

donna hay



ricette semplici per un buon natale

christmas



sommario



INTRODUZIONE	6
NATALE TRADIZIONALE	8
organizzare il menu	26
NATALE MODERNO	28
organizzare il menu	40
NATALE SEMPLICE	42
organizzare il menu	52
DOLCI OCCASIONI	54
GLOSSARIO	76
INDICE	78

introduzione

Tutti aspettiamo questo periodo dell'anno. Ci sono la famiglia, gli amici, i regali, le feste... e il cibo, cosa che può creare qualche difficoltà. Ecco perché ho scritto questo libro, con un menu tradizionale con tacchino & Co., un menu moderno ricco di nuove idee, e una selezione di ricette semplici per chi ha davvero poco tempo. Vi indico anche come organizzare ogni menu, per farvi passare meno tempo possibile in cucina. Qualunque tipo di Feste vi aspettate, qui troverete qualcosa che fa al caso vostro. Benvenuti nel Natale meno complicato della vostra vita.

Donna



ostriche con limone e capperi croccanti

1 cucchiaio di olio d'oliva
50g di burro
40g di capperi sottosale, sciacquati e scolati (vedi glossario)
1 spicchio d'aglio, schiacciato
1 cucchiaio di scorza di limone
2 cipollotti, affettati finemente
2 dozzine di ostriche

Scaldate una padellina su fuoco alto. Aggiungete l'olio e il burro e cuocete per 1 minuto, finché il burro è sciolto. Unite i capperi e l'aglio e cuocete per 2–3 minuti o finché i capperi sono croccanti. Aggiungete la scorza di limone e i cipollotti, distribuite sulle ostriche e servite. Per 8.

+ **nota per il cuoco** Usate solo ostriche più freschissime.

quiche di formaggio di capra e aneto

3 fogli o 600g di pasta brisée già pronta (vedi glossario)
ripieno
80g di formaggio di capra
10g di rametti di aneto
4 tuorli
325ml di panna liquida
½ cucchiaino di scorza di limone finemente grattugiata
sale e pepe nero pestato

Scaldate il forno a 160°C. Tagliate ogni foglio di pasta in 4 quadrati. Su una placca rivestita con carta da forno, allineate 12 anelli rivestiti con la pasta, precedentemente unti, e rifilate la pasta in eccesso. Mettete il formaggio di capra e l'aneto nelle formine. Sbattete i tuorli, la panna, la scorza di limone, sale e pepe e versate negli anelli. Cuocete per 30 minuti o finché la superficie è dorata e il ripieno rassodato. Sfilate gli anelli e servite. Per 12.

tramezzini al pollo e rucola

3 filetti di petto di pollo, cotti e tagliati a pezzetti
250ml di maionese
80ml di panna acida
100g di foglie di rucola spezzettate
sale e pepe nero pestato
12 fette di pane bianco, senza crosta

Mettete il pollo, la maionese, la panna acida, la rucola, sale e pepe in una ciotola e amalgamate mescolando bene. Spalmate il composto di pollo su metà delle fette di pane e chiudete con le fette rimaste. Tagliate i tramezzini in 3 pezzi. Coprite con la pellicola fino al momento di servire. Per 8.

granchio sale e pepe al salto

3 x 800g–1kg granchi neri grandi crudi, puliti
4 cucchiaini di olio di arachidi
1 cucchiaio di olio di sesamo
1 cucchiaio di sale in fiocchi
3 cucchiaini di pepe nero pestato
3 peperoncini rossi piccoli, privati dei semi e tritati finemente
spicchi di limone per servire

Tagliate ogni granchio in 8 pezzi. Spezzate le grandi chele con il manico di un coltello o una pinza per granchi. Mettete un wok o una padella grande su fuoco alto. Aggiungete gli olii e le chele e cuocete per 6–8 minuti. Aggiungete il granchio, sale, pepe e i peperoncini e cuocete per 2 minuti, finché avvertite il profumo. Coprite e cuocete per 6–8 minuti o finché il guscio diventa di un colore arancio vivace. Servite subito con spicchi di limone, pinze per granchi, forchette e ciotole per sciacquarsi le dita. Per 8.

+ **nota per il cuoco** Invece dei granchi, potete usare piccoli scampi interi, granchi blu o gamberi interi non sgusciati senza le teste. Regolate di conseguenza il tempo di cottura.



granchio sale e pepe al salto

tartufi al cioccolato

250ml di panna liquida
300g di cioccolato fondente da copertura, tritato cacao, per spolverizzare

Versate la panna in una pentola e portate a ebollizione su fuoco medio. Aggiungete il cioccolato e mescolate per 1 minuto. Togliete dal fuoco e mescolate finché è liscio. Versate in una tortiera quadrata da 15cm unta e rivestita con carta da forno e mettete in frigo 2 ore, finché è rappreso. Tagliate a quadrotti e spolverizzate con il cacao. Si conservano in frigo per 10 giorni. Lasciate a temperatura ambiente per 20 minuti prima di servirli. Per 16 tartufi.

torrone al pistacchio e mirtilli rossi

560g di zucchero
250ml di glucosio liquido (disponibile nei supermercati e nei negozi di alimentari naturali)
80ml di miele
fogli di ostia (vedi glossario)
2 albumi
200g di pistacchi, sgusciati
110g di mirtilli rossi disidratati e zuccherati (vedi glossario)

Mettete lo zucchero, il glucosio e il miele in una pentola su fuoco medio e mescolate finché lo zucchero inizia a sciogliersi. Alzate la fiamma e fate bollire per 7 minuti o fino a raggiungere i 140°C del termometro da zucchero.

Rivestite la base di una tortiera quadrata da 20cm con l'ostia. Montate gli albumi a neve ferma nel robot da cucina. Aggiungete a filo la miscela di zucchero, continuando a sbattere finché il composto non è davvero sodo. Unite i pistacchi e i mirtilli rossi e versate nello stampo. Ricoprite il torrone con l'ostia e premete per pareggiare la superficie. Mettete da parte in un luogo asciutto (non in frigo) per 8 ore o finché non è indurito. Per servire, sformate il torrone e tagliatelo a quadrotti. Conservate all'asciutto in contenitori a chiusura ermetica rivestiti di carta da forno, mai in frigo. Per 36 quadrotti.

muffin di natale

250g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
110g di zucchero
300g di panna acida
1 uovo
3 cucchiaini di olio vegetale
130g di mirtilli rossi disidratati e zuccherati (vedi glossario)
150g di ciliegie snocciolate (fresche o conservate)

Riscaldare il forno a 200°C. Mescolate la farina, il lievito, la cannella e lo zucchero. Sbattete la panna, l'uovo e l'olio in una ciotola e amalgamate al composto di farina con la frutta. Rivestite 6 cocottine da 250ml con la carta da forno, per ottenere dei cilindri (vedi foto), e legate con lo spago. Versateci l'impasto e infornate per 30 minuti o finché uno stuzzicadenti infilato nel centro esce asciutto. Per 6 muffin.

biscotti friabili alla vaniglia

185g di burro
225g di zucchero
1 cucchiaino e ½ di essenza di vaniglia
310g di farina
1 uovo
1 tuorlo, in più
zucchero a velo per servire

Scaldare il forno a 180°C. Lavorate il burro, lo zucchero e la vaniglia nel robot da cucina fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la farina, l'uovo e il tuorlo e azionate fino ad avere un impasto. Impastate un po' a mano, avvolgete nella pellicola e tenete in frigo per 30 minuti. Stendete l'impasto a 5mm tra due fogli di carta da forno e ritagliatelo con il tagliabiscotti. Mettete i biscotti su placche rivestite di carta da forno e infornate per 10–12 minuti. Fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero. Conservate in un contenitore a chiusura ermetica per 1 settimana. Per 45 biscotti.



tartufi al cioccolato



muffin di natale



torrone al pistacchio e mirtilli rossi



biscotti friabili alla vaniglia

a

aceto balsamico, salsa di barbabietola e 18
 aglio, asparagi arrosto all' 20
 amaretti 50
 antipasti
 granchio sale e pepe al salto 32
 insalata di prosciutto crudo e mozzarelline 46
 arrosti
 arista di maiale con mele e salvia 46
 lonza di maiale 14
 roast beef con salsa al rafano 36
 tacchino 14
 asparagi arrosto all'aglio 20

b

barbabietola e aceto balsamico, salsa di 18
 bianco natale ghiacciato 38
 biscotti
 al miele e noce moscata 38
 amaretti 50
 friabili alla vaniglia 60
 frolle semplici 58
 brandy
 brandy, pâté al timo e 10
 burro al brandy 64
 crema pasticcera al brandy e vaniglia 24
 brioche al forno, frutti di bosco e 64

C

Christmas pudding 24
 monoporzione 58
 cipolle rosse, gratin di patate e 20
 coleslaw 48
 condimento al parmigiano 36
 contorni
 asparagi arrosto all'aglio 20

coleslaw 48
 gratin di patate e cipolle rosse 20
 insalata di fagiolini, rucola e parmigiano 48
 insalata di patate kipfler arrosto 36
 insalata di pomodori, basilico e olive 36
 insalata di scampi e cetrioli 36
 muffin di ripieno 48
 piselli con pancetta e menta 20
 verdure glassate al miele e spezie 20
 crocchette di risotto allo zafferano 10

d

dessert
 amaretti 50
 bianco natale ghiacciato 38
 biscotti al miele e noce moscata 38
 biscotti friabili alla vaniglia 60
 Christmas pudding 24, 58
 Christmas pudding monoporzioe 58
 dolce di frutta della nonna 24
 frolle semplici 58
 frutta cotta con sciroppo alla vaniglia 50
 frutti di bosco e brioche al forno 64
 muffin di Natale 60
 tortine di mandorle alla frutta 58
 tortine ripiene di frutta 58
 dolce di frutta della nonna 24

e

erba cipollina con salmone, frittatine all' 10

f

formaggio di capra e aneto, quiche 32
 frittatine all'erba cipollina con salmone 10
 frolle semplici 58

frutta

 cotta 50
 dolce 24
 secca speziata al peperoncino 10
 tortine di mandorle 58
 tortine ripiene 58
 frutta cotta con sciroppo alla vaniglia 50
 frutta secca speziata al peperoncino 10
 frutti di bosco e brioche al forno 64

g

granchio sale e pepe al salto 32
 gratin di patate e cipolle rosse 20

i

insalata con prosciutto e mozzarelline arrosto 46
 insalata di fagiolini, rucola e parmigiano 48
 insalata di scampi e cetrioli 36
 insalate
 coleslaw 48
 fagiolini, rucola e parmigiano 48
 patate kipfler arrosto 36
 pomodori, basilico e olive 36
 prosciutto crudo e mozzarelline 46
 scampi e cetrioli 36

m

maiale
 arista di maiale arrosto con mele e salvia 46
 lonza di maiale arrosto 14
 mandorle alla frutta, tortine di 58
 miele
 biscotti al miele e noce moscata 38
 verdure glassate al miele e spezie 20
 mirtilli rossi
 salsa 18

torrone al pistacchio e mirtilli
rossi 60

muffin
di Natale (dolci) 60
di ripieno (salati) 48

O

olive aromatizzate 46

ostriche con limone e capperi croccanti
32

P

panforte 64

parmigiano, condimento al 36

pasta brisée 76

patate
gratin di patate e cipolle rosse 20
insalata di patate kipfler arrosto 36

pâté al timo e brandy 10

pesce e frutti di mare
granchio sale e pepe al salto 32
insalata di scampi e cetrioli 36
ostriche con limone e capperi
croccanti 32

piselli con pancetta e menta 20

pistacchio e mirtilli rossi, torrone al 60

pollo
spiedini con limoni in conserva 46
tramezzini al pollo e rucola 32

pomodori, basilico e olive, insalata
di 36

portate principali
roast beef con salsa al rafano 36
prosciutto glassato 14
lonza di maiale arrosto 14
arista di maiale arrosto con mele
e salvia 46
tacchino 14

prosciutto crudo e mozzarelline arrosto,
insalata con 46

prosciutto glassato 14

Q

quiche di formaggio di capra e aneto
32

R

risotto
base 76
crocchette di risotto allo zafferano 10

ripieni
cipolle caramellate 17
couscous 16
erbe aromatiche 17
erbe e limone 16
muffin 48

roast beef con salsa al rafano 36

S

salse
di mirtilli rossi rivisitata 18
salsa bruna 18
salsa di barbabietola e aceto
balsamico 18
panna alla senape 48

senape
panna alla senape 48
senape al vino bianco e timo 18

stuzzichini
crocchette di risotto allo zafferano 10
frittatine all'erba cipollina con
salmone 10
frutta secca speziata al peperoncino
10
olive aromatizzate 46
ostriche con limone e capperi
croccanti 32
pâté al timo e brandy 10
quiche di formaggio di capra e aneto
32

spiedini di pollo con limoni in
conserva 46
tramezzini al pollo e rucola 32

T

tacchino arrostito a puntino 14

tartufi di cioccolato 60

timo e brandy, pâté al 10

torrone al pistacchio e mirtilli rossi 60

torte
dolce di frutta della nonna 24
muffin di Natale 60

tortine di mandorle alla frutta 58

tortine ripiene di frutta 58

tramezzini al pollo e rucola 32

V

vaniglia, biscotti friabili alla 60

verdure glassate al miele e spezie 20



Donna (a destra) e le sorelle, Natale 1974



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasieditore.it



9 788895 4092263 15€ i.i.

Tante ricette in tre menu studiati nei minimi dettagli,
i dolcetti da regalare e il diario da riempire: un aiuto
indispensabile per prepararsi alle feste natalizie
e un album-ricordo da sfogliare.