

# Le ricette della strega (a cura di Adele Susino)

24 Dicembre 2013



Natale... profumo di vaniglia, cannella, caramello. Arance e mandarini lucidi e splendenti, bottiglie di vino pronte per essere bevute in buona compagnia e ancora torrone e cobaita, un carosello di dolci e cibo che ci accompagna e sottolinea questo magico periodo. Di seguito alcuni suggerimenti per piatti semplici e sfiziosi da proporre in famiglia e agli amici.

## **Antipasti:**

### **Cannoli salati**

Ingredienti:

Per la pasta: 200 gr di farina, 30 gr di olio evo, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale

Per la farcia: 300 gr di ricotta, 200 gr di ragusano dop 2/3 grattugiato, 1/3 a scaglie, 100 gr di pistacchi di Bronte, 100 gr di pomodori secchi, q.b. di origano fresco, sale, pepe nero, olio evo.

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti della pasta e farla riposare per 1 ora coperta da pellicola trasparente. Formare i cannoli

e friggerli in olio di arachidi. Tostare i pistacchi e tritarli, tritare anche i pomodori e unirli alla ricotta, aggiungere il ragusano, l'origano, sale e pepe, amalgamare bene per ottenere una crema liscia. Farcire con questo composto i cannoli poco prima di servirli.

### **Mattonella di pan carrè**

Ingredienti:

un pane a cassetta fresco da 1 kg, 150 gr di tonno sott'olio, 100 gr di caprino semi stagionato, 3 filetti di acciughe diliscate, una falda di peperone rosso e una di peperone giallo arrostiti e spellati, 100 gr di olive verdi e nere, 3 cetriolini sott'aceto, 150 gr di prosciutto, q.b. di latte e burro, il succo di mezzo limone

Preparazione:

Con un coltello lungo e bene affilato, asportare la calotta superiore del pane, incidere la mollica tutto intorno lasciandone 1 cm attaccata alla crosta. Con un coltellino o una paletta asportare la mollica cercando di non bucare la crosta. Inzuppare la mollica nel latte e strizzarla, dividerla in due parti. Una parte amalgamarla con metà caprino, il tonno sbriciolato, le acciughe spezzettate, metà olive e cetriolini e il succo di limone. L'altra parte mescolarla con il prosciutto tritato e il resto degli ingredienti. Con una spatola spalmare il burro morbido l'interno del pane, mettere il composto al tonno livellandolo, coprire con una falda di peperone, aggiungere il composto al prosciutto, l'altra falda di peperone, pressare e coprire con la calotta imburrata. Avvolgere il pane nella pellicola trasparente e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore. Servire tagliato a fette spesse un paio di cm con accanto un'insalatina di germogli freschi, songino, rucola e lattughino, condita con un'emulsione di olio evo, limone, 1 cucchiaino di senape all'antica, sale e pepe.

### **Patè di fegato**

## Ingredienti:

1/2 kg di fegato di vitello, 4 etti di burro, 1 foglia di alloro, 1 rametto di salvia, 1 di rosmarino, 1 grossa cipolla, 1 bicchierino di marsala secco, 1 di cognac, gelatina, q.b. di olio evo

## Preparazione:

Far rosolare la cipolla con una parte di burro e olio, aggiungere il fegato, sfumare con il marsala, condire con sale, pepe, le erbe aromatiche e far cuocere per 3/4 d'ora. Eliminare le erbe e frullare il tutto aggiungendo tutto il rimanente burro e il cognac. Versare in uno stampo rettangolare la gelatina, farla solidificare e aggiungere il composto livellandolo bene. Tenere in frigorifero tutta la notte. Per servire, sformare il patè, guarnire con i pistacchi tritati e servire con crostini caldi.

## **Polpo con melagrana**

### Ingredienti:

un kg di polipetti di scoglio, 1 grossa cipolla di Tropea, 1 melagrana,

q.b. di sale e pepe, 1 cucchiaio di zucchero di canna, q.b. di olio evo e aceto di vino bianco

### Preparazione:

Cuocere i polpi in acqua e succo di limone. Affettare sottilmente la cipolla e condirla con olio, aceto, zucchero di canna e sale. Cotti i polipetti farli raffreddare nell'acqua di cottura e poi tagliarli a pezzetti lasciando la pelle. Condirli con il succo e i semi della melagrana e aggiungere la cipolla con la sua marinatura, mescolare bene e far riposare almeno un'ora prima di servire.

Preparare dei pani particolari da servire con affettati e

formaggi: pane alle noci, turbante ai semi di papavero, panini aromatizzati alle erbe, alla curcuma

Impasto: 250 gr di farina tipo 0, 250 gr di farina rimacinato di grano duro (oppure 250 di farina integrale o di farro e 250 di rimacinato), 1 bustina di lievito naturale secco biologico, 1 cucchiaino di miele, 10 gr di sale, 50 gr di olio evo, 200 circa di acqua

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere una consistenza morbida. A questo impasto si possono aggiungere: noci spezzettate, erbe aromatiche, curcuma per colorarlo, semi di girasole e di sesamo e quant'altro ci suggerisce la fantasia. Dopo aver fatto riposare la pasta per 20 minuti coperta, dare la forma desiderata e far lievitare fino al raddoppio. Metter in forno caldo a 200/250° fino a coloritura.

### **Pizzette per i più piccoli e... non solo**

Ingredienti:

500 gr di farina 0, 125 gr d'acqua, 12 gr di latte, 45 gr di burro, 10 gr di olio evo, 1 bustina di lievito di birra secco, 5 gr di sale, 10 gr di zucchero

Preparazione

Mescolare in una ciotola gli ingredienti liquidi, aggiungere il lievito e lo zucchero e poi la farina con il sale. Lavorare bene l'impasto, formare una palla e metterla a lievitare in una ciotola per 1 ora. Stendere la pasta con il mattarello dello spessore di 3 mm, con un coppapasta tagliare le pizzette e condirle con salsa di pomodoro e parmigiano, mozzarella e origano. In forno caldo a 200° per 10 minuti.

### **Lasagne radicchio e noci**

Ingredienti:

200 gr di lasagne, 400 gr di radicchio, 1 grossa cipolla di Tropea, 15 noci, q.b. di olio evo, sale e pimento, 2 cucchiaini di pistacchi di Bronte tritati, 1 cucchiaino di semi di sesamo, bechamel aromatizzata alla noce moscata circa 500 gr

Preparazione:

Tagliare il radicchio a striscioline e la cipolla a fette molto sottili e metterle in un tegame a stufare con olio evo. A metà cottura aromatizzare con 1/2 bicchierino di cognac, sale e pepe. A cottura ultimata mescolare la preparazione alla bechamel e iniziare a comporre il piatto alternando in una pirofila sugo, lasagne e noci spezzettate. Completare con il sugo e spolverizzare con i pistacchi e il sesamo, cuocere in forno a 200° per 20 minuti.

### **Calamarata al pesto di agrumi**

Ingredienti:

500 gr di calamarata, 200 gr di noci, 50 gr di capperi,

2 arance e 1 cedro possibilmente non trattati, un mazzetto di timo fresco, un mazzo di finocchietto, q.b. di sale olio evo e pepe

Preparazione:

Lavare e tritare il finocchietto e metterlo a bollire insieme alla pasta. Con un pelapatate togliere la buccia alle arance e al cedro, tagliarle a Julienne e farle sbollentare per togliere l'amaro, ripetere l'operazione per tre volte, poi farle leggermente caramellare in una padella antiaderente con 1 cucchiaino di zucchero di canna. Frullare la polpa degli agrumi con gli altri ingredienti, l'olio evo e un po' d'acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta con il finocchietto e condirla con il pesto, amalgamare bene tutto, completare con le scorzette caramellate e una spolverata di pepe.

### **Spaghetti alla chitarra con cicale di mare**

## Ingredienti:

1 kg di cicale freschissime, 500 gr di spaghetti alla chitarra, 2 spicchi d'aglio, 2 cipollotti, un mazzetto di prezzemolo, uno di timo fresco e qualche rametto di mentuccia, q.b. di olio, sale affumicato, peperoncino, un bicchiere di vino bianco secco

## Preparazione:

Lavare le cicale e inciderle con la forbice da un lato per estrarre la polpa, lasciarne 2 o 3 intere per decorare il piatto. Convien fare questa operazione sopra un ciotola in modo da raccogliere i succhi che intensificheranno il sapore. Con i carapaci preparare un sughetto ristretto mettendoli in tegame con 1 spicchio d'aglio, i gambi del prezzemolo e un cucchiaio d'olio. Farli abbrustolire a fuoco vivo e bagnarli con acqua ghiacciata, aggiustare di sale e fare restringere. In un altro tegame fare saltare l'aglio e il peperoncino con l'olio, aggiungere la polpa delle cicale e sfumare con il vino. Scolare la pasta conservando una tazza di acqua di cottura e mantecarla nel tegame delle cicale, aggiungere il sughetto ristretto e completare con un'abbondante spolverata di erbe tritate e un filo d'olio a crudo.

## **Filetto di salmone con salsa ai lamponi**

### Ingredienti:

4 filetti di salmone, 4 cucchiai d'olio evo, 2 cucchiai di salsa di soia, scorza di un lime, 600 gr di lamponi (anche surgelati), 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di senape, q.b. di sale pepe e olio, 1/2 bicchiere di aceto bianco

### Preparazione

Far marinare per una notte i lamponi nell'aceto e i filetti di salmone in olio, salsa di soia e scorza di lime. Tritare l'aglio a pomata e unire la senape e il sale, aggiungere i

lamponi mescolare e unire l'olio a filo montando con la frusta come per la maionese, regolare di sale e pepe e aggiungere qualche foglia di citronella tritata. Scolare il pesce dalla marinata, farlo arrostitire rapidamente e servirlo su un letto di salsa ai lamponi.

## **Calamari ripieni**

Ingredienti:

1 kg di calamari, 100 gr di formaggio grattugiato, 1 limone, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, uno di timo, 1 cucchiaio di capperi, 100 gr di olive taggiasche, 50 gr di uvetta, 50 gr di mandorle tritate, 50 gr di pomodori secchi, 1 bicchiere di latte, q.b. di vino bianco secco, pan carré, uova

Preparazione:

Tritare i tentacoli dei calamari e farli saltare in padella con aglio, olio e prezzemolo. Ammollare il pane nel latte e strizzarlo, tritare le erbe aromatiche, i capperi, le olive, l'uvetta e i pomodori, aggiungerli al formaggio e alle mandorle e mescolare, unire i tentacoli, il pane e le uova (2 o 3). Mettere il composto ottenuto in un sac a poche e riempire i calamari, chiudere con gli stuzzicadenti. Farli cuocere in un tegame ampio, senza sovrapporli, con olio e un trito di aglio e prezzemolo, sfumare con il vino. Servirli caldi o tiepidi con il loro fondo di cottura.

## **Pollo ripieno**

Ingredienti:

1 pollo disossato di circa 3 kg, 500 gr di prosciutto cotto, 2 panini morbidi, 3 cucchiaini di pistacchi, 1 cucchiaio di mandorle, 1 cucchiaio di noci di macadamia, 100 gr di parmigiano grattugiato, mezza tazza di prugne secche, datteri, castagne, frutti della mostarda di Cremona, frutti rossi, 1 bicchierino di marsala secco, 1 bicchiere di vino bianco, 1

bicchiere di latte, 2 uova, 1 mazzetto di prezzemolo, q.b. di sale, pepe, brodo, olio evo, 4 scalogni

Preparazione:

Per prima cosa preparare la farcia tritando il prosciutto e la frutta secca, ammollare i panini nel latte e strizzarli, unirli al trito, aggiungere il prezzemolo, il parmigiano e legare tutto con le uova. Strofinare il pollo, dentro e fuori, con un limone, salare e pepare e riempire con la farcia. Legare bene il pollo e metterlo in teglia, aggiungere il vino e infornare a 180°. Dopo 30 minuti aggiungere il marsala, gli scalogni tagliati a pezzi grossi e il brodo. Far cuocere almeno 2 ore. A cottura ultimata, togliere il pollo dalla teglia e coprirlo con alluminio, frullare il fondo di cottura, aggiungendo del brodo se necessario, e montarlo con l'olio. Servire il pollo tagliato a fette irrorato dalla salsa con contorno di patate al forno e insalata mista.

## **Broccoli affogati**

Ingredienti:

1 broccolo viola da 1 kg, 1 grossa cipolla, 4 acciughe diliscate, 100 gr di olive nere, 100 gr di pecorino semistagionato, 50 gr di uvetta, 1 bicchiere di olio evo, 500 ml di vino rosso, q.b. di sale e pepe

Preparazione:

Dividere il broccolo in piccole cimette, affettare la cipolla. Tagliare una metà del pecorino a cubetti, grattugiare l'altra metà. In un tegame dai bordi alti versare metà dose di olio e disporre a strati il broccolo, la cipolla, le acciughe spezzettate, le olive e il pecorino, aggiustare di sale e pepe e continuare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, completare con l'olio, bagnare con il vino, chiudere il tegame con il coperchio e far cuocere per una decina di minuti a fiamma alta, poi abbassare al minimo e continuare la cottura



per un'ora. Scuotere ogni tanto il tegame senza togliere il coperchio, verso la fine controllare la cottura e, se necessario, aggiungere poco brodo vegetale. La preparazione deve risultare morbida ma senza liquido.

Come **contorni** suggerisco le classiche patate al forno, la zucca rossa in agrodolce, il purè di patate magari aromatizzato alla paprika affumicata o presentato sotto forma di patate duchesse, le insalate di tutti i tipi, il radicchio e la belga grigliati, l'insalata russa e tutto ciò che la fantasia del momento suggerisce.

Stesso discorso per i **dolci**, dai classicissimi panettone e pandoro ai mille dolcetti che le nostre eccellenti dolcerie preparano in questo periodo, per non parlare dei dolci della tradizione che ogni famiglia conserva gelosamente.

## **Vini**

Muller thurgau di Fazio, Santagostino bianco di Firriato, Bianco di caselle di Benanti, Anthilia di Donnafugata, Franciacorta satèn, Sauvignon Collio, Eloro doc di Curto, Sire nero di Rapitalà, Sedara di donnafugata, Dolcetto d'Acqui, Ben Ryè, Acantus moscato di Noto di Valenti, Asti spumante millesimato Fontanafredda