

Menu di Natale 01

BIGNÈ SALATI

Ingredienti per 8 persone:

24 bignè pronti di media grandezza,
250 g di salsiccia,
250 g di ricotta,
3 cucchiaini di burro,
3 cucchiaini di marsala secco
sale,
pepe.

Per la salsa:

80 g di Grana Padano grattugiato, 50 g di burro,
4 cucchiaini di latte,
1 tuorlo,
1 cucchiaino di pepe rosa in grani,
una spolverata di pepe.

Eliminate la pelle dalla salsiccia, schiacciate la polpa con una forchetta incorporando la ricotta sbriciolata. Sciogliete in un tegame 1 cucchiaino di burro, insaporite la salsiccia con la ricotta. Bagnate con il Marsala, fate evaporare mescolando con la forchetta.

Lasciate raffreddare.

Ungete una pirofila con il bordo basso con 2 cucchiaini di burro. Tagliate il fondo dei bignè con un coltello seghettato.

Riempiteli con il ripieno preparato, chiudete ogni bignè con il fondo tolto.

Tenete i bignè riempiți al fresco fino al momento della composizione e cottura finale. Sistemateli quindi in una pirofila di forma rotonda e disponeteli in modo da formare una piccola piramide.

Fate la salsa: fondete il burro a bagnomaria. Versate il grana.

Unite il latte e insaporite con il pepe; mescolate. Lasciate che il formaggio fonda senza smettere di mescolare.

Unite uno alla volta i tuorli, sempre mescolando.

Continuate fino a quando la salsa diventerà fluida.

Versate la salsa sui bignè.

Cospargete sulla superficie il pepe rosa.

Mettete la pirofila nel forno e fate gratinare con la salsa 15 minuti.

Servite dopo 5 minuti.

RISO RIPIENO AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

500 g di riso,
500 g di polpa di manzo in un pezzo,
250 g di concentrato di pomodoro,
120 g di pecorino,
50 ml di vino bianco secco,
1 cucchiaino di pinoli,
1 cucchiaino di uvetta,

1 spicchio di aglio,
200 g di formaggio fresco tipo ricotta (o tuma),
1 pizzico di zucchero,
20 g di pangrattato,
50 ml di olio di oliva extravergine,
2 uova,
1 spolverata di pepe,
2 cucchiaini di sale grosso,
2 pizzichi di sale fino.

Sbucciate l'aglio.

Versate in un tegame 4 cucchiaini di olio, unite lo spicchio d'aglio (potete anche sbucciarlo ed eliminare il germoglio verde).

Fate insaporire 2 minuti, fino a quando ha preso colore.

Eliminatelo.

Disponete nel tegame la carne, rosolatela da tutte le parti, 5 minuti.

Bagnatela con il vino, lasciatelo evaporare.

Fate sciogliere in una ciotola il concentrato di pomodoro in 1/2 litro di acqua, mescolate.

Versate il concentrato nella casseruola, poi unite altra acqua, fino a coprire la carne a filo.

Salate e cuocete la preparazione a fuoco dolce 90 minuti.

Controllatela di tanto in tanto e rigiratela per ottenere una cottura il più possibile uniforme.

Mettete l'uvetta in una ciotola, copritela con abbondante acqua tiepida.

Lasciatela ammorbidire almeno 15 minuti.

Portate a bollore 2 litri di acqua in una pentola.

Salatela con il sale grosso.

Buttate il riso, mescolate subito con un cucchiaino.

Lasciatelo cuocere 17 minuti, o 1 minuto in meno di quanto indicato sulla confezione.

Mescolatelo di tanto in tanto per evitare che i chicchi si incollino tra loro.

Scolatelo al dente.

Raccoglietelo in una ciotola.

Grattugiate il pecorino.

Rompete le uova in una tazza, sbattetele con una forchetta 1 minuto.

Unite il pecorino al riso, tenetene da parte 2 cucchiaini.

Mescolate gli ingredienti con un cucchiaino per distribuire il formaggio uniformemente.

Aggiungete le uova, mescolate per amalgamare gli ingredienti.

Tenete da parte.

Scolate la carne, appoggiatela su un tagliere.

Lasciatela intiepidire, tagliuzzatela con un coltello a lama ben affilata.

Raccoglietela in una ciotola, aggiungete 1 tazza di fondo di cottura.

Scolate l'uvetta, strizzatela, asciugatela, tamponandola con carta da cucina.

Aggiungetela alla preparazione di carne, unite i pinoli, mescolate il condimento.

Regolate il sapore aggiungendo lo zucchero, mescolate.

Accendete il forno a 170°.

Riprendete il riso, aggiungete 1 tazza di fondo di cottura della carne.

Mescolate per insaporire uniformemente.

Se necessario aggiungetene ancora 1/2 bicchiere: la preparazione deve risultare abbastanza morbida.

Ungete una teglia con l'olio rimasto.

Cospargete il fondo e le pareti con metà pangrattato.

Fate uno strato con 2/3 di riso, rivestite il fondo e le pareti con uno spessore di 2 cm.

Versate al centro nel foro rimasto il condimento preparato, mescolato con la ricotta a pezzetti.

Coprite la superficie con il riso rimasto, compattate la preparazione, cospargete con il pangrattato e il pecorino rimasti.

Infornate la teglia 60 minuti.

Sfornate la preparazione.

Lasciate riposare qualche minuto.

Sformate la preparazione di riso su un piatto da portata.

Servite subito ben caldo.

COTECHINO AL VINO CON DOPPIO PURÈ

Ingredienti per 4 persone:

1 cotechino da 600 g,
1 cipolla,
400 g di vitello in una fetta unica,
80 g di prosciutto crudo affettato,
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
1/2 l di lambrusco,
3 mestoli di brodo di carne.

Per i purè:

80 g di burro,
250 g di lenticchie rosse decorticate,
250 g di fave secche,
1/2 dl di latte,
1/2 bicchiere di vino bianco,
1 cucchiaino di semi di cumino,
1 rametto di rosmarino,
sale,
pepe.

Lasciate a bagno il cotechino per 30 minuti in acqua fredda, asciugatelo e bucatene la pelle con uno stecchino. Avvolgetelo in un telo e trasferitelo in una pentola.

Coprite con abbondante acqua fredda, portate a bollore, abbassate la fiamma, affinché l'acqua frema soltanto, e lessatelo per 1 ora.

Scolatelo e spellatelo.

Stendete la fetta di vitello sul tagliere, spianatela leggermente con il batticarne e salatela, copritela con il prosciutto, adagiatevi il cotechino e arrotolatela.

Legate la carne completamente con spago da cucina in modo da chiudere anche le due estremità.

Fate appassire nell'olio extravergine la cipolla affettata finemente, unite la carne e fatela rosolare per qualche minuto a fiamma sostenuta.

Bagnate con il vino e il brodo leggermente salato e fate cuocere a fuoco lento per 1 ora. Affettate il polpettone e servitelo caldissimo accompagnato dal sugo di cottura ristretto e abbastanza denso, con i due purè.

Per preparare i purè: sciacquate le lenticchie e lessatele per 1 ora abbondante, scolatele e passatele al mixer insieme agli aghi di rosmarino.

Trasferite in un tegame con 80 g di burro e il latte e fate addensare mescolando per 10 minuti, salate e pepate.

Tenete a bagno le fave per 3 ore, quindi lessatele per 1 ora abbondante e passatele al mixer insieme al cumino.

Fate addensare per 10 minuti a fuoco lento con il burro rimasto e il vino, al termine salate.

TRONCHETTO DI NATALE

Ingredienti per 6 persone:

150 g di cioccolato bianco,
100 g di farina 00,
100 g di zucchero,
1,5 dl di panna fresca,
5 uova,
3 cucchiaini di latte,
120 g di cocco disidratato,
1 cucchiaio di rum,
cocco fresco a fettine.

Sgusciate 3 uova separando i tuorli dagli albumi; aggiungete ai tuorli lo zucchero e montateli fino a ottenere un composto chiaro; incorporate la farina fatta scendere da un setaccio.

Montate a neve i 3 albumi e amalgamateli al composto.

Foderate una placca con carta da forno, versatevi il composto, stendetelo in un rettangolo e cuocetelo in forno a 180° per circa 20 minuti: deve rimanere chiaro.

Sfornatelo, appoggiatelo sopra un altro foglio di carta da forno, capovolgete la placca e staccate la carta utilizzata in cottura.

Arrotolate subito la pasta e lasciatela raffreddare.

Montate altri 2 albumi e, a parte, la panna molto fredda.

Fate fondere il cioccolato con il latte e il rum, toglietelo dal fuoco e incorporatevi gli albumi e la panna.

Srotolate la pasta, spalmatela con 2 terzi della crema e arrotolatela ancora.

Spalmate il rotolo con la rimanente crema e mettetelo in frigo per 2-3 ore.

Prima di servirlo, cospargetelo con il cocco disidratato, tagliate via 2 pezzi di 3-4 cm alle estremità e applicateli ai lati.

Guarnite con il cocco fresco.