

Menù di Natale



Alex Li Calzi Anna Rita Granata Barbara Benetti Federica Gianelli
Germana Busca Luisa Orizio Marianna Pascarella
Monica Pannacci Valentina Tozza Viviana Dal Pozzo

Testi e foto:

- Alex Lì Calzi
- Anna Rita Granata
- Barbara Benetti
- Federica Gianelli
- Germana Busca
- Luisa Orizio
- Marianna Pascarella
- Monica Pannacci
- Valentina Tozza
- Viviana Dal Pozzo

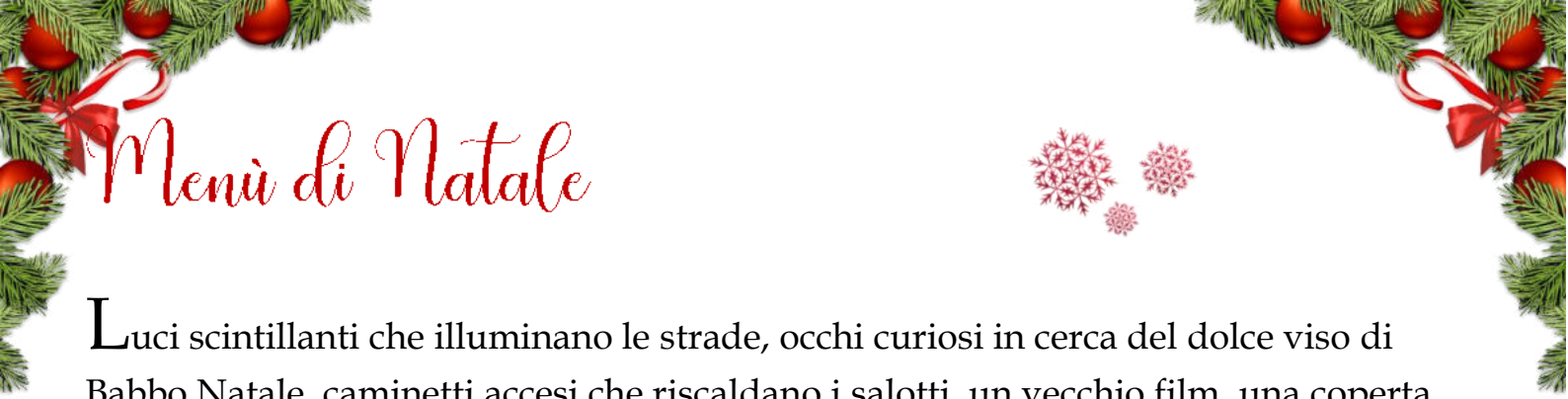


Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero, per tutti i Paesi.

Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco e altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta dell'autore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.





Menù di Natale



Luci scintillanti che illuminano le strade, occhi curiosi in cerca del dolce viso di Babbo Natale, caminetti accesi che riscaldano i salotti, un vecchio film, una coperta, una cioccolata calda e tutta la magia che le feste di Natale portano con sé.

Natale è davvero un periodo magico, di quelli che riescono a trasportare nel mondo del buonumore anche i più scettici! Probabilmente è per molti l'unica occasione per incontrare amici e parenti dopo un intero anno, per trascorrere del tempo con la propria famiglia o con le persone care, che la routine contribuisce a farci trascurare.

E i momenti di convivialità si sa, sono sempre la scusa giusta per farci scoprire qualche nuova ricetta, per avvicinarci ai fornelli, per riscoprire il piacere di preparare con le proprie mani dolci manicaretti per il piacere di tutti i nostri ospiti.

Ecco perché abbiamo pensato di regalarvi, in occasione di questo Natale, che finalmente ci vede un po' "alleggeriti" da tanti timori e restrizioni con i quali conviviamo ormai da troppo tempo, un ricco e-book dedicato alle festività.

Tre menù, a tema mare, monti e vegetariano e una ricchissima carrellata di dolci, per tenervi compagnia da Natale a Capodanno!

Che possa essere lo spunto per proporre un menù sfizioso, per trascorrere un pomeriggio in casa, per preparare un magnifico dolce e per regalare con il cuore un piatto fatto con amore.

Che arrivi nelle vostre case (e nelle vostre cucine) tutto il nostro affetto!

Alex, Anna Rita, Barbara, Federica, Germana,

Luisa, Marianna, Monica, Valentina, Viviana



Alex Li Calzi

c f

“L'Orso in Cucina, la felicità è servita!”

Curioso e appassionato, l'Orso in Cucina si muove tra i sapori delle sue radici siciliane e le suggestioni delle terre di Provenza, passando per Germania e Stati Uniti: il risultato è una cucina colorata e senza confini, che vuole sperimentare, ma ama gli ingredienti della tradizione italiana.

La **pagina Facebook**, nasce nel marzo 2016, e a piccoli passi prende forma ed acquista visibilità, fino ad arrivare dopo poco più di un anno e mezzo a quasi 6000 follower.

Durante questo percorso, ha seguito dei corsi di cucina presso l'Accademia Marchesi, del celebre maestro a Milano, e presso la Scuola della Cucina Italiana.



Anna Rita Granata c f p y

“Timoniere di un mondo tutto suo. Credete sia un caso che il suo blog si chiami ‘On the clouds’?”

Anna Rita, o più semplicemente Anna ha 33 anni, ma ne dimostra 18 (e non solo fisicamente). Vive in provincia di Napoli, anzi come lei stesso dice: “ci abita in provincia di Napoli, poiché vive in un mondo tutto suo fatto di sogni leggeri come le nuvole. Credete sia un caso che il suo blog si chiami “On the clouds”? No, assolutamente. Ha un negozio d'abbigliamento e ci lavora a tempo pieno per almeno 8 ore al giorno. Avrà anche bisogno di evadere dai pensieri creando un escamotage, non pensate? Ed eccola qua, timoniere di questo mondo tutto suo, dove non ci sono regole se non quella di condividere solo cose belle e semplici passando dai viaggi, al lifestyle fino ad arrivare nella sua cucina dove nascono tante ricette da condividere con chi ama...e non solo! Vi aspetta sul suo blog “**AnnaOnTheClouds**” per condividere con voi una fetta di ordinaria quotidianità.



Barbara Benetti

c f p y

“Se l’ho fatto io lo puoi fare anche tu”

Barbara è una food blogger Veneta e nel suo blog *“Cucino per Passione”* si trovano ricette facili alla portata di tutti tanto che il suo motto è *“Se l’ho fatto io lo puoi fare anche tu”*.

È sposata e ha due figli ormai grandi. Ha deciso di fare della sua passione - la cucina - un blog, tutto per caso e senza immaginare che ora sarebbe diventato un lavoro. Appassionata di cucina fin da bambina, quando si divertiva a giocare e pasticciare con acqua e farina, poi pian piano ha iniziato a realizzare i primi dolci e i primi piatti.



Federica Gianelli

c f p t

“Costruire con colori, forme e consistenze creando piatti tanto sani e golosi quanto belli da guardare è il gioco più entusiasmante che ci sia”

Ciao! Sono Federica ma ormai tutti mi chiamano *“Papilla Monella”*, che è il nome del mio **blog di cucina** ma anche il mio soprannome preferito.

Se ti stai chiedendo il perché di un nome tanto bizzarro beh, presto detto: Papilla perché le papille gustative sono il nostro passaporto nel mondo dei sapori e del gusto. Monella perché gli ingredienti...sono il mio parco giochi preferito!

Con costanza e tanto studio ho trasformato il mio hobby in un lavoro a tempo pieno che mi permette di divulgare il messaggio che mi sta più a cuore di tutti: siamo ciò che mangiamo.

Quindi scegliamo sempre la qualità in tavola, serviamo i nostri piatti con grazia e bellezza e non dimentichiamo mai di cucinare con amore e passione!



Germana Busca

c f p y

“Blogger e musicista ma soprattutto appassionata di cucina, di mani sporche di farina e di profumo di torta!”

Mi chiamo Germana Busca, alias “Mamma Gy” sui social, amo la mia famiglia compresa tutta la mia squadra di “pelosi”. Sono una musicista ed insegnante, ma la mia passione più grande che ormai è diventata un lavoro, è la cucina che mi accompagna fin dall'infanzia, quando guardavo mio nonno fare la pasta per i giorni di festa. Ho cominciato presto a mettere le mani nella farina per giocare e poi per aiutare. Amo creare ricette per riunire la mia famiglia cercando sempre un tocco di creatività gusto ed estetica.

Sul mio blog “*Le Ricette di Mamma Gy*” potete trovare ricette semplici per tutta la famiglia ma con presentazioni originali e gustose, pizze e focacce, dolci per la merenda e la colazione e tante ricette sfiziose salvacena!



Le ricette di mamma Gy

www.lesuccedemammagy.com



Luisa Orizio

c f p y

“Non so cucinare...eppure vengono tutti a cena da me!”

Food Blogger genovese di “*Allacciate il Grembiule*”, mamma di Bb, moglie di Simone e con un cagnolino di nome Cookie. Cresce in una famiglia tutta dedicata alla cucina dalle nonne alle zie mentre lei non ha preso in mano una padella fino al giorno del matrimonio.

Per sopravvivenza sua e della sua famiglia si è dovuta rimboccare le maniche o, come dice lei, si è dovuta “allacciare il grembiule” e provare a cucinare ricette facili, veloci, salvavita che le hanno cambiato la vita e che da qualche anno condivide con voi sul suo blog e sui canali social dove non mancano disastri e incidenti di vita quotidiana.

Il suo tallone di Achille? il caffè con la moka...una vera e propria maledizione della sua famiglia...chissà se un giorno ci riuscirà



Allacciate il Grembiule



Marianna Pascarella c f p y

“Food Blogger e Ingegnere che ama sperimentare nuovi piatti ogni giorno!”

Grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo è da quando era bambina, da quando ha iniziato a sporcarsi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticci, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la sua creatività, per creare qualcosa che incantasse occhi e palato e che facesse comprendere quello che voleva trasmettere anche senza parlare.

Convinta che la cucina sia anche sperimentazione, costanza, pazienza e perseveranza, ed è proprio questo quello che cerca di trasmettere, ai suoi bambini, ai suoi amici e a tutti voi.

Porta avanti la sua passione dal lontano 2006 condividendo le sue creazioni sul sito [RicetteDalMondo.it](https://www.ricettedalmondo.it)



Monica Pannacci

c f p y

“Se non ci metti il cuore non vale”

Monica è di origine umbra, inguaribile romantica e sognatrice, mamma sempre di corsa con la passione per la cucina, la lettura, la musica e la MotoGP.

Approda su GialloZafferano nel 2016 con il suo blog *“RicetteDelCuoreBlog”* che parla di ricette veloci e colorate, anche senza nichel.

Il suo motto, in cucina come nella vita è: *“Se non ci metti il cuore non vale”*.



Valentina Tozza

c f p t

“Il mio sogno nel cassetto? Trasmettere passione alle persone, aiutarle a capire che con l’amore si arriva ovunque, amore per le proprie passioni: crederci sempre e non mollare mai!”

Valentina Tozza, alias *“la cucina che vale”*, cucina piatti facili e veloci, alla portata di tutti, sempre con l’effetto wow. Ha la testa fra le nuvole, ma... niente paura: trova sempre tutto e, in un attimo, tira fuori dal cilindro una ricetta top!

Il suo blog è online dal 2011, ma ha trasformato la sua passione in lavoro 3 anni fa lasciando il posto fisso e lanciandosi nel meraviglioso mondo del web e dei social.

Ha 42 anni ma non li dimostra, è matta e simpatica (lo dicono gli altri!), adora le sfide, imparare, ascoltare, e pensa che nella vita non si arrivi mai.



Viviana Dal Pozzo

c f p y

“Friggitrice seriale di melanzane, amante della pizza, di ricette della tradizione e di piatti Rustichic”

Viviana è siciliana Inside e veronese d'adozione e pensa che la vita sia come l’acqua: *“prende la forma del recipiente in cui la poniamo”*.

Il recipiente siamo noi a sceglierlo, e in effetti è quello che ha fatto con la sua vita, cambiando città e lavoro per realizzare i suoi sogni.

Cucina e fotografa per rendere ancora più bella la sua vita, che splende grazie ai suoi bambini e al suo Gp.

Segui le sue creazioni sul blog *“Cosa ti preparo per cena”*.





I nostri Menù

Menù di terra

Radichie al forno con speck e zafferano

Passatelli in brodo

Polpette di ricotta al sugo

Menù di mare

Rotolini di salmone affumicato con Philadelphia e avocado

Paccheri al ragù di polpo

Spiedini di gamberi

Menù vegetariano

Mini babà con crema di robiola e pomodori secchi

Cacio e pepe rosa al radichie con crumble ai pistacchi

Camembert al forno con miele e noci

Dolci

Brownies di Natale

Budino al cioccolato bianco

Candele dolci di Natale

Croccante di mandorle

Crostata fiore con curcuma e confettura

Meringata alla mandorla con arance caramellate

Millefoglie chantilly e fragoline

Mini Panettoni con gocce di cioccolato e caramello salato

Rotolo red velvet

Torta Angelica

Franchetto di salame cioccolato e ganache cioccolato

Radicchio al forno con speck e zafferano



Alzi la mano chi, durante le Feste, non pone particolare attenzione agli antipasti. Per me sono sempre stati il momento più importante di pranzi, cene e cenoni: sedermi a tavola e venire deliziata da piccole portate originali e golose è una delle sensazioni che preferisco in assoluto :)



15 min.



20 min.



4 persone

Ingredienti

Per la crema allo zafferano:

500 ml di latte di soia
40 ml di olio extravergine d'oliva
40 g di farina 1
2 bustine di zafferano in polvere
Sale
Noce moscata

Per completare:

50 g di noci sgusciate
50 g di nocciole
2 cespi piccoli di radicchio di Treviso IGP tardivo
80 ml di olio extravergine d'oliva
8 fette fini di speck
8 rametti di ribes
Sale
Pepe
Origano fresco

Preparazione

- ① Iniziare dalla crema di zafferano: scaldare bene l'olio, aggiungere la farina e mescolare con una frusta a mano fino a quando la farina inizierà a colorarsi. A questo punto versare il latte, aggiungere il sale e lo zafferano e portare a bollore mescolando fino a quando la crema inizierà ad addensare - serviranno circa 5 minuti.
- ② Versare la crema nella pirofila e tenere da parte. Tritare a coltello noci e nocciole e stenderle sullo strato di crema ricoprendola.
- ③ Tagliare i cespi di radicchio a metà e poi in quarti, preparare la vinaigrette mescolando tra loro olio, sale e pepe e irrorare bene ogni quarto di radicchio aiutandosi con un pennello. Arrotolare su ogni quarto di radicchio due fette di speck.
- ④ Disporre tutti i quarti nella pirofila e inforna in forno statico già caldo con funzione grill per 8 minuti, sfornare e decorare con bacche di ribes e foglioline aromatiche.
- ⑤ Gustare il tuo delizioso radicchio al forno con speck e zafferano in tutta la sua bontà!



Note

Se per comodità preferisci preparare questo antipasto con anticipo esegui tutti i passaggi ma aspetta ad adagiare i cespi di radicchio già bardati sulla crema. Scaldi la crema da sola ricoperta con la frutta secca per cinque minuti in forno già caldo, poi adagia i cespi bardati e inforna nuovamente per 8 minuti in modalità grill!



Passatelli in brodo



I passatelli sono un piatto tipico dell'Emilia Romagna realizzato con una base di uova, pangrattato e Parmigiano. Sono una delle minestre della cucina regionale più amate dagli italiani, semplice da preparare, sostanziosa e perfetta per scaldare le serate invernali.



3 min.



2 ore e 30 min.



4 persone

Ingredienti

130 g di pangrattato
120 g di Parmigiano reggiano grattugiato
3 uova grandi
Scorza grattugiata di 1 limone
500 ml di brodo di carne
Noce moscata
Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Mettere in una ciotola capiente Parmigiano e pangrattato e formare un foro a fontana. Al centro del forno rompere le uova ed unire la scorza di limone, sale e noce moscata.
- ② Mescolare dapprima con una forchetta poi con le mani.
- ③ Trasferire il composto su una spianatoia e lavorarlo fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto (se necessario aggiungere pangrattato).
- ④ Avvolgere l'impasto nella pellicola da cucina e lasciarlo riposare almeno 2 ore! Questo è un passaggio fondamentale altrimenti quando li metterete nel brodo si romperanno tutti!
- ⑤ Realizzare delle palline con l'impasto dei passatelli e schiacciarle all'interno di uno schiaccia patate in modo da formare i passatelli.
- ⑥ Fare cuocere i passatelli nel brodo finché non vengono tutti a galla poi spegnere il fuoco, coprire la pentola e lasciarli riposare nel brodo per circa 3 minuti.

Note

Per prepararli ci vorrebbe un attrezzo particolare il "ferro per i passatelli", ma potete provare a prepararli in casa anche con uno schiacciapatate.



Polpette di ricotta al sugo



Le polpette di ricotta al sugo sono un secondo piatto molto gustoso, perfetto per chi segue una dieta vegetariana o da servire per una cena in compagnia. Sono leggere, facili da preparare e così buone che piacciono a tutti!



20 min.



10 min.



10 polpette

Ingredienti

250 g di ricotta vaccino da banco frigo
3 fette di pane raffermo (circa 60 g)
1 uovo grande
50 g di pecorino romano grattugiato (o grana padano)
2 cucchiaini di pan grattato
300 ml di passata di pomodoro
1 spicchio di aglio
Un filo di olio evo
Sale e pepe

Preparazione

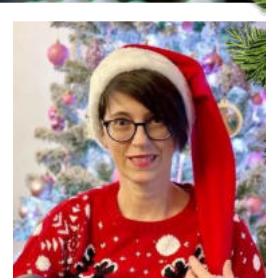
- ① Mettere in ammollo il pane raffermo.
- ② Nel frattempo preparare il sugo riponendo la passata in un tegame e aggiungendo l'aglio, un pizzico di sale e un filo di olio evo.
- ③ Lasciare restringere per circa 10 minuti coperto.
- ④ Strizzare il pane e aggiungere la ricotta, il pan grattato, l'uovo, il formaggio, sale e pepe.
- ⑤ Amalgamare il tutto con le mani fino a formare un composto omogeneo. Se necessario aggiungere un altro cucchiaino di pan grattato.
- ⑥ Formare delle polpette non troppo grandi e aggiungerle al sugo di pomodoro.
- ⑦ Lasciare cuocere a fiamma bassa per 15 minuti. Si raccomanda di non girarle durante la cottura!
- ⑧ Servite calde e fumanti.



Rotolini di salmone affumicato con Philadelphia e avocado



Un delizioso antipasto non ha bisogno cottura e si prepara in pochi minuti è perfetto anche in un buffet o per accompagnare uno sfizioso aperitivo con amici o parenti.



0 min.



5 min. + 2 ore di riposo



20 rotolini

Ingredienti

100 g di salmone affumicato
100 g di Philadelphia
50g di avocado
q.b. di semi di sesamo

Preparazione

- ① Iniziare a preparare i rotolini salmone e Philadelphia, con questa dose di salmone si riesce a preparare circa due filoncini che si andranno poi a tagliare a rondelle. In un piano mettere un pezzo di pellicola trasparente che servirà anche per aiutarsi poi ad arrotolare il tutto.
- ② Mettere sulla pellicola uno strato di salmone formando circa un quadrato di misura 20x20, sovrapponendo leggermente le fette.
- ③ Stendere sopra alle fette di salmone uno strato di formaggio spalmabile. Tagliare l'avocado a metà, tagliarlo poi a fette e ricavare dei bastoncini con la polpa.
- ④ Aggiungere al centro l'avocado e arrotolare il tutto aiutandosi con la pellicola che si userà poi anche per chiudere il rotolino ben stretto.
- ⑤ Proseguire in questo modo anche con il restante salmone e formaggio spalmabile. Riporre i rotolini in frigorifero per almeno 2 ore.
- ⑥ Dopo il riposo, riprendere dal frigorifero i rotolini, tagliarli a rondelle di 1 o 2 centimetri ed aggiungere dei semi di sesamo sulla superficie.
- ⑦ Servire subito i rotolini salmone e Philadelphia o conservarli coperti in frigorifero.



Paccheri al ragù di polpo



Un primo piatto ricco e gustoso, che profuma di mare. Con questo sugo vellutato ed avvolgente i mezzi paccheri sono il formato di pasta perfetto. dimenticavo prepara un bel po' di pane, perché alla fine la scarpella sarà d'obbligo.



0 min.



2 ore



4 persone

Ingredienti

1 Kg di polpo
350 g di mezzi paccheri
50 g di concentrato di pomodoro
300 ml di passata di pomodoro datterino
50 ml di vino bianco
1 carota
1 costa di sedano
1/2 cipolla rossa
2 foglie di alloro
1 spicchio di aglio
Peperoncino
Sale e pepe
Olio

Preparazione

- ① Tagliare a brunoise le verdure.
- ② Tagliare a rondelle il polpo.
- ③ Prendere una casseruola capiente, irrorare con olio e fare soffriggere le verdure, l'aglio e l'alloro. Quando saranno imbiondite, aggiungere i tocchetti di polpo.
- ④ Sfumare con il vino ed una volta evaporato, aggiungere il concentrato di pomodoro. Chiudere con coperchio la casseruola e fare cuocere per 20 minuti. Trascorso questo tempo, aggiungere la passata di pomodoro e regolare di sale e pepe. Far cuocere ancora per 1 ora circa. Quando il polpo sarà tenero, aggiungere peperoncino a piacere e far asciugare il sugo senza coperchio a fiamma media per 10 minuti.
- ⑤ Lessare la pasta e condire, saltando in padella.



Spiedini di gamberi



Gli spiedini di gamberi sono un secondo di pesce facilissimo e veloce da preparare. Perfetti per la tavola delle Feste, sono sfiziosi e leggeri.



-



2 ore



4 persone

Ingredienti

84 gamberi (vanno bene le code di gambero o mazzancolla)

Pane grattugiato

1 limone

Olio extravergine d'oliva

1 ciuffo di prezzemolo

Sale

Preparazione

- ① Pulire i gamberi (o le code di mazzancolla, molto più economiche dei gamberi e gamberoni e abbastanza grandi da rendere lo spiedino appetitoso), staccando la testa, le zampette e la coda e sfilare il carapace (la buccia).
- ② Incidere sul dorso e sfilare il filo intestinale (quello nero). Sciacquare sotto il getto di acqua e tamponare con carta assorbente.
- ③ Mettere i gamberi in una ciotola e condirli con sale, olio, succo di limone e prezzemolo tritato finemente. Si può anche far marinare una mezz'oretta, saranno più saporiti.
- ④ Spolverizzare i gamberi con del pane grattugiato, ne serviranno circa 4 cucchiaini e infilare 7 gamberi per ogni spiedino di legno.
- ⑤ Disporre gli spiedini di gamberetti sulla leccarda rivestita di carta da forno, irrorare con olio extra vergine di oliva e infornare a 200°C in forno ventilato preriscaldato, per circa 6/8 minuti.
- ⑥ Sfornate e servire su un letto di lattughino e qualche fetta di limone.



Mini babà con crema di robiola e pomodori secchi



Sono una versione mini e vegetariana del tradizionale babà rustico napoletano. Un antipasto da offrire in occasione di un pranzo speciale, ma anche un'idea gustosa per arricchire un buffet per una cena con gli amici, e la scelta vincente per un brunch o un aperitivo.



20 min.



1 ora + 6 ore di riposo



13 mini babà

Ingredienti

300 g di farina manitoba
150 ml di latte
2 uova
50 g di burro (ammorbidito)
1/2 cucchiaino di zucchero
6 g di lievito di birra (fresco)
30 g di parmigiano (grattugiato)
1 cucchiaino di sale
Pepe

Per Farcire:

300 g di robiola
Pomodori secchi
Granella di pistacchi
Sale
Pepe

Preparazione

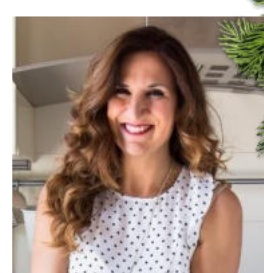
- ① Sciogliere il lievito di birra nel latte a temperatura ambiente e aggiungere anche lo zucchero. Mescolare bene per sciogliere tutto completamente. Nella ciotola della planetaria riunire la farina e le uova, aggiungete il latte nel quale si è sciolto il lievito ed avviare la lavorazione, utilizzando l'impastatrice planetaria munita di gancio. Lavorare bene l'impasto, spegnendo più volte la macchina e ribaltando l'impasto, per avere una maglia glutinica perfettamente sviluppata.
- ② Aggiungere il burro, fare dei pezzi piccoli e unirli poco alla volta, facendo assorbire bene ogni pezzo, prima di unire il successivo. Quando si è terminato con il burro unire il parmigiano, il sale e del pepe macinato al momento. Lavorare ancora qualche minuto.
- ③ Trasferire poi l'impasto in una ciotola di vetro capiente, imburrata. Coprire con la pellicola per alimenti e lasciare lievitare in un luogo riparato, come il forno spento con la luce accesa, per 4 ore circa, o fino al raddoppio del volume. Quando l'impasto è lievitato riprenderlo, trasferirlo sulla spianatoia e staccarne dei pezzi di circa 50-60 gr, strozzandolo (come si fa con la mozzarella), cercare di pirlarlo per arrotondarlo. Ungersi le mani (o bagnatele) per poter maneggiare l'impasto.
- ④ Spruzzare degli stampini per babà con uno staccante e sistemarvi le palline che man mano si otterranno. Quando si saranno riempite tutte le formine riporre i babà a lievitare ancora nel forno con la luce accesa, ancora per 1 ora circa. L'impasto dovrà arrivare al bordo. Poi infornare i babà in forno statico preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti circa. Si potrà fare la prova stecchino per essere certi della cottura. Sforare e lasciarli raffreddare (per raffreddarli più velocemente si possono estrarre dagli stampini e trasferirli su una gratella).
- ⑤ Quando i babà sono freddi preparare una crema al formaggio lavorando la robiola con sale e pepe (si possono aggiungere anche spezie o aromi).
- ⑥ Tagliare i babà a metà, oppure tagliare uno spicchio. Mettere la crema in una tasca da pasticciere e farcire i babà. Completare con dei pomodori secchi tagliati a striscioline e della granella di pistacchio.

*Lacio e pepe rosa al radicchio
con crumble di pistacchi*



Questa raffinata cacio e pepe è una rivisitazione del grande classico romano in chiave chic.

Il pepe rosa dona una nota speziata molto aromatica e l'uso del radicchio rosso tardivo trevigiano e dell'oro verde siciliano rendono raffinato e colorato il piatto.



5 min.



20 min.



4 persone

Ingredienti

360 g di Spaghetti
160 g di Pecorino romano
grattugiato
200 g di Radicchio trevigiano
1 cucchiaino di pepe rosa

Per il crumble di pistacchi:

40 g di pistacchi
1 cucchiaino e mezzo di
pangrattato
1 cucchiaino di olio evo

Preparazione

- ① Mettere a bollire abbondante acqua salata per la cottura degli spaghetti. Tagliare in quarti il radicchio.
- ② Mettere due cucchiaini di olio in una padella antiaderente e far rosolare il radicchio a fuoco medio, due minuti per lato. Appena il radicchio si sarà leggermente raffreddato, affettarlo. Avendolo cotto pochi minuti, l'interno rimarrà croccante.
- ③ Preparare il crumble di pistacchi tritando grossolanamente i pistacchi in un mixer.
- ④ Mettere in una padella un cucchiaino di olio evo, un cucchiaino e mezzo di pangrattato e la granella di pistacchi e tostare per 2/3 minuti a fiamma moderata, fino a quando si sentirà il profumo di pistacchi tostat.
- ⑤ Mettere il pecorino in una ciotola, possibilmente di metallo. Tritare il pepe rosa in un mixer e aggiungerlo al pecorino.
- ⑥ Quando alla pasta rimarranno gli ultimi due minuti di cottura, aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta nella ciotola del pecorino, e con una frusta, ridurlo in crema.
- ⑦ Scolare la pasta, tenendo da parte una tazza di acqua di cottura, versare la pasta nella ciotola e aggiungere il radicchio. Mescolare bene, regolando la morbidezza con qualche cucchiaino di acqua di cottura.
- ⑧ Servire con il crumble di pistacchi e per decorazione qualche foglia di radicchio cruda tagliata sottile.



Camembert al forno con miele e noci



Questa ricetta è deliziosa e perfetta per tutte le occasioni, lo puoi servire con crostini di pane o, come ho fatto io con delle patate al forno oppure semplicemente bollite. Basta solo accendere il forno e il gioco è fatto!



30 min.



10 min.



4 persone

Ingredienti

2 camembert rotondi
2 cucchiaini di miele
10 noci
1 kg di patatine rosse piccole
(o patate normali)
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione

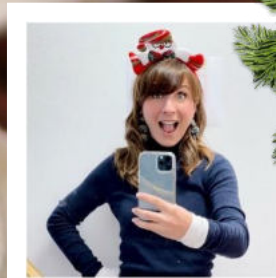
- ① Mettere i camembert in due piccole pirofile da forno.
- ② Con un coltellino togliere la parte superiore delle buccia e mettere 1 cucchiaino di miele e 5 noci per camembert.
- ③ Lavare le patatine rosse, tagliarle a fette e cuocerle a vapore per 10 minuti, poi metterle su di una teglia da forno, condire con olio e sale e mettere in forno a 200°C ventilato per 10 minuti.
- ④ Scaduti i 10 minuti lasciare le patate in forno e aggiungere i due camembert per altri 10 minuti, finché non sarà tutto ben dorato.
- ⑤ Servire subito ben caldo.



Brownies di Natale



Un dolcetto velocissimo e molto scenografico che
farà felici i bambini...e anche i super golosi!
Non perdetevi la ricetta per i brownies di Natale!



30 min.



20 min.



20 brownies

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
150 g di burro
120 g di zucchero
100 g di farina 00
20 g di cacao amaro in polvere
2 uova
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci

Per la decorazione:

200 ml panna fresca liquida
200 g fragole

Consigli

Se si vuole, si potrà non mettere il cacao amaro e aggiungere 20 grammi di farina.

Fare raffreddare completamente prima di tagliarlo e di decorarlo altrimenti la panna si scioglierà.

Non serve mettere zucchero nella panna perché i brownies sono già molto dolci.

Si possono fare i brownies anche con cioccolato al latte o bianco ma diminuire fino a 80g lo zucchero.

Preparazione

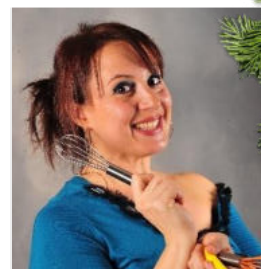
- 1 Mettere in una ciotola le uova e lo zucchero e sbattere con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.
- 2 Fare sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e farlo raffreddare.
- 3 Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare.
- 4 Unire il burro e il cioccolato fusi e raffreddati alle uova sbattute e mescolare con un cucchiaio.
- 5 Unire anche la farina 00 e il lievito in polvere per dolci, il cacao amaro e sbattere ancora con le fruste elettriche in modo da ottenere un composto omogeneo.
- 6 Versare l'impasto in una teglia 20x20 ben imburrata e livellare la superficie.
- 7 Cuocere il brownies al cioccolato in forno preriscaldato ventilato a 180°C per 25 minuti circa poi sfornarlo e lasciarlo raffreddare.
- 8 Montare la panna fredda di frigo a neve fermissima e metterla in una tasca da pasticceria.
- 9 Lavare e asciugare le fragole e togliere il picciolo.
- 10 Una volta che i brownies saranno raffreddati tagliarli a quadretti con un coltello affilato e metterli su un piatto.
- 11 Con la panna montata fare un ricciolo su ogni brownies e mettere sopra una fragola.
- 12 Fare ancora un ciuffetto di panna sopra alla fragola in modo che sembri il ponpon del cappello di Babbo Natale.



Budino al cioccolato bianco



Il budino al cioccolato bianco in versione natalizia è il dessert al cucchiaio perfetto da servire a fine pasto. Un'alternativa deliziosa e super cremosa per chi non ama i classici dolci di Natale.



20 min.



20 min.



4 persone

Ingredienti

Per il budino:

500 ml di latte

250 g di cioccolato bianco

60 g di amido di mais
(maizena)

Per la decorazione:

250 g di ribes rossi

40 g di zucchero

30 ml di succo di limone

Preparazione

- ① Versare il latte in un pentolino e aggiungere il cioccolato bianco tritato finemente .
- ② Portare sul fuoco a fiamma moderata e attendere che si scioglia il cioccolato, quindi aggiungere la maizena e mescolare velocemente con una frusta per evitare che si formino dei fastidiosi grumi .
- ③ Mescolare continuamente fino a quando il budino inizia ad addensarsi, abbassare la fiamma e mescolare fino ottenere un composto liscio e senza grumi e simile di consistenza simile a una crema pasticciera soda.
- ④ Togliere dal fuoco e versare negli stampini a forma di stella da 8 cm, livellare e lasciare raffreddare, quindi coprire con pellicola trasparente e mettere in frigo a compattare per almeno 4 ore.
- ⑤ Nel frattempo preparare la coulis di ribes rossi, quindi staccare le bacche rosse dal raspo, sciacquare e metterle in una padella con lo zucchero e il succo del limone, fare cuocere fino a ottenere una sorta di confettura morbida, togliere dal fuoco e fare raffreddare.
- ⑥ Trascorse le 4 ore (va bene anche se lo si prepara il giorno prima), ribaltare il budino sul piatto da portata. Per evitare che si rompa si consiglia di appoggiare sul piatto lo stampino dalla parte aperta e capovolgere. In questo modo non si rischia di romperlo e sarà perfettamente a forma di stella.
- ⑦ Decorare con la coulis e qualche rametto di ribes rosso fresco e servire con una spolverizzata di zucchero a velo.

Note

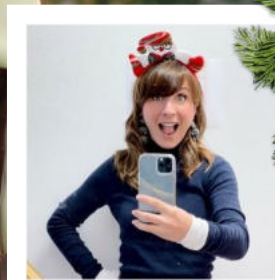
Il budino al cioccolato bianco si conserva per 2 giorni in frigo ma si consiglia di mettere la decorazione solo al momento per dare un senso di freschezza al piatto.



Candele dolci di Natale



Se state cercando un centrotavola diverso dal solito, magari commestibile e facilissimo da preparare provate queste candele di Natale ricoperte con tanto cioccolato fondente!



0 min.



30 minuti



4 persone

Ingredienti

1 Pandoro
100 g di mascarpone
40 g di zucchero a velo
150 g di cioccolato fondente
(per ricoprire le candele)
100 g di cioccolato bianco (per
la colatura)
100 g di zucchero di canna
(per le fiamme)

Consigli

Se si vuole, si potrà mettere Nutella tra un dischetto di pandoro e l'altro.

Se si vuole, si potrà fare le candele solo con cioccolato bianco oppure con cioccolato bianco mescolato a colorante in polvere o in gel. Si sconsiglia quello liquido perché non colorerà bene il cioccolato.

Per sciogliere il cioccolato bianco ci vorrà meno tempo rispetto a quello fondente, fare attenzione a non farlo bruciare.

Si potrà fare la stessa ricetta anche con il panettone.

Preparazione

- ① Prendere due fette di pandoro dello spessore di circa 1 cm e tagliare con i coppa pasta di varie dimensioni i dischetti che comporranno le candele. In questa ricetta si fanno di 3 misure diverse e di 3 altezze diverse ma ognuno potrà scegliere come fare le proprie candele di pandoro e a seconda dell'altezza tagliare più o meno dischetti. Qui si è utilizzato per quelle più larghe e basse 3 dischetti per quelle medie 5 dischetti e per quelle strette 7 dischetti in modo da farle più alte.
- ② Mettere il mascarpone a temperatura ambiente in una ciotola e mescolarlo allo zucchero a velo, poi inserire la crema di mascarpone in un sac-a-poche e metterne un pochino sui dischetti di pandoro.
- ③ Impilare i dischetti di pandoro della stessa dimensione uno sull'altro cercando di fare una torre abbastanza dritta e non pendente.
- ④ Mettere le candele su una base di plastica o su un piatto.
- ⑤ Fare sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e versarlo sopra alle candele e anche sui bordi coprendo interamente tutte le candele.
- ⑥ Fare rapprendere il cioccolato fondente completamente a temperatura ambiente e non nel frigo altrimenti diventerà biancastro.
- ⑦ Fare sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde e versarlo in maniera non uniforme sopra alle candele ricoperte di cioccolato fondente facendo in modo da far cadere le gocce sui bordi delle candele. Aspettare che il cioccolato bianco si rapprenda leggermente e fare una seconda colata.
- ⑧ Aspettare che il cioccolato bianco si rapprenda a temperatura ambiente.

Preparare le fiamme

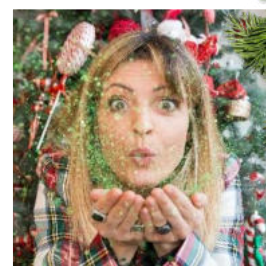
- ① Mettere in una padellina lo zucchero di canna e 1 cucchiaino di acqua e mescolare delicatamente a fuoco molto basso in modo da far caramellare lo zucchero e renderlo trasparente.
- ② Quando il caramello si sarà formato mettere degli stuzzicadenti su un foglio di carta forno e, con il cucchiaino, creare le fiamme.
- ③ Fare raffreddare completamente il caramello in modo che le fiamme si induriscano.
- ④ Prendere le candele ormai ben rassodate e metterle su un piatto da portata di Natale.
- ⑤ Staccare le fiamme con gli stuzzicadenti dalla carta forno e posizionarle al centro delle vostre candele di Natale dolci.



Croccante di mandorle



Il croccante di mandorle è una coccola croccante e perfetta per ogni occasione che diventa un must per i pranzi e le cene delle feste. Provalo nella versione con il miele, più facile da fare, procurati un termometro per avere un croccante davvero perfetto.



20 min.



10 min. + 15 min. di riposo



8 persone

Ingredienti

250 g di mandorle

150 g di zucchero

50 g di miele

2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione

- ① Tostare le mandorle in padella facendo attenzione a non bruciarle.
- ② In un pentolino antiaderente mettere miele, zucchero e limone e far cuocere fino a raggiungere i 140°C, aggiungere le mandorle, mescolare e portare a 170°C.
- ③ Preparare una teglia ricoperta di carta forno e versare il croccante livellando bene poi lasciare raffreddare, spezzare e servire!

Note

Si possono sostituire le mandorle con le nocciole.



*Crostata fiore con curcuma
e confettura*



Per questo Natale ecco una crostata dalla particolarità unica: per gustarla non servono piattini o coltello perché i suoi petali si possono spizzicare con le mani. E' pensata come uno sfizio goloso, da portare a tavola mentre si gioca a tombola tutti insieme e si condividono momenti di serenità!



25 min.



20 minuti + 90 min. di riposo



Una teglia di diametro 20 cm

Ingredienti

20 g di farina 1
100 g di ricotta vaccina
30 ml di olio di semi di girasole
25 ml di acqua
1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 vasetto di confettura di melagrana, aloe e ibisco
20 g di zucchero integrale di canna
Zucchero a velo integrale

Preparazione

- ① Versare in una ciotola la farina e praticare un buco al centro.
- ② Aggiungere la curcuma, l'olio e l'acqua. Unire anche la ricotta ben scolata e un pizzico di sale.
- ③ Iniziare a mescolare il composto con una forchetta. Impastare poi con le mani fino a ottenere un panetto liscio e regolare. Avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 minuti.
- ④ Trascorso il riposo stenderlo con un mattarello fino a ottenere un rettangolo poi piegare i due lati corti verso il centro sovrapponendoli così da creare una piega "a libro" composta da tre strati. Avvolgerlo nella pellicola e far riposare in frigo per 30 minuti.
- ⑤ Estrarre il panetto, con il mattarello stenderlo fino ad ottenere un rettangolo e procedere creando un'altra piega a tre. Lasciare riposare per 30 minuti un'ultima volta poi stendere la pasta allo spessore di due millimetri e, aiutandosi con un coppapasta tondo di diametro 8cm, intagliare dei dischetti nella pasta. Ne serviranno 27. Stendere su ogni dischetto un cucchiaino di confettura poi chiuderlo a mezzaluna.
- ⑥ Piegare le due estremità verso il centro: si otterrà una sorta di raviolo. Procedere così con tutti i dischetti poi sistemare i petali uno accanto all'altro in una teglia con il fondo e i bordi ricoperti di carta forno.
- ⑦ Cospargere la superficie con zucchero di canna e infornare in forno statico già caldo a 200°C per 20 minuti. Terminare la cottura con 5 minuti di calore dal basso.
- ⑧ Sforare e lascia raffreddare. Cospargere con poco zucchero a velo e servire!

Note



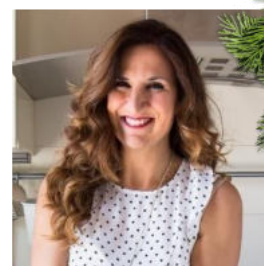
Se non si ha a disposizione un coppapasta della dimensione giusta, si potrà utilizzare un bicchiere con i bordi sottili!
Per riutilizzare la frolla in esubero: impastarla di nuovo velocemente, farla riposare 5 minuti avvolta in pellicola poi stenderla e ricavare i cerchi che mancano



Meringata alla mandorla con arance caramellate



Una torta golosa e aromatica. La base è una meringa resa golosa dalla farina di mandorle e la crema è una panna aromatizzata all'arancia. A rendere sfizioso il topping fatto con le arance caramellate.



60 min.



60 min.



Torta da 20 cm

Ingredienti

100 g di albumi
100 g di farina di mandorle
220 g di zucchero
1 cucchiaino di aceto
1 pizzico di sale
500 ml di panna da montare
2 cucchiaini colmi di marmellata di arance

Per il topping:

1 arancia biologica
80 g di zucchero

Preparazione

- ① Montare gli albumi con il cucchiaino di aceto aggiungendo poco per volta lo zucchero. Montare per almeno 5 minuti fino a quando il composto sarà lucido e spumoso.
- ② Aggiungere le mandorle e con una spatola incorporare al composto con delicati movimenti dal basso verso l'alto.
- ③ Dividere il composto in due teglie rotonde da 20 cm rivestite di carta forno e infornare per 35/40 minuti a 180°C in forno statico.
- ④ Sforare e far raffreddare bene.

Per il topping

- ① Affettare mezza arancia a fettine sottili e spremere l'altra metà. Metterle in padella con zucchero e succo d'arancia.
- ② Cuocere fino a caramellare leggermente in modo da mantenere abbastanza liquido il succo. Spegnerne il fuoco e far raffreddare bene.
- ③ Tenere tre fette intere e dividere a pezzetti le altre.
- ④ Montare la panna e aggiungere la marmellata.
- ⑤ Tenere in Frigo.
- ⑥ Montare la torta a strati partendo dalla meringa, poi la crema con i pezzetti di arancia caramellata, il secondo strato di meringa e di crema.
- ⑦ Decorare con le tre fette di arance caramellate e versare il succo sopra.



Millefoglie chantilly e fragoline



La millefoglie con chantilly e fragoline è un dessert fresco, goloso e si prepara in pochi minuti. Vi basterà utilizzare della sfoglia già pronta e realizzare una golosa chantilly per ottenere una millefoglie perfetta e che conquisterà tutti i vostri commensali!



20 min.



1 ora e mezza



8 persone

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare

1 uovo

200 ml di panna fresca

4 cucchiaini di zucchero a velo

Fragoline di bosco surgelate (o mirtilli, lamponi)

Zucchero a velo per decorare

Preparazione

- ① Srotolare la sfoglia e adagiarla in una placca con carta da forno.
- ② Ritagliarla in tre parti uguali e bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta.
- ③ Spennellare con l'uovo sbattuto ripassando due volte e riporre in frigo per 15 minuti. Nel frattempo fare riscaldare il forno modalità statico a 180°C (170°C se ventilato) e infornare la sfoglia ben fredda una volta che avrà raggiunto la temperatura.
- ④ Lasciare cuocere per 20 minuti o finché non sarà ben dorata.
- ⑤ Sforare e lasciare raffreddare per 1 ora.
- ⑥ Preparare la chantilly montando la panna ben fredda di frigo assieme ai 4 cucchiaini di zucchero a velo. Dovrà risultare ben soda e ferma.
- ⑦ Stendere uno strato di chantilly sulla base di sfoglia e aggiungere un paio di cucchiaini di fragoline che si saranno lasciate scongelare il giorno prima in frigo.
- ⑧ Decorare con zucchero a velo e aggiungere il secondo strato di pasta sfoglia.
- ⑨ Proseguire con gli stessi passaggi fino a completare e ultimare con una spolverata di zucchero a velo in superficie.
- ⑩ Riporre in frigo a rassodare per 3 ore.
- ⑪ Servire!



*Mini panettoni con gocce di
cioccolato e caramello
salato*



Morbidi e gustosi piccoli panettoni di Natale, arricchiti da tante gocce di cioccolato fondente che rendono l'impasto ancora più goloso, serviti con una deliziosa salsa al caramello salato, una salsa mou, morbida e delicata, densa e profumata.



25 min.



60 min. + 10 ore di riposo



8 panettoncini

Ingredienti

Per i Panettoni:

500 g di farina manitoba
150 ml di latte
4 uova (2 intere + 2 tuorli)
100 g di zucchero
100 g di burro (ammorbidito)
100 g di gocce di cioccolato
5 g di lievito di birra (fresco)
5 g di sale
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di Rum
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1/2 di limone (la scorza grattugiata)
1/2 di arancia (la scorza grattugiata)

Per la Salsa al Caramello:

250 g di zucchero
90 g di burro
130 g di panna fresca
2-3 g di sale

Preparazione

- ① Preparare un'emulsione aromatica, che servirà per arricchire il sapore dell'impasto dei panettoni. Riunire quindi in una ciotolina il miele, il Rum, l'estratto di vaniglia, la scorza grattugiata dell'arancia e del limone. Mescolare bene, coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero. Sarebbe preferibile prepararla il giorno prima.
- ② Preparare quindi l'impasto. Nel latte a temperatura ambiente sciogliere il lievito di birra sbriciolato. Nella ciotola della planetaria riunire la farina, lo zucchero e le uova (le 2 intere e i 2 tuorli). Avviare la lavorazione utilizzando il gancio, pian piano aggiungere il latte nel quale è stato sciolto il lievito. Quando i liquidi saranno stati completamente assorbiti dall'impasto si potrà aggiungere anche l'emulsione aromatica. Quindi lavorare ancora fino ad ottenere un impasto elastico e incordato, che si stacca dalle pareti della ciotola e si aggrappa al gancio.
- ③ A questo punto aggiungere il burro a pezzi, poco alla volta, facendo assorbire bene ogni pezzo prima di aggiungerne altro. Non abbiate fretta in questo momento della lavorazione, solo in questo modo si otterrà un impasto lucido e incordato, che vela! Come ultimo ingredienti aggiungere il sale e lavorare ancora qualche minuto.
- ④ Quando l'impasto è pronto si potrà aggiungere le sospensioni, in questo caso le gocce di cioccolato. Lavorare ancora pochi minuti per distribuirle in maniera uniforme nell'impasto. A questo punto trasferire l'impasto in una ciotola capiente, imburrata, coprite con la pellicola e lasciare lievitare nel forno spento con la luce accesa per 6 ore circa, o fino al raddoppio del volume.
- ⑤ Quando l'impasto sarà lievitato riprenderlo e trasferirlo sulla spianatoia. Staccarne dei pezzi, che si andranno ad arrotondare e a sistemare negli stampini per panettone da 100 gr, verificare che ogni impasto non arrivi oltre la metà della capacità del pirottino.
- ⑥ Sistemare tutti i panettoncini su una teglia e riporli ancora nel forno spento con la luce accesa, per permetterne l'ultima lievitazione. Dopo un paio d'ore l'impasto dei panettoni sarà arrivato a circa 1 cm dal bordo, riprenderli, praticare un'incisione a croce su ognuno (utilizzando una lama affilata) e mettere su ognuno una piccola noce di burro. Infornare i panettoni in forno statico preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Fare sempre la prova stecchino, quindi sfornarli e lasciarli raffreddare.
- ⑦ Per la salsa al caramello salato (che è preferibile fare il giorno prima) mettere lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso (o di ghisa) a fuoco dolce e lasciare che lo zucchero si scioglia.



Rotolo red velvet



Un classico dolce natalizio dalle mille versioni è il rotolo. C'è chi lo chiama swiss roll ed aggiunge cacao all'impasto di pasta biscotto. In Sicilia lo chiamiamo Rollò e la particolarità è quella di farcirlo con la ricotta. In questa ricetta è aggiunto il colorante rosso per creare il rotolo red velvet!



-



2 ore



10 fette

Ingredienti

Per la pasta biscotto:

140 g di farina 00

30 g di amido di mais o fecola di patate

6 uova

100 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 pizzico di sale

10 g di zucchero semolato

Colorante rosso in gel

Per la farcia:

200 g di ricotta di pecora

100 g di panna montata

30 g di gocce di cioccolato

100 g di zucchero semolato

1 cucchiaino di cannella (facoltativo)

Preparazione

- ① Fare sgocciolare la ricotta con un colino a maglie medie per una notte. Dopodiché condirla con le gocce di cioccolato, lo zucchero e la cannella.
- ② Incorporare la panna montata e fare riposare per qualche ora in frigorifero.
- ③ Separare i tuorli dagli albumi. Montarli con 50 g di zucchero a velo ed il colorante rosso, finché non saranno lucidi e sodi. A parte montare i tuorli con i restanti 50 grammi di zucchero ed aggiungere la vaniglia.
- ④ Miscelare la farina con l'amido ed il sale ed incorporare i tuorli agli albumi, dall'alto verso il basso, facendo attenzione a non incorporare aria.
- ⑤ Rivestite una leccarda con carta da forno e stendere l'impasto della pasta biscotto.
- ⑥ Infornate a 180°C per 8 minuti.
- ⑦ Prendere un canovaccio pulito, cospargerlo con una manciata di zucchero semolato, fare adagiare sopra la pasta biscotto, togliere in modo delicato la carta da forno ed arrotolare gentilmente facendo attenzione dal lato più stretto.
- ⑧ Fare raffreddare completamente.
- ⑨ Spalmare la crema di ricotta sul rotolo, e piano piano arrotolarlo fino a chiuderlo.
- ⑩ Coprirlo con carta da forno e farlo riposare in frigorifero.
- ⑪ Al momento di servirlo, tagliare le estremità, che saranno sicuramente imperfette, e cospargere di zucchero a velo



Torta Angelica



La torta Angelica è un dolce tipicamente natalizio a forma di treccia arrotolata, una sorta di pan brioche dolce che prevede una preparazione con doppia lievitazione, ma grazie a questa lievitazione si può ottenere un dolce ancora più morbido e profumato!



45 min.



5 ore



8 persone

Ingredienti

Per il lievito:

130 gr di farina 0
80 gr di acqua
10 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di zucchero

Per l'impasto:

400 gr di farina 0
150 ml di latte
3 tuorli grandi
70 gr di zucchero
100 gr di burro morbido
1 cucchiaino di sale

Per la farcia:

30 gr di burro fuso
200 gr di gocce di cioccolato
(oppure un mix di uvetta e
buccia d'arancia candita)

Preparazione

Per il lievito

- ① Preparare il lievito sciogliendo il lievito in acqua e zucchero ed impastare bene tutti gli ingredienti, coprire con la pellicola e lasciare riposare circa 1 ora.

Impasto

- ① Sbattere leggermente il latte e uova con una forchetta. Aggiungere in planetaria con il gancio, la farina con lo zucchero, aggiungere il mix di uova e latte.
- ② Impastare qualche minuto fino ad ottenere un impasto che si stacca dalla pareti. A poco a poco unire il burro, aggiungere il secondo pezzo, solo quando il primo è ben assorbito, ci potrebbero volere anche 15 minuti.
- ③ Infine aggiungere il sale. Si dovrà ottenere un panetto liscio che si stacca dalle pareti della planetaria. Solo alla fine unire il lievito e continuare ad impastare per pochi minuti fin quando l'impasto non sarà bello liscio.
- ④ Formare una palla con l'impasto e lasciare lievitare coperto con la pellicola dentro al forno spento, per circa 3 ore finché l'impasto non sarà quasi triplicato.
- ⑤ Stendere l'impasto con l'aiuto di un matterello dando una forma rettangolare.
- ⑥ Spennellare la superficie della sfoglia con burro fuso, un cucchiaio di zucchero poi aggiungere il cioccolato, canditi, uvette o quello che si preferisce.
- ⑦ Arrotolare la sfoglia su se stessa dalla parte più lunga e praticare un taglio netto su tutta la lunghezza del rotolo in modo che si formino due cordoncini.
- ⑧ Arrotolare i 2 cordoncini su se stessi come a formare una treccia a due, tenendo la parte tagliata verso l'alto e poi sigillare le estremità.
- ⑨ A questo punto sollevare la treccia e disporla a forma di cerchio in una teglia precedentemente foderata di carta da forno.
- ⑩ Spennellare il dolce con il burro fuso e lasciarlo riposare nel forno spento ancora 30 minuti.
- ⑪ Cuocere in forno caldo statico a 180°C per 45 minuti finché la superficie non risulterà bella dorata.
- ⑫ Sfnare, lasciare raffreddare e, se lo si desidera, decorate con la ghiaccia reale (fare sciogliere 150 gr di zucchero a velo in mezza tazzina di acqua e 2 gocce di limone).

*Tronchetto di salame cioccolato
con ganache al cioccolato*



Un delizioso dolce facile e veloce, da preparare anche assieme ai bambini. Va preparato con anticipo perché deve avere tutto il tempo di rassodare. Va decorato con delle decorazioni al cioccolato ma si potrà usare quelle di pasta di zucchero o quelle già pronte al supermercato.



0 min.



15 min. + 6 ore di riposo



6/8 persone

Ingredienti

Per il salame al cioccolato:

150 g di cioccolato fondente

100 ml di latte

350 g di biscotti secchi

40 ml di olio di semi di girasole

Per la ganache al cioccolato:

100 ml di panna fresca

100 g di cioccolato fondente

Preparazione

Per il salame al cioccolato

- ① Tritare finemente i 150 g di cioccolato fondente, versarli in una ciotola, unire il latte e fare sciogliere in microonde per 2 minuti a 600 W oppure far sciogliere il cioccolato riscaldando il latte e poi unendo il cioccolato.
- ② scolare bene fino ad ottenere una crema liscia, unire l'olio di semi di girasole e farlo incorporare. Rompere i biscotti a piccoli pezzi e versarli poi nel cioccolato e mescolare bene.
- ③ Adagiare su un piano un foglio di carta forno e versare il composto, dare la forma del salame, compattare bene, chiudere a caramella e riporre in frigorifero per almeno 6 ore.

Per la ganache

- ① Versare in un pentolino la panna, mettere sul fuoco e appena inizia a bollire, togliere e versare la cioccolata fondente a pezzi, mescolare fino a farla sciogliere. Fare raffreddare e conservare a temperatura ambiente.
- ② Trascorse le ore di riposo prendere il salame di cioccolato, tagliare un'estremità in modo obliquo, disporre il salame sul piatto da portata e mettere sul lato il pezzo tagliato.
- ③ Quando la ganache è ben fredda montarla con le fruste elettriche, diventerà gonfia e chiara, stenderla sopra al tronchetto di salame e con una forchetta creare le righe, aggiungere le decorazioni e servirlo oppure conservarlo in frigorifero fino al momento di servirlo.





Indice

Menù di Natale.....	3
I nostri Menù.....	9
Radicchio al forno con speck e zafferano.....	10
Passatelli in brodo.....	12
Polpette di ricotta al sugo.....	14
Rotolini di salmone affumicato con Philadelphia e avocado.....	16
Paccheri al ragù di polpo.....	18
Spiedini di gamberi.....	20
Mini babà con crema di robiola e pomodori secchi.....	22
Cacio e pepe rosa al radicchio con crumble di pistacchi.....	24
Camembert al forno con miele e noci.....	26
Brownies di Natale.....	28



Budino al cioccolato bico.....	30
Candele dolci di Natale.....	32
Croccante di mandorle.....	34
Crostata fiore con curcuma e confettura.....	36
Meringata alla mandorla con arance caramellate.....	38
Mini Panettoni con gocce di cioccolato e caramello salato.....	40
Rotolo red velvet.....	44
Torta Angelica.....	46
Tronchetto di salame cioccolato con ganache al cioccolato.....	48



Merry
Christmas

