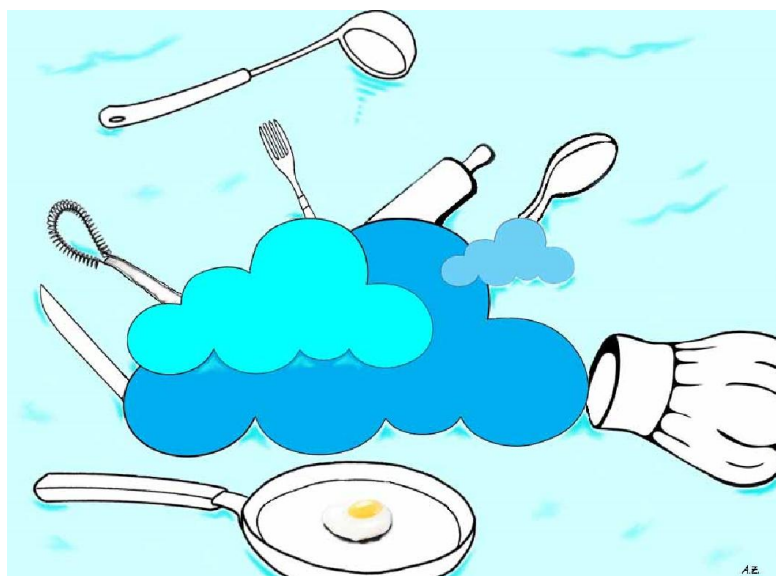


Tutte le Ricette pervenute per il Contest di Tortedinuvole!



Grazie a tutti per la partecipazione!



tortedinuvole.wordpress.com

PANETTONE GASTRONOMICO.... SENZA NON È NATALE!

di Lu.C.I.A. - tracucinaepc

Da diversi anni quando si avvicinano le feste natalizie il panettone gastronomico fa parte delle nostre cene organizzate in famiglia o con gli amici... all' inizio lo si comprava... e ricordo che aveva un prezzo non indifferente... poi, un anno ho deciso di lanciarmi e provare a farlo io... beh... la forma non era proprio ottimale... ma... il sapore... uhhhh, quello era divino!



- 250 gr farina Manitoba (MOLINO CHIAVAZZA)
- 250gr farina 00 (MOLINO CHIAVAZZA)
- 200 gr latte
- 50 gr Acqua
- 100 gr burro
- 50 gr zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 2 uova
- 8 gr lievito di birra

Inserire gli ingredienti nella macchina del pane, prima i liquidi, poi i solidi e per ultimo il lievito, avviare il programma di solo impasto e lasciar lievitare fino a raddoppio. Trascorso il tempo necessario, estrarre l'impasto, sgonfiarlo sul piano di lavoro e impastarlo brevemente, quindi dividere l'impasto e metterlo nei vari stampi. Lasciar lievitare fino a che non supera il bordo e quindi cuocere in forno caldo a 180° per circa 35/40 min. (se si fanno i panettoncini piccoli), a 50/60 min. se si fa un panettone unico. Per le farciture... beh... largo sfogo alla fantasia...

- mousse al salmone (formaggio spalmabile+salmone frullati insieme)
- mousse al tonno (maionese+tonno frullati insieme)
- crema di carciofi
- patè di pomodori secchi+melanzane
- patè d'olive
- salame e emmental
- Prosciutto crudo e cotto
- mortadella

Insomma... tutto ciò che vi può suggerire la fantasia!!!

TORTA AI COLORI AUTUNNALI

di Andrea Bartone (FB - La Cucina e la Poesia Amore a prima vista)

La Ricetta Natalizia che Andrea prepara per Natale è questa perchè: "La torta è semplice e la possono fare tutti , anche i meno esperti."



INGREDIENTI:

- 250 farina 0.0
- 100 di burro
- 100 extra vergine di oliva
- 2 tuorli di uova
- 360 di zucchero
- 1 mela verde tagliata fine
- Un cucchiaino di nutella
- Spolverata di cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

Mettete sulla spianatoia a modo di fontana la farina 0.0 ,aggiungete 2 tuorli d'uova, lo zucchero e il burro fuso, impastate . Poi mettete il composto in una tortiera piccola bassa e con l'aiuto di un cucchiaino aggiungete la nutella quanto basta. Alla fine tagliate la mela e mettetela sulla torta ,spolveratela di zucchero a grani grossi e infornate per 35 -40 minuti . Non è una torta dal bellissimo aspetto ma il gusto è ottimo .

SPAGHETTI AI PROFUMI DEL BOSCO

di Andrea (della pagina FB La Cucina e la Poesia Amore a prima vista)

La Ricetta Natalizia che Andrea prepara per Natale è questa perchè: "una ricetta molto delicata, è saporita e anche semplice e adatta ai palati di molti"



INGREDIENTI:

- spaghetti per una persona 80 gr
- funghi misti 20 gr
- olio evo
- aglio uno spicchio
- pepe nero qb
- pancetta a cubetti affumicata

PREPARAZIONE:

Prendete una padella versate al interno l'olio evo ,poi aggiungete i funghi tagliati a coltello e un pizzico di sale e nello stesso momento la pancetta bagnate con un po' di acqua di cottura ancora non salata. Poi mettete gli spaghetti a cuocere quando sono molto al dente scolateli e saltateli in padella con il sughetto dei funghi così da creare la crema. Impiattate e decorate con una fogliolina di basilico o di prezzemolo che anche a natale non mancano mai.



INSALATA DI NATALE

di Primo non sprecare

Qual è la ricetta che, per me, "fa più Natale"? Ce ne sono tante, alcune legate alla tradizione della mia famiglia, altre imparate via via e che mi piace riproporre, se non proprio il giorno di Natale, durante le feste. Ma questa bellissima insalata è la ricetta che io scelgo di preparare appena si comincia a respirare l'aria del Natale: fin dai primi giorni di dicembre, quando scelgo le prime decorazioni e mi lascio tentare da una Stella di Natale in vaso, gli amici che passano a trovarmi possono contare su questa deliziosa insalata dai colori inconfondibili. Si prepara semplicemente mescolando insieme soncino (o valeriana, o sarzetto, o graselli, come la chiamate voi, è sempre la stessa insalata) con i chicchi di un melograno, che sgranerete con pazienza, e gherigli di noci, che con altrettanta pazienza sguincerete. Il tutto condito solo con pochissimo olio.



Guardatela: non è stupenda? Ci sono i colori del Natale, ci sono i chicchi del melograno beneauguranti, ed è un piacere mangiarla per quanto è croccante.

Servitela come contorno, se volete, ma se la preparate a inizio pasto in piccole ciotole individuali, diventerà parte della decorazione natalizia della tavola.

ALBERELLO DI PAN D'ARANCIO

di Pasticci & Pasticcini di Mimma

La **Prima Colazione** del giorno di **Natale DEVE** essere Unica, Indimenticabile. Gustosa. E' tra i pochi momenti, durante l'anno, in cui si può stare tutti insieme, mangiare con calma, commentare i regali ricevuti la sera precedente, perdersi in piccole chiacchiere per il piacere "puro" di godersi la famiglia e un pò di riposo. Quindi ho ideato questo dolce per mettere insieme molte esigenze: utilizzare le arance, il TESORO della stagione invernale, poterlo preparare con un pò di anticipo perché, in quei giorni siamo tutti molto impegnati... troppo impegnati, realizzare una decorazione appropriata. Quindi ho utilizzato l'impasto del **PAN D'ARANCIO** che è un mio "cavallo di battaglia", sempre apprezzatissimo, da grandi e piccini ma, invece di dargli la solita forma di plum-cake, ho fatto delle semisfere che ho poi assemblato, dando la forma di un alberello di Natale, rivestito con pasta di zucchero, con tanto di mini stelle di natale, agrifoglio e stella cometa d'oro in cima! Dato che la dose è un pò abbondante, ho fatto anche dei cuori, la stella e la luna...non si sa mai, potrebbero esserci degli ospiti improvvisi.....!!!!



INGREDIENTI:

- 300 gr. arance intere biologiche frullate finemente (io nel Bimby) [La Vigna del Principe](#)
- 300 gr. Zucchero
- 300 gr. farina 00
- 4 uova intere
- 180 burro fuso
- 1 bustina vanillina
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 kg. di pasta di zucchero
- colori alimentari in polvere
- marmellata di albicocche
- 100 gr. cioccolato bianca o fondente (a piacere)

PREPARAZIONE:

Frullare finemente le arance e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Amalgamare bene e riempire le formine. Infornare in forno caldo a 180° per 15 min. Sforare e lasciare raffreddar. Spennellare le semisfere con la marmellata di albicocche, sciogliere la cioccolata e spalmarne un po' sulle semisfere in modo che si "incollino" tra loro. Disporle creando una piramide e ricoprire con la pdz, decorando a piacere.

PACCHETTI REGALO

di Anna's Sweet Secrets

Per il periodo Natalizio, voglio regalarvi una ricetta per biscotti in pasta frolla deliziosi sia da vedere che da mangiare. Pur essendo "grande" adoro la magia di questo periodo dell'anno, le luci, i colori ed i profumi che sento e vedo camminando per Milano, l'attesa dei mercatini e guardare il viso delle persone che incrocio, tutto questo mi piace da pazzi. E mi piace anche cucinare dolcezze che ricordino questa festa. Da qui questi biscottini molto belli ed anche molto buoni.



INGREDIENTI

- 270 gr di farina 00
- 200 gr di burro
- 20 gr di cacao amaro in polvere
- 100 gr di zucchero a velo
- 1 albume o colla alimentare (per assemblare le parti del biscotto)

PROCEDIMENTO

Prendete 250 grammi di farina setacciata e mettete da parte i restanti 20 grammi, impastatela con il burro a temperatura ambiente diviso a pezzetti; fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungete lo zucchero a velo e continuate a mescolare fino ad ottenere un panetto sodo. Dividete il panetto ottenuto in due parti uguali ed aggiungete 20 grammi di cacao amaro in una metà di composto ed i 20 grammi di farina, che avevate tenuto da parte, nell'altra metà. Impastatene uno alla volta fino ad ottenere due "palle" compatte e omogenee. Avvolgetele nella pellicola trasparente o nella carta forno e lasciatele rassodare in frigo per circa 30-40 minuti. Passato il tempo di raffreddamento prendete la pasta frolla al cacao e stendetela fino ad ottenere un rettangolo con uno spessore di circa 0,5 cm; prendete ora la pasta frolla bianca e stendetela fino ad ottenere un rettangolo con uno spessore di circa 1 cm (deve essere alta il doppio della prima). Tagliate la pasta frolla bianca in strisce tutte uguali, io le ho preparate di circa 1,5 cm; mentre dalla pasta frolla scura ricavate 3 strisce; due dovranno avere una larghezza uguale allo spessore della frolla bianca, nel mio caso 1 cm ed una striscia più larga, circa il doppio, quindi più o meno 3 cm. Spennellate con l'albume o con la colla alimentare l'interno delle 2 strisce bianche ed entrambi i lati di una striscia scura, fate aderire tutte le parti tra loro esercitando una leggerissima pressione. Spennellate la superficie più ampia dell'impasto a 2 colori ottenuto, appoggiateci sopra la striscia rimasta di frolla al cacao; spennellate col bianco dell'uovo la superficie che resta visibile ed appoggiate il secondo impasto a 2 colori facendo sempre una leggera pressione. Tagliate il panetto ottenuto in tanti quadrati di circa 1 - 1,5 cm, appoggiateli su una teglia e metteteli in frigorifero a rassodare per almeno mezzora. A questo punto potete iniziare a preparare i fiocchetti ricavando dalla pasta frolla avanzata dei piccoli triangolini aiutandovi con un tagliapasta o un coltello. Con l'albume rimasto incollate i triangolini in modo da formare un fiocco ai pacchettini; se volete potete creare tante palline e porle al centro di ogni fiocco. Riponete i "pacchetti regalo" nuovamente in frigorifero: più duri saranno e più manterranno la forma durante la cottura; la pasta frolla, soprattutto se lavorata e con delle forme particolari come nel nostro caso, se non abbastanza fredda, una volta messa in forno tende a sciogliersi ed appiattirsi. Infornate in forno già caldo a 180° per 12-15 minuti, devono prendere poco colore. Fate raffreddare prima di servirli. Sembra difficile ma vi assicuro che non lo è, creerete così dei biscotti di vero effetto.

MOUSSE AL TORRONE

di Saffio di Zefiro

Tutti ci facciamo ingolosire dai primi cibi di natale sugli scaffali del supermercato. Il dolce che vogliamo proporvi è adatto sia per il cenone di Natale o capodanno, oppure per "smaltire" quei torroni che rimangono in dispensa. Il gusto di questo dolce è buonissimo, ma le sue calorie è bene non considerarle... Facciamo così, per una volta si chiude un occhio. Ci gustiamo questa prelibatezza, tanto poi abbiamo tutto l'anno per smaltire, no? 😊 Ecco come si prepara questo peccato di gola...



INGREDIENTI:

- 3 tuorli d'uova freschissime.
- 100 gr di zucchero
- 500gr di mascarpone
- 100 gr di panna da montare
- 100 gr di torrone bianco duro
- amaretti q.b.

PROCEDIMENTO:

Armatevi di fruste e di due ciotole. Nella prima versateci la panna e montatela. Nella seconda ciotola, iniziate a montare insieme lo zucchero e i tuorli. Aggiungete poi il mascarpone, continuando a mescolare.

Su un tagliere, con un coltello ben affilato e pesante, tritate il torrone bianco duro. Potete aiutarvi con un batticarne per polverizzare meglio il torrone. A noi piace che si senta la granellatura del torrone sotto i denti quindi non fatevi problemi se qualche pezzettino non si frantumerà. Aggiungete questo torrone alla ciotola con il mascarpone. Aggiungete anche la panna montata e amalgamate gli ingredienti tra di loro. Ponete poi tutto nel piatto da portata. Noi abbiamo usato dei bicchieri che abbiamo riempito con una sa à poche: sbriciolate dunque gli amaretti e usateli per decorare la coppa.

STELLINE AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE MARINATO

di Profumo di Broccoli

Si tratta di un piatto di ravioli al nero di seppia, una mia ricetta, che ormai è diventato il piatto di Natale! Di tanto in tanto cucino questa mia ricetta di circa un anno fa che in famiglia piace tantissimo. Si tratta dei ravioli al nero di seppia ripieni di salmone affumicato marinato nel miele. La mia ricetta originale prevedeva il salmone marinato nel limone e nel miele d'acacia. Era davvero buona, ricca di sapore e non ti stancava mai. Oggi ho voluto provarli con questo fantastico miele di bosco per provare a rifare il piatto con una veste nuova. Ho assaggiato salmone affumicato e miele prima della marinatura e il sapore nonché il profumo mi hanno entusiasmata. Per la salsa d'accompagnamento ho scelto del semplice e buon burro perché non volevo rischiare di appesantire il piatto o di coprire troppo i buonissimi sapori del ripieno.



INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA per 4 persone:

- 100 gr. di farina di semola di frumento duro
- 100 gr. di farina tipo "0" per pasta fresca
- 2 uova
- 1 bustina di nero di seppia
- il sale non lo metto in questa fase, ma solo durante la cottura

INGREDIENTI PER LA FARCIA:

- 100 gr. di salmone affumicato
- due cucchiaini di miele di bosco
- burro fuso o olio evo (per la salsa d'accompagnamento)



Prendiamo un contenitore in vetro e mettiamo al suo interno il salmone affumicato e il miele spalmato sui filetti di pesce. Copriamo e riponiamo in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Procediamo miscelando le farine e mettendole nel classico metodo a fontana. Rompiamo due uova al centro e cominciamo a sbatterle con il nero di seppia. Amalgamiamo piano piano tutta la farina impastiamo per bene fino ad ottenere un bel panetto liscio e omogeneo. Trasferiamo l'impasto sul piano di lavoro, lo copriamo con pellicola o con una ciotola e lo lasciamo riposare almeno 30'. Se il riposo durerà più a lungo, bisognerà trasferire l'impasto in frigorifero. Cominciamo a stendere la pasta con il matterello fino ad uno strato molto sottile. Ritagliamo tante strisce di pasta e poi tanti quadratini sufficientemente grandi per contenere il nostro coppapasta a forma di stella. Nel frattempo frulliamo il salmone e il miele e utilizziamo il composto per farcire i nostri ravioli. Mettiamo piccole parti del composto sui nostri quadratini di pasta, sovrapponiamo ad ognuno un altro quadrato di pasta, schiacciando bene i bordi con i polpastrelli delle dita e poi chiudendo e ritagliando i ravioli con il coppapasta a forma di stella. Mettiamo i ravioli leggermente infarinati su un vassoio per farli asciugare e, nel frattempo, facciamo bollire l'acqua per la cottura. Raggiunta l'ebollizione, aggiungiamo il sale grosso e versiamo i ravioli. La cottura della pasta fresca è sempre molto veloce (1 o 2 minuti dopo che la pasta è venuta a galla). Facciamo sciogliere del burro in una padella e scoliamo i ravioli direttamente in padella, con l'aiuto di un mandolino, facendoli amalgamare e insaporire bene.

TRONCHETTO DI NATALE

di Pandiramerino



Questo dolce è tipico della tradizione francese, chiamato "Le Buche de Noel", ma in realtà lo troviamo anche in Italia, soprattutto in Toscana, dove spesso prende il posto del panettone. Per me che sono toscana appunto, questo dolce è diventato il simbolo del Natale; fin da piccola ogni anno lo avevamo sulla tavola.



INGREDIENTI

Per il pan di spagna:

- 100 gr. di farina
- 70 gr. amido di mais
- 100 gr. di zucchero
- 6 uova
- Vanillina

Crema pasticciera al cioccolato (farcitura)

- 250 gr. di latte
- 250 gr. di panna
- 20 gr. di farina
- 125 gr. di tuorli
- 125 gr. di zucchero
- 20 gr. di amido di mais
- 100 gr. cioccolato fondente



Ganache al cioccolato (copertura)

- 250 gr. di panna
- 30 gr. di burro
- 250 gr. di cioccolato fondente

Procedimento 1 (Pan di spagna)

1. Iniziate dividendo i tuorli dagli albumi, in due diverse terrine
2. Unite ai tuorli lo zucchero, e con l'aiuto di fruste elettriche sbattete fino ad ottenere una crema densa e spumosa.
3. Mescolate la farina con l'amido di mais, il lievito e la vanillina, setacciate tutto e unite al composto
4. Montate a neve gli albumi e aggiungeteli poco alla volta al composto, con movimenti delicati dal basso verso l'alto
5. Versate tutto su una teglia quadrata o rettangolare foderata di carta forno e infornate a 140° per circa 10 minuti.

Procedimento 2 (Crema pasticciera per farcitura)

1. Mettete sul fuoco una pentola con il latte e la panna, portate quasi ad ebollizione
2. In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, unite setacciando la farina e l'amido di mais
3. Versate a filo il latte caldo nel composto e girate velocemente fino ad amalgamare bene. Riportate tutto nella pentola e rimettete sul fuoco per alcuni minuti, finché il composto si addensi, mescolate continuamente
4. Quando la crema avrà preso la giusta consistenza, tagliate a cubetti il cioccolato e unitelo alla crema calda: si scioglierà
5. Spalmate la crema sul pan di spagna e con l'aiuto della carta forno arrotolatelo, chiudetelo e riponete tutto in frigo per qualche ora

Procedimento 3 (Ganache per copertura)

1. Mettete sul fuoco un pentolino con la panna e il burro, portando ad ebollizione
2. Spegnete la fiamma e aggiungete il cioccolato a cubetti, mescolate bene per farlo sciogliere e fare stiepidire
3. Riprendete il vostro rotolo di pan di spagna, tagliandone un pezzo per creare uno dei rami del tronco) e ricopritelo con la ganache al cioccolato

PANDOLCE DI NATALE

di Coliemore Road

Quanto è divertente preparare in **famiglia** i **dolcetti di Natale**?? Facile da preparare, l'unico ostacolo di questo Pandolce è la **lunga lievitazione**, ma se ti organizzi bene vedrai che non sarà difficile. Io per esempio mentre era in lievitazione ho studiato un paio d'ore. Però anche un paio d'ore di relax...



INGREDIENTI

- 500 gr. di farina
- 80 gr. di zucchero
- 230 ml di latte
- un cucchiaino di cannella
- la scorza grattugiata di un'arancia
- una bustina di lievito di birra secco
- 1 uovo
- 50 gr. di burro
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Per guarnirlo puoi usare **mandorle, nocciole, pinoli, noci, uvette, mirtilli, ciliege e albicocche disidratate**...ma anche il cioccolato, preferibilmente fondente, che sta benissimo con l'arancia. Io ho utilizzato per metà pasta 50 gr. **mirtilli rossi disidratati** e per l'altra metà 50 gr. di **albicocche disidratate**. Tira fuori il burro dal frigo perché sia ben ammorbidito al momento dell'uso. In un pentolino fai intiepidire il latte. In una ciotola bella capiente metti la farina, il lievito, lo zucchero, la buccia dell'arancia grattugiata, la cannella e un pizzico di sale.

Fai un buco al centro e aggiungici l'uovo sbattendolo leggermente con una forchetta e aggiungici il latte continuando a mescolare. Amalgama man mano tutta la farina fino ad ottenere una massa omogenea. Ora aggiungi il burro a pezzettini e fallo assorbire. Questa operazione è un po' problematica ma non preoccuparti, dopo un po' tutto si sistema. Aggiungi ora la frutta che hai scelto e amalgamala bene all'impasto. Metti tutto in una ciotola grande e pulita e metti a lievitare in un luogo caldo e asciutto per due ore buone. Io per esempio ho messo tutto in forno preriscaldato a 50 gradi. Dopo due ore l'impasto dovrebbe essere almeno raddoppiato, bello gonfio e soffice. Dividi l'impasto lievitato in 12 palline (parlando di tutta la massa; nel mio caso, con i due gusti diversi, verranno 6 di mirtilli e 6 di albicocche) e disponile su una placca da forno, non troppo vicine tra loro. Realizza un taglio a X sulla superficie e lascia lievitare ancora per mezz'ora. Nel frattempo preriscalda il forno a 200 gradi e, passata la mezz'ora, infornali e falli cuocere per 30 minuti. A cottura ultimata togli dal forno e lasciali raffreddare leggermente per evitare che risultino pesanti. Servili tiepidi, accompagnati magari da un bicchiere di buon Ramandolo DOCG friulano.

PASTA NATALIZIA

di La Tana del Riccio

Del Natale mi piace decorare la casa, riempire con i cioccolatini il calendario dell'avvento fatto a punto croce da mia mamma, provare l'ennesima versione di panettone, fare una passeggiata respirando aria fresca per poi andare a casa a scaldarsi con una cioccolata calda o una tisana, pensare dei regalini autoprodotti. Niente di tutto questo richiede pomeriggi stressanti in giro per negozi, mal di testa per pensare a regali, stare imbottigliati nel traffico.

Vi propongo un primo decisamente natalizio, ma che potete proporre tutto l'anno cambiando le forme. Si tratta di una pasta ripiena un po' laboriosa, ma di grande effetto. Vi consiglio di prepararla in anticipo e poi metterla in freezer pronta per l'occasione. Così si conserva senza problemi e non dovrete fare le corse all'ultimo momento. Può essere anche un buon modo per far passare un pomeriggio piovoso ai bambini che sicuramente si divertiranno un sacco. Un anno in cui a Natale saremmo stati in viaggio, ho regalato questa pasta ai miei, in modo che potessero mangiarla quando eravamo via ed essere lì con loro almeno un po'.

INGREDIENTI:

- 200 gr di semola di grano duro
- un pizzico di sale
- circa 100 gr di acqua
- un cucchiaino di spinaci cotti e strizzati
- una bustina di zafferano
- 100 gr di tofu o una [ricottina di soia](#)
- una decina di noci
- pepe e noce moscata q.b.

PREPARAZIONE:

Frullare gli spinaci e impastarli con 100 gr di semola, un pizzico di sale e l'acqua necessaria a formare un panetto compatto. In 50 gr di acqua sciogliere un altro pizzico di sale e lo zafferano e impastare con i restanti 100 gr di semola. Lasciar riposare i due impasti mentre si prepara il ripieno.



Sbollentare per 5 minuti il tofu, sgocciolarlo e frullarlo con le noci, sale, pepe e noce moscata. Stendere le due sfoglie separatamente e tagliare quella verde con formine ad alberello e quella gialla con formine a stella. Farcire a due a due le formine con la crema di ricotta e sigillare bene i bordi bagnandoli leggermente se necessario. Cuocere la pasta natalizia in abbondante acqua leggermente salata e condirla a piacere con una salsa leggera di pomodoro, del [pesto trentino](#) o una crema di porri e zafferano stufati con l'aggiunta di noci.



CAPPIDRUZZI SICILIANI

di Sapore di Arianna



Avendo della ricotta arrivata direttamente dalla Sicilia, ho pensato di fare una delle ricette che è un must del periodo natalizio, nelle tavole siciliane, anzi direi della provincia di Trapani...i Cappidruzzi, in verità a Trapani le chiamano Cassatelle, ma da noi a Marsala le Cassatelle sono altri dolcetti relativi sempre al periodo natalizio... c'è una continua disputa tra le due cittadine per il nome...ma io da brava Marsalese...vi parlo dei CAPPIDRUZZI. Ricordo che nelle feste Natalizie qualcuno li portava sempre, un vassoio bello pieno, e nonostante le pance strapiene, nessuno rifiutava un cappidruzzo, e dopo il primo si finiva a gareggiare per chi ne mangiasse di più... Queste bombette ripiene di ricotta, una volta in bocca esplodono in tutta la loro dolcezza e scioglievolezza... Ricordo quando la mattina della vigilia ci si alzava, la mamma impastava e inondava la casa con questo profumo intenso di vino di marsala, del limone della ricotta e del cioccolato....io e mia sorella aspettavamo con ansia pronte con i bicchieri in mano, non avendo la formina per tutti....tagliavamo la pasta con i bordi di un bicchiere....era un momento divertente ma soprattutto di unione. Oggi, anche se lontana dalla mia Terra ho voluto che mio figlio provasse queste sensazioni sperando che anche lui le imprima nei ricordi...



INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

- 500 g di farina 00
- 70 ml di Marsala
- 150 ml di vino bianco
- 1 cucchiaino e mezzo di zucchero al velo
- olio di semi per friggere

INGREDIENTI PER LA CREMA DI RICOTTA:

- 500 g di ricotta di pecora
- 50 g di cioccolato fondente
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 limone grattugiato

PREPARAZIONE

Iniziare dalla crema di ricotta, per prima cosa se la ricotta è molto fresca fatele uscire bene il siero magari tenendola anche mezza giornata nello scolapasta, quando vi sembra abbastanza asciutta, aggiungete lo zucchero, il limone e il cioccolato (una volta non si usavano le goccioline e sono stata fedele) tagliandolo grossolanamente con il coltello...così come in foto...e la ricotta è pronta!!!

Mettete sul piano da lavoro la farina e lo zucchero a velo a fontana, aggiungete l'olio, e piano piano i vini...adesso impastate energicamente fin quando non avete ottenuto un bel panetto liscio ed omogeneo...

Dopo, se volete, potete aiutarvi con la macchina per la pasta la cosiddetta "nonna papera" per stendere le sfoglie, io oggi volevo essere più vicina possibile ai miei ricordi e ho usato solo il mattarello, ma vengono più spesse..

Tagliate dei quadrati e fate dei ravioli, o con le formine per fare i ravioli come il mio, oppure, con la ruota dentellata o anche con un semplice bicchiere dando la forma rotonda, aggiungete la crema di ricotta e richiudete. A questo punto è ora di tuffarli in abbondante olio di semi che deve essere ben caldo, quando arrivano a doratura fate assorbire l'olio in eccesso sulla carta assorbente...poi metteteli in un piatto e imbiancateli con lo zucchero a velo.

LE CARTELLATE

di Maison Lizia

Non è Natale se sulle nostre tavole non ci sono le cartellate. "Cartellate" da incartellare, ovvero incartocciare. Parola di origine greca "Kàrtallos" che significa cesta, che nella tradizione pugliese simboleggia le lenzuola e le fasce di Gesù Bambino.



INGREDIENTI:

- 500 g di farina 00,
- 100 g di olio extra vergine d'oliva,
- 10 g di sale,
- un bicchiere di vino bianco secco



PREPARAZIONE

Impastare la farina con il vino intiepidito, il sale e l'olio. Quando l'impasto è pronto, farlo riposare per circa 1 ora, quindi stenderlo sottile, ritagliare delle strisce con l'apposita rotella dentellata e procedere nel creare la classica forma pizzicandole per ottenere degli avvolgere in maniera circolare

A questo punto a voi la scelta: forno o tuffate in olio bollente. Quando pronte e fredde, procedere con "l'ingileppatura" con il vin cotto oppure con miele o con gelatine di mele cotogne.



INSALATA RUSSA

di Uova in Purrr...gatorio

Ormai per le strade e nei negozi si respira aria natalizia, quindi eccomi con una ricetta senza la quale per me il Natale non è Natale: l'**insalata russa**. Non tutti la amano, ma io sono particolarmente affezionata a questo piatto, perché mi riporta indietro nel tempo, a quando io e i miei fratelli eravamo più piccoli e ci riunivamo con tutta la famiglia a casa nostra per trascorrere insieme la Vigilia. Erano dei Natali un po' magici, e ricordo che l'insalata russa a tavola non mancava mai, quindi ogni anno continuo a prepararla... e poi diciamolo, è un antipasto buonissimo!



INGREDIENTI

- 450g di piselli surgelati
- 400g di carote
- 600g di patate
- 350g di maionese (se siete coraggiosi potete prepararla voi, altrimenti usatene una pronta, purché di buona marca)
- olio extra vergine d'oliva
- 2 uova

PREPARAZIONE

Lavate le carote e le patate e tagliatele a cubetti molto piccoli, all'incirca della grandezza dei piselli. Cuocete separatamente i piselli, le carote e le patate in acqua bollente salata: i piselli ci metteranno circa 5-6 minuti, le patate 6-7 minuti, le carote 10-11 minuti. Mi raccomando, scolate quando sono ancora consistenti, non deve essere niente troppo cotto, si deve sentire sotto i denti. Unite tutto, condite con un filo d'olio e se necessario aggiustate di sale.

Quando le verdure si saranno raffreddate, unite la maionese e versate il composto in uno stampo a forma di mezza sfera rivestita di pellicola trasparente (un'insalatiera andrà benissimo). Tenete in frigo per un paio d'ore e nel frattempo rassodate le uova, poi capovolgete l'insalata russa su un piatto da portata: la pellicola trasparente vi aiuterà a sformare l'insalata senza che si rompa. Decorate con le uova sode tagliate a fettine sottilissime.

Biscotti alle spezie

di Non solo Nonna

Preparare biscotti durante il periodo dell'Avvento è nella nostra famiglia una tradizione di lunga data, le ricette che io uso vengono da vecchi libri di cucina e con il passare del tempo si sono trasformate in ricette di famiglia, annotate in foglietti e passate da madre in figlia. E' sempre un piacere sfornare biscotti, adoro il magico e inconfondibile profumo che diffondono, e hanno per me: " *il Sapore d'infanzia e delle feste*".



Ingredienti Pan di Spezie

- 450 g di farina
- 60 g di miele
- 60 g di zucchero
- 60 g di burro
- 3 uova
- 3 tuorli
- 1 cucchiaio di cannella
- 10 chiodi di garofano
- 20 g di anice in polvere
- 1/2 cucchiaino di cumino

Ingredienti Glassa Reale

- 1 albume
- 225 g di zucchero a velo setacciato

Preparazione

Con la forchetta sbattere l'albume in una terrina. Unite un quarto di zucchero a velo e lavorare energicamente. Incorporare quindi il restante zucchero gradualmente, mescolando continuamente. Coprite con una pellicola trasparente e avvolgete quindi la terrina con uno strofinaccio umido per evitare che la glassa si asciughi. Riempite poi una tasca da pasticciere, con beccucci di varie misure decorare a piacere.

Preparazione

1. Mescolate in una terrina la farina con lo zucchero e il miele.
2. Aromatizzate con la cannella in polvere, chiodi di garofano, zenzero polvere, anice e il cumino, tritati finemente.
3. Unite quindi le uova intere e i tuorli ed infine il burro sciolto in precedenza a bagnomaria e lasciato intiepidire.
4. Impastate energicamente il tutto fino a rendere l'impasto omogeneo.
5. Conformatelo a palla e lasciatelo riposare per una notte in un ambiente fresco.
6. Procedere quindi alla preparazione delle figurine.

TORTA MONTANARA

di Cucinare con fantasia ed allegria

Questo dolce in casa mia piace soprattutto a mio padre. Per questo lo faccio spesso soprattutto a Natale; ha un gusto unico, che non è troppo dolce, anzi, attira dell'amarognolo, ma è molto gradevole come sapore. Inoltre, proprio per la caratteristica di questo suo gusto lo si può definire un dolce unico, adatto soprattutto in feste come queste, anche se per prepararlo non ci vuole tanto tempo e non è nemmeno troppo difficile; basta avere occhio sulle dosi e soprattutto stare attenti quando si combinano gli ingredienti.



Ingredienti

- 100 g di Mandorle tritate
- 150 g di Zucchero
- 50 g di Mandorle affettata
- 150 g di Farina
- 75 g di Margarina
- 1 bustina/e di Lievito per dolci
- 1 fialetta/e di Liquore alle mandorle
- 2 Uova (Tuorli)
- 1 Uova (Intere)
- 1 pizzico/i di Sale
- 50 gr. di mandorle affettate

Preparazione

Montare l'uovo ed i 2 tuorli con lo zucchero. Aggiungere la farina, il lievito, il burro fuso in precedenza a bagnomaria, il Liquore alle mandorle e le mandorle tritare. Mescolare tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto denso. Prendere uno stampo a forma di margherita, imburarlo, versare nello stampo le mandorle affettate e sopra l'impasto preparato in precedenza. Far cuocere a forno preriscaldato ad una temperatura di 180 per mezz'ora.



CANEDERLI TIROLESIS AL FORMAGGIO

di Cucinare con fantasia ed Allegria

Questo piatto è tipico del trentino, e si può fare in svariati modi. I canederli tradizionali sono quelli con lo speck, ma sinceramente ai miei familiari piacciono di più quelli al formaggio. Basta avere un formaggio semiduro (Tipo auricchio piccante), per ottenere dei canederli con una bontà infinita. Questa ricetta mi ricorda tanto il Trentino Alto Adige, regione dove io, fino a pochi anni fa passavo la villeggiatura; per questo, come in ogni ricorrenza tipo questa del Natale, io li faccio spesso. Anche perché, attraverso questo piatto, posso immaginare come sarà il Natale in quei luoghi (Io sinceramente ho sempre passato le vacanze estive tra quelle montagne, ma posso comunque immaginare la magia delle Feste Natalizie in questi posti).



INGREDIENTI:

- 2 Panini tipo rosette
- 1/2 Bicchiere di latte per ogni panino
- 200 gr. Formaggio Auricchio piccante
- 1 Uovo
- 1 Pizzico di sale
- 1 Pizzico di noce moscata oppure salvia
- Farina quanto basta
- Burro fuso quanto basta



PREPARAZIONE:

Prendere i panini, dividerli a dadini, metterli in una terrina ed aggiungervi il latte. Mescolare con un cucchiaino di legno fino a che tutto si sia bagnato con il latte (Però il composto non deve diventare troppo intriso di latte; per questo io metto sempre 1/2 bicchiere di latte negli ingredienti). Lasciare riposare tale composto nella parte meno fredda del frigorifero per 8 ore o più, poi toglierlo dal frigo, aggiungere lo speck tritato finemente con il mixer, l'uovo, il sale, la noce moscata. Mescolare tutto con un cucchiaino di legno, aggiungere la farina in modo tale da formare un composto come quello degli gnocchi di patate. Con questo composto formare tante palline dal diametro di 3-4 cm.

Mettere in ebollizione l'acqua con un pò di sale grosso a fuoco moderato, buttarci i canederli e farli cuocere per 15 minuti. Prendere anche un pentolino, metterci il burro da fondere e poi metterlo a fuoco lento. Una volta cotti i canederli condirli con il burro fuso. Bisogna tener presente che, sia nel caso si dovessero preparare con lo speck sia o con il formaggio, quando si servono bisogna poi metterci del formaggio grana grattugiato.

BISCOTTI ALL'ARANCIO

di Rebecca Antolini

Siamo vegani da quasi 3 anni, ora c'è il periodo d'Avvento, Natale si presenta davanti alle porte. Mi sono domandata ma perché devo rinunciare ai buoni dolci natalizi, e così mi sono inventata i biscotti all'arancio per il mio caro marito Gianni, come piccolo regalo per la festa di San Nicolò... Natale è la festa dell'amore .. e questi biscotti sono veramente fatto con amore..



INGREDIENTI:

- 200 gr di farina per dolci
- 100 gr di stevia o zucchero
- 100 gr di margarina
- 2 cucchiaini di paprica dolce in polvere
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di anice in polvere
- 3 cucchiaini di bevanda a vaniglia (vegan)
- 2 flaconi di aroma d'arancio
- Confettura d'arancio light
- 15 gr Zucchero a velo mescolato con un ½ cucchiaino di cannella

PREPARAZIONE:

Mescolare bene tutti gli ingredienti e impastare rapidamente fino a quando si ha un impasto liscio. Mettere l'impasto in una pellicola da cucina e lasciatelo riposare per due ore nel frigo. Riscaldare il forno a 170 °C per ben 10 minuti, nel frattempo preparate il mattarello e l'asse di legno.. Impastare ora bene il vostro impasto, tiralo bene con il mattarello.. Prendete un stampo per il biscotti di vostro piacere e fate i biscotti... la base di sotto lasciatela intera e mettete un po' di confettura d'arancio, circa ½ cucchiaino, poi prendete un altro stampo per fare un buco nel mezzo del biscotto e mettete sopra l'altro con la confettura d'arancio. Mettere sulla placca del forno con carta da forno e infornare per circa 15 minuti. Fateli raffreddare e mettete un po' di zucchero a velo mescolato con un ½ cucchiaino di cannella sopra. Sono ottime biscottini natalizi anche per chi ha il diabete. Sono facili da fare.

CUPCAKES NATALIZI

di In cucina con Marika

In cucina con Marika (pagina FB) ha partecipato al contest con dei simpatici CUPCAKES DI NATALE, che, come Marika stessa ha spiegato, *"sono talmente soffici che si sciolgono in bocca per questo sono ideali per Natale, soprattutto con i soggetti natalizi: babbo natale, renne, pupazzo di neve e alberelli!!!"*



INGREDIENTI Per il muffin:

- 125gr. di farina
- 110gr. di zucchero,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaino di lievito,
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di olio di mais.

PREPARAZIONE:

Impastare uovo con zucchero, poi unire tutti i restanti ingredienti... Mettere nei pirottini e infornare a 170° per 20 minuti!!

INGREDIENTI PER LA CREMA:

- 250gr. di mascarpone
- 100gr di latte condensato
- 50gr. di zucchero
- 125ml. di panna

PREPARAZIONE:

Unire mascarpone con zucchero e latte condensato, poi montare a parte la panna e unirla. Dividere in 3 e dare i colori che preferite per creare i vostri personaggi Natalizi.

PUPAZZO DI NEVE

di In cucina con Marika

In cucina con Marika (pagina FB) partecipa al contest con una ricetta veloce e salata. Marika ci spiega *"un bianco Natale con delle semplici mozzarelle per rallegrare le tavole"*.



INGREDIENTI:

- Mozzarella
- Pancetta
- Carota
- Olive
- Pepe

PREPARAZIONE:

Sovrapporre una mozzarella piccola su di una mozzarella più grande. Aiutatevi con degli stecchini per fissare le due mozzarelle. Con dei grani di pepe fate gli occhi e i bottoni producendo una leggera pressione sulla mozzarella. Stessa cosa con la carota di cui vi servirà un piccolo pezzettino per riprodurre il naso. Con un oliva denocciolata fate il cappello e con la pancetta affettata con uno spessore di 2/3 millimetri attorcigliatela attorno al "collo" per simulare una sciarpa.

BUCCELLATO

di Le dolci tentazioni di Mari

Oggi 8 Dicembre (Immacolata Concezione) a Palermo si inaugurano le festività Natalizie con il famoso "cuccidatu" (buccellato) a forma di ciambella. Il dolce è composto da un guscio di pasta frolla esterno che racchiude al suo interno un goloso composto di fichi, frutta secca, cioccolato e cannella.



INGREDIENTI:

- 350 gr di farina
- 150 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo più un tuorlo
- 100 ml di Marsala secco
- 100 gr di mandorle tostate (*)
- 250 gr di fichi secchi
- 100 gr di cioccolato fondente
- 50 gr di pistacchi (*)
- 50 gr di noci (*)
- la scorza grattugiata di un limone
- un pizzico di sale
- un pizzico di cannella

(*)da intendersi senza guscio

PREPARAZIONE:

In una ciotola unire: burro, farina, zucchero, 1 uovo, metà marsala e il sale; impastare il tutto e formare una palla bella compatta, rivestitela con la pellicola e mettete a riposare 1 ora in frigo. Nel frattempo tritate le mandorle, i fichi, i pistacchi, le noci e il cioccolato. mettete questo composto in una pentola abbastanza grande e unitevi la cannella, le scorze di limone e il restante Marsala. Cuocete per una decina di minuti mescolando continuamente, trascorso il tempo fate raffreddare.

Intanto potete stendere la frolla formando un rettangolo (potete aiutarvi con due fogli di carta forno). La sfoglia non deve essere sottile, lo spessore deve essere di almeno 1 cm. Farcite il rettangolo di pasta ottenuto con il composto di fichi, cioccolato e frutta secca che nel frattempo sarà freddo, formate un salsicciotto che poi congiungendo le due estremità prenderà la caratteristica forma a ciambella. Trasferite il buccellato su una teglia imburrata e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 25 minuti. Dopo i primi 25 minuti uscite il dolce dal forno e spennellatevi sopra il tuorlo sbattuto riinserire il buccellato in forno e ultimare la cottura per altri 5 minuti. sfornate e lasciate raffreddare.

Adesso il vostro bellissimo buccellato è pronto, mi raccomando servitelo freddo, si amplificheranno tutti i suoi sapori.

PASTA AL FORNO ALLA CALABRESE

di Casa Gianca

Questa ricetta mi è stata data da un amico, Giuseppe, che è nato in Calabria. Mi ha spiegato a grandi linee il procedimento e mi ha detto quali erano gli ingredienti. Io ho deciso le quantità ed ho cercato di interpretare le operazioni che erano da eseguire. Ogni famiglia avrà la sua ricetta quindi potrebbero esserci delle persone che pur essendo native della Calabria non riconoscono il piatto. Io non ho potuto unire né il formaggio e né il salame piccante perché non era gradito da 2 ospiti ma sicuramente sarebbe venuto più saporito e più gustoso.



- 500 g di passata di pomodoro
- gusti (alloro, rosmarino, ecc)
- 1 dl di acqua
- 400 g di penne rigate
- 3 uova sode
- 1 dl di latte
- 30 g di pangrattato
- 300 g di macinato di bovino
- abbondante olio per friggere (circa 2 dl)
- 150 g di provola
- 50 g salamino calabro piccante

PREPARAZIONE:

INGREDIENTI per 6 persone:

- 500 g di spezzatino di bovino
- 100 g di carote (n. 2)
- 150 g di cipolla (n. 1 grossa)
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 dl di vino bianco o rosso

La ricetta è lunga da eseguire ma non scoraggiatevi, vi divertirete e sarete appagati dal gusto!

Prima di tutto si prepara il sugo con lo spezzatino.

Fare scaldare l'olio in una pentola capiente, arrostiti molto bene da tutti i lati i pezzi di spezzatino fino a quando avrà cambiato colore (circa 10 minuti). Aggiungere sale e pepe ed i gusti.

Unire il vino e sfumare. Versare la passata, portare alla bollitura, unire carota, cipolla, origano ed alloro. Diminuire la fiamma, aggiungere l'acqua calda e cuocere a fuoco basso per 1 ora e mezza con coperchio. Mescolare di tanto in tanto. Nel frattempo **preparare le polpettine**. In una terrina allargare il macinato, salare, pepare, aggiungere i gusti, il pane grattato ammorbidito dal latte caldo. Ed anche del formaggio grattugiato per insaporire. Impastare bene con le mani e preparare delle polpettine piccole, infarinarle e friggerle. Appoggiarli su carta assorbente per fare perdere l'olio in eccesso. **Cuocere la pasta** al dente e scolarla. Tagliare a fette le uova sode e tenerle da parte. Tagliare lo spezzatino in piccoli pezzettini o sfilacciarlo e rimetterlo nel sugo. Condire la pasta con metà del sugo. Se la salsa vi sembra troppo densa diluirla con un dl di acqua calda. Oleate una teglia, sopra un po' di sugo rosso tanto da coprirlo con un leggero strato. Formare uno strato con le penne, sopra le polpettine e le uova sode, la provola grattugiata ed il salame a pezzetti. Fate un paio di strati. L'ultimo strato sarà di sugo rosso e cospargetelo di formaggio grattugiato. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere a forno caldo a 180° ventilato per 30 minuti. Togliere l'alluminio e rimettere in forno per altri 5 minuti. Servire caldo.

PASTICCIOTTI SICILIANI

di Sarde e Finocchietto

I pasticciotti sono quelli a cui non so rinunciare, sono dolcetti che si fanno in tutta la Sicilia e non solo, famosi quelli del Salento, si tratta sempre di pasticcini secchi farciti, da zona a zona cambia naturalmente il ripieno. Sono dolci molto semplici che si realizzano con pochi ingredienti, farina, uova, saimi (strutto), un po' di lievito (una volta ammoniaca), marmellata e i *diavulicchi* che danno un'aria festosa. Si possono conservare dentro una scatola, si possono pure fare pacchetti da tenere sotto l'albero da regalare. La ricetta originale prevede l'uso della marmellata di zucca, qua da noi si trova nei negozi specializzati in articoli per pasticceria oppure si prepara a casa ma ci vuole la zucca adatta e la procedura è lunga, si può sostituire con un'altra, l'importante che sia un po' densa, io vi propongo una mia versione con il ripieno di mandorle.



Pasticciotti siciliani con questa dose si ottengono circa 80-90 dolcetti (occorreranno dei pirottini di carta del nr 3)

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA:

- 1 kg farina 00
- 6 uova
- 400 gr burro (la ricetta originale prevede lo strutto)
- 400 gr zucchero
- Buccia di due limoni grattugiata
- 2 bustine vaniglia (adesso non la metto più)
- 2 bustine lievito per dolci (una volta ammoniaca)

Per il ripieno:

- Marmellata possibilmente di zucca o di cedro, oppure una che sia molto densa per la versione classica altrimenti
- 300 gr mandorle pelate
- 180 gr zucchero
- 100 gr canditi, possibilmente scorzette d'arancia
- 3 albumi
- un po' di buccia di limone grattugiata

per glassare:

- 300 gr di zucchero al velo
- pochissima acqua, qualche goccia di succo di limone
- oppure potete usare lo zucchero fondente
- *diavulicchi* (zuccherini colorati)

PREPARAZIONE:

Setacciare la farina con il lievito dentro una ciotola, fare una fontana e versarvi il burro a pezzetti, lo zucchero, le uova, la buccia di limone grattugiata e impastare.

Frullare a crema i canditi e tenerli da parte, macinare le mandorle insieme allo zucchero, aggiungere poi la crema di canditi, l'albume e la buccia di limone grattugiata e amalgamate, si potrà preparare anche il giorno prima. Con l'impasto, fare delle palline per la base di circa 15 grammi, sistemarle nei pirottini di carta, allargarle un po' al centro per mettervi il ripieno. Fate lo stesso numero di palline più piccole che serviranno per la copertura. Allargate un po' la pallina e sistemata a coprire il ripieno. Infornare a 180° per circa 15 minuti. Per la glassa, mescolate lo zucchero a velo con la frusta unendo pochissima acqua, quando sarà della consistenza giusta spennellatelo sui dolci freddi, mettete un po' di *diavulicchi* e fate asciugare, oppure se usate lo zucchero fondente potete scioglierlo nel microonde unendo poche gocce d'acqua e usarlo immediatamente perché si asciuga subito, se necessario riscaldatelo di nuovo.

CROSTATA STELLATA

di Cucina con Raky

Ho scelto questa ricetta, Crostata stellata, perchè è un dolce classico, anche se non è un classico dolce delle feste natalizie, ma la base di farina di mandorle, vaniglia e un pizzico di cannella mi fa venire in mente il Natale e le stelle usate come copertura ne aumentano l'atmosfera.



INGREDIENTI:

- 300 g di farina semintegrale di grano tenero rosso
- 120 g di farina di mandorle
- 180 g di burro
- 120 g di zucchero di canna
- 3 tuorli
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella
- marmellata di ciliegie

PREPARAZIONE

Mischiare le due farine di mandorle e semintegrale, unire lo zucchero e su un piano di legno formare una fontana, aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e al centro i tuorli, i semi di mezza bacca di vaniglia e il cucchiaino di cannella, amalgamare bene il tutto e far riposare in frigo per un ora. Accendere il forno a 180°.

Foderare uno stampo da 24 cm con carta forno e imbrattare il bordo. Prendere l'impasto dal frigo, lavorare brevemente per riacclimare la frolla e con l'aiuto di un matterello stendere l'impasto di poco meno di un cm.

Foderare lo stampo con la frolla, aggiungere la marmellata di ciliegie e con dell'impasto avanzato tagliare con uno stampino, tante stelle quante ne vengono fino ad esaurimento frolla. Appoggiare le stelle sopra la crostata, nel caso ne avanzi qualcuna si possono sempre infornare come semplici biscotti oppure creando un piccolo foro come decorazione natalizia per l'albero di Natale. Infornare la crostata stellata a 180° per 30 minuti circa. I biscotti invece per 6 minuti. Sfornare, far raffreddare e cospargere con zucchero a velo.



JAG BAKAR LUSSEKATTER FÖR LUCIA

Di Aroma di Cannella

Ho deciso di passare Santa Lucia alla maniera svedese, almeno culinarmente parlando. Ho preparato questi *lussekatter*, deliziosi dolcetti allo zafferano e uvetta che andranno ad affiancarsi alle care *kanelbullar* – che rimangono comunque imbattibili. In Svezia la festa di Santa Lucia è molto sentita nell'ambito delle tradizioni natalizie (per una lettura acculturante rimando sempre al buon Sweden.se), tanto che la preparazione di questi dolcetti risale al Seicento. Il nome *lussekatter* sta infatti per "gatti di Lucia" in quanto, secondo la leggenda, il diavolo sarebbe apparso in forma di gatto quando Gesù Bambino stava offrendo dei panini a dei bambini. Il colore dorato dello zafferano starebbe dunque ad indicare la luce che guida i bimbi – che in Svezia, vestiti di bianco e con corone di candele sulla testa, per l'occasione sfilano in corteo portando questi dolcetti di *pan brioche*.



Lussekatter (per 30 panini)

Ingredienti Primo impasto

- 50 gr di burro (io senza lattosio)
- 5 dl di latte (io senza lattosio)
- 25 gr di lievito fresco in cubetto
- 1 tsk di sale = 5 ml = 1 cucchiaino da tè
- 1/2 msk di zucchero = 15 ml = 3 cucchiaini da tè

11 dl di *vetemjöl* (può andare bene la farina monitoba) = circa 700 gr

Nota: 2,5 dl (170 gr) della farina vanno usati per il primo impasto; i restanti per il secondo ma ricordatevi di tenerne un po' per la lavorazione dei micetti

Preparazione

Partite con il primo impasto. Sciogliete i 50 gr di burro in un pentolino e aggiungete il latte, fino a portare il tutto alla temperatura di 37 gradi, proprio come per le *kanelbullar* (io ho fatto fede al dito, come al solito). Sciogliete poi il lievito nel composto e aggiungete il sale, lo zucchero e la farina. Lasciate riposare per un'ora nel forno con la sola luce accesa. Nel frattempo preparate il secondo impasto: mescolate lo zafferano allo zucchero e uniteli al burro sciolto a bagnomaria e all'uovo.

Secondo impasto

- 2 bustine di zafferano
- 125 gr di burro (io senza lattosio)
- 2 dl di zucchero = 160 gr
- 1 uovo

Decorazione

- Uvetta
- 1 uovo



Mescolate bene e incorporate al primo impasto, aggiungendo poi la restante farina un po' alla volta. Dovete ottenere un impasto morbido, piuttosto umido ma lavorabile (avrete modo di aggiungere altra farina quando preparerete le formine). Lasciate riposare ancora per una mezz'ora. L'impasto aumenterà ancora e avrà una bella consistenza morbidissima (*fluffy* in inglese è un'espressione perfetta secondo me) e facilissima da lavorare. Dividete l'impasto in palline, create dei serpentelli di circa 15 cm e dateci la forma di gatto arrotolandoli alle estremità verso il centro. Spennellate con l'uovo sbattuto e decorate con l'uvetta. Infornate a forno già caldo 220 gradi per 10-12 minuti, fino a quando i *lussekatter* si saranno imbruniti.

SACHER TORTE

di Cucinando con Anna

La motivazione nella scelta di questa ricetta è dettata dalla tradizione natalizia della mia famiglia, quand'ero bambina questa ricca e golosa torta di origine austriaca veniva preparata ogni anno a natale da mia nonna, ed era sempre motivo di festa e gioia per tutti: grandi e bambini.



INGREDIENTI per 6 persone:

- 250 g di cioccolato amaro
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero fine
- 8 uova
- 240 g di farina
- burro per lo stampo
- 1/2 vasetto di marmellata di albicocche o pesche
- 200 g di cioccolato per la copertura

PREPARAZIONE:

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e poi lasciatelo raffreddare. Mescolate insieme il burro e lo zucchero fino a renderli schiumosi e aggiungetevi un po' alla volta il cioccolato e i tuorli d'uovo. Sempre mescolando unitevi, alternando, la farina e gli albumi montati a neve. Mettete l'impasto morbido in uno stampo rotondo imburrito, infornate a 160° C e fate cuocere a fuoco medio per 80-90 minuti. Quando la torta si sarà raffreddata tagliatela orizzontalmente a metà, farcirtela con la marmellata, poi spennellate con questa anche l'esterno. Fate sciogliere sempre a bagnomaria il cioccolato per la copertura e versate il tutto sulla torta. Tagliate e servite la torta sacher il giorno dopo. Potete accompagnare le singole fette con della panna montata.

PANETTONI ALL'ARANCIA

di Le delizie di Feli

Questi panettoni si differenziano quasi totalmente dalla versione originale: ho voluto creare un impasto ricco, morbido, gustoso. Il risultato: **Panettoncini** dolci, appaganti, morbidi, gustosi.... buonissimi.



INGREDIENTI

- 150 gr. di pasta madre rinfrescata
- 370 gr. di farina di farro integrale
- 30 gr. di farina di soia
- 100 gr. di farina 0
- 1 vasetto di yogurt di soia
- 2 cucchiaini di malto di riso + 1
- cucchiaino per la guarnizione
- 100 gr. di uvetta ammollata
- 100-150 ml. d'acqua
- olio extravergine d'oliva delicato
- mandorle tritate

INGREDIENTI DA UNIRE ALL'IMPASTO:

- 1 arancia
- 50 gr. di albicocche secche
- 250 ml. di acqua

PROCEDIMENTO:

Nel boccale del frullatore, frullare l'arancia con le albicocche secche precedentemente ammollate e 250 ml. d'acqua. In una ciotola miscelare le farine, aggiungere lo yogurt di soia, sciogliere la pasta madre con la miscela di arancia e albicocche.

Unire le farine miscelate e impastare aggiungendo l'acqua necessaria per ottenere un impasto morbido, elastico e abbastanza appiccicoso. Unire l'uvetta, scolata e asciugata, impastare per distribuirla uniformemente, aggiungere due cucchiaini o più di olio, formare una palla e far lievitare in una ciotola coperta da pellicola senza pvc. Riprendere l'impasto, fare due giri di pieghe senza lavorarlo troppo, non aggiungere farina, aiutarsi cospargendo la spianatoia con un velo d'olio. Formare delle palline d'impasto, con questa dose ho realizzato 8 panettoncini da 170-180 gr. Inserire l'impasto nei pirottini. In una ciotola miscelare 1 cucchiaino di malto di riso con poca acqua, spennellare la superficie dei panettoncini con la soluzione e cospargere con le mandorle tritate. Far riposare per almeno 1 ora. Accendere il forno a 250°, a temperatura infornare e abbassare la temperatura a 190°-180°. Cuocere per circa 30 minuti; per controllare la cottura consiglio la prova stecchino, se la superficie dovesse colorirsi troppo, coprire con un foglio di carta d'alluminio senza che venga a contatto con i panettoni. Far raffreddare..... e gustare. Buonissimi, morbidi, soffici... moderatamente dolci. L'arancia regala un sapore unico.

RED PAN-MUFFINS FOR CHRISTMAS

di per Incanto

Il rafano e la paprika dolce, due degli ingredienti protagonisti che mi riportano al periodo invernale e alla mia infanzia . Sono stati loro ad ispirarmi, specialmente il rafano che io adoro con il freddo. Normalmente accompagnano i piatti di carne con gusti forti, la selvaggina e specialmente i bolliti. Due ingredienti che riscaldano e avvolgono con loro gusto nonostante la loro apparente freddezza. Perfetta combinazione yin e yang, la paprika-yin e il rafano-yang, magia appresa attraverso La Cucina Naturale con le Stagioni, donano a questi pan-muffin non solo un perfetto equilibrio e gusto ma insieme alle farine gluten free, il lievito naturale gluten free bio e i altri ingredienti attentamente scelti, anche la leggerezza e alta digeribilità nonostante il gusto e il profumo intenso .

Ricordate sempre : Il segreto dei muffins è : l'amalgamare bene e separatamente gli ingredienti secchi e gli ingredienti umidi, rispettare i quantitativi e gli equilibri e al momento di riunirli fate pochi giri e veloci e andate subito a trasferire l'impasto nei pirottini e nel forno. Fatto questo il vostro successo è assicurato.

INGREDIENTI SECCHI :

- 250 g farina gluten free
- 50 g farina di grano saraceno integrale
- 3 cucchiaini di paprika dolce
- 1 cucchiaio fieno greco
- 4 cucchiaini di rafano grattugiato (una radice)
- 8 g di lievito naturale bio (cremor tartaro)
- una punta di cucchiaino di bicarbonato di sodio
- sale integrale

INGREDIENTI UMIDI

- 250 g di Yogurt di capra (oppure 125 yogurt + 100 di latte)
- 150 g di caprino
- 2 uova
- 80 g di burro fuso

PREPARAZIONE

In una ciotola amalgamate bene, bene i ingredienti secchi e lasciateli da parte. Tutti i ingredienti tirateli fuori dal frigorifero minimo mezz'ora prima della preparazione per portarli a temperatura ambiente.



In un pentolino andate a sciogliere il burro a bagnomaria e lasciate un po' a raffreddare. Separatamente in una ciotola sbattete le due uova con un frustino, poi aggiungete lo yogurt, il caprino e il burro fuso mescolando fino ad ottenere una composto omogeneo. Fatto questo preparate i pirottini e la teglia per i muffins/tortini e riscaldate il forno a 190° che andrete a ridurre di 10° al momento di infornare: quindi a 180°. Serve perché viene persa la temperatura al momento che aprite il forno per introdurre la teglia. Questo è uno dei segreti per ottenere dei pan-muffins perfetti insieme al rispettare il perfetto equilibrio e quantitativi tra i ingredienti e amalgamare bene e separatamente quelli secchi e quelli umidi. Arriviamo al momento finale: uniamo il contenuto delle due ciotole e con pochi giri veloci andiamo a riempire i pirottini. Inforniamo a 180° per 20 minuti in forno statico. Dopo 20 minuti andiamo a controllare con uno stuzzicadenti la cottura interna dei muffin e se rimane asciutto i nostri panettini sono pronti. Morbidosi e saporiti, serviteli interi o a fettine nel portapane, tiepidi o freddi saranno comunque un incanto!

IL "PRIMONE"

di Pixelicious

A casa dei miei, da sempre è tradizione ormai chiamare questa ricetta "Primone", il primo piatto che *più meglio* non si può. Quando la mamma lo cucina è grande festa, e il babbo stappa una bottiglia di vino buono... E' il piatto delle grandi occasioni. Quando vivevo ancora coi miei, questo ovviamente capitava più spesso (e a dirla tutta, ogni occasione diventava "grande", perché grande era la voglia di gustare di nuovo il "primone")... Negli ultimi anni, che non ci vediamo invece così spesso, o meglio che io non capito tanto spesso a casa (sono più loro che vengono a trovarmi qui a Lucca la domenica sera, quando tornano dal mare, quasi ogni fine settimana), è andata a finire che la "grande occasione" per mangiare il "primone" tutti insieme è diventata il Natale, o il giorno prima, o il giorno dopo, insomma nei giorni di festa in cui si è tutti più liberi e si sta insieme in tranquillità. Quindi, Il "Primone" (Fusilli con Gamberi, Polpa di Granchio e Pomodorini), il piatto forte (anzi, diciamo "uno dei piatti forti!") di mamma Elena, è per me simbolo di festa, di famiglia, e adesso anche di Natale... Ed è ovviamente diventato anche uno dei piatti forti anche della mia, di cucina.



INGREDIENTI (per 2 persone)

- 1 spicchio d'aglio
- 125 gr. di pomodorini ciliegini
- 200 gr. di gamberi freschi (12 più o meno)
- 200 gr. di fusilli
- 1 scatola di polpa di granchio al naturale (120 gr.)
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale
- prezzemolo
- peperoncino

PREPARAZIONE

Schiacciate lo spicchio d'aglio e tenetelo in una ciotolina con 5/6 cucchiaini d'olio, per farlo insaporire. Se potete, questa operazione fatela qualche ora prima, così l'olio prende più sapore. Tagliate i pomodorini a pezzetti, sgusciate i gamberi e mettete l'acqua sul fuoco, quindi iniziate a preparare il sugo non appena avete buttato i fusilli (sembra lunga ma in realtà la preparazione è velocissima!).

Prendete una padella (io uso la wok), versateci la polpa di granchio (*non il surimi, mi raccomando, questa è polpa di granchio vera e non ha niente a che fare con quella sottospecie di cilindro semi-sintetico fatto con gli scarti di mille pesci, tutti a parte il granchio!*) compresa della sua acqua, quindi unite lo spicchio d'aglio che avevate usato per insaporire l'olio (se l'avete fatto qualche ora prima, il sapore l'olio l'avrà preso di sicuro) e fate sobbollire un paio di minuti. A questo punto aggiungete il vino bianco, fatelo evaporare (circa 3 minuti), quindi aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti facendoli cuocere un paio di minuti; aggiustate di sale. A questo punto unite anche i gamberi precedentemente sgusciati e fateli scottare un minuto, non di più. A questo punto, i fusilli dovrebbero essere cotti: abbassate al minimo la fiamma della wok e fateci saltare la pasta. Infine unite il prezzemolo tritato, macinate un po' di peperoncino (senza eccedere) ed unite l'olio crudo insaporito. Spegnete la fiamma, date un'ultima mescolata a fuoco spento, quindi servite.



LO SFIZIOSO " POLLO NATALIZIO"

di Non solo Nonna



"Vorrei che nel mio regno ogni lavoratore potesse mettere un pollo in pentola" affermazione memorabile del Grande Re Enrico IV. Il "pollo" non un pezzo di manzo o una carpa ma il "pollo", mai giudizio più lusinghiero fu detto sul "pollo". A Natale lo uso spesso al posto del tacchino e vi garantisco non ha niente da invidiargli: è veramente ottimo! Questo particolare ripieno lo uso con il tacchino durante le feste natalizie. Qualche Natale fa, ho provato per curiosità la stessa ricetta con il pollo...e da quella prima volta, dopo confezionati i miei marrons glacés "fatti in casa", con i piccoli pezzetti che mi rimangono preparo l'impasto succulento per il mio pollo, così ogni Anno durante le feste il mio Pollo è sempre presente sulla tavola.



INGREDIENTI PER 4 KG DI TACCHINO O POLLO:

- 150 g di pane bianco raffermo
- 1 dl di latte
- 100 g di pancetta a dadini
- 2 spicchi di aglio
- 2 cipolle
- 2 mele acidule
- 100 g di marrons glacés
- 70 g di pistacchi macinati
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di maggiorana
- sale e pepe macinato fresco

PREPARAZIONE:

1. Tagliare a dadini il pane e ammorbidire nel latte
2. Tritare finemente aglio e cipolla
3. Rosolare la pancetta in padella senza aggiunta di grassi.
4. Abbassare il fuoco, unire aglio e cipolla e fare appassire.
5. Tagliare a pezzetti i marrons glacés e unite con il pane ai dadini di pancetta e i pistacchi tritati.
6. Mischiare e condire con miele, maggiorana, sale e pepe. Con questo ripieno riempire il pollo e cospargere anche la parte superiore.
7. Preriscaldare il forno a 200°, infornare il pollo dopo circa 20 minuti abbassare la temperatura a 180° e aggiungere patate colorate viola rosse e gialle tagliate a spicchi insieme alle 2 mele acidule(cotogne) tagliate a spicchi, condire con salvia , rosmarino, maggiorana, e abbondante olio extra vergine di oliva.

BISCOTTI DI PAN DI ZENZERO (GINGERBREAD)

di Le Ricette di Gaia

Ho scelto questa ricetta perché adoro fare i biscotti, soprattutto nel periodo natalizio dove posso sbizzarrirmi con le decorazioni, l'ingrediente principale è inoltre un vero e proprio classico del Natale. Questi biscotti sono anche un'idea regalo molto bella e originale per fare con le proprie mani qualcosa che possa sempre sorprendere amici e parenti e sono ottimi sia per colazione che per merenda, specialmente se accompagnati da un buon tè caldo :)



INGREDIENTI PER 30-35 BISCOTTI:

- Farina "00" - 350 gr
- Zucchero 180 g
- Burro 150 g
- Uova 1
- Sale 1 pizzico
- Miele 150 gr
- Cannella in polvere 2 cucchiaini rasi
- Noce moscata in polvere 1/4 di cucchiaino
- Zenzero in polvere 2 cucchiaini rasi
- Chiodi di garofano in polvere 1/2 cucchiaino
- Bicarbonato 1/2 cucchiaino

INGREDIENTI PER LA GLASSA COLORATA:

- Coloranti alimentari a piacere
- Zucchero a velo 150 gr
- Uova 1 albume (circa 30 gr)

PREPARAZIONE:

In una capiente ciotola, setacciate la farina con lo zucchero, aggiungete le spezie e il bicarbonato e in ultimo anche il burro scaldato appena nel microonde; Aggiungete anche il miele e iniziate a mescolare gli ingredienti, fino a ottenere un composto bricioloso. In ultimo unite anche l'uovo e impastate ancora qualche istante fino a ottenere una palla. Avvolgete l'impasto di pan di zenzero nella pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero per circa 2 ore. Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di 4 mm; Ricavate delle sagome con dei tagliapasta di diverse forme natalizie, per i biscotti con l'effetto vetro basta formare un buco nel biscotto e riempirlo con delle caramelle dure precedentemente tritate, ponete il tutto su una teglia coperta con carta forno e passate in forno caldo a 180° per circa 10-12 minuti, fino a che saranno dorati.

Mentre i biscotti sono in forno, preparate la glassa montando a neve ferma l'albume e incorporando poco alla volta, sempre sbattendo, lo zucchero al velo; Suddividete la glassa in due ciotoline, la prima lasciatela bianca mentre nella seconda aggiungete qualche goccia di colorante alimentare rosso (io ho utilizzato quello in gel della Wilton - christmas red). Successivamente ponetele in due tasche da pasticciere con la bocchetta liscia e molto stretta e decorate a piacere i vostri biscotti di pan di zenzero.

TORTA "FIORE" AL CIOCCOLATO DI NATALE

Di Tolleriamoci

Ciao amici, ecco una ricetta dolce per Natale, ci piace un sacco la forma a fiore e gli strati alternati di cioccolato! Perché anche chi è intollerante come noi merita tanta dolcezza



INGREDIENTI:

- 600 gr farina senza glutine
- 50 gr zucchero
- 45 gr margarina
- 190 ml latte di soia
- 2 uova
- 1 bustina di lievito biologico
- crema di cioccolato valsoia
- zucchero a velo

PREPARAZIONE:

- In una terrina uniamo la farina senza glutine con la margarina amalgamando bene i due ingredienti, dopo di che uniamo lo zucchero e il lievito biologico (che non dà problemi a chi è intollerante).
- Mescolare bene e aggiungere due uova, mescolare fin quando inizia a sfaldarsi, quindi versare il latte poco per volta, impastare quindi per qualche minuto fino a raggiungere un impasto omogeneo e soffice e lasciare lievitare per almeno 1/2 ora.
- A questo punto dividere l'impasto in 4 parti uguali (tagliando la palla a croce) e stendere l'impasto (infarinando prima il piano) con una forma circolare alta più o meno 3 mm.
- Posizionare il disco di pasta su una teglia ricoperta dalla carta da forno e aggiungiamo la crema di cioccolato Valsoia, procedere così per tutti gli strati tranne per l'ultimo ovviamente.
- Adesso procedere tagliando in 16 parti la nostra torta lasciando al centro un cerchio immaginario privo di tagli e rigirare ciascun spicchio su se stesso cercando di chiudere la parte finale su se stessa.
- Lasciare riposare per 30 minuti e inforniamo nel forno preriscaldato a 180° finché a superficie non sarà dorata (20/30 minuti)

LA CASETTA DI PAN DI ZENZERO

di Poesie di Zucchero e Farina

Questa casetta l'ho fatta a quattro mani con mia figlia Nicole. Lei ha decorato le pareti con la glassa reale, i mini smarties e i confettini dorati. Io l'ho assemblata, ho fatto il tetto e messo le cornicine con la pasta di zucchero. Il risultato è così imperfetto ma meravigliosamente autentico. E' bello far biscotti per Natale coi bambini, ma decorare una casetta di biscotto, tra conetti di carta forno pieni di glasse colorate e confettini che ruzzolano da tutte le parti è fantastico. Ce lo ricorderemo per tutta la vita. La ricetta è la mia preferita, quella di Peggy Porschen nel suo libro "Torte da favola", da me modificata in quanto non avendo la melassa l'ho sostituita con lo stesso peso di zucchero di canna, che nel composto caldo poi si scioglie e fa il suo dovere.

INGREDIENTI PER IL COMPOSTO CALDO:

- 180 g di melassa (io zucchero di canna)
 - 6 cucchiaini di miele
 - 2 cucchiaini di cannella in polvere
 - 2 cucchiaini di zenzero in polvere
 - 1 cucchiaino di pimento (io no)
 - semi di 1 baccello di vaniglia
 - pizzico di sale
-
- 200 g di burro tagliato a cubetti
 - 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
 - 450 g di farina



Poesie di zucchero e farina



Poesie di zucchero e farina

PREPARAZIONE:

Mettete tutti gli ingredienti per il composto caldo in una casseruola pesante e portate a ebollizione mescolando. Togliete la casseruola dal fuoco e incorporate il burro con un cucchiaino di legno. Quando è amalgamato unite il bicarbonato e mescolate brevemente. Lasciate intiepidire il composto.

Setacciateci sopra la farina e impastate fino ad ottenere un composto. Avvolgete in pellicola da cucina e mettetelo in frigo per un paio d'ore o per tutta la notte. Trasferitelo su un piano infarinato e stendetelo a uno spessore di circa 5 mm.

Io ho usato gli stampi in silicone. Ho tagliato la pasta, con un coltello affilato, della misura delle sezioni degli stampi. Ho rifilato i bordi e premuto la pasta in modo che prendessero l'impronta delle tegole e delle finestre. Le ho messe in frigo a riposare per circa un'ora. Ho infornato gli stampi, a 160° per circa 15 minuti. Estraiete le teglie dal forno a lasciatele raffreddare completamente.

Estraiete con cura dagli stampi, i pezzi di pan di zenzero. Qui inizia il divertimento! Decorate le facciate secondo la vostra fantasia. Noi abbiamo usato il preparato pronto per ghiaccia reale, l'abbiamo applicata con i conetti di carta forno costruiti al momento.

Abbiamo lasciato asciugare i decori per un giorno intero. Per assemblare la casetta, distribuite la glassa bianca lungo la base e i lati di ciascuna parete. Appoggiate le pareti sul sottotorta, premendo i bordi per farli aderire bene. Sostenete le pareti con bicchieri in modo che rimangano verticali.

Lasciate seccare la glassa prima di applicare i due spioventi del tetto. Abbiamo rivestito il tetto con i pavesini, fissati con la glassa. Abbiamo rivestito di glassa anche il sottotorta e spolverato tutto il tetto con lo zucchero a velo, per simulare la nevicata. Abbiamo quindi creato delle cornicine con la pasta di zucchero bianca per coprire le imperfezioni più sgradevoli.

COPPETTE DI CREMA DI MASCARPONE AL PANFORTE

di Pixelicious

Non c'è Natale senza la crema al mascarpone di mia nonna. Una ricetta che si tramanda da generazioni ormai, visto che la nonna Lilia non c'è più dal '98; ma prima la mamma e poi io abbiamo fatto onore a molte delle sue ricette, primo tra tutti, appunto, il tiramisù. E' tradizione da svariati Natali che, per il pranzo del 25 a casa della nonna Cesarina (la paterna, strenua ottantottenne), la mia famiglia si occupa del dolce, e tra pandori, panettoni, cantuccini e brutti buoni, che qualcuno porta sempre, noi con il nostro tiramisù facciamo sempre la nostra porca figura. Negli anni, la ricetta è stata poi modificata, non nel senso che è stata snaturata eh (sia mai!), ma è capitato ultimamente di comprare i bicchierini in cioccolato fondente e preparare solo la crema al mascarpone (senza i Pavesini imbevuti, per intendersi), con la quale poi riempire i suddetti bicchierini.

E due anni fa, la svolta: chi ama il panforte alzi la mano! Nessuno. Mai. O quasi mai. E chi dice di amarlo, ne mangia un quadratino, poi gli *stucca* (si dice da queste parti) e lo molla lì. Lo mangerò poi. E finisce che il panforte aperto fa la muffa, e lo si butta. Beh, da quando vivo sola ho imparato che si ricicla TUTTO, e quindi puntualmente quel panforte, onnipresente nel cesto natalizio della ditta del mio ciclista fotografo, lo utilizzo in cucina. Che c'entra il Tiramisù della nonna Lilia, vi chiederete? Beh, è presto detto: queste **Coppette di Crema di Mascarpone al Panforte** sono la rivisitazione in chiave natalizia e antispreco del tiramisù della mia nonna, e hanno successo quanto lui! Ecco come si preparano, la ricetta è semplicissima... E ora ditemi, su, chi di voi ha (o avrà presto) un panforte in casa e non ha idea di cosa farci?!



INGREDIENTI (PER 3 PERSONE)

- 2 cucchiaini colmi di zucchero (50 gr.) o 2 rasi di fruttosio (35 gr.)
- 2 uova
- 3 cucchiaini di Vin Santo
- 250 gr. di mascarpone
- 1 Panforte (350 gr.)

PREPARAZIONE

Mescolate lo zucchero (o il fruttosio) con i tuorli, quindi aggiungete il Vin Santo e il mascarpone e mescolate bene fino ad ottenere una crema senza grumi. A questo punto montate i bianchi a neve fermissima ed incorporateli alla crema preparata, fino ad ottenere un composto omogeneo. Frullate al mixer 300 gr. di Panforte ed unite circa 200 gr. alla crema, quindi distribuitela in 4 coppette e ponetele in frigo a raffreddare per qualche ora. Al momento di servire, cospargete la superficie con i 100 gr. di Panforte sbriciolato rimasti e affettate a fettine sottili i restanti 50 gr., che servirete insieme alle coppette.

ANTIPASTO "ALBERELLO DI NATALE"

di Tolleriamoci

Ecco una ricetta salata per Natale, un antipasto divertente e carino da preparare con facilità, adatto a tutti, anche a i più piccini che mangeranno la verdura senza neanche accorgersene e vedrete che uno tirerà l'altro....gnam :)



INGREDIENTI:

- 1 confezione di pancetta senza glutine e lattosio
- 1 uovo
- 100 gr farina
- un po' di parmigiano grattugiato (va bene per chi ha un'intolleranza media ai latticini, essendo stagionato è più digeribile)
- 100 gr di piselli
- 1/2 confezione di formaggio spalmabile senza lattosio
- qualche pinolo
- sale
- pepe
- zenzero
- erba cipollina
- noce moscata

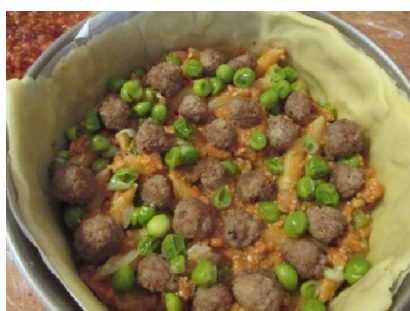
PROCEDIMENTO:

- Sciogliere una noce di margarina in una padella e far soffriggere la pancetta, unire successivamente in un recipiente un uovo, la farina senza glutine e mischiare bene il tutto. Aggiungere un po' di spezie tra cui la noce moscata, lo zenzero, erba cipollina, pepe e sale. Adesso facoltativamente si può aggiungere anche un po' di parmigiano grattugiato.
- Mescolare bene e sistemare nei pirottini che andranno nel forno preriscaldato a 150° per 15 minuti.
- PREPARAZIONE CREMA:
- Frullare i piselli, dopo di che aggiungere metà confezione di formaggio spalmabile, una spruzzatina di pepe e un po' di sale. mischiare bene e quando sarà tutto omogeneo adagiare in frigo per 15 minuti.
- Decorare con la crema i nostri antipastini, aiutandoci con una "sac a poche", dando la forma di un alberello, quindi far dorare in una padella i pinoli e aggiungerli ai nostri alberelli come fossero delle decorazioni.
- BON APPÉTIT e JOYEUX NÔËL!

PASTICCIO DI MACCHERONI IN CROSTA

di Sarde e Finocchietto

Il pasticcio di maccheroni non è un piatto sbrigativo da fare, la sua preparazione è un po' lunga, ma ne vale assolutamente la pena, il risultato vi farà dimenticare la fatica. È un piatto ricco, saporito adatto ad occasioni speciali e quale occasione più importante del Natale? Sono indispensabili un buon ragù ma questo si può fare prima, io quando lo preparo ne faccio un bel po' e lo congelo così è sempre pronto infatti non vi so dire di preciso quanto ne occorre, l'ho soltanto pesato, poi delle polpettine molto piccole, dei pisellini, besciamella e poi potrete se volete arricchirlo con dadini di formaggio fresco, da noi si usa il *primasale*, dadini di prosciutto cotto, ognuno è libero di personalizzarselo.



INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉE:

- 100 gr farina 0
- 100 gr farina di grano duro
- 4 gr di sale
- 4 gr di zucchero
- 40 gr acqua fredda

Con questa dose si ottengono 350 gr di pasta, né resterà un pochino, potrete fare qualche cartelletta.

PER IL RIPIENO:

- 120 gr pasta penne rigate
- 60 gr pisellini cotti con poca cipolla, sale, pepe.
- Besciamella preparata con: 100 ml latte, 10 gr burro, 10 gr amido
- Polpettine piccolissime preparate con: 60 gr carne tritata, pochissimo uovo,
- grana o parmigiano, sale, pepe
- Una tazza di ragù già pronto, io ne preparo sempre tanto e lo tengo in congelatore
- Abbondante formaggio grattugiato



INGREDIENTI Per 4 persone:

- (Stampo sganciabile di 18 cm di diametro)
- Carta forno
- Poco burro
- 1 uovo

PROCEDIMENTO:

Impastare la frolla con tutti gli ingredienti, potrete mettere tutto nel mixer e in pochi secondi sarà pronta anche a mano è velocissima, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo.

Preparate il ragù, anche il giorno prima, come lo fate di solito. Preparate le polpettine e friggetele. Cuocete i pisellini. Preparate la besciamella: sciogliere il burro in un pentolino, intanto sciogliere a freddo l'amido con il latte e appena il burro sarà sciolto unitelo mescolando velocemente per evitare grumi, salare, pepare e unire un pizzico di noce moscata grattugiata.



Lessare la pasta molto al dente la faccio cuocere 2-3 minuti in meno rispetto al tempo di cottura scritto sulla confezione. Scolatela, versatela dentro una ciotola e condirla con il ragù lasciandone qualche cucchiaiatina, la besciamella, abbondante formaggio grattugiato.

Stendere la pasta non molto alta e rivestire uno stampo già foderato con carta forno fatta aderire bene ai bordi dello stampo con poco burro.

Versare la pasta già condita, sistematevi sopra le polpettine, mettere sopra il ragù tenuto da parte, un altro po' di formaggio, ripiegare i bordi della pasta all'interno, pennellate con uovo battuto, coprite con un disco di pasta tagliato a misura dello stampo. Spennellate tutto con l'uovo e potrete decorare con stelline o cuoricino a piacere di pasta spennellate sempre con l'uovo.

Infornare a 180° per circa mezz'ora, far intiepidire prima di servire.

Buon Appetito!

UN MONDO SPEZIATO SOTTO L'ALBERO

di Cucina in Controluce

Non si tratta di una ricetta della tradizione della mia terra, ma contiene in sé tutte le spezie e il profumo del miele che ho sempre amato e che ancora ritrovo in molti dolci diffusi nella mia città, frutto di contaminazioni con i paesi dell'est che hanno sempre temperato la nostra cultura di zona di confine; Trieste da sempre ha avuto una forte presenza di esponenti greci e ora la cultura serba spopola, con forti contrasti ideologici ma con una sapienza pasticceria di tutto rispetto... ecco, sono questi i profumi che ho voluto riprendere e riproporre a modo mio! La ricetta nasce da una stupenda proposta di [Margherita](#), da me inizialmente modificata a causa dell'irreperibilità di un paio di ingredienti, e poi definitivamente stravolta perchè in cucina non ho regole fisse e mi lascio guidare dalla passione.



INGREDIENTI PER LA BASE:

- 110 g. di burro morbido
- 80 g. di zucchero di canna o semolato
- 190 g. di farina
- 2 uova da 40 g.
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 2 cucchiaini di cannella
- 1 pizzico di chiodi garofano macinati
- 1 pizzico di zenzero macinato
- 1 pizzico di pimento
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 pizzico di sale

INGREDIENTI PER LA GLASSA:

- 75 g. di burro
- 2 cucchiaini di miele di castagno
- 100 g. di zucchero a velo non vanigliato
- 3 cucchiaini circa di zenzero macinato

INGREDIENTI PER LA FINITURA:

- q.b. di pistacchi di Bronte macinati finemente

PROCEDIMENTO:

Lavorare il burro, lo zucchero e il sale sino ad ottenere un composto cremoso, poi aggiungere il resto degli ingredienti continuando ad impastare sino ad amalgamare il tutto alla perfezione; foderare una teglia con della carta da forno e travasare il composto livellandolo bene con le mani inumidite.

Infornare in forno preriscaldato e cuocere a 180° (ho usato il ventilato) per circa 20 minuti, controllando la doratura del dolce.

Nel mentre si cuoce, preparare la glassa in un padellino antiaderente mescolando sino ad ottenere la consistenza di un caramello; appena estratto il dolce dal forno cospargerlo immediatamente con la glassa e, subito dopo, con la farina di pistacchio. Una volta raffreddato toglierlo dalla teglia, levare la carta forno e tagliarlo a quadrotti: se ce la fate a non divorarlo subito si conserva in un vaso di latta per alcuni giorni.

NIDI DI RONDINE AL RADICCHIO, TOFU E NOCI

di Ricette Vegolose

A casa mia, oltre i tradizionali cappelletti che saranno presenti in tavola, ho pensato di rivisitare un altro piatto della tradizione delle feste in Romagna, i nidi di rondine, con un ripieno più intrigante e delicato a base di tofu e radicchio...una bella sfoglia integrale rustica e senza uova, e noci saporite e croccanti per dare al piatto una marcia in più. Poi, magari, riuscirò ad invogliare all'assaggio anche gli altri ospiti!

PROCEDIMENTO:

Preparate una fontana con le farine su di un tagliere per preparare la sfoglia, aggiungete il sale e la curcuma e impastate con acqua quanto basta fino ad ottenere un impasto liscio ed abbastanza morbido. Lasciate riposare l'impasto sul tagliere, coprendolo con una ciotola o un canovaccio. Dedicatevi ora al ripieno. Mettete a scaldare sul fuoco una padella antiaderente con un filo di olio evo e la cipolla, se necessario aggiungete uno o due cucchiaini di acqua per non farla attaccare. Intanto che la cipolla prende colore lavate il radicchio e, senza sgocciolarlo più di tanto, tagliate le foglie a tocchetti lunghi circa un cm. Aggiungete il radicchio in padella con la cipolla e lasciatelo appassire a fiamma bassissima. Quando il radicchio sarà diventato morbido, spegnete il fuoco e lasciatelo intiepidire. Prepariamo ora la besciamella. Mettete a scaldare sul fuoco un pentolino con l'olio; appena diventa caldo unite la farina ben setacciata mescolando con una frusta, una volta formata una crema senza grumi unite a filo il brodo vegetale, mescolate, insaporite con sale, pepe e noce moscata e lasciate cuocere fino a quando assume una consistenza cremosa. Per la sfoglia mettete a scaldare sul fuoco una pentola con acqua e sale grosso. Preparate nelle vicinanze una ciotola con acqua fredda e un pizzico di sale grosso. Lavorate l'impasto con le mani e tiratelo in sfoglie rettangolari sottili. Quando l'acqua bolle, tuffatele una per volta nella pentola e appena salgono a galla scolatele e mettetele nella ciotola di acqua fredda salata. Così le sfoglie si raffredderanno, senza perdere sapore. Man mano che le sfoglie si raffreddano, mettetele a scolare ben distese su un canovaccio da cucina pulito. Procedete

INGREDIENTI (2-3 PERSONE)

Per la pasta al grano saraceno:

- 70 gr di farina integrale
- 1 cucchiaino di farina integrale di grano saraceno
- 1 cucchiaino di farina di ceci
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- acqua q.b.
- sale grosso q.b.

con delicatezza perchè questa sfoglia diventa un po' fragile dopo la cottura. Una volta cotte e messe ad asciugare tutte le sfoglie ultimiamo il ripieno. Mettiamo in una ciotola il tofu tagliato a cubetti, il radicchio, due cucchiaini di besciamella. Insaporiamo con sale, pepe, noce moscata grattugiata e un pizzico di zenzero in polvere che donerà a tutto il piatto un sapore più fresco e leggero. Frulliamo il ripieno con il mixer fino a formare una crema. Ora spalmiamo il ripieno sui rettangoli di sfoglia, per tutta la loro estensione e per uno spessore non di 3-4 mm. Arrotoliamo i rettangoli di sfoglia su sé stessi tagliamo i tronchetti così ottenuti in pezzi lunghi circa 5 centimetri. Prendiamo la teglia in cui cuoceremo i nidi e



Per il ripieno:

- 1 panetto di tofu (125gr)
- 1 cespo di radicchio trevigiano
- 2 cucchiaini di cipolla rossa di tropea tritata fine
- olio evo
- sale, pepe q.b.
- noce moscata q.b.
- zenzero in polvere q.b.

Per la besciamella e la gratinatura:

- 2 cucchiaini di olio evo
- 20 gr di farina integrale
- 250 ml di brodo vegetale
- 1 pizzico di sale
- noce moscata q.b.
- sale, pepe q.b.
- 4-5 gherigli di noce
- lievito alimentare in scaglie q.b.

spalmiamo sul fondo un pochino di besciamella. Adagiamo uno accanto all'altro i nidi con la parte tagliata verso il fondo della teglia, così in superficie sembreranno proprio dei piccoli nidi.

Sbriciolate i 3/4 dei gherigli di noce sulla superficie dei nidi, ricoprite con la besciamella rimanente ed infine sbriciolate sopra anche gli ultimi gherigli di noce rimasti. Spolverate la superficie con lievito alimentare in scaglie a piacere e passate i nidi in forno caldo a 180°C per almeno 15 minuti. Se come me adorare la crosticina croccante, accendete anche il grill negli ultimi 5 minuti di cottura. Servite i nidi belli caldi, appena usciti dal forno.

BISCOTTI A SCACCHI PANNA E CIOCCOLATO

di Ideeintavola



Oggi voglio condividere con voi la ricetta di questi **biscotti a scacchi**. I Biscotti non mancano a mai Natale a casa mia e vi propongo la mia personale versione, frutto di diverse prove per arrivare alla morbidezza e dolcezza, secondo me, perfetta. Per ottenere dei biscotti morbidi, ma allo stesso tempo fragranti, ho rielaborato la ricetta dei biscotti alla panna. Sono dei biscotti bellissimi, sia nella versione a **scacchi** che a **girella**, ma che richiedono un po' di tempo e un po' di attenzione. Per farvi capire al meglio la tecnica che si usa per realizzarli, ho inserito un **tutorial** che mi auguro vi sia di aiuto.



INGREDIENTI per 150 BISCOTTI:

Tempo di preparazione: 30 minuti + 1 ora e mezza di frigo

Tempo di cottura: 15 minuti a 180°C

Frolla bianca alla panna

- 150 g di burro
- 180 g di zucchero
- 2 uova piccole (totale 100 g)
- 360 g di farina 000
- 75 g di maizena
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 90 ml di panna
- 1 pizzico di sale

Frolla nera al cacao

- 150 g di burro
- 180 g di zucchero
- 2 uova piccole (totale 100 g)
- 300 g di farina 00
- 60 g di cacao
- 75 g di maizena
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 90 ml di panna
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Iniziate con il preparare la pasta frolla "bianca". Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, ci vorranno almeno un paio d'ore. Se non avete tutto questo tempo passate il burro al microonde per 10 secondi. Unite al burro lo zucchero e con un cucchiaino di legno mescolate bene finché non otterrete una crema. In un'altra ciotola setacciate e mescolate la farina, il lievito e la maizena. Aggiungete alla crema di burro e zucchero prima le uova, poi il sale, la vanillina e mescolate bene, continuate alternando le farine e la panna. A questo rovesciate il composto su una spianatoia e impastate velocemente con le mani fino ad ottenere un bel panetto omogeneo che lascerete riposare in frigo, avvolto da pellicola per almeno mezz'ora. (Per chi ha un robot o il Cooking Chef Kenwood: montate la frusta K, mescolate burro e zucchero a velocità MIN, poi aggiungete le uova e man mano le farine, alternandole con la panna e aumentando la velocità a I. Mescolate per circa 6 minuti. Spegnete e aggiungete due manciate di farina se necessaria a staccare la pasta dal boccale).

Preparate, con lo stesso procedimento, la pasta frolla "nera". Tirate fuori dal frigo i 2 panetti e iniziate a stendere, su una spianatoia infarinata, la pasta bianca formando dei quadrati dello spessore di 5 mm. Fate la stessa cosa per la pasta nera. Assemblate i quadrati come spiegato nel tutorial. **Consiglio:** dopo i passaggi 2, 3 e 5 riporre l'impasto per almeno 15 minuti in frigo prima di effettuare i tagli. Per "incollare" le varie parti, spennellatele con dell'acqua fredda. Rivestite delle teglie con carta forno e adagiatevi sopra i biscotti man mano che li tagliate, metteteli abbastanza larghi perché in cottura aumentano di volume. Per fare i **biscotti a forma di girella**, invece, basta sovrapporre un quadrato di pasta bianco con uno di pasta nera. Incollarli tra loro con l'acqua e avvolgerli su se stessi. Lasciate riposare il rotolo ottenuto in frigo, per almeno 15 minuti e poi tagliate i biscotti alti circa 5 mm. Non vi preoccupate se le girelle non sembrano perfettamente circolari, lo diventeranno in cottura. Infornate e cuocete a 180°C per 8 minuti, girate i biscotti e cuoceteli per altri 6 minuti.

BRUTTI MA BUONI

di Kitchen Impossible

Con questa ricetta ritorno sempre un po' bambina: i brutti ma buoni sono sempre stati i biscotti che facevano da centrotavola ogni anno durante le feste di Natale, a fine pranzo/cena, con tutti i parenti intorno che sgranocchiavano questi piccoli dolcetti alle mandorle, insieme agli altri dolci e biscotti di questo periodo, come roccocò, mustaccioli (di cui vado pazza!!), paste di mandorla e, ovviamente, al panettone e al pandoro. Rispetto alla ricetta di mia nonna, ho apportato varie modifiche, il risultato è garantito e non vi dico il profumo che si sprigiona durante e dopo la cottura! Per questa volta ho realizzato una delle famose produzioni industriali, per questo motivo vi riporto le quantità per realizzare un numero "normale" di biscotti. C'è da dire che sono dei biscotti che, per quello che so e che ricordo, nascono in Piemonte, la cui ricetta originale prevede come frutta secca le *nocciole*, ma che qui a Napoli abbiamo sostituito con le *mandorle*.



INGREDIENTI:

- 3 albumi,
- aroma vanillina,
- 250 gr mandorle (sostituibili, ovviamente con nocciole, pistacchi ed altra frutta secca a piacere)
- 200 gr zucchero (si può usare sia quello a velo che quello normale)

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa, bisogna tritare le mandorle in modo grossolano: non deve essere né polvere né quei pezzettoni enormi...in pratica una via di mezzo! Un volta eseguito questo primo passaggio, montare a neve ferma gli albumi, aggiungendo piano piano lo zucchero e la vanillina. Dopo aver montato gli albumi, ed aver ottenuto il nostro composto bello montato, aggiungere le mandorle tritate e trasferire il tutto in un tegame con fondo spesso. Portare sul fuoco e cuocere, mescolando continuamente il composto, fino a quando non diventa di un bel colore dorato. Togliere dal fuoco e, aiutandovi con due cucchiaini, formate delle palline (della dimensione che preferite) posizionandole su una teglia rivestita di carta da forno. Una volta posizionati i biscotti, poneteli nel frigo e nel frattempo accendete il forno a 180°C, quando sarà caldo iniziate ad infornare. Cuocere, dunque, a 180°C per circa 15-20 minuti, o comunque fino a quando non si scuriscono ben bene...ma attenzione a non bruciarli!! :)

Appena sfornati, fateli raffreddare prima di toglierli dalla teglia: subito dopo averli sfornati, infatti, i brutti ma buoni sono molto molto morbidi, quindi si rompono appena li toccate. Quando saranno ben freddi, potrete gustarli in compagnia delle persone che più amate, soprattutto in questo periodo di festa. Proprio per il periodo in cui cade la preparazione dei brutti ma buoni, le foto sono completamente a tema natalizio...e ammetto che mi sono divertita abbastanza sia a farle che ad aggiungere i vari effetti ☺ Vi avviso, sono dolcetti che provocano dipendenza fisica!! Quindi, attenzione, uno tira l'altro!! ☺

RAVIOLI DI PASTA FRESCA CON BURRATA

di I Biscotti della zia

Quest'anno è stata la prima volta in 30 anni di vita che il giorno del 25 si è festeggiato a casa dei miei genitori invece che dai miei nonni paterni. E' stato molto strano ma al contempo piacevole vedere che, nonostante le persone invecchino, le tradizioni rimangono giovani e salde. La sera della Vigilia, invece, ho organizzato una cenetta romantica tra me e mio marito che ci siamo goduti l'intimità della nostra casa, ci siamo coccolati, scambiati regali e gustati un menù curato ed elegante. Per la prima volta (*eh si, quest'anno è stato l'anno delle novità!*) mi sono cimentata nella pasta fresca all'uovo ed ho rinnovato la mia "pastaia" che non attendeva altro che divenire protagonista di qualche ricetta sfiziosa. Ho sempre fatto la pasta in casa con un impasto di semola e vino bianco ma per quello che avevo in mente stavolta dovevo procedere in modo diverso. Avevo assaggiato, durante una degustazione, questa delicata pasta ripiena di burrata ed aspettavo solo l'occasione giusta per replicarla. Ho pensato che fosse molto indicata per una cenetta tête-à-tête ed infatti non mi sono sbagliata!



INGREDIENTI X 40 RAVIOLI:

(Dose consigliata x 4 porzioni)

pasta fresca:

- 200 g di farina di tipo I macinata a pietra (o farina 00)
- 100 g di semola di grano duro bio
- 3 uova medie (circa 55g cadauna)
- 1 cucchiaino di olio e.v.o.
- 1 pizzico di sale fino marino

ripieno

- 1 burrata fresca da circa 300 g
- 1 patata piccola* (Lessare con la buccia e far raffreddare. Poi passare nello schiacciapatate)

PREPARAZIONE:

Sbriciolare la burrata con le mani e far sgocciolare attraverso un colino a maglie fini per tutta la notte in frigorifero. Il giorno dopo mescolarla con la patata aiutandosi con una forchetta (consiglio di tritare finemente al coltello le parti più esterne del formaggio in modo da ottenere un impasto quanto più omogeneo possibile). Conservare il ripieno in frigo fino al momento di utilizzarlo. Setacciare le farine e mescolarle al sale. Formare una fontana e al centro rompere le uova e unire l'olio. Con una forchetta iniziare a lavorare il composto incorporando poca farina alla volta. Appena tutto il liquido si è assorbito, impastare a lungo con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Avvolgerlo in pellicola trasparente e far riposare a temperatura ambiente per circa 20-30 minuti. Stendere poca pasta per volta con la macchinetta fino a raggiungere lo spessore della tacca n°7. Poi, sulla striscia di pasta ottenuta, posizionare dei mucchietti di ripieno distanziati tra loro. Chiudere la pasta a libro, cercando di togliere quanta più aria possibile tra i due strati ed inumidendo se necessario con acqua i bordi per farli aderire perfettamente.. Tagliare con la rondella dentellata, ottenendo la classica forma dei ravioli. Posizionare i ravioli pronti su un vassoio abbondantemente infarinato. Proseguire nello stesso modo fino a terminare tutti gli ingredienti, rimpastando i ritagli che avvanzeranno.

Per la cottura:

Tuffare direttamente in acqua in ebollizione i ravioli congelati e cuocere per circa 7-8 minuti. Scolare e condire a piacere. Io suggerisco un sugo bianco di crostacei o un semplice e leggero sughetto di pomodoro fresco e basilico.

CHURROS AL CACAO E CASTAGNE, SENZA GLUTINE

di Senza latte Senza uova

In queste giornate di vacanza si ha sempre molto tempo da passare assieme agli amici, al fidanzato, al marito o ai parenti...se c'è una cosa che adoro è trovarmi con loro a fare merenda... con l'albero di Natale acceso, una tazza di cioccolata fumante e dei biscotti appena sfornati. Quella che vi propongo oggi è la ricetta che ho pensato per quest'anno.. Ho da poco scoperto questa frolla... dall'impasto molto molto morbido; così morbido che si utilizza dentro ad un sac à poche. Questa versione è al cacao e farina di castagne, senza glutine e con zucchero di canna. Gli ho dato la forma di bastoncini molto simili ai churros spagnoli che però normalmente vanno fritti. La mia versione è leggera perché cotta al forno ma come tradizione accompagnata da una buonissima cioccolata calda homemade, con latte di riso e cacao amaro del mercato equo-solidale. Per me il Natale è stare assieme e divertirsi, scambiarsi regali, confidenze ed affetto.....ancor di più se davanti a qualcosa di caldo sgranocchiando qualche buon biscotto.

INGREDIENTI(per i churros) :

- 150gr di farina di riso
- 50gr di fecola
- 25gr di maizena
- 3 cucchiaini di farina di castagne
- 5 cucchiaini di zucchero
- mezzo cucchiaino di lievito
- mezzo cucchiaino di bicarbonato
- un pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di cacao
- 50gr di olio di semi di mais
- 80gr di burro di soia (sciolto)
- mezzo cucchiaino di aceto di mele
- acqua

PROCEDIMENTO:

Sciogliete il burro ed unitelo a tutti gli ingredienti secchi. Aggiungete l'olio e se occorre l'acqua per creare un composto che sia abbastanza morbido per poter essere distribuito sulla carta forno con un sac a poche.

Non deve essere troppo morbido ma nemmeno troppo duro o la sac a poche scoppierà come è successo spesso a me!

Mettete sul sac a poche un beccuccio a stella e riponetelo in frigo per 20 minuti. Ora cominciate a formare dei bastoncini di uguale dimensione direttamente sulla banda del forno foderata con l'apposita carta. Infornate a 180 gradi per 20-25 minuti, non preoccupatevi del colore, sono normalmente dei biscotti scuri grazie al cacao e alle castagne. Orientatevi con il profumo che sentite per la casa. Quando comincerete a sentire profumo di cacao significa che sono quasi pronti i vostri biscotti.

Sfornateli e fateli raffreddare completamente, induriranno fino a diventare perfettamente friabili. Mentre raffreddano preparate la cioccolata calda sbattendo a freddo latte, zucchero e cacao. Aggiungete la crema alle nocciole e fate sciogliere. Quando il latte inizia a sobbollire la vostra cioccolata è pronta e fumante a sufficienza per essere bevuta.



INGREDIENTI (per la cioccolata calda - dosi per persona):

- 100ml di latte di riso
- mezzo cucchiaino di cacao
- mezzo cucchiaino di zucchero di canna
- mezzo cucchiaino di cioccolato spalmabile alle nocciole

PINZA VENETA

di Uva Fragola

E' un dolce tipico della mia regione, anche se da città a città cambia completamente la ricetta! C'è chi la fa con il pane raffermo, noi invece la facciamo da sempre con la farina da polenta e i semi di finocchio! E' una tradizione dell'Epifania, (di solito i bambini la notte del 6 gennaio lasciano sempre una fetta alla Befana con un bicchiere di vino) ma a casa mia si fa anche a **Natale**...e non solo una! Quest'anno ne abbiamo fatte ben 4! Il sapore è ricco e molto particolare...non vi resta che provarla!



INGREDIENTI:

- 250 g di farina da polenta gialla
- 800 ml di latte + 200 ml di acqua
- 200 g di uvetta
- 10 g di semi di finocchio
- 1 confezione di fichi secchi (circa 250 g)
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro fuso
- 1 cubetto di lievito di birra sciolto in poco latte tiepido
- 100 g di farina 00



PREPARAZIONE:

Scaldare assieme latte e acqua in una pentola capiente con un pizzico di sale e prima che arrivi a bollore versare la farina da polenta, mescolare con una frusta per non creare grumi e cuocere fino a quando non risulta morbida, al massimo 5 minuti. Spegnerne il fuoco. Versare lo zucchero e mescolare, così da scioglierlo, poi aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata in acqua, il burro fuso, i semi di finocchio, i fichi tagliati a pezzetti, il lievito sciolto: amalgamare bene, aggiungere la farina e continuare ad incorporare il tutto.



Imburrare una teglia (la mia ha le dimensioni di 30X24 ed ha i bordi alti), versare tutto l'impasto, livellarlo bene con una spatola e lasciarlo lievitare per circa 2 ore. Infornare a 180° fino a quando la superficie risulterà ben colorata: al tatto l'impasto sarà ancora morbido ma raffreddandosi si indurrà. Quando si sarà raffreddata, capovolgete la pinza.

Un *consiglio*. mangiata il giorno dopo avrà un sapore più buono!

INSOLITO MILLEFOGLIE DI WAFFLE AL COCCO

Di I Biscotti della Zia

Oggi vi presento il dolce che è stato protagonista della nostra cenetta del 24. Volevo qualcosa che esulasse dai soliti dolci tradizionali del periodo (*visto che ne avevamo già fatto scandalose scorpacciate nei giorni precedenti!*), cercavo qualcosa di fresco che ricordasse le vacanze e momenti spensierati. Così ho pensato al sapore del cocco, che in casa mia è sempre ben gradito, e l'ho abbinato al gusto morbido della crema pasticcera e al croccante del cioccolato fondente. Come struttura base ho sfruttato [la mia piastra per cialde](#) creando un sorta di millefoglie che ci ha fatto sognare! Immaginate le luci soffuse, un calice di fresche bollicine e questo dolce al centro della tavola.



INGREDIENTI x4 porzioni:

waffels al cocco (6-7 pezzi)

- 100 g di farina 00
- 30 g di cocco rapè (o farina di cocco)
- 100 ml di acqua naturale
- 60 g di burro fuso e freddo
- 1 uovo medio
- 50 g di zucchero semolato
- 8 g di lievito vanigliato per dolci (1/2 bustina)
- crema pasticcera
- 50 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di cocco rapè (o farina di cocco)

PREPARAZIONE:

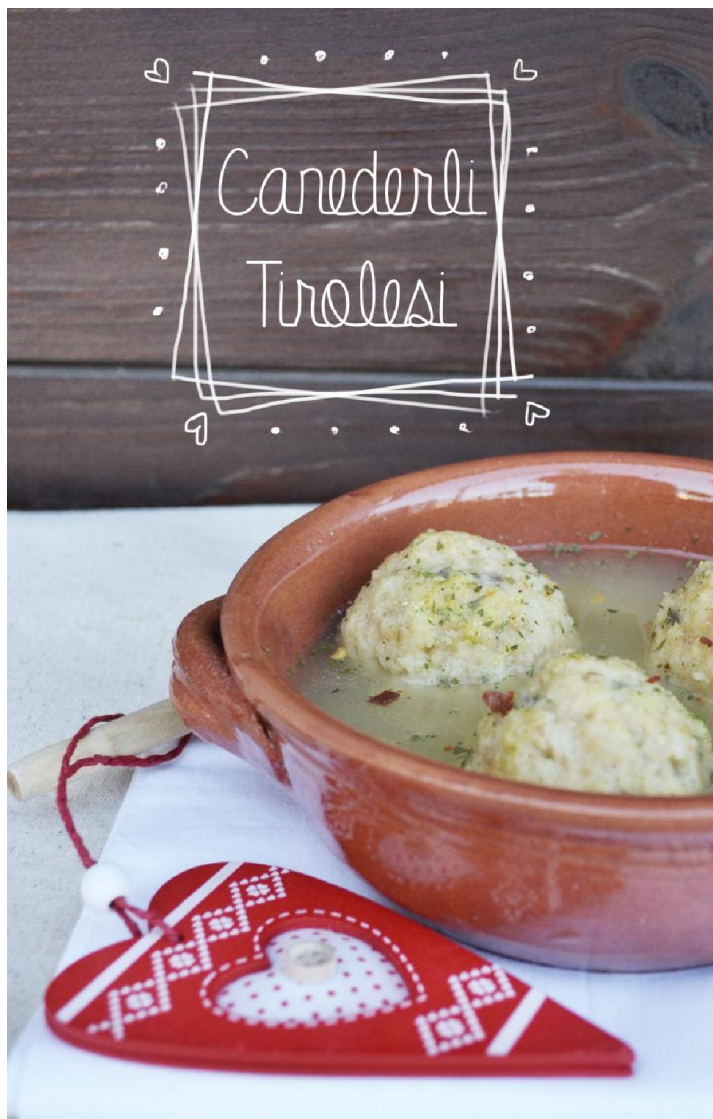
La sera prima preparare la crema pasticcera e farla raffreddare in frigo. Preparare i waffle. Setacciare la farina 00 con il lievito e mescolarla con il cocco e lo zucchero. A parte sbattere l'uovo con l'acqua ed il burro liquido.

Unire i liquidi alle farine e mescolare energicamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Far riposare la pastella per 20 minuti. Nel frattempo scaldare la piastra per i waffels. Versare 2 cucchiaini di pastella sulla piastra, chiudere e cuocere per qualche minuto. Estrarre e far raffreddare. Proseguire in questo modo fino a terminare tutta la pastella. Mano a mano che sono pronti sovrapporli alternandoli con un foglio di carta da forno. Coprire con la pellicola trasparente e riporre in frigo fino al momento di comporre la torta. Tritare grossolanamente il cioccolato al coltello. Comporre il dolce ponendo sul fondo un waffels, uno strato di crema e una presa di cioccolato tritato. Coprire con un altro waffel e procedere con lo stesso procedimento. Terminare con crema e cioccolato. Spolverare con il cocco rapè e riporre a solidificare in frigo per almeno 4 ore. Servire tagliato a spicchi con un flûte di fresche bollicine. *In questo dolce c'è tutto dalle consistenze diverse ai sapori bilanciati, ma soprattutto tanto amore!*

CANEDERLI VEGETARIANI IN BRODO

di Giuli Illustratrice

I canederli sono un piatto tirolese. Vengono accompagnati con crauti o gulasch o assaporati nel brodo di cottura. Nella ricetta originale viene aggiunto dello speck ma oggi voglio proporvi la variante vegetariana ugualmente molto saporita!



INGREDIENTI:

- 500 g Pane
- 1 Cipolla rossa
- 1 Porro
- 2 spicchi d'aglio
- Brodo vegetale
- Cannella
- Noce moscata
- rametti di Prezzemolo
- Sale
- 100 g grana
- 1 Uova
- Farina di grano saraceno o pan grattato
- Olio evo

PREPARAZIONE:

Tritare il pane a cubetti e la cipolla il porro e l'aglio a dadini piccoli, unire in una terrina e versarvi poco brodo vegetale. Quando il pane risulta morbido eliminare il brodo vegetale in eccesso. Aggiungere al composto la **cannella**, la **noce moscata** e il **prezzemolo tritato**, salare, infine aggiungere il grana grattugiato e l'uovo. Se il composto dovesse risultare troppo umido aggiungere poca farina di grano saraceno o pan grattato. Formare delle palle di 4 cm e cuocere in brodo vegetale salato per circa 10 min. Aggiungere un filo d'olio a crudo.

Accadde che un giorno un gruppo di Lanzicheneccchi saccheggiatori arrivarono in questo maso ed il comandante pretese di mangiare, altrimenti i suoi soldati avrebbero appiccato il fuoco alla casa e al maso. La contadina era a casa da sola con le sue ragazze, ma senza spaventarsi si mise al lavoro. Ordinò alle ragazze di radunare tutto quello che c'era in casa da mangiare. Alla fine, sul tavolo c'erano del pane vecchio, delle cipolle, alcune uova, un po' di speck e un po' di farina. La contadina ordinò di tagliare il pane in piccoli pezzetti e di andare a pendere un po' di erbe dal giardino e di tagliarle fine fine. Poi amalgamarono tutto in un'unica pasta, aggiunsero il sale, formarono delle palle e le buttarono nell'acqua bollente salata. Decisa, la contadina servì ai Lanzicheneccchi affamati le scodelle piene di queste palle. Piacquero loro così tanto e li saziarono talmente, che dopo mangiato caddero in sonno profondo. "Queste palle di cannone stenderebbero anche l'uomo più arrabbiato" disse il comandante meravigliato, dando all'astuta contadina un paio di monete d'oro come ricompensa, prima di congedarsi con le sue truppe. Da quel giorno la marcia trionfale dei canederli tirolesi non si è ancora arrestata...

CROSTATINE DATTERI, RICOTTA E MANDORLE E SALE DA TÈ

di Giuli Illustratrice

Natale è AMORE: amore per la famiglia, per il calore di casa, per il cibo, per le cose belle della vita. L'inverno è periodo di sale da tè ed io mi diverto a provarne di diverse ogni anno. Qualche anno fa scoprii casualmente **Fiorditè** una magnifica sala da tè a Roma che, se ne avete la possibilità, vi consiglio di provare! Li conobbi il tè verde giapponese matcha che ho adorato fin da subito e sono corsa a comprare il giorno dopo. Correvo da **Fiorditè** con le mie amiche i pomeriggi d'inverno piovosi con la certezza di trovare l'infuso in grado di addolcire le mie giornate scure. L'atmosfera era particolarmente magica. La sala da tè era piccolina, vi era qualche tavolino e un bancone con grandi scatole di latta rosse contenenti i tè. Tutto era curato nel dettaglio perfino il piccolo bagno in fondo alla sala. Da poco **Fiorditè** ha cambiato sede ora si trova in **Via Tuscolana,30**, l'ambiente è più grande ma ugualmente confortevole. Ci sono stata solo una volta nella nuova sede, ho preso il mio solito cappuccino di tè matcha con latte di mandorla e la torta del giorno. Ecco, non ho resistito a comprare degli infusi tra cui questo particolarmente natalizio che stava andando a ruba. Ho adorato ogni singolo ingrediente dell'infuso che insieme davano vita ad un mix invernale dalle note spezziate. *Come l'ho accompagnato? Con le **Crostatine con base di ricotta e ripieno di datteri e mandorle.***

INGREDIENTI (per la pasta):

- 300 gr di farina
- 250 gr di ricotta
- 100 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 3 tuorli
- buccia di un'arancia
- un pizzico di sale

INGREDIENTI (per la farcia):

- il succo di un'arancia
- 300 gr di datteri (se si usano datteri al naturale aggiungere tre cucchiaini di zucchero di canna)
- 80 gr di mandorle pelate
- panna per dolci



PROCEDIMENTO:

Frullare farina, zucchero, ricotta e tuorli, la scorza grattugiata dell'arancia, 1 pizzico di sale e il lievito. Lasciar riposare l'impasto in frigo per mezz'ora. Stendere l'impasto fino e rivestire gli stampini da crostatina. Riempire le tartelle con i datteri snocciolati spezzettati e mantecati con il succo dell'arancia e le mandorle. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 25 minuti. Servire con panna montata non zuccherata!

CROSTATA DI NATALE

di Profumo di Broccoli

Per coloro che non rinunciano alla crostata nemmeno a Natale.

INGREDIENTI: Per la frolla(per due crostate di 22 cm. di diametro):

- 500 gr. di farina
- 200 gr. di zucchero semolato
- i semi di un baccello di vaniglia
- la scorza grattugiata di 2 limoni
- 300 gr. di ottimo burro (con 82% di materia grassa)
- un pizzico di sale
- 5 tuorli



PROCEDIMENTO:

Lavoriamo prima lo zucchero con i tuorli, aggiungiamo tutto il burro (ammorbidito se lavorate a mano e freddo se lavorate con l'impastatrice) e poi aggiungiamo la farina, il sale, la vaniglia e la scorza dei limoni.

La cosa importante è lavorare velocemente e quel tanto che basta, senza esagerare con l'azione dell'impasto perché altrimenti formeremmo troppo glutine. L'impasto ottenuto deve riposare almeno 30' in frigorifero.

Trascorso il tempo di riposo dobbiamo stendere la pasta con il matterello, aiutandoci con un po' di farina di supporto, se serve. Adagiamo l'impasto in una teglia e lo bucherelliamo con i rebbi di una forchetta per non farlo gonfiare durante la cottura. Tagliamo i bordi in eccesso schiacciando con il matterello, inforniamo a 180° per 20', sempre in forno preriscaldato.

Sforniamo, guarniamo con il budino e poi con la frutta. Infine uniamo la gelatina cercando di non rovinare la frutta.

PROCEDIMENTO per la Ganache:

Prima di tutto tritiamo il nostro cioccolato e lo teniamo un attimo da parte, poi sciogliamo burro e panna in un pentolino a fuoco basso e, non appena comincia a bollire, spegniamo subito il fuoco e uniamo il cioccolato tritato. Mescoliamo tutto bene fino a che si saranno amalgamati gli ingredienti.

A questo punto bisogna montare il composto per qualche minuto, con le fruste o con la planetaria e poi è bene far riposare il composto, coperto bene con pellicola trasparente, in frigorifero per almeno 30'.

GANACHE AL CIOCCOLATO:

Fare la ganache al cioccolato in casa è molto semplice e ci permette di avere un'ottima crema al cioccolato, nella quale sappiamo bene quali ingredienti abbiamo messo, per farcire e decorare i nostri dolci, inoltre ci dà l'impagabile soddisfazione di averla fatta con le nostre mani!

Abbiamo bisogno di:

- un cucchiaino di buon burro (almeno 82% di m.g.)
- 300 gr. di cioccolato fondente (equivalente ad una stecca grande di cioccolato)
- stessa quantità 300 gr. di panna (circa 2 confezioni medie che troviamo al supermercato)

DAIKON IN FIORE

di Le delizie di Feli

Ho una vera e propria passione per il Daikon, Frida condivide con me questa passione: ogni volta che ne percepisce l'odore si siede ai miei piedi con il musino in alto muovendo nervosamente il tartufo. Aspetta pazientemente che le regali un pezzetto di Daikon... e puntualmente arriva. Afferra la sua conquista, si accuccia sul tappeto e trattenendo il daikon tra le zampine, lo sgranocchia soddisfatta. La adoro, mi diverte vederla così appassionata di frutta e verdura: daikon, rape, zucca, mele, pere, fichi...

In questa ricetta ho sfruttato il daikon totalmente, niente scarto e piccolissimo premio per Frida. Delicati nastri di daikon racchiudono un pesto semplice e sfizioso. Pochi e semplici ingredienti per un contorno originale e gustoso o un originale antipasto; è stato proprio in occasione del pranzo di Natale che ho offerto questi piccoli e graziosi fiori.



INGREDIENTI:

- 40 gr. di pistacchi (al naturale)
- 1 o 2 daikon (dipende dalla grandezza)
- il succo di 1/2 limone
- sale integrale dolce di Romagna
- prezzemolo fresco q.b.
- olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO:

Lasciare i pistacchi in ammollo in acqua fredda per qualche ora, scolarli, sciacquarli ed eliminare la pellicina. Sbucciare e lavare accuratamente il daikon, conservarne circa 5 cm da parte, con l'aiuto di un pelapatate ricavare delle strisce sottili. Inserire nel boccale del frullatore gli "scarti" ed il pezzetto conservato, aggiungere i pistacchi, il succo di 1/2 limone e poco sale, frullare.

Se necessario aggiungere poca acqua sino ad ottenere un composto cremoso e corposo. Unire poco prezzemolo, serve per accentuare il colore verde, un cucchiaino circa di olio extravergine d'oliva e frullare per amalgamare e montare il pesto.

Distribuire il pesto sulle strisce di daikon, arrotolarle formando dei rotolini. Disponerli verticalmente in piccole coppette, completare con poco pesto e poco olio extravergine d'oliva sulla parte esterna dei fiori e servire. Consiglio di confezionarli qualche ora prima di servirli, in questo modo i sapori si amalgamano e si fondono regalando una consistenza unica. Il daikon rimane croccante, ma la cremosità del pesto lo avvolge, offrendo una piacevole e unica sensazione.