

Menu di Natale 02

PATÈ AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

400 g di arrosto di vitello freddo,
100 g di prosciutto crudo più 12 fette,
250 g di burro,
mezzo bicchiere di marsala secco,
crostini di pane,
sale,
pepe.

Tritate l'arrosto di vitello e il prosciutto e frullate tutto quanto alla massima velocità con il burro morbido e il marsala secco, fino a ottenere un composto a grana molto fine: regolate di sale e pepate.
Foderate uno stampo da plum cake da un litro con un foglio di pellicola; allineate le fette di prosciutto sul fondo e le pareti dello stampo, facendole debordare.
Riempite lo stampo con il composto, premetelo bene, copritelo con le fette di prosciutto debordanti e con la pellicola e fate raffreddare in frigo per mezza giornata.
Sformate, il patè su un piatto di portata e servitelo a fette con i crostini di pane caldi.

ROTOLO RAGÙ E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

200 g di polpa di vitello,
burro,
50 g di salsiccia,
1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
1 dl di vino bianco,
400 g di spinaci,
30 g di grana grattugiato,
200 g di farina 2 uova,
sale,
pepe.

Rosolate la polpa di vitello tritata in una casseruola con una noce di burro la salsiccia; unite la salsa di pomodoro, il vino bianco, sale e pepe; cuocete a fuoco basso per 40 minuti.
Pulite gli spinaci, lavateli e cuoceteli a vapore; strizzateli, tritateli, insaporiteli in una padella con una noce di burro e il grana grattugiato.
Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale; stendete la pasta in una sfoglia rettangolare sottile, copritela con il ragù e gli spinaci, entrambi freddi, e arrotolatela. Avvolgete il rotolo in un telo, legatelo alle estremità con uno spago e lessatelo in acqua bollente salata per 30 minuti.
Servitelo a fette, cosperso con abbondanti burro fuso e grana.

FARAONA RIPIENA

Ingredienti per 4 persone:

una faraona,
200 g di risotto allo zafferano,
150 g di salsiccia,
150 g di carne di maiale,
80 g di pancetta a fette,
burro,
olio,
cannella,
sale,
pepe,
rosmarino,
salvia,
brodo.

Mescolate il risotto allo zafferano freddo con la salsiccia sbriciolata, la carne di maiale tritata, un pizzico di cannella, sale e pepe.

Pulite la faraona, lavatela, asciugatela e salatela e pepatela dentro e fuori; riempitela con il composto preparato e cucire l'apertura con ago e filo; fasciatela con la pancetta e legatela con lo spago.

Rosolate la faraona in una casseruola (che possa andare anche in forno) con una noce di burro e un filo d'olio; bagnatela con poco brodo, profumatela con rosmarino e salvia, copritela e cuocetela a fuoco basso per un'ora. Poi passate la faraona sotto il grill per 10 minuti per farla dorare.

PANETTONE IN COPPA

Ingredienti per 6 persone:

800 g di panettone,
burro,
zucchero a velo,
3 arance,
3 mandarini,
3 mapo,
8 dl di crema pasticciera,
rametti di ribes.

Tagliate il panettone a fette spesse circa 2 cm e fatele dorare da entrambi i lati, poche alla volta, in una padella con poco burro; man mano appoggiatele su un foglio di carta da forno e cospargetele di zucchero a velo.

Pelate al vivo le arance, i mandarini e i mapo, conservando qualche scorzetta; separate gli spicchi e privateli della pellicina residua; pulite le scorzette della parte bianca e tagliatele a filetti.

Profumate la crema con il succo di mezza arancia.

Disponete a strati le fette di panettone in una grossa coppa, inframmezzandole con la crema, gli spicchi e le scorzette di agrumi; guarnite con rametti di ribes e tenete in frigo per almeno un'ora prima di servire.

Invece di saltare le fette di panettone con il burro, potete tostarle per pochi minuti in forno a 180°.