

## Menu di Natale 04

### AGNOLOTTI AL PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 6 persone:

200 g di lonza tritata,  
200 g di polpa di vitello tritata,  
80 g di burro,  
20 ml di olio al tartufo,  
150 g di prosciutto crudo,  
100 g di grana grattugiato,  
1 uovo,  
1 spolverata di pepe,  
1 pizzico di sale fino.

Per la sfoglia:

420 g di farina,  
2 uova,  
6 cucchiaini di sale grosso.

Versate in una casseruola 20 g di burro, fatelo sciogliere.

Unite la carne di vitello e la lonza tritate, mescolate con un cucchiaio di legno e fate rosolare 10 minuti.

Bagnate la carne, se necessario, con qualche cucchiaio di acqua calda.

Eliminate la cotenna, se presente, al prosciutto, tagliatelo a listarelle, quindi tritatelo finemente con una mezzaluna.

Togliete la carne dal fuoco, fatela intiepidire, scolatela in una zuppiera.

Unite il prosciutto, l'uovo, 20 g di grana grattugiato, l'olio al tartufo, sale e pepe, mescolate.

Setacciate sul piano di lavoro 400 g di farina, formate al centro un incavo, sgusciate le uova, unite circa 50 ml di acqua, amalgamate man mano la farina, fino a incorporarla completamente.

Lavorate l'impasto con le mani, ripiegando e tirando la sfoglia fino a ottenere un composto elastico.

Stendetelo sul piano di lavoro infarinato con un mattarello.

Stendetene poco alla volta e tenete coperto con un telo quello ancora da stendere.

Disponete su metà pasta, ben distanziati tra loro, tanti mucchietti di ripieno.

Copriteli con la parte di pasta libera rimasta, passate le dita tra un mucchietto e l'altro di ripieno, per sigillare la pasta.

Tagliate gli agnolotti con la rotella dentellata a forma quadrata (circa 3x3 cm di lato).

Potete usare anche un tagliapasta di questa forma.

Farcite tutta la pasta.

Lasciate coperti man mano gli agnolotti già preparati.

Scaldare un piatto fondo da portata.

Mettetelo nel forno caldo ma spento, mentre lessate la pasta.

Portate a bollire in una pentola 6 litri di acqua con il sale grosso.

Versate il burro rimasto in una casseruolina, fatelo sciogliere completamente, ma senza prendere colore.

Versate gli agnolotti nell'acqua in ebollizione delicatamente.

Lasciateli cuocere 4 minuti, controllate la cottura (dipende dallo spessore della pasta).

Scolateli man mano sul piatto da portata caldo, irrorateli con il burro fuso e il grana rimasto.

Formate vari strati.

Servite.

Potete insaporire gli agnolotti con un filo di olio al tartufo oppure con tartufo bianco ridotto a scaglie sottili con un pelapatate, poco prima di servire in tavola.

### COTECHINO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

2 cotechini da 750 g ciascuno,  
2 rotoli di pasta sfoglia,  
1 uovo,  
120 g di scalogni,  
300 g di vino rosso,

150 g di lenticchie da ammollare,  
1 noce di burro,  
200 g di brodo di carne,  
sale,  
pepe.

Mettete a bagno, separatamente, i cotechini e le lenticchie per dodici ore.

Sgocciolate i cotechini, forate la pelle in più punti con uno stuzzicadenti per facilitare la fuoriuscita del grasso durante la cottura, e avvolgeteli in garza legandoli stretti con spago da cucina.

Immergeteli in una pentola con 10 litri di acqua fredda e portatela a ebollizione; fate cuocere i cotechini su fiamma bassissima per quattro ore.

Tirate la pasta in una sfoglia sottile.

Scolate i cotechini con molta delicatezza, liberateli della garza, pelateli e posateli su un tagliere.

Lasciateli raffreddare.

Accendete il forno a 180°.

Avvolgete i cotechini freddi con la pasta sfoglia e sigillate le estremità.

Rompete l'uovo, sbattetelo e spennellate la superficie della pasta sfoglia.

Trasferite i cotechini in una teglia e infornateli per trenta minuti circa.

Scolate le lenticchie.

Mondate e tritate gli scalogni.

Versate il vino in una casseruola, aggiungete il trito di scalogni e portate a ebollizione; lasciate ridurre il liquido di circa la metà.

In un'altra casseruola, fate soffriggere le lenticchie con il burro e poi bagnatele con il composto di vino; versate il brodo caldo, salate, pepate, coprite e fate stufare il tutto per venti minuti.

Servite le lenticchie con i cotechini.

## PATATE CON BIRRA E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

600 g di patate a pasta gialla,  
1,5 bicchieri di birra chiara,  
2 bicchieri di brodo di dado vegetale,  
60 g di speck a cubetti,  
4 cucchiari di olio di oliva,  
1 spolverata di pepe,  
1 pizzico di sale fino.

Lavate le patate, asciugatele e sbucciatele con un coltello o con un pelapatate.

Tagliatele a rondelle sottili (3 mm).

Immergetele in una ciotola di acqua fredda.

In questo modo perdono l'amido e cuociono meglio.

Scaldate l'olio in una capace padella antiaderente, rosolatevi lo speck 3 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Lo speck deve risultare dorato e croccante.

Non proseguite troppo la cottura, altrimenti si secca.

Sgocciolate lo speck con un mestolo forato e tenetelo da parte.

Scolate le patate e asciugatele delicatamente, tamponandole con un telo o con carta assorbente da cucina.

Versatele nella padella con il fondo di cottura dello speck.

Fatele insaporire 4 minuti, sempre mescolando, bagnate con la birra e lasciate evaporare 3 minuti.

Aggiungete il brodo caldo, coprite e cuocete 10 minuti, mescolando di tanto in tanto; insaporite con il sale e il pepe.

Rimettete nella padella lo speck e cuocete altri 3 minuti, a tegame scoperto.

Il fondo di cottura deve completamente evaporare.

Servite.

## DOLCE DI NATALE ALLA FRUTTA

Ingredienti per 6-8 persone:

230 g di farina,  
230 g di uvetta sultanina,  
125 g di uvetta passa,

90 g di uvetta tritata,  
50 g di scorze di arancia e di limone candite,  
4 cucchiaini di whisky,  
buccia di limone grattugiata,  
buccia di arancia grattugiata,  
150 g di burro,  
150 g di zucchero di canna,  
3 uova,  
1/2 cucchiaino di lievito in polvere,  
1 cucchiaino di mandorle tritate,  
85 ml di latte,  
50 g di mandorle sgusciate.

In una ciotola mescolate l'uva sultanina con l'uva passa, l'uvetta tritata, l'arancia e il limone canditi, il whisky, un cucchiaino di buccia di limone e uno di buccia di arancia.

In una seconda ciotola più piccola lavorate a crema il burro ammorbidito con lo zucchero.

A parte sbattete le uova con una forchetta, quindi unitele poco per volta al burro, continuando a sbattere con la frusta. Versate il composto nella ciotola contenente la frutta.

Unite la farina setacciata con il lievito, mescolando con un cucchiaino, quindi aggiungete le mandorle tritate e, sempre mescolando, il latte.

Versate l'impasto in uno stampo tondo per torte di 20 cm di diametro imburato e foderato di carta da forno; livellate la superficie e decoratela con le mandorle sgusciate, premendo per farle aderire.

Cuocete la torta in forno caldo a 160 °C per circa 1 ora e 15 minuti, fino a quando, infilando al centro del dolce uno stecchino, questo ne uscirà pulito.

Lasciate riposare la torta per 20 minuti nello stampo, quindi sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare completamente prima di servire.