

Le ricette della strega (a cura di Adele Susino)

24 Dicembre 2014



Ed è di nuovo Natale... nonostante tutto! Non è superficialità o mancanza di sensibilità se per qualche giorno cerchiamo di dimenticare le tragedie, la politica, la crisi e ci lasciamo coinvolgere dall'atmosfera unica di questa importante festa! I problemi purtroppo restano, ma cerchiamo di guardare per un po' con gli occhi puri, curiosi, semplici, vivi dei bambini, glielo dobbiamo!

Qualche suggerimento per i menù delle feste.

Da preparare il giorno prima del pranzo o della cena:

aspic con verdure e mazzancolle

fave a sale minuto

olive con la mollica

polpettine di baccalà con maionese di pomodoro

pasta al forno con carciofi

taboulè invernale

stinco di maiale glassato

anelli di calamari al forno

cous cous dolce

Fave a sale minuto

Ingredienti:

fava cottoia di Modica 1 kg, 1 mazzetto di finocchietto selvatico, 1 cipolla, q.b. di olio evo, aceto di vino rosso, sale, pepe nero, origano, caciocavallo stagionato

Preparazione:

lessare le fave in acqua aromatizzata con il finocchietto, salare a fine cottura. Appena tiepide condirle con aceto, olio, origano, pepe. Tritare finemente una cipolla rossa e aggiungerla al resto, mescolare bene e coprire. Prima di servire, regolare di sale, aggiungere, se necessario, un giro d'olio e il caciocavallo tagliato a cubetti.

Aspic

Ingredienti:

un cavolfiore, tre carote, un broccolo romanesco, 1 tazza di piselli surgelati, 1/2 tazza di fave verdi surgelate, una falda di peperone rosso grigliato, 2 zucchine verdi, 1 dado di gelatina, 500 ml di brodo vegetale limpido, il succo di un limone e di mezza arancia, 10 mazzancolle, q.b. di olio evo, sale, pepe, 1/2 bicchiere di vino bianco, timo e prezzemolo tritati

Preparazione:

dividere il broccolo e il cavolfiore in cimette, tagliare le carote a rondelle, la parte verde delle zucchine a bastoncini,

il peperone a cubetti. Cuocere cavolfiore, broccolo, carote, piselli, fave e zucchine a vapore lasciandole al dente, ancora un po' croccanti, farle raffreddare e condirle con olio, sale e pepe e le erbe tritate. Sciogliere il dado di gelatina nel brodo, unire il succo degli agrumi e fare raffreddare. In una padella caldissima fare saltare le mazzancolle sgusciate e sfumare con il vino. Si possono usare sia gli stampini monoporzione che uno stampo unico. Versare sul fondo dello stampo uno strato di gelatina e farlo rapprendere in frigorifero, poi inserire le verdure a strati alternando i colori e mettendo tra uno strato e l'altro qualche cucchiaino di gelatina completare con le mazzancolle, il resto della gelatina e mettere in frigorifero. Sfornare, guarnire con insalatina verde e servire.

Olive con la mollica

Ingredienti:

olive verdi in salamoia, cipolla, prezzemolo e menta freschi, mollica di pane raffermo, cipolla, olio, aceto, peperoncino, sale, zucchero, aglio

Preparazione:

snocciolare le olive, metterle in una insalatiera e condirle con il pane sbriciolato, la cipolla tritata l'aglio grattugiato, le erbe tritate e un'emulsione di olio evo, aceto, peperoncino, sale e zucchero. Se le olive sono molto salate evitare il sale. Il pane può essere anche tostato.

Polpettine di baccalà con

maionese di pomodoro

Ingredienti:

1 kg di baccalà dissalato, 150 gr di mollica di pane, 3/4 uova, 100 gr di parmigiano, prezzemolo, basilico e aglio, olio, sale e paprika, 300 gr di pomodori, 2 cucchiaini di senape in polvere, 1 cucchiaino di erba cipollina, 1 cucchiaio di aceto bianco, il succo di un limone, q.b. di olio di semi di girasole e di sale, qualche goccia di tabasco

Preparazione:

lessare il pesce, spinarlo e metterlo nel mixer con la mollica, le erbe aromatiche, la paprika, 3 uova e il parmigiano, quando il composto è ben amalgamato, formare un panetto e metterlo a riposare per mezz'ora in frigorifero. Formare delle polpettine della grandezza di un'albicocca, passarle nel pangrattato e sistemarle in una teglia rivestita di carta forno, irrorare di olio evo e mettere in forno a 180/200° fino a doratura.

Privare i pomodori di buccia, semi e acqua di vegetazione, frullarli nel mixer con la senape, il sale e l'aceto, aggiungere l'olio a filo e, quando il composto è montato, il succo di limone e il tabasco. Servire le polpettine tiepide con accanto la maionese.

Pasta al forno con carciofi

Ingredienti:

500 gr di conchiglie, 4 carciofi, 1 cipollotto, 150 gr di prosciutto di Praga, 500 gr di besciamella, 50 gr di parmigiano, 150 gr di emmenthal, q.b. di olio evo, sale, pepe

e prezzemolo tritato, una grattata di noce moscata

Preparazione:

Pulire i carciofi, ricavarne i cuori e affettarli. Tagliare il cipollotto e metterlo a stufare con l'olio, aggiungere i carciofi, condirli e farli cuocere il tempo necessario. Preparare la besciamella, aggiungere il parmigiano, la noce moscata e il prosciutto tagliato a listarelle. Cuocere la pasta, scolarla al dente, condirla con la besciamella, i carciofi e l'emmenthal tagliato a cubetti e sistemarla in una pirofila. Cuocere in forno a 200° fino a gratinatura.

Taboulè invernale

Ingredienti:

300 gr di bulgur, 2 cespi di indivia belga, 1 finocchio, 150 gr di cimette di cavolfiore, 150 gr di ceci lessati, 3 cucchiaini di prezzemolo tritato, 3 cucchiaini di menta fresca tritata, 3 cucchiaini di gherigli di noci, i semi di una melagrana, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di aceto di mele, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di coriandolo in polvere, q.b. di olio evo, 1 cucchiaino di olio di sesamo, succo di melagrana, sale e pimento

Preparazione:

mettere a bagno il bulgur in acqua calda per mezz'ora, scolarlo bene e metterlo in una capiente terrina, aggiungere tutte le verdure affettate finemente, i ceci, le erbe aromatiche e la melagrana. Frullare l'aglio, l'aceto e gli altri ingredienti e condire con questa emulsione il bulgur con le verdure. Fare riposare un paio d'ore prima di servire.

Stinco di maiale glassato

Ingredienti:

4 stinchi di maiale, 1 cipolla di tropea, 1 spicchio d'aglio, rosmarino, ginepro, chiodi di garofano, zenzero, succo di ananas fresco, 1/2 litro di marsala secco, olio evo, sale, pepe, 2 cucchiaini di senape all'antica, 2 cucchiaini di miele, 1/2 kg di cipolline, 1 kg di patatine novelle

Preparazione:

lasciare per per una notte gli stinchi in una marinata fatta con il succo di ananas e il marsala secco, sale, pepe, aglio, cipolla e gli aromi tritati. L'indomani, farli rosolare e metterli in una teglia con la marinata, infornare a 200° per un'ora, dopo aver coperto la teglia con un foglio di alluminio. Trascorso il tempo, glassare la carne con miele mescolato alla senape, aggiungere le cipolline e le patate e rimettere in forno per 30/40 minuti, se è necessario aggiungere del liquido unire del brodo leggero. A cottura ultimata sistemare la carne e le verdure nel piatto da portata, frullare il fondo di cottura e unirlo alla carne.

A parte servire un'insalata di ananas, arance, cipolla rossa e menta condita con olio e sale.

Anelli di calamari al forno

Ingredienti:

1 kg di calamari, 4 cucchiaini di pangrattato, 2 cucchiaini di parmigiano, un rametto di rosmarino, un cucchiaino di cocco grattugiato, 1/2 bicchiere di vino bianco, q.b. di olio evo, sale e pepe

Preparazione:

tagliare i calamari ad anelli e metterli a marinare per un'ora con il vino, il rosmarino tritato, sale e pepe. Mescolare il pangrattato con il parmigiano e il cocco, mescolarvi i calamari e sistemarli in teglia coperta di carta forno, irrorare con un filo d'olio e infornare a 180° per 20 minuti.

Couscous dolce preso in prestito dalle monache cistercensi di Agrigento

300 gr di couscous, 150 grammi di pistacchi siciliani, 100 gr di mandorle tostate, 50 gr di cioccolato fondente, 60 gr di zucchero a velo, 40 gr di miele, 1 cucchiaino d'olio, succo e zeste di un'arancia, 1 cucchiaino di cannella, un pizzico di chiodi di garofano, 1 cucchiaino d'acqua di fior d'arancio

Preparazione:

Mettere il couscous a bagno nell'acqua calda con le zeste d'arancia, un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio. Tritare finemente le mandorle e i pistacchi, mescolare il miele con il succo d'arancia e l'acqua di fior d'arancio. Quando la semola ha assorbito tutto il liquido, condirla con l'emulsione di miele, aggiungere lo zucchero, i pistacchi e le mandorle e il cioccolato tritato finemente, unire le spezie e mescolare bene con due forchette per mantenere la semola ben sgranata. Guarnire con lamelle di mandorle e pistacchi e far riposare in frigorifero prima di servire.

Come abbinamento, consiglio un vino a tutto pasto, magari delle bollicine come: Milazzo brut metodo classico; De Bartoli Terzavia metodo classico; Gorghi tondi brut Palmarès; Benanti

brut Noblesse metodo classico; Trento doc. Per i dolci:
Recioto; moscato di Pantelleria; Ben ryè; Asti spumante.