

Menu di Capodanno 01

CROCCHETTE DI ARAGOSTA

Ingredienti per 8 persone:

2 aragoste da circa 1,2 Kg,
4 dl di latte,
300 g di champignon,
60 g di farina,
60 g di tartufo nero,
60 g di burro,
2 bicchieri di olio di oliva,
150 g di pangrattato,
sale,
pepe.

Per la salsa:

3 scalogni,
150 g di burro,
3 acciughe sotto sale,
1 bicchiere di vino bianco.

Versate in una pentola 3 l di acqua, portatela a ebollizione e lessatevi per 10 minuti le aragoste, estraete la polpa, eliminate il filamento scuro e tritatele finemente.

Lavate e pulite gli champignon, affettateli e tagliateli a quadratini.

Pulite il tartufo e riducetelo a dadini finissimi.

Preparate la besciamella facendo fondere il burro, unite la farina e lasciatela dorare, quindi aggiungete il latte caldo e fate addensare per 10 minuti: deve risultare molto soda. Salate e pepate.

Riunite in una ciotola l'aragosta, gli champignon, il tartufo, la besciamella, il pepe, amalgamate e modellate con le mani tante crocchette.

Passatele più volte nel pangrattato e friggetele nell'olio molto caldo, fate scolare su carta da cucina e salate leggermente.

Fate appassire gli scalogni tritati nel burro, sciacquate le acciughe, tritatele e fatele sciogliere nel soffritto.

Bagnate con il vino e fate addensare per 5 minuti a fiamma vivace.

Servite la salsa preparata con le crocchette calde.

GNOCCHI DI POLENTA

Ingredienti per 8 persone:

800 g di farina gialla,
6 dl di latte,
4 tuorli,
2 cipolle,
600 g di pomodorini pizzutelli,
80 g di olive nere snocciolate,
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
100 g di parmigiano grattugiato,
200 g di burro,

sale,
pepe.

Versate in una pentola 2 l di acqua salata con il latte, portate a bollore e unite a filo la farina; mescolate energicamente per evitare che si formino grumi.

Fate cuocere per 40 minuti a calore medio, senza smettere di mescolare con un cucchiaino di legno.

A cottura terminata, incorporate a fuoco spento 100 g di burro, il parmigiano e i tuorli.

Stendete la polenta così arricchita dello spessore di 3 cm e lasciatela raffreddare completamente.

Ritagliate tanti gnocchi con un bicchierino cilindrico da liquore di 4 cm di diametro.

Affettate le cipolle e fatele appassire a fuoco lento con l'olio, tagliate i pomodorini a filetti, strizzateli ed eliminate i semi, quindi aggiungeteli al soffritto insieme alle olive affettate a rondelle.

Fate cuocere per 15 minuti, salate e pepate.

Ungete con il burro rimasto otto terrine individuali e sistematevi i cilindretti di polenta. Condite con il sugo di pomodoro e cipolla e fate insaporire per 10 minuti in forno a 200°.

ANATRA FARCITA

Ingredienti per 4 persone:

1 anatra da 1,5 kg,
120 g di riso semifino,
100 g di salsiccia,
150 g di lonza,
150 g di polpa di manzo tritata,
40 g di pancetta affumicata,
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
1 bicchiere di vino bianco,
1 mestolo di brodo vegetale,
1 ciuffo di prezzemolo,
1 rametto di rosmarino,
1 spicchio di aglio,
2 uova,
1 cipolla,
pepe rosa e verde in grani,
sale,
pepe.

Tagliate a dadini molto fini la pancetta, affettate la cipolla e rosolate entrambe con 2 cucchiaini di olio; passate al mixer la lonza, spellate la salsiccia, sgranatene la polpa e unite entrambe al soffritto insieme alla polpa di manzo. Fate dorare gli ingredienti per 7-8 minuti mescolando spesso; nel frattempo, lessate per 6 minuti il riso e tritate finemente l'aglio e il prezzemolo.

Riunite tutti gli ingredienti lavorati in una ciotola, aggiungete anche le uova e amalgamate bene; regolate di sale e di pepe.

Lavate e asciugate l'anatra, già pulita e svuotata; eliminate anche il collo.

Riempitela con il composto preparato e cucite l'apertura con un filo di cotone; sistematala in un tegame con il rimanente olio, il rosmarino spezzettato e il pepe in grani.

Rosolate qualche minuto, quindi bagnate con il vino e il brodo.

Cuocete per 1 ora a fiamma media bagnando continuamente con il sugo di cottura; al termine salate.

Togliete l'anatra dal tegame, apritela lungo lo sterno, estraete il ripieno e mettetelo in una ciotola; accomodate l'anatra su un piatto di portata e servite guarnendo a piacere.

INSALATA CRUDA E COTTA IN SALSA D'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

150 g di broccoletti,
150 g di carotine,
150 g di cavolfiore,
un cespo di trevisana,
3 tuorli d'uovo,
3 cucchiaini di vino bianco,
prezzemolo tritato,
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
un cucchiaino di pepe rosa,
sale.

Cuocete le carote a bastoncino e le cimette di broccoletti e cavolfiore a vapore per 8 minuti.
Sbattete i tuorli coi il vino e cuocete a bagnomaria, mescolando finché la salsa velerà il cucchiaino.
Levate dal fuoco e in incorporatevi l'olio, una presa di sale e il pepe rosa.
Riunite le verdure e la trevisana in un'insalatiera, condite con la salsa e cospargete di prezzemolo.

PANETTONE CON LA CASSATA

Ingredienti per 8 persone:

un panettone da 750 g senza canditi,
500 g di ricotta fresca (preferibilmente di pecora),
250 g di zucchero a velo,
160 g di canditi di cedro e arancia a dadini,
300 g di cioccolato fondente,
160 g di burro,
scorzette d'arancia e di cedro candite (intere).

Lavorate la ricotta con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia e spumosa; mescolatevi 50 g di cioccolato fondente grattugiato grossolanamente e i dadini di canditi.

Coprite la ciotola con pellicola e mettete a riposare in frigo per 2 ore circa.

Praticate un taglio circolare nella base piatta del panettone, a circa 3 cm dal bordo, con un coltello a lama lunga seghettata; tagliate la mollica tutt'attorno, arrivando fino a 2 terzi dell'altezza totale.

Si formerà così un cilindro che sarà facile estrarre.

Riempite il panettone con la crema di ricotta e chiudete l'apertura con un "tappo" di mollica ricavato dal cilindro messo da parte.

Avvolgete il panettone nella pellicola e mettete in frigo 2 ore.

Sciogliete il cioccolato rimasto a bagnomaria, con il burro, e glassate tutta la superficie del panettone.

Decorate infine a piacere con le scorzette candite.

Avvolgete il panettone glassato e ben freddo in carta di alluminio.

In freezer si mantiene per un mese.

Fatelo quindi scongelare in frigo per almeno 12 ore e, un'ora prima di servire, riportatelo a temperatura ambiente.