

## Menu di Fine Anno 01

### RAVIOLI ALLA FONDUTA CON TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

350 g di ravioli di carne,  
1 dl di latte fresco intero,  
1 tartufo nero,  
250 g di fontina valdostana senza crosta,  
30 g di burro,  
sale,  
pepe.

Tagliate il formaggio a fettine sottili e mettetelo a bagno nel latte.

Lasciatele macerare per almeno quattro ore.

Trascorso il tempo di macerazione della fontina, scolatela.

Mettete a scaldare in un bagnomaria il recipiente in cui si preparerà la fonduta; unite il burro e lasciatelo sciogliere.

Quando il burro è sciolto, aggiungete la fontina con tre cucchiaini del suo latte di infusione e mescolate in continuazione fino a quando il formaggio è completamente fuso.

In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Tuffatevi i ravioli, lessateli al dente e scolateli in una zuppiera.

Conditeli con la fonduta preparata e mescolate per amalgamare il tutto.

Tagliate il tartufo a lamelle facendole cadere sui ravioli.

Servite.

### MOSCARDINI CON POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina di mais,  
1 kg di moscardini,  
1 kg di pomodori maturi e pelati,  
2 spicchi di aglio,  
4 cucchiaini di olio di oliva,  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,  
sale,  
pepe.

Pulite e lavate i moscardini.

Metteteli in un tegame di coccio insieme con i pomodori che avrete spezzettato e privato dei semi, due cucchiaini di olio, il sale, il pepe e l'aglio tritato.

Fateli cuocere su fuoco basso e a pentola coperta fino a quando saranno cotti e morbidi.

A fine cottura, profumateli con il prezzemolo.

Nel frattempo, in una pentola, portate a ebollizione 850 ml di acqua e quando bolle, versatevi la farina di mais a pioggia, mescolando in continuazione con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Salate leggermente e fate cuocere la polenta per quaranta minuti circa.

Aggiungete due cucchiaini di olio a metà cottura.

Distribuite la polenta in quattro piatti di servizio individuali e versatevi sopra i moscardini con il loro sugo.

Portateli subito in tavola, fumanti.

### TACCHINELLA DI SAN SILVESTRO

Ingredienti per 8 persone:

1 tacchinella di 4 kg pulita,  
olio di oliva,  
100 g di carote,  
2 porri,

300 g di fichi secchi,  
50 g di pistacchi,  
200 g di pancarrè privato della crosta,  
100 ml di panna,  
800 g di salsiccia fresca macinata fine,  
200 g di polpa di vitello macinata fine,  
sale,  
pepe.

Per l'intingolo:

400 ml di vino bianco secco,  
dragoncello,  
prezzemolo tritato,  
1 limone.

Preparate la farcia: raschiate e tagliate le carote in quattro pezzi, cuocetele al dente in acqua bollente salata, poi raffreddatele sotto l'acqua corrente.

Cuocete i porri lasciandoli interi: a cottura avvenuta, tagliateli come le carote.

Pulite i fichi liberandoli dal picciolo; pelate i pistacchi, scottateli in acqua bollente e raffreddateli.

Mettete a bagno il pancarrè nella panna, unitelo alla salsiccia e alla polpa di vitello, aggiungete i pistacchi e i fichi secchi.

Cominciate a preparare la tacchinella, incidendole la schiena.

Stendetela sul tavolo, salatela e pepatela all'interno.

Farcitela con il ripieno procedendo in quest'ordine: uno strato di ripieno, uno di porri, uno di carote e ancora uno strato di ripieno.

Scaldate il forno a 220°.

Chiudete la tacchinella, cucendo il taglio sulla schiena con un ago robusto e spago da cucina.

Salatela e pepatela anche all'esterno, ungetela di olio e fatela cuocere sulla placca del forno per due ore.

Dopo dieci minuti di cottura la temperatura va portata a 180°.

Eliminate il grasso dalla placca e sciogliete il sugo che si sarà formato con il vino bianco.

Passate l'intingolo al colino e conditelo con il dragoncello, il prezzemolo e il succo di limone.

## BARCLETTE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

4 patate grosse,  
1 porro,  
1 noce di burro,  
100 g di prosciutto cotto,  
2 carciofini sottolio,  
60 g di emmental,  
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato,  
1 cucchiaio di pangrattato,  
sale,  
pepe.

Lavate accuratamente le patate, non pelatele.

Disponetele in una pentola, copritele di acqua fredda, salatele e portate a ebollizione. Lasciate cuocere le patate fino a quando sono tenere.

Scolatele e pelatele ancora calde.

Nel frattempo, mondate il porro eliminando la parte verde del gambo; tagliatelo ad anelli sottili.

Eliminate il grasso del prosciutto e tagliatelo a dadini.

Tagliate a fettine i carciofini e a dadini l'emmental.

In una padella antiaderente, fate fondere il burro e appassitevi gli anelli di porro.

Unite i dadini di prosciutto, lasciate insaporire e poi togliete dal fuoco.

Lasciate intiepidire, aggiungete le fettine di carciofini e i dadini di emmental.

Accendete il grill del forno.

Dividete le patate a metà nel senso della lunghezza.

Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi le mezze patate con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Distribuite sulle mezze patate il composto precedentemente preparato.

Mescolate insieme il parmigiano e il pangrattato e cospargetene la superficie delle patate farcite. Infornate e lasciate gratinare fino a quando il formaggio comincia a fondere. Portate subito in tavola nella teglia di cottura.

## SFOGLIE DI PANETTONE

Ingredienti per 8 persone:

24 fette di panettone,  
4 arance,  
zucchero a velo.

Per la mousse:

160 g di zucchero a velo,  
2 arance,  
2 fogli di gelatina,  
4 cucchiaini di Grand Marnier o Cointreau,  
2 dl di panna,  
2 albumi.

Preparate la mousse: lavate e grattugiate la scorza di due arance e poi spremetele. Mettete la scorza e il succo (tranne tre cucchiaini) nel bicchiere del frullatore, unite 100 g di zucchero a velo e frullate. Scaldate i tre cucchiaini di succo di arancia. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere nel succo di arancia. Versate il composto nel succo gelatinato e aggiungete il liquore. Montate la panna. Montate gli albumi a neve ferma con lo zucchero a velo rimasto. Incorporate al succo di arancia gelatinato prima la panna e poi gli albumi montati. Mettete la mousse in frigorifero e fatela raffreddare per tre ore. Tagliate ciascuna fetta di panettone in quadrati sottili. Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi i quadrati di panettone. Spolverizzateli su entrambi i lati con lo zucchero a velo e fateli tostare sotto il grill del forno. Disponete in otto piatti individuali un quadrato di panettone e farcitelo con la mousse. Ricoprite la mousse con altre fette di panettone e continuate così, a strati, fino all'esaurimento degli ingredienti. Dovrete ottenere tre strati di fette di panettone e due di mousse per piatto. Decorate con fette di arancia e servite.