

Menu di Natale 06

FAGOTTINI ALLE PERE

Ingredienti per 6 persone:

2 rettangoli di pasta sfoglia pronta stesa,
3 pere Williams,
70 g di burro,
1 uovo,
40 g di zucchero di canna,
30 g di vino bianco aromatico,
30 g di mandorle a filetti,
250 g di taleggio,
150 ml di panna liquida,
1 spolverata di pepe bianco.

Lavate e sbucciate le pere, privatele del torsolo.

Tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Fate sciogliere 30 g di burro in una padellino antiaderente, aggiungete lo zucchero di canna e fatelo sciogliere 2 minuti.

Cuocetevi le pere a fuoco vivace 1 minuto, rigirandole delicatamente di tanto in tanto.

Versate il vino bianco, alzate la fiamma e fatelo leggermente evaporare; abbassate la fiamma e proseguite la cottura 3 minuti, fino a quando le pere cominciano a caramellare rimanendo sode.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Tostate le mandorle 1 minuto in una padella antiaderente.

Accendete il forno a 190°.

Prelevate la pasta sfoglia dal frigorifero, srotolate i 2 rettangoli sul piano di lavoro.

Ritagliate da ognuno 3 quadrati di 15 cm di lato, con un coltellino affilato o una rotella dentellata.

Trasferiteli delicatamente su una placca rivestita di carta da forno.

Eliminate la crosta del taleggio e ricavate 6 fette di 25 g l'una.

Mettete ogni fetta al centro dei quadrati di pasta, ricopritele con le mezze pere caramellate e spolverizzate con le mandorle.

Sgusciate l'uovo in una ciotola e sbattetelo con una forchetta.

Pennellate con l'uovo sbattuto i lati di ogni quadrato e ripiegate al centro, formando dei fagottini, saldateli premendo gli angoli con la punta della dita.

Spalmate anche la superficie di ogni fagottino con l'uovo.

Infornate la placca e cuocete la preparazione 20 minuti, fino a quando i fagottini si sono ben gonfiati e dorati.

Tagliate a cubetti il taleggio rimasto, mettetelo in una casseruolina con la panna, mescolate con un cucchiaino di legno e pepate.

Fate fondere il formaggio a fiamma bassa, continuando a mescolare, poi aggiungete il burro rimasto e amalgamatelo bene; togliete dal fuoco.

Distribuite la fonduta caldissima su piatti individuali.

Sfornate i fagottini, adagiatene uno al centro di ogni piatto; servite.

RAVIOLI A STELLA RIPIENI

Ingredienti per 6 persone:

400 g di farina "00",
6 uova,
600 g di arrosto di vitello,
4 zucchine,
2 carote,
1,5 l di brodo di carne,
60 g di grana grattugiato,
20 g di burro,
2 noci moscate grattugiate,
2 pizzichi di sale fino.

Formate con la farina setacciata un mucchietto sul piano di lavoro.

Praticate un incavo al centro, versatevi 6 uova sbattute e 1 pizzico di sale.
Lavorate l'impasto con le mani, fino a ottenere una pasta soda, liscia ed elastica.
Formate un panetto, avvolgetelo in un telo leggermente infarinato.
Tenetelo 30 minuti nella parte meno fredda del frigorifero.
Tritate l'arrosto finemente con un tritacarne o un robot da cucina.
Mettete la carne tritata in una ciotola.
Aggiungete il grana grattugiato, le uova rimaste sbattute, 1 pizzico di sale e 1 grattugiata di noce moscata.
Mescolate gli ingredienti, finché sono ben amalgamati.
Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora qualche minuto con le mani.
Stendetelo in una sfoglia sottile, rotonda, con il mattarello o la macchina per la pasta.
Stendete 1 pezzo di pasta alla volta e preparate, man mano, i ravioli, altrimenti la pasta, se stesa tutta in una volta, si asciuga troppo.
Suddividete il ripieno su metà sfoglia a mucchietti distanti fra loro 4 cm circa.
Procedete fino a esaurire tutto il composto.
Ripiegate la sfoglia a metà coprendo la parte con il ripieno.
Schiacciate leggermente con le dita fra un mucchietto di ripieno e l'altro per sigillare bene i ravioli e far fuoriuscire l'aria.
Ricavate i ravioli dalla sfoglia, ritagliandoli con uno stampino a stella.
Spuntate le zucchine e le carote.
Lavatele e asciugatele tamponandole con carta assorbente da cucina.
Raschiate le carote.
Dividete le verdure a bastoncini di 3-4 cm di spessore.
Filtrate il brodo con un colino a maglie fitte, raccoglietelo in una capace casseruola.
Portatelo a bollire.
Unite i bastoncini di zuccina e di carota, cuoceteli 8 minuti, scolateli.
Regolate di sale, se necessario.
Immergete le stelle, delicatamente, nel brodo.
Riportate la preparazione a bollire, mettete il coperchio, abbassate la fiamma e cuocete 5 minuti.
In questo modo non si rompono, durante la cottura.
Scolate i ravioli con un mestolo forato e teneteli in caldo in una zuppiera.
Sciogliete il burro in una casseruola, versate le verdure e fatele insaporire 3 minuti.
Suddividete i ravioli in piatti individuali solo prima di servire.
Conditeli con le verdure e la noce moscata rimasta.

FAGIANO RIPIENO CON NOCI

Ingredienti per 6 persone:

1 fagiano (1,2 chili),
1 fegato di fagiano,
120 g di lardo a fettine,
120 g di polpa di maiale tritata,
120 g di polpa di vitello tritata,
70 g di gherigli di noce,
50 g di burro,
5 cucchiaini di vino bianco,
30 ml di Cognac,
1 rametto di rosmarino,
200 ml di brodo di carne,
120 g di prugne secche snocciolate,
60 g di speck a fettine,
10 ml di olio extravergine di oliva,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino,
1/2 cucchiaino di sale grosso.

Svuotate e fiammeggiate il fagiano, per eliminare ogni residuo del piumaggio.
Lavatelo anche all'interno e tamponatelo con carta assorbente da cucina.
Pulite il fegato, se necessario.
Portate a bollire in una pentola 2 bicchieri di acqua con il sale grosso.
Tuffatevi il fegato e fatelo sbollentare 3 minuti, quindi scolatelo.
Disponete il fegato su un tagliere e sminuzzatelo con un coltello affilato, a lama liscia.
Pulite con carta da cucina inumidita il rametto di rosmarino, raccogliete gli aghi e tritateli.
Raccogliete le noci in un robot da cucina e sminuzzatele grossolanamente.

In alternativa, potete avvilgerle in un telo da cucina pulito e pestarle con un batticarne.

Lasciate le prugne in ammollo con acqua fredda in una ciotolina 15 minuti.

Sminuzzate 50 g di lardo su un tagliere.

Impastate in una ciotola, con la forchetta, la carne tritata di maiale e vitello, aggiungete il fegato e il lardo sminuzzati e mescolate gli ingredienti.

Unite al composto anche le noci preparate, gli aghi di rosmarino, insaporite con sale e pepe e amalgamate il tutto.

Avvolgete le prugne sgocciolate nelle fettine di speck tagliate a metà, per il lungo. in una padella antiaderente con l'olio 1 minuto, voltandole con un cucchiaio.

Riprendete il fagiano, riempitelo con il ripieno preparato.

Fissate la parte del fagiano da cui avete introdotto il ripieno con 2 spiedini di legno o metallici.

Assicuratevi che sia ben chiusa, per evitare la dispersione del ripieno durante la cottura.

Avvolgete il fagiano con le fettine di lardo rimaste e legatelo con filo da cucina.

Scaldate il brodo e tenetelo da parte.

Se non avete brodo di carne pronta, preparatelo portando a bollore 250 ml di acqua con 1 dado.

Fate sciogliere il burro in una casseruola che possa contenere il fagiano a misura.

Adagiatevi il fagiano ripieno, fatelo rosolare 4 minuti, girandolo da entrambe le parti.

Irrorate con 1 mestolo di brodo, abbassate la fiamma al minimo, coprite e fate cuocere 30 minuti, aggiungendo altro brodo caldo man mano che il precedente è evaporato, e bagnandolo con il suo fondo di cottura.

Bagnate la preparazione con il vino, una volta terminato il brodo e, per completare, con il Cognac; cuocete altri 40 minuti.

Sgocciolate il fagiano, appoggiatelo sul tagliere ed eliminate il filo da cucina.

Sistemate al centro di un piatto da portata e irroratelo con il fondo di cottura filtrato.

Contornete con le prugne avvolte nelle fettine di speck e servite.

PATATE IN TRORTINO

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate a pasta bianca,

300 g di farina,

2 uova,

1 mazzetto di prezzemolo,

20 g di burro per gli stampini,

1 pizzico di sale fino.

Pulite il prezzemolo, tritatelo.

Tenete da parte 8 foglie intere.

Lavate le patate, mettetele in una pentola senza sbucciarle, copritele di acqua fredda, portate a ebollizione, cuocete 30 minuti.

Scolate le patate, sbucciatele ancora calde, passatele attraverso lo schiacciapatate, raccogliete il composto in una ciotola.

Incorporate le uova sbattute, il sale e la farina, poca alla volta, mescolando sempre.

Imburrate 8 stampini individuali di 125 ml di capacità, sistemate sul fondo le foglie di prezzemolo intere tenute da parte.

Spolverizzate il fondo e le pareti con il prezzemolo tritato; suddividete il composto di patate e uova negli stampini.

Premete leggermente sulla superficie con un cucchiaio, in modo da eliminare eventuali spazi vuoti.

Scaldate il forno a 180°.

Disponete gli stampini in una teglia che li possa contenere, riempitela di acqua fino a 2/3 dell'altezza degli stampini.

Infornate e cuocete 20 minuti.

Verificate la cottura infilando uno stecchino di legno al centro dei tortini: deve uscire asciutto.

Se occorre, proseguite la cottura 5-10 minuti.

Togliete i tortini dal forno e lasciateli riposare 5 minuti a temperatura ambiente.

Sformateli in piatti individuali, due a due, e servite.

Decorate con spicchi di pomodoro.

TRONCHETTO DI NATALE

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

4 uova,

140 g di farina,

140 g di zucchero.

Per la farcia:

200 g di cioccolato,
3 albumi,
1,5 dl di panna montata,
4 cucchiaini di latte,
100 g di burro,
2 cucchiaini di rum.

Per decorare:

cacao in polvere,
2 cucchiaini di pistacchi tostati e pelati.

Preparate la pasta: rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.
Montate a neve ferma gli albumi.
Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a quando otterrete un composto gonfio.
Incorporatevi la farina setacciata e gli albumi montati.
Foderate una placca con un foglio di carta da forno e versatevi il composto.
Livellate la superficie e cuocetelo in forno già caldo a 180° per venti minuti.
Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la pasta dal forno, sformatela su un canovaccio inumidito e staccate la carta.
Arrotolate la pasta su se stessa, aiutandovi con il canovaccio.
Lasciatela quindi raffreddare.
Preparate la farcia: montate gli albumi a neve ferma.
Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro, il latte e il rum. Lasciatelo raffreddare e poi incorporatevi gli albumi e la panna montata.
Srotolate la pasta e ricopritela con la crema di cioccolato.
Arrotolatela di nuovo, avvolgetela in un foglio di carta di alluminio e mettetela in frigorifero.
Lasciate rassodare il rotolo per almeno due ore.
Per servire, eliminate il foglio di carta di alluminio e tagliate le estremità del rotolo con un taglio diagonale.
Decoratelo con i pistacchi tritati e spolverizzatelo con il cacao.