

# Serenamente Natale

Lo spirito delle Feste trionfa a tavola



# Serenamente Natale

Lo spirito delle Feste trionfa a tavola



Qual è lo spirito autentico delle Feste?

Quest'anno più che mai è recuperare il valore delle tradizioni, è riscoprire il significato del tempo in famiglia, è assaporare e rendere memorabili questi attimi preziosi, è aspettare il nuovo anno con trepidazione, è accogliere con apertura ed entusiasmo le nuove opportunità che porterà con sé.

E così il periodo natalizio diviene l'occasione ideale per dedicare del tempo di qualità a se stessi e alle persone che più ci stanno a cuore, con **una nuova consapevolezza**: quella di poterlo fare nella vita di tutti i giorni, non solo in questo periodo speciale. Rallentare, placare la frenesia che scandisce i ritmi del nostro quotidiano, ritrovare la serenità grazie all'amore che le persone care sanno infonderci: questi sono **i messaggi più preziosi** che le Feste ci trasmettono e che dobbiamo far nostri per tutto l'anno.

La convivialità rappresenta un elemento imprescindibile e importantissimo per vivere appieno lo spirito delle Feste, e non solo. Riunirsi intorno a un tavolo e gustare un pasto assieme assume un significato molto più profondo di quel che sembra: è partecipazione, è condivisione, è unione.

Il nuovo Ricettario "Serenamente Natale", quarto volume della collana, è un invito a vivere al meglio questo periodo attraverso la scelta di sapori unici. Ad aprire le danze, quest'anno, c'è lo chef stellato Alberto Annarumma del Ristorante "Casa del Nonno 13", una stella Michelin. Il suo menu è un perfetto equilibrio tra sapori antichi e nuovi. A seguire tante idee per i menu delle Feste, immortalate con maestria negli scatti del food-photographer più apprezzato nel panorama italiano, Roberto Sammartini.

Inizia subito a sfogliare il Ricettario e in un attimo sarà... "Serenamente Natale"!

# Sommario

### 8 Alberto Annarumma

### 10 Menu Gourmet delle Feste

- 12 Cous cous di cavolfiore, gamberi rossi, lemon curd, cetriolo e cipolla rossa
- 16 Risotto con yogurt e limone, tartare di scampi e bolle di bisque
- 20 Cordon bleu di rombo, mozzarella, pomodori secchi e insalata di mare
- 24 Bavarese al frutto della passione, cremeux al cioccolato bianco e cardamomo

### 28 Menu della Vigilia

- 32 Montanarine con fiordilatte e salumi
- 34 Linguine con crema di ricotta agli agrumi, fichi secchi e noci
- 36 Carne salada con insalata ricca di scarola
- 38 Mousse al cioccolato con roccocò

### 40 Menu di Natale

- 44 Focaccia alle olive nere con fesa di tacchino e scarola
- 46 Troccoli con speck, broccoli e crema di schiena d'asino
- 48 Involtini di carpaccio con stracciatella, pomodori confit e capperi
- 50 Treccia con fichi secchi, arance e mandorle

## 5<sup>2</sup> Menu del Veglione

- 56 Millefoglie di pane croccante, cavolo nero, bresaola e squacquerone
- 58 Tortelli di mortadella, radicchietto marinato e fonduta di toma
- 60 Rotolo di coniglio con pancetta, pistacchi e riduzione di aceto di mele
- 62 Sfogliatina caramellata con composta di arance e zabaione al limoncello

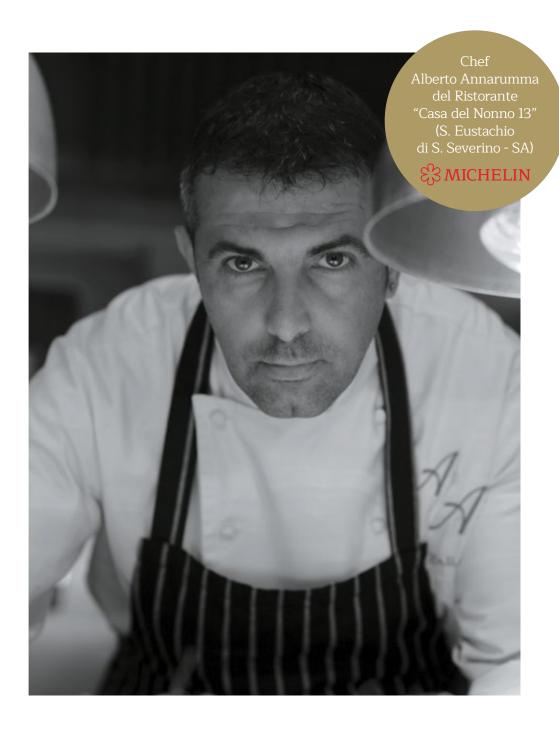
## 64 Menu Vegetariano

- 68 Tartare di lenticchie nere e verdure con mousse di avocado
- 70 Tagliolini al tartufo gratinati con polpettine di ceci e Tartufella
- 72 Sformatini di broccoletti con fonduta
- 74 Cestini di meringa con gelato alla panna e frutti rossi

### 76 Menu Bambini

- 80 Calzoncini al prosciutto cotto, caciocavallo e pomodoro
- 82 Strascinati al pesto di mandorle e broccoli
- 84 Arrosto in crosta di prosciutto crudo
- 86 Crostatine al cioccolato, pere e nocciole

## 88 Ringraziamenti



### Alberto Annarumma

Originario di Pagani, in provincia di Salerno, Alberto Annarumma ha solo quarantatré anni ma ha già cucinato in ogni parte del mondo e ha da poco guadagnato una stella Michelin nel ristorante che si trova proprio nella sua città natale.

Ha iniziato da ragazzo, dividendo la sua adolescenza tra svogliate lezioni scolastiche, fine settimana ed estati passati a tritare prezzemolo e pulire pesce nel ristorante del suo paese. Già a quell'età sapeva di voler fare il cuoco, doveva solo trovare la strada giusta per raggiungere il suo obiettivo.

Appena gli è stato possibile, ha cominciato a viaggiare per esplorare e contaminare la propria esperienza con tanti gusti e tecniche diverse. Ha iniziato in Italia per poi passare in Francia al "George V" del "Four Season" di Parigi. Una passione smisurata per l'Asia lo ha portato a fare esperienza all' "Intercontinental" di Tokio, Bangkok e Yokohama. Subito dopo è volato a New York e poi ancora Las Vegas, Washington D.C. e di nuovo in Asia, al St. Regis di Singapore. Nel 2005 ha fatto ritorno nel suo amato Sud Italia,

per poi riprendere a viaggiare tra Madrid e Papua Nuova Guinea.

Oggi è di nuovo nella sua Salerno, a "Casa del Nonno 13", dove pratica una cucina del territorio, che fa perno sulla sua grande esperienza nello scegliere materie prime d'eccellenza: a partire dal pesce, blu nel sangue e azzurro nel colore, pescato in tutta la Costiera e recapitato direttamente al ristorante.

La sua cucina si riempie di sapori e profumi anche con le carni delle aziende locali. le paste artigianali, gli ortaggi e il pomodoro dell'agro sarnese-nocerino, coltivato nell'orto di famiglia, e infine i formaggi di Alburni, dei Monti Lattari. Questi sono gli insostituibili coprotagonisti di una cucina lenta, che predilige cotture a bassa temperatura. Preparazioni fatte di grandi materie prime e tanta tecnica, imparata anche nel corso delle sue molteplici esperienze fuori dall'Italia. Il risultato sono piatti estremamente pieni di armonia estetica e sapore sopraffino, proprio come quelli che Alberto ha voluto creare ex novo per il nuovo progetto editoriale di Despar Sud Italia "Serenamente Natale".





### Menu Gourmet delle Feste

Antipasto

Cous cous di cavolfiore, gamberi rossi, lemon curd, cetriolo e cipolla rossa

Primo

Risotto con yogurt e limone, tartare di scampi e bolle di bisque

Secondo

Cordon bleu di rombo, mozzarella, pomodori secchi e insalata di mare

**Dessert** 

Bavarese al frutto della passione, cremeux al cioccolato bianco e cardamomo





#### Tempo di preparazione:

20 min.

#### Tempo di cottura:

45 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 12 gamberi rossi di media misura
- 3 ravanelli
- 2 cipolle rosse
- Succo e buccia di 1 limone
- 1 mango
- 1 cetriolo
- Colatura di alici q.b.
- Fiori di cavolo romano q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Un pizzico di sale
- Fiori ed erbe miste per la decorazione

#### Per la marinatura in agrodolce:

- 100 q di vino bianco secco
- 100 g di zucchero
- 70 q di aceto

#### Per la marinatura in acqua di mare:

- 100 g di acqua
- 20 g di sale

#### Per il lemon curd:

- 400 q di zucchero
- 500 ml di acqua
- 2 limoni
- 1 g di curcuma
- 1 g di cumino

#### **PROCEDIMENTO**

- 1. Per la marinatura in agrodolce riunire tutti gli ingredienti previsti e mettere sul fuoco sin quando si scioglie lo zucchero. Spegnere e far raffreddare.
- **2.** Per la marinatura in acqua di mare sciogliere il sale nell'acqua.
- **3.** Per il lemon curd bollire i limoni in acqua, zucchero e spezie per 15 minuti. Prelevare dall'acqua i limoni, tagliare a spicchi e rimettere nell'acqua speziata. Cuocere lentamente per circa mezz'ora. Far raffreddare, ricavare la polpa, frullare e setacciare.
- **4.** Pulire i gamberi dai carapaci, tenendoli da parte (serviranno per il primo piatto), ed eliminare l'intestino (foto a).



**5.** Privare il cavolfiore delle foglie esterne, lavare e asciugare. Eliminare i gambi e passare al frullatore per ottenere il cous cous. Condire con colatura di alici e succo di limone.

- **6.** Affettare il cetriolo sottile e marinare in acqua di mare.
- **7.** Tagliare la cipolla a spicchi tipo "unghia" (foto b) e marinare per circa un'ora nella marinatura in agrodolce.



- **8.** Affettare il mango, tenere da parte solo le fette più belle e frullare gli scarti aggiungendo poco sale e olio.
- **9.** Comporre il piatto mettendo sul fondo il cous cous, poi i gamberi conditi con sale, olio e buccia di limone grattugiato, e infine tutti gli ingredienti elencati. Decorare a piacere con erbe e fiori.





#### Tempo di preparazione:

30 min.

#### Tempo di cottura:

45 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 280 q di riso carnaroli
- 8 scampi di misura media
- 150 g di yogurt magro o di bufala
- 650 g di brodo vegetale
- 40 ml di vino bianco
- 2 limoni non trattati
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 70 g di scalogno
- Erbe aromatiche miste q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Fiori ed erbe miste per la decorazione
- Coppapasta rotondo

#### Per le bolle di bisque:

- Carapaci di gamberi rossi (utilizzati per l'antipasto)
- 200 q di carote
- 150 g di cipolla
- 100 g di sedano
- 1 arancia
- 500 ml di acqua
- Mezzo cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Mezzo cucchiaio di lecitina di soia

#### Per il condimento al limone:

- 200 g di scorza di limone
- 80 g di olio extra vergine di oliva

#### **PROCEDIMENTO**

- 1. Per le bolle di bisque tostare i carapaci di gamberi, aggiungere tutte le verdure, il succo di arancia, il concentrato di pomodoro e l'acqua. Bollire per circa mezz'ora, aggiungere la lecitina di soia e filtrare con un passino. Montare con un frullatore a immersione per creare le bolle.
- 2. Nel frattempo pulire gli scampi dai carapaci ed eliminare l'intestino. Appoggiare due scampi per ogni porzione su un foglio di pellicola alimentare unta d'olio. Coprire con altra pellicola, battere col batticarne (foto a) e mettere da parte.



**3.** Tostare il riso con lo scalogno e l'olio. Sfumare col vino bianco e cuocere con il brodo per circa 8 minuti. Aggiungere il limone grattugiato (foto b) e lo yogurt.



- **4.** Al termine mantecare con burro, olio, Parmigiano grattugiato ed erbe aromatiche tritate.
- **5.** Per il condimento al limone sbollentare per 6 volte le scorze di limone, far raffreddare e poi frullare con qualche goccia di olio.
- **6.** In ogni piatto mettere una porzione di riso aiutandosi con un coppapasta, aggiungere il battuto di scampi, un cucchiaio di bolle di bisque, quindi terminare con alcune gocce di condimento al limone. Decorare a piacere con fiori ed erbette.





#### Tempo di preparazione:

30 min.

#### Tempo di cottura:

10 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 600 q di filetto di rombo chiodato
- 80 q di pomodori secchi
- 125 q di mozzarella
- 200 g di pane al nero di seppia
- 8 foglie grandi di basilico
- 8 fettine sottili di limone
- 240 q di albume d'uovo
- Burro chiarificato q.b.

#### Per l'insalata di mare:

- 360 g di molluschi puliti (cozze, vongole, tartufi di mare, fasolari, cannolicchi)
- 8 gamberi rossi
- 4 calamari
- 1 spicchio di aglio
- 10 ml di vino bianco
- 2 gambi di prezzemolo
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Coppapasta rotondo

#### **PROCEDIMENTO**

1. Ricavare dal filetto di rombo 8 tranci uguali, aiutandosi con un coppapasta. Per ogni porzione inserire tra due tranci i pomodori secchi, il basilico, una fettina di mozzarella e due fettine di limone (foto a e foto b).





**2.** Impanare come una cotoletta: passare nel pane al nero di seppia precedentemente grattugiato e poi nell'albume (foto c).



- **3.** Cuocere in padella con burro chiarificato.
- **4.** Aprire i molluschi, incidendoli con un coltello. Tagliare finemente i calamari e metà dei gamberi. In una padella scaldare olio e aglio, e, quando sono caldi, aggiungere tutto il pesce e il succo di limone.
- **5.** Posizionare alla base del piatto l'insalata di mare, aggiungere il brodo di cottura dopo averlo fatto ridurre e per ultimo il cordon bleu di rombo.
- **6.** Terminare con un gambero crudo per ogni piatto.





#### Tempo di preparazione:

30 min.

#### Tempo di cottura:

15 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

#### Per il cremeux:

- 285 q di cioccolato bianco
- 250 q di latte intero
- 250 g di panna fresca
- 100 q di tuorlo d'uovo
- 50 g di zucchero
- 10 g di cardamomo
- 10 g di colla di pesce
- 2 cucchiai di vodka

#### <u>Per la bavarese al frutto</u> <u>della passione:</u>

- 100 q di purea di frutto della passione
- 60 g di panna fresca
- 20 g di tuorlo d'uovo
- 40 g di zucchero semolato
- 8 g di colla di pesce
- Mezza bacca di vaniglia

#### Per il crumble di mais e mandorle:

- 150 q di farina di mais
- 75 q di farina di mandorle
- 25 g di mandorle non spellate
- 10 q di amido di mais
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di burro morbido
- 20 g di tuorlo d'uovo
- 1 bustina di vanillina

#### Per la meringa:

- 100 q di zucchero a velo
- 50 g di albume d'uovo
- 1 frutto della passione
- 8 lamponi
- 4 more
- Petali di rose q.b.
- Foglie di menta q.b.
- Stampo di silicone per mini-bavaresi
- Sac à poche

#### **PROCEDIMENTO**

- 1. Per il cremeux bollire assieme latte e panna. A parte montare il tuorlo con lo zucchero e il cardamomo, quindi versare nel pentolino del latte e cuocere. Aggiungere il cioccolato bianco a cubetti, la vodka e infine la colla di pesce. Far raffreddare e inserire in una sac à poche.
- **2.** Per la bavarese mischiare tuorlo, zucchero e purea di frutto della passione. A parte far bollire la panna con la vaniglia, aggiungere la colla di pesce e versare sul composto di tuorli. Versare il composto negli stampi di silicone e mettere in frigo.
- **3.** Per il crumble di mais e mandorle mischiare tuorlo e zucchero, aggiungere le farine, la vaniglia, il burro morbido e infine le mandorle tritate. Tagliare dei piccoli pezzi di impasto e cuocerli su una leccarda coperta con carta da forno a 170 °C per circa 7 minuti. Una volta cotto, lasciarlo raffreddare e poi sbriciolarlo grossolanamente (foto a).
- a

- **4.** Per la meringa montare albume e zucchero fin quando il composto è fermo e omogeneo. Inserire in una sac à poche per creare dei ciuffi. Infornare a 70 °C per circa un'ora.
- **5.** Per l'impiattamento stendere un po' di cremeux sul fondo di ogni piatto, adagiare sopra il crumble di mais e la bavarese sformata con delicatezza (foto b).



**6.** Aggiungere il frutto della passione, le meringhe, i lamponi, la mora, i petali di rosa e le foglie di menta (foto c).







# Menu della Vigilia

Quest'anno stupire i commensali riuniti al tavolo delle Feste diventa la sfida più entusiasmante. E così il menu della Vigilia, la serata che apre le danze a uno dei periodi più amati dell'anno, propone a sorpresa una protagonista inaspettata: la carne, accostata ai classici sapori della stagione invernale. Aspettare il Natale, tutti insieme, non è mai stato così bello...e così buono!

CON LA PARTECIPAZIONE DI















### Menu della Vigilia

Antipasto

Montanarine con fiordilatte e salumi

Primo

Linguine con crema di ricotta agli agrumi, fichi secchi e noci

Secondo

Carne salada con insalata ricca di scarola

Dessert

Mousse al cioccolato



#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, BOLLA

Un classico rubino scuro da meditazione che la Cantina Bolla, con più di un secolo di esperienza alle spalle, produce nel rispetto della tradizione e del territorio. Grande freschezza di aromi in un palato morbido e pieno, pulito, lungo, con un persistente retrogusto di cacao e spezie.



#### RICOTTA, DELIZIOSA

Una ricotta deliziosa, di nome e di fatto. È prodotta con latte pugliese, raccolto ogni giorno e da allevamenti della Murgia. Nasce dall'incontro fra tradizione artigianale e tecnologie più moderne, che qarantiscono alta qualità.



#### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSICO, DESANTIS

L'Azienda olearia Desantis seleziona solo olive fresche di prima qualità, colte e spremute senza subire altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione dalle foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione. Gusto pieno e armonioso, perfetto sia a crudo che per cuocere.



#### PANNA DA MONTARE GIÀ ZUCCHERATA, HOPLÀ TREVALLI

Ideale per la produzione e la decorazione di torte farcite, semifreddi e gelati. La sua versatilità la rende adatta a essere mescolata con crema pasticcera e creme a base di cioccolato per realizzare veloci dessert da gustare al cucchiaio.



#### CARPACCIO DI CARNE SALADA, KING'S

Una carne dalla storia centenaria prodotta grazie all'esperienza di un'Azienda a conduzione familiare che ha fatto dell'artigianalità il suo valore fondante. Dalle migliori materie prime nasce un prodotto da re.



#### FIOCCO, VILLANI

Preparato con sole carni pregiate di suino italiano: questo salume contiene il 50% di grassi in meno rispetto a un salame tradizionale. Delicato e dolce, è ideale da gustare come carpaccio in accompagnamento a verdure ma anche per antipasti.



#### PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, DESPAR

Dalle migliori cosce di suino l'eccellenza del prosciutto cotto: sapore delicato e naturale, morbidezza inconfondibile con tutta la qualità e la sicurezza Despar. Senza polifosfati aggiunti.

# Montanarine con fiordilatte e salumi

Tempo di preparazione: 15 min. + 40 min. per la lievitazione dell'impasto ~ Tempo di cottura: 10 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 600 q di impasto per pizza
- 250 q di fiordilatte
- 100 g di Prosciutto Cotto
   Alta Qualità, Despar a fettine
- 100 q di **Fiocco, Villani** a fettine
- Olio per friggere q.b.

#### **PROCEDIMENTO**

- 1. Sulla spianatoia infarinata stendere uniformemente l'impasto per pizza e ricavare tante pizzette da 7-8 cm di diametro, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per 40 minuti.
- **2.** Tagliare il fiordilatte in piccoli pezzi e farlo sgocciolare dal latte in eccesso in un colapasta.
- **3.** Dividere a metà le fettine di prosciutto cotto e di Fiocco.
- **4.** Quando le pizzette avranno completato la lievitazione, schiacciarle leggermente nella parte centrale.
- **5.** Friggere le pizzette in abbondante olio bollente, facendole dorare da entrambi i lati. Sgocciolarle bene e sistemarle su carta assorbente per rimuovere l'unto in eccesso. Trasferirle subito in un piatto da portata.
- **6.** Mettere il fiordilatte a pezzetti al centro delle pizzette e sopra adagiare mezza fettina di prosciutto cotto o di Fiocco o, per una versione più golosa, di entrambi assieme. Servire calde



# Linguine con crema di ricotta agli agrumi, fichi secchi e noci

Tempo di preparazione: 30 min. ~ Tempo di cottura: 20 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 320 q di linguine
- 100 q di **Ricotta, Deliziosa**
- 70 g di noci sgusciate
- 70 g di fichi secchi
- 1 limone non trattato
- 1 arancia non trattata
- 70 ml di **Olio Extra Vergine di Oliva Classico, Desantis**
- 1 spicchio di aglio
- Sale e pepe nero q.b.

#### **PROCEDIMENTO**

- 1. In una ciotola lavorare la ricotta con una forchetta. Unire la buccia di arancia grattugiata e mescolare bene.
- **2.** Ricavare il succo dall'arancia e filtrarlo. Unirne 50 ml alla crema di ricotta, regolare di sale e amalgamare bene. Coprire e mettere in frigo.
- **3.** Tritare le noci e tagliare i fichi secchi in pezzi.
- **4.** In un'ampia padella rosolare lo spicchio d'aglio in 4 cucchiai d'olio. Togliere l'aglio e aggiungere i fichi secchi. Spegnere e coprire.
- **5.** Portare a ebollizione abbondante acqua per la pasta, salarla e lessare le linguine. Conservare un po' di acqua di cottura della pasta.
- **6.** Scolare le linguine molto al dente e versarle nella padella con i fichi.
- 7. Unire la crema di ricotta e arancia. Amalgamare bene e portare a cottura aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta. Unire un filo d'olio e mescolare bene. Spegnere e impiattare aggiungendo le noci, la buccia di limone grattugiata e un po' di pepe.



### Carne salada con insalata ricca di scarola

Tempo di preparazione: 10 min. ~ Tempo di cottura: /

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 400 g di fettine sottili di Carpaccio di Carne Salada, King's
- 1 cespo di indivia scarola
- 100 q di olive verdi denocciolate
- 70 g di noci sgusciate
- 8/10 filetti di acciughe in olio
- 1 cucchiaio di capperi
- 50 ml di olio extra vergine di oliva
- Mezzo limone
- Sale q.b.

### **PROCEDIMENTO**

- 1. Mondare e lavare la scarola, tagliare le foglie più grandi in pezzi. Usare solo la parte centrale più tenera e dolce.
- **2.** Condire la scarola con l'olio, unire le acciughe, le olive, i capperi ripuliti dal sale e le noci. Regolare di sale e mescolare bene.
- **3.** Sistemare le fettine di carne salada in un piatto da portata e condire con un po' di succo di limone.
- **4.** Disporre l'insalata di scarola sopra la carne salada. Servire subito

Abbinamento consigliato
 Amarone della Valpolicella
 DOCG, Bolla



# Mousse al cioccolato con roccocò

**Tempo di preparazione:** 15 min. ~ **Tempo di cottura:** 10 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

### Per i roccocò:

- 100 q di farina
- 100 q di zucchero
- 30/40 q di acqua calda
- 80 q di mandorle tostate
- 2 cucchiaini di pisto napoletano (mix di spezie composto da pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano)
- 1 uovo
- 1 buccia di arancia grattugiata
- 1 buccia di limone grattugiata
- Un pizzico di bicarbonato
- Un pizzico di sale

### Per la mousse:

- 350 g di cioccolato fondente
- 500 g di **Panna da Montare** già Zuccherata, Hoplà Trevalli

- 1. Preparare i roccocò: mescolare il mix di spezie con la farina, lo zucchero, il bicarbonato, l'acqua, la buccia d'arancia e limone, le mandorle e il sale. Formare dei taralli di 10 cm di diametro. Spennellarli con l'uovo sbattuto.
- **2.** Cuocere in forno per 15 minuti circa a 200 °C. Sfornarli prima che inizino a scurire.
- **3.** Tagliare il cioccolato in piccoli pezzi e farlo sciogliere lentamente a bagnomaria.
- **4.** Riscaldare brevemente 250 g di panna e unirla al cioccolato fuso. Mescolare bene e lasciar raffreddare
- **5.** Montare i restanti 250 g di panna. Quando il composto di panna e cioccolato sarà a temperatura ambiente, unire delicatamente la panna montata.
- **6.** Versare la mousse al cioccolato in coppe di vetro e mettere in frigo per almeno un'ora.
- **7.** Sbriciolare i roccocò in piccoli pezzi e adagiare sopra la mousse.







### Menu di Natale

 $\sim$ 

Tra la corsa frenetica al regalo perfetto e la ricerca degli addobbi più sorprendenti, spesso sotto Natale si rischia di perdere di vista il vero significato di questa festività. L'atmosfera opulenta, infatti, stona con le origini del Natale stesso che, al contrario, invita all'essenzialità. Per questo il menu di Natale, qui, parla di semplicità attraverso portate poco elaborate, per permetterti di gustare il sapore autentico di ogni singolo ingrediente.

### CON LA PARTECIPAZIONE DI















### Menu di Natale

Antipasto

Focaccia alle olive nere con fesa di tacchino e scarola

Primo

Troccoli con speck, broccoli e crema di schiena d'asino

Secondo

Involtini di carpaccio con stracciatella, pomodori confit e capperi

Dessert

Treccia con fichi secchi, arance e mandorle



### SALICE SALENTINO DOP, NOTTE ROSSA

Affinato in barrique di rovere francese per 6 mesi, il Salice Salentino DOP risulta intenso al naso con sentori di erbe mediterranee, di ciliegia e prugna. Di un rosso rubino brillante con sfumature granate, è ottimo con salumi e affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaqqi.



### GRYFUS VINO SPUMANTE EXTRA DRY, GRIFO

Prodotto nel comune di Ruvo di Puglia, a nord di Bari a ridosso delle colline murgiane poste a 400 metri sul livello del mare, lo spumante Gryfus è realizzato con la vinificazione di Bombino Bianco in purezza.

Un vino che racconta il territorio e si fa testimone della sua interpretazione più moderna.



### GRAN FESA DI TACCHINO, LENTI

È preparata secondo la ricetta originale di Attilio Lenti questa fesa di tacchino italiana aromatizzata, legata a mano e arrostita al forno. Una prelibatezza dal questo unico a basso contenuto di grassi.



### MANZO PER CARPACCIO, FIORUCCI

Da oltre 150 anni Fiorucci produce i suoi salumi in un piccolo laboratorio familiare, per portare sulle tavole prodotti genuini e golosi. Dal meglio della tradizione nasce un prodotto di alta qualità.



### SPECK MONTAGNA, SENFTER

La tradizione salumiera dell'Alto Adige è racchiusa in questo salume dal gusto dolce con note di affumicato: morbido e dal sapore pulito, esaltato dalle spezie e dalle erbe presenti.



### PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO, TERRA E SOLE

In una terra antica e ricca di fascino come la Basilicata, nasce la pasta di semola Terra e Sole. Dietro ogni pacco vi sono materie prime selezionate, acqua pura e microclima che donano alla pasta un sapore davvero inconfondibile.



### SCHIENA D'ASINO GIOVANE, D&D

Dal cuore dell'Irpinia un formaggio a pasta filata, dolce e cremoso, preparato artigianalmente con latte vaccino locale di alta qualità, lavorato e stagionato secondo metodi antichi.

# Focaccia alle olive nere con fesa di tacchino e scarola

Tempo di preparazione: 40 min. + 4 ore di lievitazione ~ Tempo di cottura: 30 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

### Per l'impasto:

- 420 q di farina di forza W 300
- 80 g di farina di semola rimacinata
- 20 q di olio extra vergine di oliva
- 8 q di lievito di birra fresco
- 380 ml di acqua tiepida
- 10 g di sale

### Per la farcitura:

- 500 g di scarola affettata
- 100 g di **Gran Fesa di Tacchino, Lenti** a fette
- 60 g di olive nere denocciolate
- 20 g di pinoli
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale grosso
- Sale e pepe nero q.b.

- 1. Nella planetaria riunire il lievito sciolto nell'acqua, le farine e il sale, quindi impastare, versando l'olio a filo. Formare un panetto, metterlo nella ciotola unta d'olio, coprire e far lievitare per 3 ore a 22 °C.
- 2. Al termine allargare l'impasto a formare un rettangolo. Dividerlo idealmente in tre parti con due linee verticali, richiudere le due estremità al centro a ottenere un altro rettangolo: ruotare e ripetere le pieghe come sopra. Compattare il panetto fino a formare una sfera e lasciar riposare 10 minuti, poi stendere in una teglia unta d'olio. Lasciar lievitare coperto per un'altra ora, quindi posizionare le olive sulla superficie.
- **3.** In una padella versare un filo d'olio, pinoli, capperi e far soffriggere leggermente, unire la scarola prima sbollentata in acqua salata e pepata, e cuocere per 10 minuti. Lasciar raffreddare.
- **4.** Irrorare la focaccia con acqua, olio e sale, cospargere le olive. Infornare a 200 °C nella parte bassa del forno. Dopo 10 minuti spostare la teglia nella parte centrale del forno e cuocere fino a doratura. Tagliare in quadrati, dividere a metà ognuno, quindi farcire con la scarola e la fesa.



### Troccoli con speck, broccoli e crema di schiena d'asino

**Tempo di preparazione:** 15 min. ~ **Tempo di cottura:** 15 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 320 g di Pasta Fresca di Semola di Grano Duro, Terra e Sole
- 300 g di **Schiena d'Asino Giovane, D&D**
- 4 fette di **Speck Montagna, Senfter** (altezza 1 cm)
- 200 ml di panna fresca
- 1 broccolo
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Un pizzico di pepe bianco
- Una presa di sale grosso

- 1. Mondare il broccolo tenendo solo le cime e far sbollentare in acqua per 5 minuti, poi scolare con una schiumarola e tenere da parte.
- **2.** Tagliare lo speck a listarelle e far dorare in padella con poco olio, poi aggiungere i broccoli, condire con il pepe e cuocere per 5 minuti.
- **3.** Tritare finemente il formaggio e unirlo alla panna in un pentolino capiente, quindi far sciogliere a fiamma bassa.
- **4.** Cuocere la pasta nell'acqua di cottura dei broccoli e scolare al dente.
- **5.** Mantecare la pasta in padella con speck e broccoli, impiattare e poi versare qualche cucchiaio di fonduta di Schiena d'Asino prima di servire.



# Involtini di carpaccio con stracciatella, pomodori confit e capperi

**Tempo di preparazione:** 20 min. ~ **Tempo di cottura:** 60 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 400 g di **Manzo per Carpaccio, Fiorucci**
- 350 q di pomodori ciliegino
- 250 q di stracciatella
- 4 foglie di basilico fresco
- 1 rametto di origano fresco
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- Mezzo cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- Un pizzico di pepe nero

### **PROCEDIMENTO**

- 1. Tagliare a metà i pomodorini e distribuirli su una teglia con carta da forno, con la buccia rivolta verso il fondo.
- **2.** Scaldare il forno a 160 °C e preparare il condimento: unire in una ciotola il basilico e l'origano tritati finemente, poi aggiungere l'olio, lo zucchero, il sale e mescolare bene.
- **3.** Versare il condimento sui pomodorini e infornare per circa 1 ora, o finché sono ben dorati e asciutti. Lasciare intiepidire.
- **4.** Stendere una fetta di carpaccio, farcire con i pomodorini confit e un cucchiaio di stracciatella, condire con un pizzico di sale e pepe. Procedere in egual maniera per tutte le fette di carpaccio, poi servire su un piatto da portata.

Abbinamento consigliato
 Salice Salentino DOP,
 Notte Rossa



# Treccia con fichi secchi, arance e mandorle

Tempo di preparazione: 30 min. + 2 ore di lievitazione ~ Tempo di cottura: 30 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 260 q di farina di forza W 260
- 100 ml di latte tiepido
- 120 g di zucchero
- 80 q di burro
- 50 q di strutto
- 60 g di mandorle non pelate tritate
- 50 g di fichi secchi
- 8 g di lievito di birra fresco
- 2 uova
- 5 g di sale
- La buccia grattugiata e il succo di 1 arancia

Abbinamento consigliato
 Gryfus Vino Spumante
 Extra Dry, Grifo

- 1. Sciogliere il lievito nel latte e versare nella ciotola della planetaria. Unire la farina e impastare.
- **2.** Unire lo strutto, 80 g di zucchero, un uovo e il sale. Impastare ancora. Formare un panetto, far lievitare in una ciotola per circa 2 ore a 22 °C.
- **3.** Sciogliere il burro, unire la buccia d'arancia, lo zucchero restante, metà delle mandorle e i fichi ammorbiditi per 20 minuti nel succo d'arancia, poi scolati e tritati.
- **4.** Dividere l'impasto lievitato a metà e stendere in due rettangoli di 30x10 cm. Spalmare su ognuno il composto di burro, lasciando un bordo vuoto di 1 cm. Richiudere il bordo verso l'interno, poi arrotolare lungo il lato corto.
- **5.** Intrecciare stretti i due cilindri e poggiare su una teglia con carta da forno. Coprire con pellicola e far lievitare per 1 ora al caldo. Accendere il forno a 200 °C.
- **6.** Spennellare la treccia con l'uovo sbattuto, cospargere le mandorle avanzate e infornare in basso. Dopo 10 minuti spostare nel ripiano centrale, abbassare a 180 °C e cuocere per circa 30 minuti. Sfornare.







# Menu del Veglione

Cosa ne dici di aspettare il nuovo anno con...l'inaspettato? Sono, infatti, davvero inaspettate le specialità gastronomiche proposte all'interno del menu per il Veglione. Lo è lo squacquerone che, da formaggio simbolo della piadina romagnola, ora si trasforma in un ingrediente nobile per un antipasto stuzzicante; così come la carne di coniglio, considerata prettamente "primaverile", appare qui, in un menu invernale. Le sorprese continuano...

CON LA PARTECIPAZIONE DI















### Menu del Veglione

Antipasto

Millefoglie di pane croccante, cavolo nero, bresaola e squacquerone

Primo

Tortelli di mortadella, radicchietto marinato e fonduta di toma

Secondo

Rotolo di coniglio con pancetta, pistacchi e riduzione di aceto di mele

Dessert

Sfogliatina caramellata con composta di arance e zabaione al limoncello



### OFFIDA PECORINO DANÙ DOCG, COSTADORO

Il Pecorino Costadoro è ideale in abbinamento a formaggi mediamente stagionati, piatti di pesce importanti e carni bianche arrostite. Al naso si riempie di intense e dolci note di frutta gialla matura, mentre in bocca si presenta secco, caldo, morbido, con buone punte di freschezza e sapidità.



### LIMONCETTA DI SORRENTO, LUCANO

Scorze di pregiati limoni, acqua, zucchero, alcool...uniti al sole e alla brezza marina della penisola sorrentina: ecco come nasce la Limoncetta di Sorrento, un liquore 100% naturale, senza coloranti né conservanti racchiude in sé tutto il profumo dei migliori limoni di Sorrento I.G.P.



### MORTADELLA, FAVOLA PALMIERI

La prima mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale: un involucro diverso dagli altri, brevettato proprio dal Salumificio Palmieri. Profumo, fragranza e morbidezza tipiche di un alimento appena cotto.



### PASTA SFOGLIA FRESCA, EXQUISA

Ideale per ricette dolci o salate, la pasta sfoglia Exquisa sarà il più grande alleato della tua fantasia in cucina. È una pasta sfoglia friabile e dorata, senza grassi idrogenati e lattosio, adatta anche a ricette vegane.



### PANCETTA AL PEPE NERO, VILLANI

È il fiore all'occhiello del pancettificio Villani, un prodotto completamente artigianale a base di carne di suino italiano. Unica per aromi e gusto rotondo, dolcissima e appetitosa, con texture tenera e massima scioglievolezza.



### TOMA PIEMONTESE, INALPI

La Toma Inalpi è un formaggio da tavola dalla forma cilindrica, stagionato per almeno 45 giorni. È prodotto nelle Alpi piemontesi, utilizzando solo materie prime locali, e mediante processi produttivi controllati a garanzia di qualità assoluta.



### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA, RIGAMONTI

Prodotta con un taglio di prima scelta della coscia bovina, con spezie e aromi pregiati, la Bresaola Rigamonti è lavorata secondo antichi dettami frutto di tradizioni secolari, che consentono di preservare genuinità, freschezza e sapore inconfondibile.

## Millefoglie di pane croccante, cavolo nero, bresaola e squacquerone

Tempo di preparazione: 25 min. + 1 ora per il riposo del pane ~ Tempo di cottura: 20 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 150 q di farina tipo O
- 100 g di farina di grano integrale
- 50 q di olio extra vergine di oliva
- 30 q di acqua
- 5 q di sale

### Per la farcitura:

- 500 g di cavolo nero
- 250 g di squacquerone (o altro formaggio morbido fresco)
- 200 g di Bresaola della Valtellina IGP Punta d'Anca, Rigamonti tagliata sottile
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio non sbucciato
- 1 scalogno tritato
- Sale e pepe nero q.b.
- Coppapasta

- 1. Preparare la base per le cialde di pane: impastare tutti gli ingredienti per almeno 5 minuti e far riposare in una terrina coperta in frigorifero per almeno un'ora.
- 2. Tirare con il matterello delle sfoglie dello spessore di 2 mm e con il coppapasta ricavare 20 cerchi del diametro di circa 12 cm. Spennellare con olio e cuocere in forno preriscaldato a 190 °C in una teglia coperta di carta forno per circa 5 minuti.
- **3.** Lavare, mondare e pulire il cavolo nero. Sbollentare in abbondante acqua salata per circa 5 minuti. Scolare, far raffreddare e tritare. In un'ampia padella scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio. Aggiungere lo scalogno e rosolare piano. Aggiungere il cavolo nero, salare, pepare e cuocere per circa 10 minuti.
- **4.** Preparare la millefoglie: alternare a strati la cialda, lo squacquerone, la cialda, il cavolo tiepido, la bresaola, un'ultima cialda. Servire tiepida.



## Tortelli di mortadella, radicchietto marinato e fonduta di toma

Tempo di preparazione: 40 min. + 1 ora per il riposo della pasta ~ Tempo di cottura: 35 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

### Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 2 uova intere e 4 tuorli

### Per la farcia:

- 300 g di **Mortadella, Favola Palmieri**
- 150 g di pane raffermo
- 100 ml di latte

### Per il condimento:

- 50 g di burro
- 200 g di radicchietto invernale
- 50 ml di aceto di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

### Per la fonduta:

- 300 g di **Toma Piemontese, Inalpi** a cubetti
- 200 g di latte intero
- 2 tuorli d'uovo

- 1. Unire gli ingredienti per la pasta e lavorare bene l'impasto, poi far riposare almeno 1 ora in frigo coperto con un panno umido
- **2.** Con un frullatore tritare finemente la mortadella e unire il pane raffermo ammorbidito nel latte e poi strizzato.
- **3.** Preparare i tortelli tirando una sfoglia sottilissima, formare dei quadrati di circa 5 cm per lato, spennellare i bordi con poca acqua e mettere al centro la farcia, chiudere con un altro quadrato sovrapposto e unire i bordi a formare il tortello.
- **4.** In una casseruola unire la toma e il latte, portare a bagnomaria (circa 80 °C) per 30 minuti. Con un frullatore a immersione frullare il tutto e aggiungere i 2 tuorli d'uovo. Tenere a bagnomaria.
- **5.** Pulire e mondare il radicchietto, dividerlo in 4 parti, sbollentarlo in acqua, sale, aceto e alloro per circa 2 minuti. Una volta freddo, condire con poco olio.
- **6.** Cuocere i tortelli in acqua salata, poi passarli in una padella con il burro fuso. Alla base del piatto mettere la fonduta, sopra i tortelli e infine il radicchietto.



# Rotolo di coniglio con pancetta, pistacchi e riduzione di aceto di mele

**Tempo di preparazione:** 25 min. ~ **Tempo di cottura:** 45 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 1 coniglio disossato da circa 1,5 Kg
- 100 q di pistacchi squsciati
- 1 cespo di insalata riccia
- 10 fette di Pancetta al Pepe Nero,
   Villani tagliate sottili
- 3 uova
- 150 ml di vino bianco secco
- 50 ml di aceto di mele
- 50 g di pinoli
- 30 g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- Foglie di salvia q.b.
- Timo fresco q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

#### **PROCEDIMENTO**

- 1. Tritare i pistacchi e unire le uova, salare e cuocere il tutto in una padella (diametro circa 15 cm) con burro, formando una frittata. Portare a cottura e far raffreddare.
- **2.** Preparare un trito di rosmarino, timo e salvia. Stendere la carne di coniglio, adagiare sopra la frittata, cospargere con il trito di aromi, quindi chiudere a rotolo.
- **3.** Avvolgere il tutto nelle fette di pancetta, legare con lo spago e cuocere in forno preriscaldato per circa 35 minuti a 170 °C in una placca con un po' di olio e vino bianco.
- **4.** In una padella scaldare leggermente un po' di olio, aggiungere i pinoli e l'insalata riccia, dopo averla lavata e mondata. Salare e spadellare velocemente. Fuori dal fuoco aggiungere l'aceto di mele.
- **5.** Una volta cotto il coniglio, slegarlo, tagliarlo a medaglioni di circa 4 centimetri e servire con l'insalata riccia

Abbinamento consigliato
 Offida Pecorino Danù DOCG,
 Costadoro



### Sfogliatina caramellata con composta di arance e zabaione al limoncello

Tempo di preparazione: 20 min. ~ Tempo di cottura: 25 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 500 g di **Pasta Sfoglia Fresca, Exquisa**
- 70 g di zucchero di canna
- 2 albumi d'uovo

### Per la composta di arance:

- 600 q di arance non trattate
- 200 g di zucchero
- 10 g di anice stellato
- 10 g di bacche di ginepro
- 10 g di cannella in stecche
- 10 g di chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro

### Per lo zabaione al limoncello:

- 100 g di tuorli d'uovo
- 40 g di Limoncetta di Sorrento, Lucano
- 30 g di zucchero

- 1. Tirare la pasta sfoglia a circa 3 mm di spessore e formare dei dischi da circa 12 cm di diametro.
- **2.** Sbattere gli albumi con lo zucchero di canna e spennellare la sfoglia. Cuocere in una teglia in forno per circa 10 minuti a 190 °C.
- **3.** Lavare e tagliare le arance a pezzi con la buccia. Cuocerle in una casseruola con le spezie, l'alloro e lo zucchero per circa 20 minuti. Raffreddare.
- **4.** A bagnomaria in una terrina di acciaio montare i tuorli con lo zucchero e il limoncello a una temperatura di circa 70 °C fino a ottenere lo zabaione.
- **5.** Aprire ogni sfoglia, farcire con le arance e lo zabaione al limoncello. Richiudere e servire.







# Menu Vegetariano

Chi ama la buona tavola, adora sperimentare ingredienti e sapori nuovi. Questo menu è dedicato proprio agli appassionati di cucina perché getta nuova luce sui sapori vegetariani mostrandone il lato più creativo con abbinamenti inediti come quello tra lenticchie e avocado. Un menu perfetto per pranzi, cene e altre occasioni speciali delle Feste proprio per la sua unicità.

CON LA PARTECIPAZIONE DI

















### Menu Vegetariano

Antipasto

Tartare di lenticchie nere e verdure con mousse di avocado

Primo

Tagliolini al tartufo gratinati con polpettine di ceci e Tartufella

Secondo

Sformatini di broccoletti con fonduta

Dessert

Cestini di meringa con gelato alla panna e frutti rossi



1986 **FALANGHINA** BRUT. LA GUARDIENSE Da una delle più grandi cooperative agricole d'Italia nasce un vino ideale da aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto, dal colore giallo paglierino brillante, dal profumo fruttato con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti.



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP CALABRIA, PORTARO

La coltura dell'ulivo è una tradizione radicata nella vita della famiglia Portaro, iniziata nel '68 con il primo trappitu (torchio). Oggi l'Azienda si distingue per la capacità di seguire l'intera filiera produttiva che dà vita a un olio unico, perfetto per ogni piatto.



### PASTORE SARDO, CAO FORMAGGI

Tutta la passione e la tradizione casearia sarda in questo pecorino da tavola e da arrosto, a pasta molle ottenuto esclusivamente da latte selezionato. Esalta i piatti grazie al suo sapore dolce e raffinato.



### TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO, PIRRO

Dall'esperienza e dalla volontà dei Fratelli Pirro di valorizzare i prodotti tipici della propria terra, nasce una pasta all'uovo che celebra il tartufo nero di Calabria.



#### TARTUFELLA, LANZI

Una pregiata specialità casearia umbra, prodotta da un'Azienda oggi leader nella produzione lattiero casearia: a pasta molle, con retrogusto tartufato, ottenuta con latte 100% locale.



### PANNA FRESCA PASTORIZZATA, SILAC

Dalla consolidata esperienza dell'Azienda foggiana, nasce la panna fresca prodotta con latte pastorizzato. Si monta in pochi minuti ed è perfetta per guarnire dolci, gelati o accompagnata da frutta fresca, macedonie, cialde e biscotti.



### PESTO, VIVA LA MAMMA BERETTA

Uno dei condimenti più conosciuti della tradizione gastronomica italiana, preparato da Viva la Mamma per insaporire i primi piatti con pinoli, basilico, formaggio, olio e aglio. Senza grassi idrogenati, senza glutine e adatto ai vegetariani.



### BARATTOLINO PANNA, SAMMONTANA

Chi l'ha detto che il gelato si gusta solo nei mesi più caldi? Barattolino Sammontana è perfetto in ogni stagione! Un dessert dal fascino intramontabile, che reinterpreta i gusti classici come la panna, per una dolcezza a tutto tondo, dal sapore delicato e intenso.

### Tartare di lenticchie nere e verdure con mousse di avocado

Tempo di preparazione: 30 min. + 2 ore per la marinatura ~ Tempo di cottura: 20 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 1 avocado maturo
- 2 finocchi piccoli
- 2 carote piccole
- 2 foglie di cavolo viola
- 6 fettine di porro (la parte verde)
- 1 costa di sedano
- 1 rapa rossa o rosa
- 50 g di lenticchie nere
- 40 g di **Olio Extra Vergine di Oliva IGP Calabria, Portaro**
- 1 limone non trattato
- 4 cucchiai di succo di arancia
- Qualche rametto di aneto fresco
- Crostini di pane a piacere
- Sale e pepe q.b.
- Coppapasta
- Abbinamento consigliato
   1986 Falanghina Brut,
   La Guardiense

- 1. Lavare e mondare tutte le verdure, tagliare a cubetti di circa 5 mm le carote, il sedano e i finocchi. Tagliare a striscioline sottili la rapa e le foglie di cavolo viola. Tritare il porro.
- **2.** Condire le verdure con olio, sale, pepe, succo d'arancia e limone (tenere separata la rapa rossa per non colorare tutte le verdure). Far marinare un paio d'ore.
- **3.** Bollire le lenticchie senza cuocerle eccessivamente
- **4.** Al momento di servire, eliminare la buccia dell'avocado, schiacciarlo con una forchetta, condirlo con sale, pepe, succo di limone e poco olio e frullarlo velocemente senza scaldarlo, riducendolo in una crema morbida.
- **5.** Scolare le verdure dalla marinata, unire le lenticchie e l'aneto fresco tritato. Con un coppapasta formare su ogni piatto una tartare con le verdure, aggiungere sopra a ognuna una quenelle di crema di avocado, servire subito accompagnata da crostini caldi a piacere.



# Tagliolini al tartufo gratinati con polpettine di ceci e Tartufella

Tempo di preparazione: 50 min. + 15 min. di ammollo dei funghi ~ Tempo di cottura: 40 min.

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 400 g di **Tagliolini con Tartufo Nero, Pirro**
- 300 q di ceci lessati
- 500 g di latte intero
- 120 q di Tartufella, Lanzi
- 20 g di porcini secchi
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 1 uovo piccolo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- Una punta di aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

- **1.** Ammollare i funghi per 15 minuti, poi strizzarli bene e tritarli finemente.
- 2. Porre in un mixer i ceci, i funghi, l'aglio, il prezzemolo, sale e pepe e azionare a intermittenza senza omogeneizzare troppo. Aggiungere l'uovo e il pangrattato fino a ottenere un impasto sodo. Formare delle polpettine e cuocerle in padella con olio caldo, rosolandole bene.
- **3.** In un padellino antiaderente sciogliere il burro e versare la farina, poi aggiungere il latte caldo poco alla volta mescolando con una frusta per non formare grumi. Salare, pepare e grattugiare abbondante noce moscata. Riporre sul fuoco e cuocere la besciamella a fiamma dolce per dieci minuti (deve risultare molto morbida).
- **4.** Cuocere i tagliolini al dente e scolarli. Condirli con poco burro e la caciotta al tartufo grattugiata.
- **5.** Sistemare un terzo dei tagliolini sul fondo di una teglia imburrata, versare un terzo della besciamella, e grattugiare ancora un po' di Tartufella, distribuire qualche polpettina e procedere così con i restanti ingredienti. Passare in forno a 180 °C per 10 minuti a gratinare. Servire subito.



# Sformatini di broccoletti con fonduta

Tempo di preparazione: 30 min. ~ Tempo di cottura: 60 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

#### Per gli sformatini:

- 500 g di broccoli freschi
- 2 uova
- 1 cucchiaio di **Pesto, Viva La Mamma**Beretta
- 15 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

#### Per la fonduta:

- 200 g di **Pastore Sardo, Cao Formaggi** grattugiato
- 250 ml di **Panna Fresca Pastorizzata, Silac**
- Pepe nero q.b.
- Stampi monoporzione per soufflè

- 1. Cuocere il broccolo al vapore, tenendo da parte qualche cimetta per la decorazione, poi ripassarlo in padella con olio, aglio e peperoncino tritato.
- **2.** Far raffreddare, poi ridurlo in una crema morbida con un mixer. Aggiungere le uova, il pesto, il Parmigiano e aggiustare di sale. Mescolare bene.
- **3.** Distribuire il composto in stampini individuali oliati e cuocere a bagnomaria per 45/50 minuti a 175 °C.
- **4.** Per preparare la fonduta sciogliere il pecorino grattugiato nella panna, aggiungere il pepe e, se necessario, aggiustare di sale.
- **5.** Servire gli sformatini accompagnati dalla fonduta calda decorando con le cimette di broccolo tenute da parte.



# Cestini di meringa con gelato alla panna e frutti rossi

**Tempo di preparazione:** 40 min. ~ **Tempo di cottura:** 5 ore

#### **INGREDIENTI PER 20 CESTINI**

- 1 Barattolino Panna, Sammontana
- 4 albumi d'uovo a temperatura ambiente
- 400 q di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 4 cestini di frutti rossi misti (lamponi, ribes, mirtilli)
- Sac à poche

- 1. Riunire gli albumi in un recipiente d'acciaio. Immergerlo in un bagnomaria tiepido, aggiungere un cucchiaino di succo di limone e montare a bassa velocità fino a formare una schiuma bianca, poi aumentare. Quando gli albumi saranno montati a metà, aggiungere metà zucchero poco alla volta continuando a montare. Quando la massa sarà densa, aggiungere il resto dello zucchero e montare per 10 minuti finché la massa risulterà fermissima.
- 2. Foderare con carta forno una leccarda. Preparare i cestini: riempire con il composto una sac à poche (bocchetta liscia o a stella di 1 cm). Formare i 20 dischi di base facendo una spirale. Creare i bordi con 2 giri e mezzo circa di composto. Infornare per massimo 2 minuti a 200 °C, poi abbassare a 80 °C e lasciare asciugare con il forno leggermente aperto per circa 4/5 ore, finché le meringhe risulteranno croccanti. Far raffreddare.
- **3.** Per la salsa cuocere i frutti rossi (conservando alcuni ribes) con 2 cucchiai di zucchero e il succo di limone. Schiacciarli.
- **4.** Riempire i cestini con una pallina di gelato, versare un cucchiaio di salsa e i ribes.







## Menu Bambini



Calzoni ripieni, un bel piatto di pasta, un po' di arrosto e un dolcetto al cioccolato: quale bimbo non farebbe i salti di gioia davanti a un menu così? Del resto, anche gli adulti troverebbero irresistibili le ricette proposte nel menu delle Feste dedicato ai bambini perché a base di sapori semplici ma sempre appetitosi.

CON LA PARTECIPAZIONE DI















## Menu Bambini

Antipasto

Calzoncini al prosciutto cotto, caciocavallo e pomodoro

Primo

Strascinati al pesto di mandorle e broccoli

Secondo

Arrosto in crosta di prosciutto crudo

Dessert

Crostatine al cioccolato, pere e nocciole



#### CACIOCAVALLO IRPINO STAGIONATO IN GROTTA, D&D

La stagionatura naturale in grotta per almeno 6 mesi rende questa specialità casearia a pasta filata una vera gioia per il palato di intenditori e amanti dei formaggi. Prodotto con latte crudo degli allevamenti irpini e lucani.



#### STRASCINATI, GRANORO DEDICATO

Tre ingredienti rendono speciale questa pasta: la semola di grano duro 100% pugliese, la lavorazione tradizionale e la filiera tracciabile. Una pasta dal sapore inconfondibile che racchiude tutto l'orgoglio pugliese.



## PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE DIVINO, RENZINI

Crudo DiVino proviene dalla selezione accurata delle migliori cosce di suino nazionale. Stagionato in Umbria, viene ubriacato sotto vino e vinacce, che, penetrando nella carne, conferiscono profumo intenso e sapore delicato.



#### PROSCIUTTO COTTO, FERRARINI GOLD

Una ricetta originale a base di 21 erbe aromatiche e una lentissima cottura a vapore che regala al prosciutto cotto un profumo inconfondibile. Senza polifosfati aggiunti, il Prosciutto Cotto Ferrarini è privo di glutine, lattosio e proteine del latte.



## BURRO CHIARIFICATO, INALPI

Il Burro Chiarificato nasce dalla panna di latte fresco, ricavata per centrifugazione dal latte di raccolta dell'area piemontese. Prodotto di alta qualità, mantiene il sapore e la bontà della materia prima, donando alle ricette un gusto ricercato



#### SALSA PER AMATORI CON BASILICO FRESCO, CALABRIA FOOD

Ottenuta da pomodori di sola provenienza calabrese secondo un'antica ricetta, la Passata per Amatori rispetta il sapore genuino del pomodoro, per un gusto "puro" a cui contribuisce la totale assenza di conservanti e coloranti.



## CREMA SPALMABILE, LINDT

Una crema di cioccolato finissimo, lavorato dai grandi maître chocolatier svizzeri. La crema spalmabile Lindt è un vero piacere per il palato, da gustare a colazione, per una deliziosa merenda, o ancora per preparare sfiziose ricette.

# Calzoncini al prosciutto cotto, caciocavallo e pomodoro

Tempo di preparazione: 15 min. + 60 min. di lievitazione dell'impasto ~ Tempo di cottura: 10 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

#### Per la pasta:

- 200 g di farina 00
- 50 q di farina manitoba
- 150 ml di acqua calda
- 10 q di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di strutto
- 1 cucchiaino di sale fino

#### Per il ripieno:

- 80 g di Caciocavallo Irpino Stagionato in Grotta, D&D
- 100 g di Prosciutto Cotto, Ferrarini Gold
- 50 g di Salsa per Amatori con Basilico Fresco, Calabria Food
- 1 spicchio di aglio non sbucciato
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- Un pizzico di sale fino
- Olio di semi per friggere q.b.
- Coppapasta o formina tonda per biscotti

- 1. Stemperare lievito e sale nell'acqua, quindi aggiungere lo strutto e la farina. Impastare bene. Mettere a riposare l'impasto coperto in luogo asciutto e tiepido, dopo aver inciso la superficie del panetto con una "x" per favorire la lievitazione (circa 1 ora).
- **2.** Grattugiare il caciocavallo grossolanamente e tagliare a listarelle il prosciutto. In una padella antiaderente scaldare il pomodoro con l'olio, l'aglio e un pizzico di sale. Amalgamare bene con il caciocavallo e il prosciutto.
- **3.** Trascorso il tempo di lievitazione, stendere l'impasto con il matterello e ricavare con il coppapasta o la formina per biscotti dei cerchi. Inserire al centro di ognuno un po' di ripieno lasciando tutto intorno un bordo, quindi chiudere a mezzaluna.
- **4.** Friggere in abbondante olio, quindi scolare con una schiumarola e poggiare su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio. Servire caldi.



## Strascinati al pesto di mandorle e broccoli

**Tempo di preparazione:** 5 min. ~ **Tempo di cottura:** 15 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 200 q di **Strascinati, Granoro Dedicato**
- 1 broccolo romanesco
- 70 q di mandorle spellate
- 50 g di pecorino romano
- Mezzo spicchio di aglio sbucciato
- Zeste di limone a piacere
- 1 cucchiaio di mandorle a lamelle
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Una presa di sale grosso

- **1.** Mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata.
- **2.** Nel frattempo lavare, mondare e cuocere a vapore per pochi minuti il broccolo tagliato a pezzi. Ripassarlo velocemente in pentola con un filo d'olio e l'aglio.
- **3.** In un robot da cucina inserire il broccolo con l'aglio (tenere da parte alcune cimette che serviranno alla fine), le mandorle spellate e il pecorino, quindi azionare e aggiungere olio a filo fino a ottenere un pesto cremoso.
- **4.** Cuocere gli strascinati per il tempo indicato sulla confezione, quindi al termine condire con il pesto, le zeste di limone, le mandorle a lamelle e qualche cimetta di broccolo intera.



# Arrosto in crosta di prosciutto crudo

Tempo di preparazione: 5 min. ~ Tempo di cottura: 40 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 500 q di fesa di tacchino
- 100 g di Prosciutto Crudo Nazionale Divino, Renzini
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 noce di burro
- 1 rametto di rosmarino
- Brodo vegetale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Spago da cucina

- 1. Tritare finemente gli aghi di rosmarino, mescolare con il sale e cospargere la carne con il sale aromatizzato ottenuto. Avvolgere la fesa di tacchino con le fettine di prosciutto crudo e fermare legando il pezzo di carne con dello spago da cucina.
- **2.** In una padella antiaderente scaldare l'olio e la noce di burro, e, una volta caldi, inserire la fesa di tacchino, facendola rosolare bene su tutti i lati.
- **3.** Aggiungere il vino bianco e lasciar sfumare. Abbassare la fiamma e proseguire la cottura per circa 30 minuti, aggiungendo al bisogno qualche mestolo di brodo vegetale.
- **4.** Lasciar raffreddare bene e poi affettare.



# Crostatine al cioccolato, pere e nocciole

Tempo di preparazione: 15 min. + 30 min. di riposo dell'impasto ~ Tempo di cottura: 20 min.

#### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

#### Per la frolla:

- 300 q di farina 00
- 150 di **Burro Chiarificato, Inalpi**
- 120 g di zucchero
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- La scorza di mezzo limone non trattato
- 1 cucchiaino di vanillina
- Un pizzico di sale

#### Per la farcia:

- 100 g di Crema Spalmabile, Lindt
- 2 pere mature
- 100 g di nocciole tostate
- Qualche goccia di limone
- Stampini da crostatina monoporzione

- 1. Preparare la frolla: in una terrina capiente amalgamare la farina setacciata, lo zucchero, il burro morbido a pezzi, l'uovo e il tuorlo, la scorza di limone grattugiata, la vanillina e un pizzico di sale. Impastare bene con le mani fredde. Creare un panetto e avvolgere nella pellicola per alimenti. Riporre in frigo per mezz'ora.
- **2.** Nel frattempo sbucciare e mondare le pere, tagliarle in quarti e poi a fettine; bagnarle con qualche goccia di limone. Tritare le nocciole grossolanamente.
- **3.** Prelevare dal frigo la pasta frolla e stenderla con il matterello. Con gli stampini da crostatina ricavare le basi e inserirle all'interno degli stampini imburrati.
- **4.** Coprire le basi di frolla con la crema spalmabile al cioccolato, affondare le fettine di pera disponendole a raggiera e facendole emergere per metà. Cospargere con il trito di nocciole.
- **5.** Infornare in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti circa o fino alla cottura della pasta frolla.



## Ringraziamenti

Un ringraziamento speciale a tutte le Aziende che hanno partecipato alla realizzazione di questo Ricettario.



































































## ~ Appunti per il mio menu delle Feste ~










#### PROGETTO E COORDINAMENTO GENERALE

Maiora s.r.l. - Despar Centro Sud www.mydespar.it

#### **EDITORE**

AD 010 Srl via San Marco, 9/M - 35129 Padova T. 049 8071966 - www.ad010.com redazione@ad010.com

#### PROGETTO GRAFICO

AD 010 Srl

## RICETTE MENU GOURMET DELLE FESTE

Alberto Annarumma

#### FOTOGRAFIA E FOTO DI COPERTINA

Roberto Sammartini

#### STAMPA

Peruzzo Industrie Grafiche S.r.l. Via Marco Polo, 10/12 - 35035 Mestrino (PD) T. 049 9002884/85 www.graficheperuzzo.it

#### © Copyright 2018: Maiora s.r.l.

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte dell'opera può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo, sia elettronico, meccanico, fotografico o altro, senza il preventivo consenso scritto da parte del proprietario del copyright.

Finito di stampare nel mese di novembre 2018



"Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, ma sono rese magiche dalla fantasia"

Alberto Annarumma