

CSABA DALLA ZORZA



Guido Tommasi Editore

Alla mia famiglia



© Guido Tommasi Editore – Datanova S.r.l., 2019
Tutti i diritti riservati

Testo e progetto editoriale © Csaba dalla Zorza
Fotografie: Stefania Giorgi
Food styling: Csaba dalla Zorza
Progetto grafico: Carolina Quaresima
Revisione: Claudia Pavich

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale,
su qualunque supporto, in particolare
la fotocopia e il microfilm, la pubblicazione
sul web, senza l'esplicita autorizzazione
scritta dell'editore.

Pubblicato per la prima volta
nel mese di ottobre 2019

ISBN: 978 88 6753 247 6

Stampato in Italia

La foto di copertina e quelle alle pagine 10, 12, 16,
52, 89, 124, 135, 161, 168, 177, 179, 180, 182, 218, 222,
226, 260 sono state scattate da Stefania Giorgi per
Csaba dalla Zorza e precedentemente pubblicate sul
sito www.esabadallazorza.com

La foto a pagina 11 è di proprietà di Stefania Giorgi,
che ne ha gentilmente concesso l'uso.

Le illustrazioni in bianco e nero sono
di Old Design Shop Blog e iStock.

Per gli abiti di Csaba, si ringrazia Marella.
La vestaglia bordeaux è di Once Milano.
La gonna scozzese rossa è di Les Poupines.

Questo libro è stampato su carta
certificata FSC, che deriva da
una gestione forestale rispettosa
dell'ambiente, socialmente utile
ed economicamente sostenibile.



S O M M A R I O

.....

PRIMA DI COMINCIARE	13
I BISCOTTI E L'ALBERO	19
NELLA SCATOLA DI LATTA	51
PANE PER LE FESTE	91
PER L'ORA DELL'APERITIVO	123
I MIEI DOLCI INVERNALI	149
IL THÉ DELLE FESTE	183
PER I GIORNI SPECIALI	229



PRIMA DI COMINCIARE

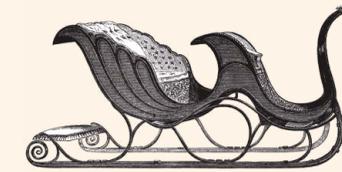
È innegabile che appena dicembre fa capolino sul calendario l'atmosfera cambi. Non si tratta solo della luce del giorno che diminuisce e il freddo che inizia a farsi sentire, ma anche dell'idea che entriamo nell'ultimo mese dell'anno: alcuni con un po' di romantica nostalgia, altri meno.

Per qualche ragione, alcune persone non amano il Natale. Altre, invece, lo adorano e lo vivono in un brivido che tocca a tratti la follia. Tutti, comunque, sono d'accordo nell'ammettere che dicembre sia un mese in cui il cibo ha il diritto (o il dovere) di essere più abbondante. Il periodo dell'anno in cui la cucina di casa funziona con gli orari più estesi. L'occasione in cui negarsi un dolcetto, qualunque sia la scusa o il momento della giornata, sarebbe a dir poco insano o comunque disdicevole.

Per quanto mi riguarda, il Natale è da molti anni la mia quinta stagione. Troppo impegnativo per essere relegato a una semplice settimana di ferie alla fine dell'anno e decisamente sprecato se consumato solo alla ricerca dei regali e del menù perfetto per i parenti (in ogni caso: non esiste, fidatevi), ho arbitrariamente deciso di posizionarlo in modo strategico in un periodo più ampio che mi permettesse di godere al massimo della sua magica atmosfera. Così l'ho spostato avanti nel calendario, dandogli il permesso di occupare l'intero mese di dicembre, che per me corrisponde a una stagione a sé, destinata a chiudersi la notte di capodanno, anziché il 6 gennaio, perché poi



CAPITOLO I



I BISCOTTI E L'ALBERO

“Un Natale senza doni, non è un Natale” – iniziava così quando avevo sedici anni la mia prima esperienza a teatro. Era il maggio del 1986, mio nonno Sandro per quell'occasione aveva indossato lo smoking, in memoria del fasto degli anni '50, quando a Milano era direttore del Lido, e per entrare si richiedeva alla clientela un abbigliamento appropriato. Il teatro era pieno e da dietro le quinte si sentivano le voci una sull'altra, susseguirsi come un fiume pacato, mentre gli spettatori prendevano posto. La mia parte nello spettacolo era quella di Jo March in *Piccole Donne*, un romanzo che avevo letto sino a impararlo quasi a memoria, per poi decidere insieme al nostro insegnante di letteratura di adattarne una parte a pièce teatrale per la recita di fine anno del liceo. Quella sera il Lirico a Milano era pieno sino al culmine e il mio cuore batteva più forte di come lo avessi mai sentito. Un po' per via del debutto di una me stessa infagottata in un enorme abito di seta turchese, un po' per altri motivi che adesso sarebbe troppo lungo spiegare e che avevano ovviamente a che fare con la figura di Laurie Lawrence.

BACI FONDENTI

Ci sono dolci che sembrano fatti apposta per essere portati in dono: questi baci profumati alla vaniglia e alla mandorla sono sicuramente i miei biscotti invernali più apprezzati. La crema al burro teme il caldo e inacidisce velocemente, quindi offrili entro un giorno da quando li prepari. Io li faccio la sera prima e poi li assemblo all'ultimo momento.

.....

per circa 24 pezzi

90 g di burro morbido
1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
55 g di zucchero di canna superfino
1 uovo piccolo
150 g di farina
½ cucchiaino di lievito per dolci
20 g di farina di mandorle

per la farcitura

60 g di burro morbido
125 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di scorza di lime
2 cucchiaini di succo di lime

Riscalda il forno a 180°C e prepara una teglia rivestita con carta forno. Sbatti il burro con l'estratto di vaniglia e lo zucchero, usando un frullino elettrico. Aggiungi l'uovo e quando il composto l'avrà assorbito bene inizia a versare la farina bianca, quella di mandorle e il lievito, procedendo 2 – 3 cucchiaini alla volta, sempre girando con il frullino a velocità minima.

Mescola con una spatola per amalgamare anche l'impasto che resta sul bordo della ciotola, poi trasferisci il composto all'interno di una sac à poche con bocchetta a stella. Non deve essere liquido ma piuttosto compatto, quindi usa una sac à poche in tessuto se ne hai una, così sarà più facile spremere i biscotti sulla teglia.

Forma 48 biscotti a spirale del diametro di circa 2 cm, distanziandoli tra loro per permettere la lievitazione. Inforna e cuoci per 15 minuti. Poi sfornali e lasciali raffreddare sulla teglia.

Prepara la crema per la farcitura. Metti il burro tagliato a pezzetti in una ciotola, aggiungi lo zucchero a velo, il succo e la scorza di lime. Lavora tutti gli ingredienti usando una frusta elettrica a velocità minima, sino a che otterrai una crema morbida.

Spalma la crema sulla base di 24 biscotti, abbinandone due tra loro per creare il bacio.

Conservali in un luogo fresco (non metterli in frigorifero, altrimenti il burro tornerà duro e il biscotto diventerà molle). Vanno mangiati entro 2 giorni dalla preparazione.





FRIABILI AL BURRO DI ARACHIDI

Questi biscotti sono il risultato di un doppio esperimento, nel quale ho avuto fortuna. L'impasto è quello dei canestrelli, che mi era avanzato lo stesso giorno in cui avevo aperto un vasetto di burro di arachidi.

Ne ho spalmato uno con il coltello da burro, distrattamente. È stata una folgorazione.

Adoro il contrasto di sapore: devi provarlo.

.....

per circa 20 pezzi

3 uova
150 g di burro
150 g di farina
+ 30 g per la lavorazione
100 g di fecola di patate
75 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di scorza di limone
1 cucchiaino di estratto
naturale di vaniglia
200 g circa di burro di arachidi

Metti le uova in un pentolino, copriole d'acqua e lasciale bollire per 8 minuti. Nel frattempo, tira fuori il burro dal frigorifero per farlo ammorbidire.

Lascia raffreddare le uova sotto l'acqua fredda corrente per 1 minuto, poi sbucciale e separa i tuorli dall'albume. (Io tengo da parte l'albume per un toast con avocado, albume, semi di canapa e olio d'oliva – la mattina dopo a colazione mi toglie il senso di colpa per aver mangiato i biscotti).

Metti in una ciotola la farina, la fecola, lo zucchero a velo e la scorza di limone. Mescola, poi aggiungi il burro a tocchetti, lavorando bene con i polpastrelli delle dita, sino a ottenere un composto quasi sabbioso. Aggiungi i tuorli d'uovo sbriciolandoli con le mani sopra all'impasto, poi l'estratto di vaniglia. Continua a lavorare il tutto energicamente, sino a che avrai ottenuto una palla di impasto liscio e omogeneo. Se vuoi usare la planetaria, monta la frusta piatta.

Avvolgi l'impasto in un pezzo di pellicola e lascialo riposare in frigorifero per 1 ora circa.

Trascorso il tempo di riposo, accendi il forno a 170°C e prepara una teglia rivestita di carta forno. Stendi l'impasto su un piano da lavoro infarinato, usando un mattarello sino a che avrà un'altezza di 1 cm circa. Ritaglia i biscotti con un tagliabiscotti o un piccolo bicchiere, sistemandoli sulla teglia a mano a mano che procedi. Inforna e cuoci per 15 – 17 minuti, sino a che saranno appena dorati.

Togli i biscotti dal forno e lasciali riposare nella teglia 10 minuti, poi spostali su una griglia a raffreddare completamente. Spalma la metà con il burro di arachidi, usando un coltellino piatto, quindi accoppia il biscotto spalmato con uno vuoto. Puoi conservarli per 3 – 4 giorni in un contenitore ermetico (ma, di solito, finiscono appena li fai, quindi non si pone il problema).



ROSE DI PANE SVEDESE

Questa è una ricetta svedese che si prepara soprattutto per il giorno di Santa Lucia. La mia amica Anna, che è di Stoccolma, mi ha detto che la tradizione vuole le uvette dentro ogni pezzo di pane. Nella mia versione ci sono solo a volte. Scegli quella che preferisci.

.....

per 1 pane con 7 rose

1 bustina di zafferano
10 ml di acqua bollente
100 g di burro
220 ml di latte
15 g di lievito di birra
1 uovo + 1 per spennellare
500 g di farina
+ 50 g per la lavorazione
1 cucchiaino di sale
50 g di zucchero

Sciogli lo zafferano nell'acqua bollente. Nel frattempo, fai fondere il burro in una casseruola piccola, senza farlo bollire. Spegni la fiamma quando metà del burro è sciolto e lascialo intiepidire.

Scalda il latte sino a farlo divenire tiepido, quindi scioglilo dentro il lievito di birra, mescolando bene. Aggiungi l'uovo intero, girando per romperlo, e infine il burro fuso e intiepidito.

Mescola la farina con lo zucchero e il sale in una ciotola ampia, poi versa in un solo colpo gli ingredienti liquidi e inizia a impastare energicamente, fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi, molto elastico.

Raccogli l'impasto in una palla, mettilo in una ciotola pulita e lascialo lievitare per 45 – 60 minuti in un luogo tiepido e chiuso con un pezzo di pellicola alimentare.

Una volta pronto, spostalo di nuovo sul piano e lavoralo ancora un minuto, aiutandoti con un po' della farina extra. Suddividilo in 7 parti uguali e allunga ciascuna a forma di un salsicciotto di circa 30 cm di lunghezza e di 2 – 3 cm di diametro.

Riscalda il forno a 200°C e prepara una teglia rivestita di carta forno. Avvolgi il primo salsicciotto su se stesso tenendo ferma un'estremità con la mano sinistra e girando intorno con il resto, usando la mano destra. Sistemalo al centro della teglia, poi procedi con gli altri sei salsicciotti di pasta, arrotolandoli e disponendoli come petali di un fiore, tutti intorno al centro. Spennella la superficie con l'uovo rimasto.

Inforna e cuoci per 25 minuti, o sino a che sarà ben dorato (se noti che diventa troppo scuro, proteggilo con un foglio di alluminio nella seconda parte della cottura). Togli dal forno e trasferiscilo su una griglia da raffreddamento. Servi questo pane il giorno stesso in cui lo prepari, con crema di nocciole, marmellata oppure miele.





BASTONI DI PANE TAGLIO ÉPI

È la forma a decretare la bellezza natalizia di questi pani allungati che riproducono la spiga del grano, dal quale prendono il nome (in francese épi significa spiga). Si possono congiungere le estremità per formare una corona, oppure lasciarli lunghi. Decorano la tavola delle feste e per me sono il simbolo di dicembre.

per 2 pani

300 – 350 ml di acqua
25 g di lievito di birra
250 g di farina tipo 1
250 g di farina
+ 50 g per la lavorazione
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di semi di
sesamo nero

Versa 300 ml di acqua tiepida in una brocca e sbriciolaci il lievito dentro. Lascialo riposare per 5 minuti, poi gira con un cucchiaino per scioglierlo bene. A parte, mescola le due farine in una ciotola capiente insieme al sale. Inizia a impastare versando l'acqua con il lievito un po' alla volta. Se necessario, aggiungi ancora un po' dell'acqua tenuta da parte.

Puoi impastare a mano, prima nella ciotola e poi spostandoti su un piano da lavoro infarinato, oppure con una planetaria dotata di gancio impastatore.

Raccogli l'impasto in una palla liscia ed elastica. Infarinalo leggermente e mettilo in una ciotola pulita, coperto con un canovaccio bagnato. Lascia lievitare così per 2 ore, in un luogo tiepido (io lo metto nel forno preriscaldato a 50°C e poi spento).

Terminata la lievitazione, sposta di nuovo l'impasto sul piano da lavoro infarinato. Accendi il forno a 200°C e prepara una teglia rivestita di carta forno.

Dividi l'impasto in due parti, lavorando ciascuna con un po' di farina e allungandola sino a formare un bastone del diametro di circa 3 cm e lungo 30. Spostale sulla teglia e infarina la superficie.

Usando una forbice da cucina affilata, taglia la spiga. Devi posizionare il filone di pane davanti a te in senso orizzontale. Tenendo la forbice a 45 gradi sopra l'impasto, parti da sinistra e taglia la superficie a intervalli regolari, incidendo con la forbice sino ai due terzi del diametro del pane. Continua così, senza cambiare il lato alla forbice. I tagli devono essere praticati tutti uguali, sono i pezzi di pane che vanno spostati, a mano a mano che procedi, uno a destra e uno a sinistra. Terminati i tagli, cospargi con il sesamo e inforna.

Lascia cuocere per 35 minuti, sino a che vedrai il pane opaco, gonfio e croccante. Togli dal forno e lascia raffreddare bene su una griglia prima di servirlo.



CAPITOLO IV

.....



PER L'ORA DELL'APERITIVO

Adoro i biscotti in versione salata e nel tempo ho aggiunto al mio repertorio diverse preparazioni delle quali non potrei più fare a meno. Sono la base per i miei aperitivi durante le feste: momenti informali in cui il ricevere consiste semplicemente nel preparare un tagliere di formaggi o salumi, affettare il grande filetto di salmone affumicato a mano che ogni anno mi arriva puntuale dalla Norvegia (e che io adoro) e mettere a disposizione degli ospiti qualche cocktail preparato al momento, insieme a un pane nero appena sfornato.

Dicembre è un mese corto – o almeno questa è la sensazione che trasmette, perché ci sono sempre molte cose che vorrei fare e che finisco per non riuscire a fare, semplicemente perché manca il tempo. Tra le scadenze professionali in vista della fine dell'anno, i party di lavoro e quelli con gli amici, le vacanze scolastiche e tutto il resto, molto spesso il buon proposito di vedere tutti coloro che sono nella mia lista non si riesce a portare a termine. So che è una sensazione comune a molti perché una delle cose che più spesso

PARKER ROLLS FARCITI

Questa ricetta arriva da una vecchia edizione della rivista Living di Martha Stewart – penso che sia lei ad aver davvero portato a un livello superiore l'idea degli antipasti di Natale. I panini sono dei classici che troverai anche in altri libri e la maionese deve essere fatta in casa (qui hai la mia ricetta).

Per i gamberetti, se possibile, usa quelli freschi. Fanno la differenza!

per 24 panini piccoli

250 ml di latte intero
50 ml di acqua
50 g di lievito di birra
3 uova
150 g di burro
+ 20 g per la lavorazione
650 g di farina
+ 100 g per la lavorazione
1 cucchiaino di sale

per assemblare i panini

300 g di maionese
(vedi ricetta a seguito)
200 g di gamberetti piccolissimi
1 cucchiaino di succo di limone
sale e pepe macinati
al momento
1 cucchiaino di foglie di
origano fresco

.....

Scalda il latte in una casseruola insieme all'acqua, sino a che raggiungerà la temperatura di 37°C (basta fare la prova sul polso, non serve avere un termometro per alimenti). Togli dal fuoco e sbriciolaci dentro il lievito, lasciando risposare per 5 minuti, prima di mescolare bene con un cucchiaino. Lascia raffreddare qualche minuto e poi versaci dentro le uova, mescolando bene per romperle. Tieni da parte.

Nel frattempo, fai fondere il burro su fiamma molto bassa, avendo cura di non farlo bollire. L'ideale è spegnere la fiamma quando il burro è sciolto solo per metà: il calore farà fondere il resto. Lascialo raffreddare un po' prima di usarlo.

In una ciotola molto capiente (o in quella di un impastatore elettrico dotato di gancio) riunisci insieme la farina e il sale. Mescola, poi inizia a impastare aggiungendo il composto di uova e latte, un po' alla volta, alternandolo con il burro fuso, sempre un po' alla volta. A mano a mano che procedi, valuta se è necessario aggiungere un po' della farina extra: devi ottenere un impasto liscio, omogeneo, abbastanza soffice ed elastico.

Raccogli l'impasto in una palla, infarinata e mettila in una ciotola pulita e unta con un po' del burro extra. Copri con della pellicola (imburrando leggermente anche la pellicola) e lascia lievitare in un luogo tiepido per 2 – 3 ore, sino a che noterai che ha raddoppiato il proprio volume.

Accendi il forno a 180°C e prepara una o due teglie rivestite di carta forno.

Sposta l'impasto sul piano da lavoro leggermente infarinato, sgonfialo lavorandolo brevemente e dividilo in 24 porzioni uguali. Arrotola ciascun pezzo dandogli la forma di un piccolo pane ovale, poi sistemali sulla teglia, lasciando un po' di spazio tra uno e l'altro per la lievitazione.





CAPITOLO V

.....



I MIEI DOLCI INVERNALI

I dolci sono la quintessenza della stagione invernale in cucina, insieme alle zuppe calde e agli arrostiti fumanti. Se c'è un periodo dell'anno in cui proprio non serve una scusa per tirare fuori il piatto da dessert è proprio dicembre: chiunque è confortato dall'idea di qualcosa di dolce quando fuori fa freddo. I dolci dell'inverno hanno una caratteristica diversa da quelli delle altre stagioni, a mio avviso. Le consistenze si fanno più dense e i sapori più intensi. Arrivati alla fine dell'autunno, la frutta estiva colorata e succosa cede definitivamente il passo alle mele croccanti, alla melagrana e agli agrumi. Nella mia dispensa, inizia a farsi spazio una quantità sempre maggiore di frutta secca: noci e nocciole, mirtilli rossi disidratati, ribes e altre gemme color rubino come le ciliegie candite. Le spezie intense prendono il loro posto in prima fila nelle mie ricette: noce moscata, zenzero, cannella, vaniglia Bourbon, cardamomo, chiodi di garofano e pepe nero si mescolano al sapore pungente delle scorze di agrumi. Il burro, il cacao e la panna acquisiscono di fatto il permesso di essere utilizzati con maggior frequenza e minor senso di colpa. Lo zucchero, le uova

KANELBULLAR

Indubbiamente i miei dolci delle feste preferiti. Non so resistere a queste spirali morbide profumate alla cannella che arrivano dalla Svezia. La ricetta che utilizzo è quella di Brönte Aurell, con qualche accorgimento speciale dato dai consigli di un gruppo di nonne svedesi che vivono a Milano.

.....

per 12 spirali grandi

250 ml di latte intero
25 g di lievito di birra
40 g di zucchero
80 g di burro fuso
450 g di farina
+ 50 g per la lavorazione
1 cucchiaino di cardamomo
in polvere
½ cucchiaino di sale
1 uovo sbattuto

per il ripieno e la copertura

80 g di burro morbido
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di cannella
in polvere
½ cucchiaino di cardamomo
in polvere
1 cucchiaino di estratto di
vaniglia Bourbon
80 g di zucchero
4 cucchiaini di sciroppo d'acero
2 cucchiaini di granella
di zucchero

Intiepidisci il latte in una casseruola e scioglilo dentro il lievito, poi aggiungi lo zucchero e infine il burro fuso.

Mescola insieme 400 g di farina con il cardamomo e il sale e inizia ad aggiungerli al latte, poco alla volta. Aggiungi metà dell'uovo sbattuto e ancora un po' di farina (non tutta). Devi ottenere un impasto abbastanza appiccicoso e morbido. Copri la ciotola con della pellicola e lascia lievitare per 45 minuti.

Prepara il ripieno. Amalgama il burro con il cucchiaino di farina, la cannella, il cardamomo, la vaniglia e lo zucchero. Terminata la lievitazione, lavora l'impasto su un piano leggermente infarinato e stendilo con un mattarello: devi ottenere un rettangolo di circa 40 x 50 cm, spesso circa 1,5 cm. Spennella la mistura di burro e spezie sul rettangolo, poi piega la pasta prendendo il bordo più corto in alto e ripiegandolo verso di te. Fai aderire i bordi premendo delicatamente.

Riscalda il forno a 200°C e prepara una teglia rivestita di carta forno. Taglia 12 strisce di impasto larghe circa 2,5 cm, poi torci ciascuna delicatamente, come per creare un'elica, e arrotolale in modo da formare delle spirali, sistemando le due estremità sotto, per non farle aprire in cottura.

Posizionale sulla teglia, più distanziate che puoi. Spennellale con la metà dell'uovo rimasto e lascia lievitare altri 30 minuti.

Inforna e cuoci per 13 – 15 minuti al massimo, sino a che saranno ben dorate.

Toglile dal forno e spennella con lo sciroppo d'acero intiepidito, poi cospargi con la granella e tienile coperte con un canovaccio umido per 5 minuti.

Lasciale raffreddare e conservale in un contenitore ermetico (al massimo per 3 giorni).



FOOL CON PANETTONE

Il giorno dopo aver aperto il panettone ne avanzano sempre un paio di fette. Se gli ospiti a casa sono gli stessi, anziché portarlo in tavola aperto, puoi usarlo a pezzi per preparare questi fool facilissimi e super belli da servire. Avrai un dessert strepitoso.

.....

per 8 persone

2 fette di panettone
4 cucchiaini di Cointreau
300 ml di latte
scorza di 1 limone
2 tuorli
100 g di zucchero
30 g di farina
250 ml di panna liquida fresca
alchechengher e ribes
1 cucchiaino di zucchero a velo

Metti il liquore dentro un nebulizzatore e spruzzalo sopra le fette di panettone distese su una teglia. Se non hai il nebulizzatore, usa un pennello per far cadere poche gocce per fetta. Taglia il panettone in 24 pezzi e sistema 3 pezzi alla base ogni bicchiere o coppetta. Copri con della pellicola ben tesa per mantenere l'umidità.

Scalda il latte in una casseruola capiente con la scorza del limone, prelevata con un coltellino affilato in 2 – 3 strisce. Quando raggiunge il punto di ebollizione, spegni e lascia in infusione per 15 minuti. Poi elimina la scorza del limone.

Metti i tuorli in una ciotola con lo zucchero e mescola con una forchetta. Aggiungi la farina, sempre mescolando, poi versa il latte a filo, incorporandolo tutto, un po' alla volta, girando con una frusta. Rimetti tutto nella casseruola e cuoci la crema a fiamma moderata, mescolando continuamente con la frusta per non far creare grumi. La crema si addenserà: togli la dal fuoco quando ha la consistenza che desideri (non lasciarla troppo liquida). Lasciala raffreddare 5 minuti, poi versala nei bicchieri, sopra il panettone, chiudendo di nuovo con la pellicola. Lascia raffreddare completamente, poi metti in frigorifero per 1 notte (massimo 24 ore).

Al momento di assemblare i fool, monta la panna liquida e prepara la frutta: io uso alchechengher e ribes, ma puoi cambiare secondo il tuo gusto. Metti un cucchiaino di panna molto generoso dentro ogni bicchiere, decora con la frutta, poi cospargi la superficie con un po' di zucchero a velo e servi con un cucchiaino da dolce e un piattino sotto il bicchiere o la coppetta.





viene fatto con un'apposita teiera, che utilizza foglie intere di prima qualità, che sa svelare profumi e colori che non ti aspetteresti, e un gusto inebriante, è una cosa per intenditori. Ma è anche alla portata di tutti. Personalmente, lo amo tutto l'anno, sempre caldo, anche in estate, ma a dicembre diventa qualcosa di speciale, che crea un legame ancora più forte con la stagione e con il momento delle feste imminenti.

UN THÉ A CASA PER INVITARE

Il thé pomeridiano è uno dei momenti più sociali che io possa immaginare. Quella che un tempo era una tradizione britannica molto in uso nelle case nobili e meno tra la gente comune, oggi è una possibilità attuale e versatile. In tutti i luoghi che ho visitato durante i miei numerosi viaggi in questi anni ho sempre amato sedermi nelle sale da thé e chiedere un'infusione calda accompagnata da deliziosi sandwiches salati, oppure da morbidi pasticcini. Oltre a essere un momento privilegiato di pausa quando sono fuori casa, il thé delle cinque rappresenta per me anche un modo semplice ed elegante di ricevere gli amici nell'intimità del mio salotto. In fondo, serve molta meno abilità di quella richiesta per preparare un pranzo o una cena, può avere un orario più elastico e lascia alla padrona di casa tutto il tempo delle chiacchiere e del relax perché puoi preparare ogni cosa in anticipo e non si ha bisogno di aiuto per il servizio.

Pur nella sua semplicità, l'organizzazione di un thé prevede comunque da parte della padrona di casa l'utilizzo di una corretta attrezzatura. Teiere in ghisa o in porcellana fine, tazzine (nuove o vintage, recuperate nei mercatini), tovagliolini piccoli ricamati, cucchiaini e zuccheriere, un bollitore per l'acqua... la giusta attrezzatura garantisce la miglior riuscita del tuo evento.

*Indossare un abito
e preparare la
casa per gli ospiti
è sempre parte del
divertimento.*

MUFFIN SENZA GLUTINE

Ho amato questa ricetta sin dal primo momento, per il suo aspetto delizioso e divertente dato dai buffi occhi che creano i lamponi lasciati cadere nell'impasto. Il sapore è molto buono ma il profumo ti convincerà ancora prima che tu abbia assaggiato il primo morso: riesce a trasformare la casa nel laboratorio di Babbo Natale.

.....

per 8 pezzi

5 uova
160 g di burro
200 g di cioccolato
(70% di cacao)
160 g di zucchero
165 g di farina di mandorle
250 g di lamponi
20 g di burro
+ 15 g di cacao amaro
per lo stampo

Riscalda il forno a 180°C e prepara uno stampo per muffin a 8 fori, imburrandoli bene e spolverizzandoli con il cacao amaro anziché con la farina. In alternativa, puoi utilizzare dei pirottini da muffin.

Separa i tuorli dagli albumi.

Metti il burro in una casseruola e fallo sciogliere su fiamma molto bassa. Togli dal fuoco e aggiungi il cioccolato spezzettato, mescolando bene con una spatola o un cucchiaino di legno, sino a che otterrai una crema lucida e omogenea. Tieni tutto in caldo (basta appoggiarlo sopra il fornello spento).

Monta gli albumi a neve usando un frullino elettrico, aggiungi metà dello zucchero e monta ancora, sino a che otterrai dei ciuffi ben sodi. Tieni da parte.

Mescola in una ciotola pulita lo zucchero restante, i rossi d'uovo e la farina di mandorle, usando una frusta elettrica a velocità minima. Aggiungi il cioccolato e il burro fusi insieme, sempre mescolando, poi incorpora gli albumi, usando una spatola per non sgonfiarli troppo.

Suddividi l'impasto dentro lo stampo e aggiungi 4 – 5 lamponi sopra ciascun muffin, premendoli un po' con un cucchiaino per farli scendere appena. Inforna e cuoci per 25 – 30 minuti, sino a che saranno gonfi e opachi.

Togli dal forno e lascia raffreddare nello stampo 15 minuti prima di estrarre i dolci. Si conservano per 2 – 3 giorni su un vassoio ben coperto con la pellicola alimentare.







SABLÉ AL DOPPIO CIOCCOLATO

Inutile dirlo: una tazza di thé caldo e un buon libro sono già un piacere, ma se aggiungi un divano comodo e un paio di questi sablé al cioccolato il pomeriggio si trasforma in un momento davvero speciale. Puoi prepararli anche più piccoli, se preferisci. Io li adoro grandi...

per 20 biscotti grandi

200 g di burro
60 g di zucchero superfino
190 g di zucchero di canna chiaro
½ cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
265 g di farina
55 g di cacao amaro
¾ di cucchiaino di bicarbonato di sodio
½ cucchiaino di sale
180 g di cioccolato fondente (70% di cacao)

per la copertura

250 g di cioccolato fondente (70% di cacao)
2 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente

Metti il burro in una ciotola capiente insieme ai due tipi di zucchero e all'estratto di vaniglia. Amalgama bene, usando una frusta elettrica, oppure la frusta piatta del mixer elettrico.

Setaccia insieme la farina, il cacao, il bicarbonato e il sale, poi inizia ad aggiungerli al composto di burro e zucchero gradualmente. Devi ottenere un composto sbriciolato e quasi sabbioso. Aggiungi il cioccolato tritato al coltello o grattugiato con una grattugia a fori grandi. Mescola bene: otterrai un composto che assomiglia al terriccio. Ed è così che deve essere.

Sposta il composto sul piano da lavoro e impastalo ancora brevemente, sino a ottenere una palla che potrai dividere in due parti uguali e lavorare a forma di cilindro. Incarta ciascun cilindro in un pezzo di pellicola e mettili in frigorifero per 3 ore, in modo che si solidifichino.

Riscalda il forno a 175°C e prepara due teglie rivestite di carta forno. Estrai i tronchetti dal frigorifero e affettali creando dei biscotti spessi circa 5 mm. Sistemali sulle teglie, distanziandoli bene perché si gonfiano in cottura. Inforna e cuoci per circa 17 minuti, invertendo le teglie tra loro a metà del tempo. Toglili dal forno e lasciali intiepidire 10 minuti prima di trasferirli su una griglia.

Nel frattempo, prepara il cioccolato per la copertura. Spezzetta il cioccolato e mettilo in una ciotola resistente al calore posta sopra un pentolino con poca acqua in ebollizione. L'acqua non deve toccare il fondo della ciotola. Fai sciogliere il cioccolato mescolandolo con una spatola, poi intingi ogni biscotto nel cioccolato fuso e mettilo sulla griglia. Cospargi la superficie con un po' di gocce di cioccolato.

Lascia raffreddare 4 – 5 ore prima di spostare i biscotti su un vassoio e coprirli con la pellicola alimentare. Si conservano per 5 giorni (se nessuno li trova, ovviamente).

IL MIO PANETTONE DECORATO

Fare il panettone in casa è decisamente troppo lungo per me, e il risultato — come è giusto che sia — non arriva mai a eguagliare quello della mia pasticceria milanese preferita. Negli anni quindi ho creato una personalizzazione fatta con glassa e frutta secca, che mi fa essere soddisfatta del lavoro senza dovermi impegnare troppo. Che ne dici?

.....

per 1 panettone da 1 kg

1 panettone da 1 kg classico
400 g di zucchero a velo
1 limone
2 cucchiaini di ciliegie candite
2 cucchiaini di mirtilli rossi disidratati
scorza d'arancia candita
pistacchi sgusciati

per la crema

150 ml di latte intero
1 pezzo di scorza di limone
100 ml di panna liquida fresca
1 tuorlo
50 g di zucchero
15 g di farina

per la salsa al cioccolato

250 g di cioccolato fondente (70% di cacao)
30 g di burro
1 cucchiaino di cognac
½ cucchiaino di cannella

Puoi preparare la glassa e le creme di accompagnamento qualche ora prima, ma non troppo, altrimenti rischierai di seccarle. Meglio tenersi questo lavoro per il giorno stesso.

Per preparare la glassa al limone, setaccia lo zucchero a velo in una ciotola e spremi il succo di limone in una tazzina, filtrandolo per evitare noccioli o pezzi di polpa. Inizia ad aggiungere il limone un cucchiaino alla volta, mescolando bene con una forchetta, per far fondere lo zucchero. Devi avere pazienza: all'inizio sarà molto duro, ma procedi poco alla volta, o ti troverai con una glassa troppo molle. Quando raggiungi un impasto liscio, duro da girare perché compatto, ma senza parti polverose, è pronto.

Rovescia la glassa al limone sopra il panettone, avendo cura di aver tolto la carta e di averlo posizionato su una griglia. Lascia che coli lentamente e solo quando è ferma aggiungi sulla superficie le ciliegie candite, i mirtilli rossi, la scorza d'arancia e i pistacchi (o altra frutta secca che hai deciso di usare). Tieni da parte il panettone senza coprirlo.

Prepara la crema. Scalda il latte con la scorza di limone sino al punto di ebollizione. Monta la panna e tienila in frigorifero. Mescola insieme il tuorlo, lo zucchero e la farina, poi diluisci con il latte caldo e rimetti nella casseruola sul fuoco, a fiamma bassa. Cuoci, mescolando, sino a che avrai raggiunto una consistenza liscia e setosa, non troppo densa. Togli dal fuoco e lascia raffreddare un paio d'ore prima di incorporare alla crema la panna montata, mescolando bene con una frusta. Tieni da parte coperta con della pellicola.

Per preparare la salsa al cioccolato, metti tutti gli ingredienti in una ciotola e ponila sopra una pentola contenente acqua in ebollizione, facendo attenzione che l'acqua non tocchi il fondo della ciotola. Mescola bene, poi lascia intiepidire e servi la salsa tiepida, in una salsiera.





WAFFLE VANIGLIA & CANNELLA

I waffle al cacao e alla cannella sono decisamente una questione da grandi. Certo, li adorano anche i bambini, ma nel mio repertorio delle feste prendono il posto d'onore serviti con morbida panna montata, marmellata di arance amare, amarene sciropate o semplicemente salsa al cioccolato caldo fatta in casa. Scegli tu.

.....

per 12 pezzi

100 g di burro
3 uova piccole
60 g di zucchero
280 g di farina
50 g di cacao amaro
2 cucchiaini di estratto naturale di vaniglia
1 cucchiaino di cannella in polvere
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 pizzico di sale
450 ml di latte

per servire

300 ml di panna liquida fresca
1 cucchiaino di cannella

Fai fondere il burro su fiamma molto bassa, poi togliilo dal fuoco e tienilo da parte.

Inizia separando le uova. Metti gli albumi in una ciotola e montali a neve con una frusta elettrica.

Usando una frusta, sbatti i tuorli in una ciotola ampia con lo zucchero, la vaniglia e la cannella. Poi aggiungi il latte e il burro fuso, amalgamando ancora.

In una ciotola più ampia, mescola insieme la farina, il cacao, il lievito e il sale. Procedendo un po' alla volta, versa tutti gli ingredienti liquidi nella ciotola, mescolando con la frusta, sino a che otterrai una pastella omogenea. Aggiungi gli albumi montati a neve, incorporandoli delicatamente per non sgonfiarli troppo.

Accendi il waffle baker elettrico (o scaldi quello da fornello). Cuoci la pastella 2 minuti per lato, poi sistema i waffle su una griglia da raffreddamento per 2 – 3 minuti. Servili con la panna montata e la cannella, oppure con altri ingredienti a tua scelta.

ALBERELLI AL PISTACCHIO

Il cioccolato bianco, dolce e delicato, sta benissimo con i pistacchi e con la scorza di lime. In più, dà a questi abeti natalizi una luce speciale, che li rende molto belli. Mi piace servirli il pomeriggio, oppure inserirli nelle scatole che regalo a dicembre. Per me sono il simbolo del Natale mediterraneo (non chiedermi la ragione perché non c'è).

.....

per circa 30 pezzi

250 g di burro
400 g di farina
+ 30 g per la lavorazione
40 g di farina di mandorle
130 g di zucchero
1 uovo + 1 tuorlo
1 cucchiaino di scorza di lime
180 g di cioccolato bianco
4 – 5 cucchiaini di pistacchi tritati
al coltello

Taglia il burro a pezzetti e mettilo in una ciotola con le farine, lo zucchero, l'uovo intero, il tuorlo e la scorza di lime. Impasta energicamente per qualche minuto, sino a che otterrai una palla liscia e omogenea, poi mettila in frigorifero 1 ora, avvolta in un pezzo di pellicola.

Accendi il forno a 180°C e prepara una teglia rivestita di carta forno. Sposta l'impasto su un piano da lavoro infarinato e stendilo con il mattarello, sino a che raggiungerà i 5 mm di spessore. Ricava i biscotti a forma di abete con uno stampino preformato e sistemali sulla teglia.

Inforna e cuoci per 20 – 22 minuti, sino a che noterai che i bordi dei biscotti iniziano a dorarsi appena. Togli dal forno e lascia raffreddare qualche minuto, poi sposta i biscotti su una griglia da raffreddamento. Nel frattempo, prepara il cioccolato.

Sistema una ciotola in vetro resistente al calore sopra un pentolino con acqua in ebollizione, facendo attenzione che l'acqua non tocchi il fondo della ciotola. Spezzettaci dentro il cioccolato e lascialo fondere, poi togli dal fuoco.

Immergi i biscotti per metà nel cioccolato e sistemali sulla griglia a solidificare, cospargendoli subito con i pistacchi per farli aderire bene. Conserva i biscotti su un vassoio coperto con la pellicola alimentare per 3 – 4 giorni.



*Sentite anche voi il profumo del Natale nell'aria?
Proviene dal forno e scalda la casa di affetto. Entrate in cucina con me:
prepareremo insieme i dolci delle feste, con 90 ricette facili e bellissime.*

Crabe



30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 247 6



9 788867 532476



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it