



Natale con Gordon

Guido Tommasi Editore

Note

Tutte le misure in cucchiaini si riferiscono al cucchiaino raso, se non diversamente specificato:
1 cucchiaino equivale a 5 ml; 1 cucchiaio equivale a 15 ml.

Le erbe aromatiche si intendono sempre fresche e il pepe macinato al momento, se non diversamente specificato.

Consiglio di usare uova da allevamento a terra. Le donne in gravidanza e le persone che hanno problemi di salute dovrebbero evitare piatti che contengono uova crude o poco cotte.

Per quanto è possibile, acquistate agrumi non trattati se usate la scorza.

I tempi di cottura in forno si riferiscono ai forni ventilati. Se usate un forno tradizionale, aumentate la temperatura di 10–15°C. La temperatura dei singoli forni può variare di 10°C rispetto a quella indicata, quindi è importante sapere quanto è accurata la temperatura del proprio forno: per verificare usate un termometro apposito. I tempi di cottura sono indicativi, e in alcuni casi ho fornito una descrizione del colore e della consistenza che i cibi dovrebbero avere a fine cottura.





SOMMARIO

INTRODUZIONE 6

BUFFET 14

MENU DI NATALE 30

COLAZIONE & BRUNCH 82

PRANZI & CENE 96

DOLCI DELIZIE 124

INDICE 142



INTRODUZIONE

Quando da giovane chef ho intrapreso la mia carriera, non avrei mai immaginato di scrivere un libro di ricette per Natale o di finire in TV per una trasmissione in tema, ma invariabilmente, quando un anno volge al termine, vengo tempestato di domande. Spesso mi si chiede qualche idea per i piatti da servire quando ci si ritrova con amici e familiari nel periodo delle festività natalizie, il segreto per un tacchino arrosto perfetto o perfino cosa fare con gli avanzi.

Chiaramente, da cuoco e scrittore di gastronomia, ho cucinato per la mia buona dose di feste. Ma volevo che questo libro, anziché essere uno di quei tomi con tutti i piatti natalizi possibili, fosse una raccolta ponderata di ricette appetitose che facciano colpo su amici e familiari. Spero che scegliate di preparare quantomeno alcuni dei miei piatti, che si tratti di una festa informale con gli amici o di cucinare per il giorno di Natale, o ancora di preparare un dolce.

Per il giorno di Natale, ho pensato a cinque menu diversi, ognuno incentrato su un classico rivisitato in chiave moderna: tacchino arrosto con limone, prezzemolo e aglio, una nuova interpretazione del filetto alla Wellington, un invitante prosciutto glassato al miele, filetti di spigola in padella molto semplici, oca arrosto con miele e cinque spezie. Per evitare il panico dell'ultimo momento, ho

incluso anche una tabella di marcia per ogni menu, esortandovi a fare con un buon anticipo quanto più potete. Chiaramente, potete mischiare e abbinare le portate o mettere insieme un menu tutto vostro: l'importante è tener conto dell'equilibrio di sapori e consistenze.

Poiché i festeggiamenti vanno avanti dalla vigilia di Natale, o anche prima, fino al primo dell'anno, ho incluso alcuni piatti deliziosi da preparare con facilità per sfamare gli ospiti in qualsiasi momento, più qualche idea per cucinare piatti e snack saporiti con gli avanzi di tacchino e prosciutto arrosto, di salmone affumicato e di Stilton. Alcune ricette sono semplici, altre più elaborate ma gratificanti da preparare. Qualunque cosa scegliate di cucinare, spero sinceramente che vi godiate le feste con la famiglia e gli amici. Buon Natale!

Gada Ramsey.

PROSCIUTTO GLASSATO AL MIELE

PER 8–10 PERSONE

3 kg di prosciutto disossato, pronto per la cottura

4 carote medie, pelate e tritate grossolanamente

1 porro, pulito e tritato grossolanamente

1 cipolla, mondata e tritata grossolanamente

1 cucchiaino di grani di pepe nero, schiacciati leggermente

1 cucchiaino di semi di coriandolo, schiacciati leggermente

1 bastoncino di cannella, spezzato a metà

3 foglie d'alloro

una manciata di chiodi di garofano

Per la glassa al miele:

100 g di zucchero demerara

50 ml di Madeira

25 ml di aceto di sherry

125 g di miele

1 Mettete il prosciutto in una casseruola capiente e copritelo con acqua fredda. Aggiungete le carote, il porro, la cipolla, il pepe in grani, i semi di coriandolo, il bastoncino di cannella e le foglie d'alloro. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma al minimo e cuocete lentamente per 3 ore, aggiungendo altra acqua bollente, se necessario. Schiumate ogni tanto eliminando le impurità che affiorano in superficie. Se cuocete il prosciutto in anticipo, lasciatelo raffreddare per tutta la notte nel brodo di cottura. Altrimenti, fatelo raffreddare un po' e toglietelo dalla pentola. Filtrate il brodo (conservatelo per le zuppe, le salse, ecc.).

2 Per la glassa, mettete in una casseruola lo zucchero, il Madeira, l'aceto di sherry e il miele e mescolate su fuoco basso. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete lentamente per 3–4 minuti, fino ad avere uno sciroppo scuro e lucido. Non distraetevi, perché è facile che trabocchi dalla casseruola.

3 Scaldare il forno a 190°C. Mettete il prosciutto sopra un tagliere. Tagliate ed eliminate lo spago, poi tagliate la pelle lasciando uno strato uniforme di grasso. Praticate delle incisioni a croce nel grasso, formando un motivo a losanghe, stando attenti a non tagliare la carne. Inserite al centro di ogni losanga un chiodo di garofano.

4 Trasferite il prosciutto in una teglia e versatevi sopra metà della glassa al miele. Infornate per 15 minuti.

5 Versate il resto della glassa e infornate di nuovo per altri 25–35 minuti, finché il prosciutto è di un bel dorato scuro, irrorando spesso con i succhi di cottura. È utile anche girare la teglia quando irrorate il prosciutto, per assicurarvi che la carne si colori in modo uniforme.

6 Togliete dal forno e lasciate riposare per 15 minuti prima di porzionare e servire con i contorni.

Un bel prosciutto glassato è un ottimo piatto natalizio, non ultimo perché è delizioso anche freddo con il chutney di pere e zafferano. Se lo servite caldo cuocetelo il giorno stesso, altrimenti freddo fino a 2 giorni prima. Potete usare gli avanzi in vari modi (vedi suggerimenti a pagg. 114–15) e non buttate il brodo perché è ottimo per zuppe, stufati, risotti e salse, quindi congelatelo in porzioni adeguate.





PETTO D'ANATRA

CON SALSA SPEZIATA ALL'ARANCIA E CRANBERRY

PER 4 PERSONE

4 petti d'anatra di circa 225 g ciascuno
4 bacche di ginepro
un pizzico di semi di carvi
1 cucchiaino di pimento
sale e pepe nero macinato
al momento

Per la salsa speziata all'arancia e cranberry:

100 ml di porto rosso
100 g di cranberry freschi
la scorza grattugiata e il succo
di 1 arancia
½ bastoncino di cannella
1 bacca di anice stellato
300 ml di brodo di pollo
1–2 cucchiaini di gelatina di cranberry
o di ribes rosso, a piacere
30 g di burro, tagliato a dadini

1 Praticate delle incisioni leggere sulla pelle dei petti d'anatra con un coltello affilato. Servendovi di mortaio e pestello, riducete in polvere le bacche di ginepro, i semi di carvi, il pimento, 1 cucchiaino di sale e un paio di macinate di pepe. Strofinare il composto di spezie sulla pelle dell'anatra e lasciate riposare per 10 minuti circa.

2 Mettete i petti d'anatra in una padella antiaderente grande, con la pelle verso il basso e senza aggiunta di grassi, e alzate gradualmente la fiamma. Rosolate per 5–10 minuti, finché gran parte del grasso si sarà sciolto e la pelle sarà ben rosolata.

3 Girate i petti d'anatra e rosolate anche l'altro lato per un paio di minuti, o finché saranno leggermente elastici se li premete con un dito. Togliete dalla casseruola e lasciate riposare in caldo mentre preparate la salsa.

4 Per la salsa, mettete la casseruola su fuoco alto dopo aver eliminato il grasso in eccesso. Versate il porto, mescolando per degrassare, e lasciate bollire per un minuto. Aggiungete gli ingredienti rimasti, tranne il burro, e portate a ebollizione. Lasciate bollire finché il liquido si sarà ridotto di due terzi e addensandosi avrà una consistenza sciropposa. I cranberry dovrebbero essere molto morbidi, schiacciatene qualcuno con un cucchiaio di legno, lasciando interi gli altri. Aggiungete i succhi eventualmente rilasciati dall'anatra a riposo. Assaggiate e regolate di sale e di pepe e, se volete, aggiungete un altro po' di gelatina. Infine, unite il burro e scuotete la casseruola per incorporarlo alla salsa man mano che si scioglie.

5 Affettate i petti d'anatra in diagonale e distribuite le fette a ventaglio nei piatti caldi. Irrorate con la salsa e, se volete, servite con purè di pastinache e verza cremosa con timo (vedi pag. 61).

Un piatto forte elegante, perfetto se avete ospiti a cena durante le festività natalizie. Vi suggerisco di acquistare petti d'anatra Gressingham o Barberie, entrambe le razze sono apprezzate per il loro sapore eccezionale. Per comodità, potete preparare la salsa in anticipo e riscaldarla appena prima di servire.

INDICE ANALITICO

Frutta secca tostata speziata.....	17	Chutney di pere e zafferano.....	60	Insalata nizzarda al salmone con uova a bagnomaria	106
Vin brûlé.....	17	Purè di pastinache	61	Soba e tacchino in brodo di miso.....	108
Salmone affumicato con mousse di avocado e rafano su pane di segale	18	Verza cremosa con timo.....	61	Riso selvaggio pilaf con tacchino e cranberry.....	108
Tartellette alla zucca con salvia e timo	21	Torta alla ricotta con clementine caramellate e anice stellato	63	Curry di tacchino.....	109
Spiedini di manzo marinati con aglio e rosmarino	22	Insalata di petto d'anatra affumicato con vinaigrette alla melagrana	66	Stufato di tacchino, chorizo e fagioli.....	109
Pollo alla paprika con salsa aioli.....	25	Spigola con vellutata di citronella	68	Petto d'anatra con salsa speziata all'arancia e cranberry.....	111
Bigné allo Stilton	26	Dauphinoise di patate e sedano rapa.....	71	Tarte tatin agli scalogni con pomodori arrostiti e formaggio di capra.....	112
Datteri ripieni con marzapane di pistacchi e miele.....	29	Fichi glassati allo sherry con croccante di pinoli	72	Zuppa di piselli e prosciutto con crème fraiche alla menta.....	114
Punch di Natale alla carambola.....	29	Oca arrosto con cinque spezie e miele.....	76	I miei spaghetti alla carbonara	114
Tacchino arrosto con limone, prezzemolo e aglio.....	34	Salsa al vino rosso e ribes	79	Insalata di prosciutto glassato con condimento al Roquefort.....	115
Salsa gravy di tacchino con sidro e noci	35	Cavolo rosso stufato con le mele	79	Pasticci di prosciutto, funghi e porro.....	115
Ripieno di maiale, albicocche e pistacchi.....	35	Carote e pastinache glassate al miele.....	79	Minestrone invernale con pesto di noci	117
Salsa di mele e cranberry caramellati	39	Parfait ai frutti della passione	80	Risotto alla zucca	118
Patate arrosto con curcuma e peperoncino.....	39	Muesli di Natale.....	85	Crocchette golose.....	121
Cavoletti di Bruxelles con pancetta e castagne.....	39	Composta di fichi e mele	85	Ventagli con Stilton e noci	122
Pudding cotto al vapore con panna al whisky.....	40	Muffins alle castagne.....	86	Zuppa di sedano rapa, mela e Stilton.....	122
Capesante saltate con vinaigrette ai capperi, uvetta e olive.....	44	Smoothie di Natale.....	86	Insalata di fichi grigliati con condimento allo Stilton.....	123
Filetto alla Wellington natalizio.....	48	Ova strapazzate e salmone affumicato su croissant tostati.....	89	Bistecca con salsa al blue cheese e funghi	123
Purè di crescione.....	49	Polpette di patate e prosciutto	90	Trifle all'italiana	127
Purè di patate al tartufo	49	Pancakes alla cannella con mele caramellate.....	93	Zuccotto di Natale	128
Panna cotta con coulis di melagrana	51	Pane di Natale provenzale	94	Cheesecake con pere e amaretto.....	131
Vellutata di cavolfiore con olio al tartufo e crostini.....	54	Zuppa di zucca con funghi selvatici.....	99	Shortbread alla vaniglia.....	132
Prosciutto glassato al miele.....	58	Linguine con funghi e tartufo	100	Tortine di Natale ai cranberry	135
		Salmone in cocotte con harissa	102	Drizzle cake con mandorle e cannella...	136
		Zuppa di salmone affumicato.....	102	Biscotti al cioccolato bianco con pistacchi e cranberry secchi.....	139
		Farfalle con salmone affumicato e piselli.....	103	Tartufi di cioccolato alla menta	140
		Insalata di patate grigliate con salmone affumicato	103		
		Salmone in court bouillon con maionese leggera al dragoncello	105		

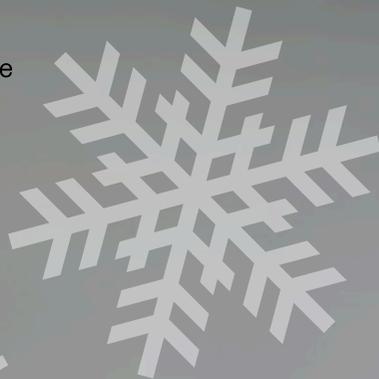
INDICE ALFABETICO

Bignè allo Stilton	26	Insalata nizzarda al salmone con uova a bagnomaria	106	Salsa al vino rosso e ribes	79
Biscotti al cioccolato bianco con pistacchi e cranberry secchi.....	139	Linguine con funghi e tartufo	100	Salsa di mele e cranberry caramellati.....	39
Bistecca con salsa al blue cheese e funghi	123	Minestrone invernale con pesto di noci..	117	Salsa gravy di tacchino con sidro e noci	35
Capasante saltate con vinaigrette ai capperi, uvetta e olive.....	44	Muesli di Natale	85	Shortbread alla vaniglia.....	132
Carote e pastinache glassate al miele	79	Muffins alle castagne	86	Smoothie di Natale	86
Cavoletti di Bruxelles con pancetta e castagne.....	39	Oca arrosto con cinque spezie e miele....	76	Soba e tacchino in brodo di miso.....	108
Cavolo rosso stufato con le mele.....	79	Pancakes alla cannella con mele caramellate.....	93	Spiedini di manzo marinati con aglio e rosmarino	22
Cheesecake con pere e amaretto.....	131	Pane di Natale provenzale.....	94	Spigola con vellutata di citronella	68
Chutney di pere e zafferano.....	60	Panna cotta con coulis di melagrana	51	Stufato di tacchino, chorizo e fagioli.....	109
Composta di fichi e mele	85	Parfait ai frutti della passione	80	Tacchino arrosto con limone, prezzemolo e aglio.....	34
Crochette golose.....	121	Pasticcini di prosciutto, funghi e porro....	115	Tarte tatin agli scalogni con pomodori arrostiti e formaggio di capra.....	112
Curry di tacchino.....	109	Patate arrosto con curcuma e peperoncino.....	39	Tartellette alla zucca con salvia e timo	21
Datteri ripieni con marzapane di pistacchi e miele.....	29	Petto d'anatra con salsa speziata all'arancia e cranberry.....	111	Tartufi di cioccolato alla menta	140
Dauphinoise di patate e sedano rapa.....	71	Pollo alla paprika con salsa aioli.....	25	Torta alla ricotta con clementine caramellate e anice stellato	63
Drizzle cake con mandorle e cannella... 136		Polpette di patate e prosciutto	90	Tortine di Natale ai cranberry	135
Farfalle con salmone affumicato e piselli.....	103	Prosciutto glassato al miele.....	58	Trifle all'italiana	127
Fichi glassati allo sherry con croccante di pinoli	72	Pudding cotto al vapore con panna al whisky.....	40	Uova strapazzate e salmone affumicato su croissant tostati.....	89
Filetto alla Wellington natalizio.....	48	Punch di Natale alla carambola.....	29	Vellutata di cavolfiore con olio al tartufo e crostini.....	54
Frutta secca tostata speziata.....	17	Purè di crescione.....	49	Ventagli con Stilton e noci	122
I miei spaghetti alla carbonara	114	Purè di pastinache	61	Verza cremosa con timo.....	61
Insalata di fichi grigliati con condimento allo Stilton.....	123	Purè di patate al tartufo	49	Vin brûlé.....	17
Insalata di patate grigliate con salmone affumicato	103	Ripieno di maiale, albicocche e pistacchi.....	35	Zuccotto di Natale	128
Insalata di petto d'anatra affumicato con vinaigrette alla melagrana	66	Riso selvaggio pilaf con tacchino e cranberry.....	108	Zuppa di piselli e prosciutto con crème fraîche alla menta.....	114
Insalata di prosciutto glassato con condimento al Roquefort	115	Risotto alla zucca	118	Zuppa di salmone affumicato.....	102
		Salmone affumicato con mousse di avocado e rafano su pane di segale	18	Zuppa di sedano rapa, mela e Stilton....	122
		Salmone in cocotte con harissa	102	Zuppa di zucca con funghi selvatici.....	99
		Salmone in court bouillon con maionese leggera al dragoncello	105		



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



ISBN: 978 88 67530 502
20 € i.i.



9 788867 530502