistato a Miramare la prima volta che è stato proposto.

Nella Bassa padana mai lasciare sola la polenta: ecco le stortine

La polenta, diffusa tradizionalmente dalle Marche al Piemonte e in tutta la Pianura Padana, diventa il piattone del Natale nella Bassa padana solo se accompagnato con le stortine, **anguille cotte alla brace** e marinate in aceto. Questi pesciolini, vengono conservati durante l'anno in una scatola, aggrovigliati: per questo prendono il nome di stortine.

A Modena, invece, si preferisce puntare sull'abbondanza: perché rinunciare a lenticchie e zampone, accompagnati da fagioli e purè? Un menù impegnativo e gustoso che viene replicato anche a Capodanno.

Del resto, *melius est abundare quam deficere*, sostenevano già gli antichi Romani.





Dall'Emilia alla Calabria le lasagne cambiano colore

Anche le **lasagne** sono un piatto di rito a Natale, con il delizioso ragù alla bolognese e la besciamella. Rotolando verso sud, però, cambiano e si trasformano.

Nelle **Marche**: diventano **vincisgrassi** che, pur essendo tipici di tutto il periodo delle feste, non possono mancare in un vero menù di Natale. Si differenziano dalla versione tradizionale per il tipo di ragù, più grossolano, e la densità della besciamella, più soda.

Qualche centinaio di chilometri più a sud, in **Molise**: la tradizione rivoluziona le lasagne che conosciamo. La specialità qui è la **sagna in brodo**, timballo di lasagne cotte nel brodo di gallina ed imbottite con uova, pecorino e scamorza, la carne della gallina a tocchetti, il tutto ben inaffiato di brodo e messo in forno.

In Calabria, invece, nelle lasagne non possono mancare salsiccia, carne di maiale, uova, pecorino, caciocavallo e, naturalmente, passata di pomodoro.

**Basilicata: *baccalà i roie manere*
e *foco carricato rainda a ciminera***

Ciò che differenzia la cucina lucana del Natale da quella di tutti i giorni non è l'abbondanza delle porzioni, ma la qualità e varietà dei condimenti. Accanto agli addobbi e al presepe, non può mancare il *baccalà cu' picciliatiedd*. Anche in altre regioni si consuma il *baccalà*, è vero, ma in Basilicata a fare la differenza è, appunto, il condimento: una volta lessato, viene condito con *zafarane* (peperoni cruschi) in pastella, fritti sia con il sale che con lo zucchero. Immaneabile, poi, anche la **frutta secca**, servita a grandi e piccini.

Tradizionalmente erano gli omini gli addetti ai *fashtidd* (in alcune zone chiamati anche *gnummariell*): involtini di carne di agnello ripieni di interiora e avvolti con grasso e alloro. Oggi sono un piatto privilegiato, ma un tempo erano considerati una pietanza povera perché preparata con gli scarti dell'agnello.





La cordula sarda soppianta (a volte) il *porceddu*

Credevate che in Sardegna a Natale si mangiasse il *porceddu*? In realtà c'è un altro secondo della tradizione di cui forse non avete ancora sentito parlare: la **cordula sarda**. In alcune famiglie si mangia anche come antipasto e dà garanzie di sazietà: si tratta dell'intestino dell'agnello, che una volta avvolto su se stesso, viene fatto cuocere in pentola con abbondanti cipolla e piselli.



In Sicilia la scacciata fatta in casa la fa da padrone

Momento tipico del Natale catanese è il banchetto delle scacciate, anche note come impanate nel siracusano e scacce nel ragusano. Si tratta di un lievitato a metà tra il pane e l'impasto della pizza, farcite a piacimento. Non che non si mangino durante tutto il resto dell'anno, ma il 25 dicembre sono fatte rigorosamente in casa. I condimenti possono essere i più vari: broccoli, salsiccia e formaggio tuma, oppure patate, pomodoro, cipolla e salsiccia.

LE RICETTE

Per portare in tavola alcune delle prelibatezze di cui abbiamo parlato e per offrirvi alcuni consigli pratici per arricchire il vostro menù di Natale, abbiamo selezionato **i migliori piatti dal nostro ricettario**, i più apprezzati dai lettori de *Il Giornale del Cibo*.





BACCALÀ CON I CECI ALLA TOSCANA

1. Mettete in ammollo i ceci per 12 ore, quindi scolateli e trasferiteli in una casseruola.
2. Riempite la casseruola con acqua fredda, aggiungete una foglia di alloro e fate cuocere per un'ora e mezzo.
3. Sbucciate uno spicchio d'aglio, mettetelo in padella e fatelo soffriggere con olio d'oliva.
4. Nel frattempo, preparate a parte un trito di cipolla, sedano e prezzemolo: non appena l'olio comincia a sfrigolare, aggiungete il trito aromatico e soffriggete il tutto.
5. Unite i pelati e proseguite la cottura.
6. Quando il sugo inizia a bollire, aggiungete i ceci già cotti e mescolate.
7. Scaldate un bel giro d'olio in un'altra padella; quindi aggiungete le patate tagliate a cubetti e fatele rosolare.
8. Unite le patate arrostate al sugo di ceci e mescolate il tutto.
9. Ora preparate il baccalà: tagliate il pesce a bocconcini e passateli nella farina.
10. A questo punto, friggete i bocconcini in olio extravergine d'oliva.
11. Una volta cotti, trasferite i bocconcini di baccalà nella padella con il sugo e regolate di sale e pepe.
12. Lasciate insaporire il baccalà nel sugo per circa 15 minuti.
13. Servite il baccalà e ceci con una spolverata di prezzemolo e pepe fresco.

Ingredienti

- 800 g di baccalà ammollato
- 250 g di ceci secchi
- 600 g di patate
- 800 g di pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla bianca
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- q.b. di prezzemolo
- q.b. di olio d'oliva extra vergine
- q.b. di peperoncino
- q.b. di sale
- q.b. di pepe



CAPPONE RIPIENO

1. Pulite, svuotate e fiammeggiate il cappone, lavatelo e asciugatelo.
2. Preparate il ripieno con il fegato del cappone, la cervella lavata in acqua corrente e spellata, le animelle bollite e spellate ed il vitello.
3. Tagliate la carne a pezzi unendo il burro, le foglie di alloro, sale e pepe.
4. Unite anche il prosciutto e tritate il tutto con un tritacarne dai fori larghi.
5. Mettete il macinato ottenuto in una terrina capace: unite la panna, il brandy, le uova sbattute, le fettine di tartufo, pepe e sale.
6. Disossate il cappone, apritelo sul tagliere, spruzzate la carne con brandy, sale e pepe.
7. Farcite il cappone con il ripieno, ricomponete la forma e cucitelo bene, avvolgendolo poi con carta oleata imburata ben aderente.
8. Infornate per 2 ore a calore moderato.
9. Una volta cotto, togliete la carta e tagliate a fette.
10. Servite con verdure al burro di contorno.

Ingredienti

- 2 kg di cappone
- 300 g di fesa di vitello
- 300 g di cervella
- 300 g di animella
- 200 g di prosciutto crudo
- 100 g di burro
- 2 uova
- 1 tartufo piccolo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 ml di panna liquida
- 1 bicchierino di brandy
- 2 foglie di alloro
- q.b. di sale
- q.b. di spezie



Ingredienti

- 1 gallina
- 4 - 5 fegatini di pollo
- 4 fette di pancetta
- 1 salsiccia
- 40 g di pangrattato
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 uova
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. di aghi di rosmarino
- q.b. di salvia
- q.b. di prezzemolo
- q.b. di noce moscata
- q.b. di pomodorini
- 1 carota
- q.b. di sedano
- q.b. di cipolla
- q.b. di chiodi di garofano

GALLINA RIPIENA IN BRODO ALLA MANIERA DI CUOCA MATTA

1. Lavate la gallina e fiammeggiate la.
2. Tritate con il frullatore i fegatelli con la pancetta e la salsiccia.
3. Aggiungete il pangrattato, il Parmigiano, gli aghi di rosmarino, la salvia, il prezzemolo, l'aglio sminuzzato, la noce moscata, le uova e poco sale.
4. Riempite la gallina e cucitela con il filo da cucina.
5. Immergetela in un grosso recipiente colmo d'acqua a cui avrete aggiunto la carota, altro prezzemolo, una costa di sedano, una cipolla con due o tre chiodi di garofano conficcati.
6. Fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, 2 ore e mezza avendo l'accortezza di schiumare il brodo.
7. Salate quasi alla fine.

Note della ricetta

Se volete un brodo più leggero, fatelo raffreddare in frigorifero e poi togliete il grasso che si sarà condensato.



Ingredienti

- 1 cavolfiore bollito
- 1 barattolo di giardiniera sottaceto
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 manciate di olive di Gaeta o rosse
- 4 alici sott'olio
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- olio extravergine d'oliva

INSALATA DI RINFORZO NATALIZIA

1. Pulite il cavolfiore avendo cura di separare bene i fiori.
2. Incidete la base del fiore con due tagli incrociati per avere una cottura uniforme.
3. Bollitelo al dente.
4. Scolatelo e conditelo con la giardiniera sottaceto, i capperi, le alici tagliate a pezzetti, le olive snocciolate, l'olio extravergine d'oliva e il prezzemolo.

Ingredienti

per il brodo

- 1,5 lt di brodo di tacchino o pollo
- 150 g di rigaglie di pollo o tacchino
- 3 uova
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- 1 cardo medio
- 300 g di manzo macinato
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 150 g di pecorino abruzzese grattugiato
- 2 dl di olio d'oliva extra vergine
- 1 limone
- q.b. di sale

Per le volarelle

- 200 g di farina
- 1 dl di acqua
- 500 ml di olio d'oliva extravergine per la frittura

Note della ricetta

Il formaggio che accompagna la ricetta dev'essere il **pecorino**: racconta una storia di transumanza. Ha un valore culturale che ha modellato un'intera regione ed è proprio lungo la strada della transumanza che sono nate le prime taverne, le prime chiese, e poi interi villaggi e paesi.

Vino consigliato: **Montepulciano d'Abruzzo**.

BRODO DI CARDI E VOLARELLE

1. Setacciate la farina sulla spianatoia e impastatela con l'acqua fredda.
2. Lavorate l'impasto per 15 minuti, poi avvolgetelo nella pellicola per alimenti e fate riposare per 30 minuti.
3. Tirate una sfoglia abbastanza sottile dalla quale andrete a ritagliare dei quadretti con lato di 1,5 cm.
4. Friggete i quadretti di pasta nell'olio extravergine d'oliva e metteteli da parte.
5. Pulite bene il cardo, togliete i filamenti esterni e la pellicola bianca.
6. Tagliatelo a pezzetti e mettetelo in un tegame con acqua salata e acidulata con il limone, poi lessatelo.
7. Mescolate in una ciotola la carne macinata, 70 g di pecorino grattugiato, 1 uovo e salate.
8. Preparate delle polpettine grosse come un cece e friggetele in olio extravergine d'oliva e burro.
9. Tagliate a dadini le rigaglie e lasciatele soffriggere in olio extravergine e burro. Unite il vino bianco e lasciatelo evaporare.
10. Aggiungete i cardo, dopo averli ben scolati e la conserva di pomodoro che avrete fatto sciogliere in mezzo bicchiere, scarso, di acqua.
11. Versate sui cardo il brodo bollente e le polpettine, poi proseguite la cottura per altri 15 minuti.
12. Sbattete le uova rimaste e versatele a filo nel brodo, mescolando abbastanza velocemente.
13. Servite la zuppa con le volarelle a parte e il resto del pecorino.

2

I DOLCI DEL NATALE ITALIANO

10 DELIZIE REGIONALI
PER SCOPRIRE L'ITALIA

Natale non è Natale se a tavola non ci sono i dolci. Nel periodo delle feste, poi, è ancora più bello stare chiusi in casa, e viziarsi con dolci e coccole insieme ad amici e parenti.

Peraltro, da Nord a Sud, le tradizioni pasticcere natalizie non mancano: per scoprirle abbiamo preparato per voi un dolce viaggio all'insegna delle più invitanti goloserie regionali.

Allargate le cinture!





Lo *Zelten* del Trentino

Partiamo subito dal freddo Trentino Alto Adige che a Natale si scalda con lo ***Zelten***, un dolce a base di frutta secca e canditi impastati con farina di segale e frumento. Rientra nella categoria “pani dolci” e il suo nome deriva dal tedesco “*selten*” che vuol dire “raramente”, e che sta ad indicare la sua sporadica preparazione, che avveniva proprio durante il periodo natalizio.



Il *Mecoulin* della Valle D'Aosta

Se avete sentito freddo, procuratevi qualcosa di veramente pesante perché rimaniamo al Nord. Stavolta però andiamo a bussare alla porta di una casa Valdostana, dove a Natale si mangia il ***Mecoulin***, una sorta di pagnottella dolce a base di farina, latte, uova, panna, burro, lievito, zucchero, uvetta, scorza di limone e rhum da cuocere rigorosamente nel forno a legna.

Molti lo definiscono l'antenato locale del panettone, per via della sua preparazione molto simile a quella del famoso dolce milanese.



In Veneto, si mangiano *Fritole*

”La dev’esser gustosissima, cotta bene e ben levada, un pocheto inzucherada, calda...o freda se volè”. Così l'economista veneziano, Ugo Trevisanato, descrive le

regole per la preparazione della “fritoa”.
Ci spostiamo infatti in Veneto per assaggiare proprio le golose ***Fritole di Natale***, deliziose frittelle la cui pastella è composta da uva, pinoli e rhum. È interessante sapere che venivano preparate solo ed esclusivamente dai “fritoleri” che, per sottolineare questa loro “ufficialità”, nel ‘600 costituirono una vera e propria corporazione.

A Bologna non è Natale, senza il Panone

Spostiamoci verso il centro Italia e facciamo tappa nel Bolognese, dove a Natale si prepara un dolce a base di cioccolato, spezie e frutta candita: il ***panone***. Questo dessert un tempo veniva preparato dalle “zdaure” bolognesi, che con una forza incredibile, e senza l’aiuto di impastatrici elettriche, riuscivano a lavorare a mano un impasto davvero molto duro con dei risultati strepitosi. Oggi, durante il periodo natalizio, lo trovate in tutte le pasticcerie di Bologna e dintorni.

In Toscana, avanti tutta con i Ricciarelli!

Facciamo solo qualche chilometro e andiamo a trovare gli amici toscani, che a Natale si coccolano con i **Ricciarelli** di Siena. Sono biscotti a base di mandorle, zucchero e albume d’uovo che, secondo la leggenda, furono portati in Toscana da Ricciardetto della Gherardesca al ritorno dalle Crociate. Da quel momento in poi, i Ricciarelli sono entrati nelle case di tutti i toscani, che durante il periodo natalizio non possono farne a meno.





La Pizza di Natà, specialità marchigiana

Andando giù, fermata obbligatoria nelle Marche per assaggiare una particolare pizza dolce chiamata appunto **Pizza di Natà**. Si tratta di un classico lievitato, una pasta di pane arricchita con frutta secca, agrumi e frutta candita.

A Napoli, fa 'e struffoli è nu sfizio

A questo punto, il Vesuvio attira la nostra attenzione e non ci si può che fermare a Napoli. È il momento degli **Struffoli**, palline di pasta dalla forma sferica, ricoperte di miele e “diavulilli”, piccolissimi confetti colorati aromatizzati alla cannella.

“A fa 'e struffoli è nu sfizio” recita una filastrocca campana dedicata a questo dolce allegro, colorato e senza tempo.

In Puglia, si va di Carteddate

Arriviamo in Puglia, dove per le feste non possono assolutamente mancare le **Carteddate**, delle coroncine di pasta fritta immerse nel vino cotto o nel miele. Secondo la tradizione, rappresentano le fasce che avvolgevano il bambin Gesù appena nato.

Sardegna papassini

Il nostro viaggio sta per finire, siete troppo pieni? Prima dell'ultima tappa facciamo un salto in Sardegna. Qui, a Natale si mangia il **papassinu nieddu**, dolce tipico di alcuni paesi del Nuorese come Orgosolo, Mamoiada, Gavoi. Il dolce è chiamato *nieddu* (= nero), perché con l'aggiunta dell'*Abbathu*, una bevanda della zona, l'impasto prende un colore molto scuro. Molto simile al pane di sapa, viene preparato secondo diverse ricette che variano da famiglia a famiglia.



Sicilia: insieme al Natale, arriva la Cubàita

Infine, dopo ore di viaggio a pancia piena, eccoci arrivati all'ultima tappa. Siamo in Sicilia Orientale, dove le tradizioni sono dure a morire e ogni famiglia a Natale prepara la ***Giuggiulena*** o **Cubàita**. L'ingrediente principale di questo dolce è il sesamo, che viene versato in una miscela di zucchero e miele caldo, steso su di un piano di marmo, decorato con i "coriandoli", minuscoli confetti di zucchero colorati e infine, tagliato a rombi. Per il suo retrogusto leggermente amarognolo, questo "torrone di sesamo" si distingue da tutte le altre **ricette di torrone artigianale**.





REGIONE CHE VAI TORRONE CHE TROVI

La variante più nota è sicuramente quella di **Cremona**: bianco per la copertura con ostie e per la colorazione della pasta, si presenta croccante, di mandorle o nocciole, intere e tostate, amalgamate in un impasto di miele, zucchero e albume d'uovo montato a neve.

Croccante e friabile è, invece, il **torrone di Bagnara**: il primo ad essere inserito nella lista di prodotti ad **Indicazione Geografica Protetta** nel 2013. Una vera e propria golosità sia nella versione Martiniana sia quello Torrefatto glassato.

C'è anche chi preferisce, a quella croccante, la versione morbida del torrone. Gli appassionati non possono non assaggiare il dolce come preparato a **L'Aquila** dove, per non farsi mancare nulla, sono soliti unire all'impasto anche il cacao.

Orgoglio dei molti pasticceri sparsi nella penisola, il torrone è uno dei dolci più antichi della tradizione. Già conosciuto ai tempi dei Romani e diffuso in tutto il Mediterraneo, oggi ne esistono molte ricette artigianali differenti.

Il Torrone delle Isole

In **Sardegna** sono rigorosamente tradizionali anche gli strumenti utilizzati nella preparazione: la ricetta, infatti, prevede che gli ingredienti vengano mescolati in *su cheddargiu* (paiolo in rame) sulla *forredda* (fornello costruito in mattoni). Dopo almeno quattro ore di lavorazione, il torrone è pronto.

La caratteristica più particolare?

Non viene adoperato lo zucchero.

DAL PAN DE TON AL PANETTONE

Torrone, Ricciarelli, Panone sono sì dolci tipici, ma a Natale, in qualsiasi parte d'Italia, in tavola dev'esserci per forza il Re dei dolci natalizi: il **Panettone**. Da sempre scandisce l'arrivo del Natale e la sua comparsa sugli scaffali dei grandi supermercati ci introduce nell'atmosfera natalizia.

Ma come nasce il Panettone? Sono due le storie che vantano maggior credito: la prima narra di **Messer Ughetto degli Atellani** che, innamorato di **Algisa**, bellissima figlia di un fornaio, si fece assumere dal padre di lei come garzone e, per incrementare le vendite, provò a inventare un dolce: impastò farina, uova, burro, miele e uva sultanina. Fu un successo incredibile e tutti vollero assaggiare il "**Pan de Ton**" (da Toni, il padre di **Algisa**).

La seconda storia narra, invece, delle gesta del cuoco al servizio di **Ludovico il Moro**: questi fu incaricato di preparare un sontuoso pranzo di Natale a cui erano stati invitati molti nobili del circondario, ma il dolce, dimenticato nel forno, quasi si carbonizzò. A quel punto Toni, un piccolo sguattero, propose una soluzione: aveva preparato un dolce con quanto rimasto in dispensa (farina, uova, burro, cedro e uvetta). Il dolce fu servito e tutti furono entusiasti e al duca, che voleva conoscere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò il segreto: «L'è 'l pan del Toni». Da allora è il "**pane di Toni**", ossia il "**panettone**".



RICETTE DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE

Dopo avervi fatto ingolosire, è ora di prendere in mano terrine, stampi e fruste per cucinare i dolci tradizionali. Le ricette che vi proponiamo sono tratte dal ricettario de *Il Giornale del Cibo*: dal Trentino alla Sicilia, i nostri lettori hanno aperto i quaderni delle ricette e ci hanno regalato i loro personalissimi consigli di cucina.





Ingredienti

- 5 uova
- 125 g di zucchero
- 500 g di farina
- 125 g di burro
- 1 bustina di lievito
- 200 g di fichi secchi
- 50 g di noci
- 50 g di uvetta
- 50 g di pinoli
- 50 g di nocciole
- 1 bicchiere di Rhum
- 50 g di canditi misti
- 1 manciata di mandorle pelate
- q.b. di canditi
- q.b. di latte

ZELTEN TRENINO

1. Tagliate i fichi secchi e metteteli in una ciotola con le noci, le nocciole, i pinoli, l'uvetta, i canditi, 60 g di zucchero e il rhum. Lasciate riposare per almeno 12 ore.
2. Montate le uova con lo zucchero rimasto.
3. Unite il burro fuso, la farina con il lievito e la frutta secca che avrete precedentemente aromatizzato con il rhum.
4. Versate il composto in uno stampo (possibilmente a forma di stella), spennellate con il latte e decorate con le mandorle pelate e i canditi.
5. Infornate il tutto per circa un'ora.



Ingredienti

- 500 g di farina
- 40 g di zucchero
- 30 g di uva sultanina
- 30 g di uva passa
- 30 g di pinoli
- 30 g di lievito di birra
- q.b. di latte
- 2 uova
- scorza di limone
- q.b. di rum
- q.b. di olio d'oliva
- 1 pizzico di cannella

LE FRÌTOLE VENETE

1. Sminuzzate il lievito in una terrina e scioglietelo con un po' di latte tiepido; mescolatelo poi assieme a uova, zucchero, cannella e limone.
2. Aggiungete farina, sale e tanto latte tiepido, in modo da ottenere una pastella densa.
3. Sbattete l'impasto per una ventina di minuti, poi incorporate il rum e aggiungete all'impasto l'uva e i pinoli.
4. Riscaldare l'olio in padella e con un cucchiaio bagnato d'acqua prendete la massa a cucchiariate e friggetele nell'olio.



Ingredienti

- 500 g di farina
- 250 g di zucchero
- 200 g di uva sultanina
- 150 g di mandorle pelate
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di mostarda bolognese
- 100 g di miele
- 50 g di pinoli
- 50 g di scorza d'arancia candita
- 30 g di cacao amaro
- 350 ml di latte
- 50 ml di vino bianco
- 1 bustina di lievito

IL PANONE BOLOGNESE

1. In una ciotola, impastate farina, latte, zucchero, uva sultanina (precedentemente ammorbidita in acqua tiepida), cioccolato fondente a pezzetti, cacao amaro, mostarda, miele vino, scorza d'arancia a pezzetti, due terzi delle mandorle pelate e due terzi dei pinoli.
2. Mescolate accuratamente e poi lasciate riposare l'impasto per un paio d'ore.
3. Poi aggiungete il lievito, setacciandolo, e amalgamate tutto bene.
4. Versate l'impasto in uno stampo (meglio se rettangolare) ben imburrato, e decorate con le mandorle e i pinoli rimanenti.
5. Cuocete in forno per circa un'ora a 180°.



Ingredienti

- 600 g di Farina 00
- 4 uova
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 80 g di burro
- 1 bicchierino di liquore
- Strega
- 1/2 limone
(scorza grattugiata)
- un pizzico di sale
- q.b. di olio di arachidi.

per condire e decorare

- 400 g di miele
- q.b. di confettini colorati
- q.b. di confettini
cannellini
- 100 g di arancia candita
- 100 g di cedro candito
- 50 g di zucca candita

LA RICETTA ORIGINALE STRUFFOLI NAPOLETANI

1. Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro ed impastate aggiungendo le uova, il tuorlo, il burro, lo zucchero, la buccia grattugiata di mezzo limone, il bicchierino di liquore ed un pizzico di sale. Una volta ottenuto un composto omogeneo, dategli la forma di una palla e lasciatela riposare per mezz'ora circa.
2. Trascorso il tempo del riposo, lavorate l'impasto brevemente con poca farina e dividetelo in palline grandi come arance, da cui poter ricavare, lavorando su un piano infarinato, tanti cilindri spessi un dito. Tagliateli a pezzetti di circa 1 cm. da disporre, senza sovrapporli, su un telo infarinato.
3. Al momento di friggerli, utilizzate un setaccio per scuotere gli struffoli in modo da eliminare la farina in eccesso.
4. Friggetene pochi alla volta in abbondante olio bollente: prelevateli quando sono ben dorati, quasi coloriti. Sgocciolateli e depositateli ad asciugare su carta da cucina per assorbire l'eventuale olio in eccesso.
5. Fate sciogliere il miele a bagnomaria in una pentola abbastanza capiente, toglietela dal fuoco e unite gli struffoli fritti, rimescolando delicatamente fino a quando non si saranno completamente impregnati di miele.
6. Versate quindi nella pentola con gli struffoli ed il miele anche la metà dei confettini e della frutta candita tagliata a pezzettini e rimescolate nuovamente.
7. Prendete quindi il piatto di portata e posizionatevi al centro un bicchiere di vetro (servirà per facilitare la formazione del buco centrale), disponendo gli struffoli intorno a questo, in modo da ottenere la forma di una ciambella.
8. Poi, a miele ancora caldo, prendete i confettini e la frutta candita restante e spargete il tutto sugli struffoli tentando di ottenere un effetto omogeneo.
9. Quando il miele si sarà solidificato (servirà mezz'ora circa), togliete delicatamente il bicchiere dal centro del piatto e servite gli struffoli.



I PAPASSINI NERI (PAPASSINU NIEDDU)

1. Versate la farina sulla spianatoia, formate un incavo e aggiungete l'acqua, il miele e l'olio, amalgamando bene il tutto fino ad ottenere un impasto sodo.
2. Aggiungete l'uva passa ammollata e strizzata, le noci tritate grossolanamente o mezze intere e le mandorle.
3. Unite i semi di finocchio e l'abbathu, e lavorate bene l'impasto.
4. Prendete il composto e preparate i papassini tagliandoli a forma di rombo
5. Ungete una teglia con olio e farina e posizionatevi i papassini.
6. Copriteli con un canovaccio umido e metteteli a riposare tutta la notte.
7. Il giorno dopo, cuocete i papassini a 180° per 15 o 20 minuti se sono piccoli, 20 o 30 minuti se sono grandi (per controllare la cottura, consiglio di fare sempre la prova dello stecchino). Appena sono cotti, tirateli fuori dal forno e spennellateli con altro abbatu, decorando poi con noci e mandorle.
8. Infornate di nuovo, a fuoco spento o accendendo il grill per pochi minuti, in modo da asciugare l'abbathu.
9. Spegnete e lasciate riposare tutto il giorno. Consumate i papassini a partire dal giorno successivo, si conservano in una scatola di latta.

Ingredienti

- 500 g di semola
- 250 g di farina di tipo 0
- 200 g di uva passa
- 150 g di mandorle
- 150 g di noci
- 100 g di miele sardo
- 6 cucchiaini di abbatu
- 2 cucchiaini di olio di lentischio, o olio evo delicato
- 2 cucchiaini di semi di finocchio selvatico o a piacere
- q.b. di acqua
- q.b. di abbatu per la copertura
- q.b. di noci per la decorazione
- q.b. di mandorle per la decorazione



Ingredienti

- 1 kg di semi di sesamo
- 600 g di miele
- 300 g di zucchero
- 250 g di mandorle ben tostate

Note della ricetta

La cubàita va conservata in luogo fresco e asciutto: come tutti i croccanti, infatti, è **nemica dell'umidità**.

LA CUBÀITA

1. Sciogliete il miele e lo zucchero sul fuoco in un tegame e versate i semi di sesamo e le mandorle.
2. Mescolate in maniera continuativa con un cucchiaio di legno fino a quando il composto non raggiunge l'ebollizione.
3. Non appena sarà ben amalgamato, versatelo su un piano (in genere di marmo, ma va bene anche una comune spianatoia) ben umido e spianatelo immediatamente con il mattarello, anch'esso umido, fino a formare uno strato dello spessore di circa 1 cm.
4. Prima che il croccante si rapprenda raffreddandosi, tagliatelo in forme regolari (a rombi, a quadratini, a listelli rettangolari).



Ingredienti

- 500 g di miele
- 500 g di mandorle
sgusciate e tostate
- 2 albumi
- ostie di pasticceria

IL TORRONE SARDO

1. Procuratevi un tegame dal fondo pesante, versatevi il miele e mescolatelo con il cucchiaino di legno, incorporandovi gli albumi a fuoco dolce.
2. Continuate a mescolare delicatamente e con pazienza, per almeno 4 ore. Per verificare la consistenza, versate un po' del composto in un bicchiere d'acqua fredda: se non si scioglie, vuol dire che il torrone è pronto.
3. Aggiungete quindi le mandorle, mescolate ancora con cura e amalgamate bene.
4. Foderate con l'ostia degli stampi regolari formando dei panetti, ricopriteli con le ostie di pasticceria e lasciateli raffreddare.



Ingredienti

l'impasto del primo giorno

- 180 g di farina manitoba
- 85 ml di acqua a temperatura ambiente
- 75 g di lievito madre
- 45 g di zucchero
- 45 g di burro morbido
- 2 tuorli d'uovo

l'impasto del secondo giorno

- 140 g di zucchero
- 120 g di burro
- 110 g di uvetta
- 90 g di farina manitoba
- 8 g di miele
- 6 cl di latte
- 4 g di sale
- 2 g di malto
- 2 tuorli d'uovo
- 1 baccello di vaniglia

IL PANETTONE

PRIMO GIORNO

1. Sbattete i tuorli con lo zucchero ed aggiungete, poco alla volta, l'acqua e il lievito a pezzetti.
2. Unite quindi la farina setacciata e impastate, a velocità media, per circa 10 minuti.
3. Aggiungete all'impasto il burro morbido, fatelo assorbire e trasferite l'impasto in una grande ciotola unta di burro.
4. Fate riposare in un luogo tiepido per almeno 10 ore, e cioè fino a quando l'impasto non sarà triplicato.

SECONDO GIORNO

5. In un recipiente mescolate insieme il latte, lo zucchero, il miele, i tuorli, il malto e i semi della vaniglia.
6. Montate il tutto ed unite il sale solo verso la fine.
7. Aggiungete a questo punto la farina setacciata e la massa del primo impasto, quello preparato il primo giorno, facendo amalgamare il tutto.
8. Unite il burro morbido a pezzetti, fatelo assorbire e unite infine l'uvetta ammollata in acqua tiepida e strizzata.
9. Trasferite il tutto in una ciotola grande e unta e lasciate riposare per circa 30 minuti.
10. Formate una palla regolare e trasferitela al centro del pirottino di carta o dello stampo per panettone.
11. Lasciate lievitare in un luogo tiepido attendendo che l'impasto abbia raggiunto il bordo dello stampo (sono necessarie circa 6 ore).
12. Incidete a croce la superficie del panettone, ponete al centro una noce di burro e infornate a 200°C per i primi 10 minuti e a 180°C per i successivi 50 minuti.
13. Verificate la cottura, toglietelo dal forno e quindi inserite sul fondo, da parte a parte, un ferro da calza per far raffreddare il panettone completamente capovolto.



Il panettone

3

MENÙ DI NATALE PER GRANDI E PICCINI

IL MENÙ A PROVA DI CHEF

Oltre ad essere un'attesa occasione per portare in tavola la tradizione, il pranzo di Natale è un buon pretesto per stupire amici e parenti sfoggiando piatti gourmet.

Per quest'anno, la nostra scelta cade su un sofisticato menù a base di pesce: ad idearlo per noi è stata Lina Sannino, Chef CIRFOOD.





ANTIPASTO

ZUPPETTA DI FAGIOLI COCO, ZENZERO E FRUTTI DI MARE

Ingredienti

- 250 g di fagioli coco
- 250 g di orzo
- 200 g di cozze
- 200 g di vongole veraci
- 1 carota
- 1 peperone rosso
- 1 aglio
- zenzero
- q.b. di olio EVO
- q.b. di timo
- q.b. di sale

1. In un litro e mezzo d'acqua cuocete i fagioli coco a fuoco lento per circa un'ora e mezza.
2. Fate una brunoise di verdure con la carota, il sedano e il peperone.
3. Soffriggete in una pentola capiente l'olio e l'aglio contuso, che poi andrete ad eliminare. Unite le verdure, fatele rosolare e unite i fagioli lessati alla loro acqua di cottura.
4. Quando l'acqua bolle, aggiungete l'orzo.
5. In una padella con un filo d'olio, cuocete prima le vongole. Una volta aperte, tenete il liquido di cottura in un recipiente e i frutti di mare in un altro. Ripetete la stessa operazione per le cozze.
6. Filtrate il liquido di cottura dei molluschi ed unitelo alla zuppa.
7. Separate il frutto delle vongole e delle cozze dalla loro conchiglia (tenendone qualcuna intera per la guarnizione del piatto).
8. Quando la zuppa sarà quasi pronta, unite i frutti di mare e lo zenzero grattugiato, e salate a vostro gusto.
9. Servite la zuppetta in terrine di coccio, guarnite con qualche cozza e vongola con guscio e un rametto di timo.

Difficoltà: *Media*



Tempo di preparazione: *1 ora*



Tempo di cottura: *40 min.*



Ingredienti

- 420 g di spaghetti integrali
- 300 g di pomodorini
- 150 g di bacon
- 500 g di gamberi
- q.b. di olio EVO
- q.b. di sale
- q.b. di brandy
- q.b. di coriandolo
- bisque di gamberi

per la *bisque*

- 100 g di burro
- carapaci di gamberi
- q.b. di brandy
- q.b. di erbe aromatiche (facoltative)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 50 g di concentrato di pomodoro
- 1,5 lt d'acqua

Difficoltà: *bassa*



Tempo di preparazione: *2 ore*



Tempo di cottura: *20 min.*



PRIMO

SPAGHETTI INTEGRALI CON BACON, GAMBERI E POMODORINI

1. Come prima operazione, pulite i gamberi, togliete il carapace facendo attenzione a non staccare la testa e la coda.
2. Con l'ausilio di un coltellino, fate un'incisione sul dorso del gambero, in questo modo individuate l'intestino e sfilatelo molto delicatamente.
3. Tenete i carapaci da parte che serviranno per fare la *bisque*.
4. A questo punto, preparate la *bisque* di gamberi:
 - a. Sciogliete il burro in un pentolino, unite i carapaci dei gamberi puliti, la cipolla e l'aglio, fate rosolare e sfumate il tutto con il brandy, aggiungete le erbe aromatiche.
 - b. Sciogliete in un pochino d'acqua il concentrato di pomodoro e unitelo in pentola, aggiungendo l'acqua. Cuocete per circa 2 ore, facendo ridurre il tutto di 2/3.
 - c. Con l'ausilio di un colino, filtrate il composto, schiacciando bene i carapaci. In questo modo, si ottiene la *bisque*. Salate solo se necessario.
5. In una padella con un filo di olio EVO, mettete il bacon tagliato alla julienne, finchè non diventa croccante.
6. Unite i pomodorini mondati e tagliati a metà. Cuocete per circa 6 minuti.
7. Prendete un'altra padella dove aggiungere dell'olio EVO e portare a temperatura. Fate rosolare i gamberi e sfumate con il brandy, salando leggermente.
8. Unite due composti per ottenerne uno unico che servirà per condire gli spaghetti integrali.
9. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente per poi saltarla nel sugo a fuoco vivo. A questo punto, aggiungete la *bisque* di gamberi, necessaria per dare cremosità al piatto.
10. In un piatto da portata, impiattate la porzione di spaghetti integrali e guarnite con coriandolo tritato e, se volete dare un'ulteriore nota di freschezza, con una grattugiata di limone non trattato.



Ingredienti

- 6 filetti di orata di circa 200 g cad.
- 150 g di mandorle pelate
- 150 g di pistacchi
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- q.b. di olio EVO
- q.b. di timo fresco

per le verdure

- 2 zucchine medie
- 2 peperoni rossi e gialli
- 1 carota
- q.b. di timo fresco
- q.b. di sale

Difficoltà: *media*



Tempo di preparazione: *1 ora*



Tempo di cottura: *30 min.*



SECONDO

CONO DI FILETTO DI ORATA CROCCANTE ALLE MANDORLE E PISTACCHI RIPIENO DI VERDURINE

FILETTI DI ORATA

1. Mettete le mandorle e i pistacchi in forno, preriscaldato a 170°C, per circa 6 minuti. Una volta pronti, raffreddate e macinare.
2. Prendete i filetti, fate tre piccole incisioni sul dorso di ciascuno, per evitare che si arriccino durante la cottura.
3. Passate, a questo punto, i filetti di orata nelle mandorle e i pistacchi tritati, profumati con del timo fresco.
4. Prendete una teglia e ponete su di essa un foglio di carta da forno. Adagiate sulla teglia i filetti di orata, dandogli una forma di cono. Salate, pepate e aggiungete un filo di olio.
5. Infornate e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 8-9 minuti.

JULIENNE DI VERDURE

6. Lavate e asciugate bene le verdure.
7. Tagliatele alla julienne avendo l'accortezza di tenerle separate per tipologia, per rispettare i loro tempi di cottura.
8. Prendete una padella, dove versare un filo di olio EVO, e avviate ogni singola cottura.
9. Salate e pepate quanto basta. Unite le verdure e profumatele con del timo fresco.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Prendete il piatto da portata, adagiate il cono di orata inserendo all'interno le verdure saltate in padella. Aggiungete un filo di olio e qualche fogliolina di timo fresco.



Ingredienti

- 500 g di panna fresca
- 100 g di zucchero a velo
- 250 g di torrone bianco (morbido)
- 5 fogli di colla di pesce (gr.20)
- q.b. di Pan di spagna
- q.b. di Maraschino

per la crema

- 2 tuorli d'uovo
- 70 g di zucchero semolato
- 60 g di farina
- 250 g di latte fresco

Difficoltà: *Media*



Tempo di preparazione: *1 ora*



Tempo di cottura: *20 min.*



DOLCE

IL DOLCE TORRONCINO

CREMA

1. Montate le uova e lo zucchero, unite la farina e continuate a montare.
2. Fate bollire il latte, aggiungete il composto di uova, zucchero e farina.
3. Mescolate con l'aiuto di una frusta facendo attenzione ai grumi.
4. A bollore raggiunto, spegnete.
5. Unite la colla di pesce, dopo averla lasciata ammorbidire in acqua.
6. Lasciate raffreddare la crema.
.....
7. Tritate il torrone e lasciatelo ammorbidire nel Maraschino.
8. Montate la panna con lo zucchero a velo.
9. Unite tutti gli ingredienti, avendo l'accortezza di amalgamarli bene.
10. Tagliate delle fettine di pan di spagna dello spessore di circa 1 cm e bagnatele leggermente nel Maraschino.
11. Foderate uno stampo da plumcake con il pan di spagna, versate il composto al torroncino e chiudete con un altro strato di pan di spagna.
12. Lasciate riposare nel frigo per qualche ora.

COMPOSIZIONE DEL DOLCE

Togliete dallo stampo il dolce, tagliate delle fette di circa 2 cm. Prendete un piatto da portata, adagiate le fette di dolce e guarnite a fantasia.

MENÙ DI NATALE PER I PIÙ PICCOLI

Le vacanze di Natale per i genitori rappresentano un'occasione per passare del tempo insieme ai figli, giocando e sperimentando nuovi divertimenti in cucina, magari con l'obiettivo di far mangiare loro anche le verdure o altri ingredienti che normalmente non gradiscono.

Come? **Giocando con il cibo.**

Vediamo dunque come portare in tavola gli Scarponi di Babbo Natale, le Stelle candide di neve, tanti alberelli decorati e l'omino di pan di zenzero grazie al menu per bambini pensato per *Il Giornale del Cibo* da **Luca Sessa**.





Ingredienti

- 4 würstel di pollo
- q.b. di formaggio spalmabile



STIVALI DI NATALE

1. Tagliate i würstel a metà nel senso della lunghezza e quindi in 3 parti di ugual misura.
2. Mettete a scaldare una padella antiaderente e cuocete i würstel per 2 minuti.
3. Togliete dal fuoco, lasciateli raffreddare ed unite 2 pezzi, ad angolo retto, per formare uno stivale, fissandoli con uno stuzzicadenti lungo.
4. Completate con un po' di formaggio spalmabile sulla parte superiore dello stivale e servite.



STELLE DI NATALE RIPIENE DI RICOTTA

1. Preparate la pasta, versando la farina a fontana sul piano di lavoro ed incorporando al centro l'uovo.
2. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare mezz'ora in frigo.
3. Stendete la pasta, ritagliate delle stelline, versate al centro di ognuna un cucchiaino di ricotta e chiudere con un'altra stellina.
4. Cuocete le stelline in abbondante acqua salata.
5. Nel frattempo, sciogliete in una padella il burro con la salvia.
6. Scolate le stelline, versatele nella padella, mantecate velocemente, aggiungete una spolverata di parmigiano e servire.

Ingredienti

Pasta

- 100 g di farina 0
- 1 uovo

Ripieno

- 250 g di ricotta
- q.b. di burro
- q.b. di salvia
- q.b. di Parmigiano



Ingredienti

- 4 filetti di salmone fresco (400 g di circa)
- 4 fette di pane
- 1 uovo
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- q.b. di Parmigiano grattugiato
- q.b. di farina
- 1 uovo
- q.b. di pangrattato

POLPETTE DI SALMONE

1. Tritate il salmone al coltello, riducendolo in pezzi molto piccoli.
2. Prendete la mollica del pane e lasciatela in ammollo nell'acqua fredda per 5 minuti, quindi strizzatela e aggiungetela al salmone trasferito in una ciotola.
3. Mettete nell'impasto l'uovo, un pizzico di sale, il pepe ed un po' di parmigiano grattugiato.
4. Lavorate gli ingredienti per amalgamarli, quindi formate le polpette e passatele prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine, nel pangrattato.
5. Cuocete le polpette per un minuto al massimo immergendole in un pentolino con olio di arachidi caldo.
6. Scolate, mettete su un piatto con tovaglioli di carta per assorbire l'eventuale olio in eccesso e servite.



Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 1 albume
- 150 g di zucchero a velo
- 150 g di miele
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato

BISCOTTI PAN DI ZENZERO

1. Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, le spezie, il bicarbonato ed infine il burro freddo tagliato a pezzi.
2. Aggiungete il miele ed impastate il tutto per ottenere l'impasto, quindi unite l'uovo e continuate a lavorare per avere una consistenza omogenea.
3. Fate riposare l'impasto, avvolto nella pellicola, per 1 ora circa, quindi stendetelo fino ad uno spessore di mezzo centimetro.
4. Ricavate i biscotti utilizzando le apposite forme, riponeteli su una teglia rivestita con carta da forno.
5. Cuocete a 180°C per 10-12 minuti, fino a quando risulteranno dorati.
6. Montate a neve ferma l'albume, incorporando poco alla volta lo zucchero a velo, ponete la glassa ottenuta in una sac a poche e decorate a piacere i biscotti.



Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 3 g di lievito di birra
- 300 ml di passata di pomodoro
- olio extravergine di oliva
- q.b. di sale
- q.b. di origano
- q.b. di Parmigiano grattugiato

PIZZA A FORMA DI ALBERO DI NATALE

1. Versate sul piano di lavoro la farina a fontana ed amalgamate l'acqua nella quale avrete sciolto il lievito.
2. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, lasciatelo lievitare per 3 ore in una ciotola unta con olio extravergine e coperta con un canovaccio umido.
3. Prendete l'impasto, stendetelo, e con uno stampo a forma di alberello ritagliate i vari pezzi, sistemandoli su una teglia rivestita con carta da forno.
4. Versate la passata di pomodoro precedentemente condita con sale, origano ed olio e cuocete per 15 minuti in forno a 250°C.
5. Un paio di minuti prima della fine della cottura spolverate con il formaggio grattugiato, quindi lasciate leggermente raffreddare e servite.

IMMAGINI

[Copertina] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-decoration-cookies-on-whit-background-115787164>

[Pagina 5] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/panettone-322345208>

[Pagina 6] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/zelten-sweet-typical-trentino-alto-adige-359591609>

[Pagina 6] [Al centro] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/italian-pasta-vincisgrassi-chicken-giblets-beef-1956124483>

[Pagina 6] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/bowl-healthy-kale-white-bean-soup-190666961>

[Pagina 7] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/italian-rice-peas-risi-e-bisi-506118079>

[Pagina 8] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/polish-beef-tripe-soup-330043349>

[Pagina 8] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/presnitz-typical-sweet-trieste-consisting-rolled-1885525234>

[Pagina 9] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/broiled-eel-297684884>

[Pagina 10] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/italian-lasagna-on-square-plate-589155119>

[Pagina 11] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/codfish-sea-salt-bay-leaf-oregano-531977569>

[Pagina 12] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/cooking-pork-91966952>

[Pagina 12] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/traditional-food-sardina-called-panadas-1888677811>

[Pagina 13] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-recipe-naples-italy-called-insalata-1858064959>

[Pagina 13] [Al centro] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/salt-cod-chickpeas-tomatoes-roman-281591015>

[Pagina 13] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/surprise-waiting-family-on-christmas-table-166606214>

[Pagina 14] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/salt-cod-chickpeas-tomatoes-roman-281591015>

[Pagina 15] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-new-year-table-roast-stuffed-1253931844>

[Pagina 16] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/stuffed-chicken-breast-salad-sundried-tomato-175179182>

[Pagina 17] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/insalata-di-rinforzo-christmas-specialty-179316647>

[Pagina 19] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/panettone-traditional-italian-dessert-christmas-close-1541920325>

[Pagina 19] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/delicious-italian-festive-torrone-nougat-hazelnuts-254847541>

[Pagina 20] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/zelten-sweet-typical-trentino-alto-adige-359591609>

[Pagina 20] [Al centro] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-fruitcake-powdered-sugar-fir-tree-2083423960>

[Pagina 20] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/fried-sweet-pastry-fritters-known-fritule-113247805>

[Pagina 21] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/traditional-christmas-panone-bologna-italy-italian-1584950344>

[Pagina 21] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/almonds-pastries-typical-italian-christmas-sweets-527248105>

[Pagina 22] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/neapolitan-pastry-called-struffoli-little-shortcrust-1881567058>

[Pagina 23] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/traditional-sardinian-sweets-papassini-selective-focus-283853147>

[Pagina 23] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/sweet-snack-cyprus-sesame-seeds-honey-320213294>

[Pagina 24] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/closeup-tray-different-turron-polvorones-mantecados-237828985>

[Pagina 25] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/dough-typical-italian-christmas-sweet-panettone-1857935800>

[Pagina 25] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/panettone-on-board-merry-christmas-tree-1861494376>

[Pagina 26] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/small-balls-pastry-fried-dipped-honey-122544598>

[Pagina 26] [Al centro] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/fried-sweet-pastry-fritters-known-fritule-113247805>

[Pagina 26] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-cake-panettone-decorations-145427482>

[Pagina 27] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/zelten-sweet-typical-trentino-alto-adige-359591609>

[Pagina 28] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/fried-sweet-pastry-fritters-known-fritule-113247805>

[Pagina 29] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/traditional-christmas-panone-bologna-italy-italian-1584950344>

[Pagina 30] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/struffoli-dough-balls-honey-traditional-dessert-1285817293>

[Pagina 31] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/traditional-sardinian-sweets-papassini-selective-focus-272359535>

[Pagina 32] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/sweet-snack-cyprus-sesame-seeds-honey-320213294>

[Pagina 33] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/nougat-229900096>

[Pagina 33] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/almond-nuts-cinnamon-sticks-fir-tree-1559603447>

[Pagina 34] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/traditional-homemade-christmas-panettone-bread-italian-349489850>

[Pagina 35] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-cake-panettone-decorations-145427557>

[Pagina 36] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/filet-sea-bass-baked-crust-herbs-287616161>

[Pagina 36] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-tree-shaped-pizza-cherry-tomatoes-350181521>

[Pagina 37] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/vegetable-cream-soup-beans-spicy-oil-1912184902>

[Pagina 39] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/filet-sea-bass-baked-crust-herbs-287616161>

[Pagina 40] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/slices-nougat-122934433>

[Pagina 41] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/cheerful-toddler-girl-hat-holding-plate-232517971>

[Pagina 41] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-cookies-jar-on-wooden-background-332410271>

[Pagina 42] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/dry-sausage-cut-half-bowl-on-324893810>

[Pagina 42] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/bowl-cream-cheese-sour-dip-sauce-320175677>

[Pagina 43] [In alto] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/homemade-ravioli-spinach-garlic-raw-ingredients-581258833>

[Pagina 43] [In basso] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/ready-christmas-baking-cookie-cutters-on-526150492>

[Pagina 44] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/salmon-fish-meatballs-on-cucumber-stripes-444243661>

[Pagina 45] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/christmas-cookie-on-wooden-background-337234121>

[Pagina 46] <https://www.shutterstock.com/it/image-photo/pizza-shape-christmas-tree-118573291>



**Iscrivetevi alla nostra
newsletter e seguiteci sui
canali social per rimanere
sempre aggiornati!**

