



COMFORT

Un ricettario invernale

OLTRE 150 RICETTE
PER SCALDARVI NEI MESI PIÙ FREDDI

Guido Tommasi Editore



introduzione

Quando arriva il freddo e le giornate si accorciano, non c'è niente di meglio che scaldarsi davanti al camino e godersi pietanze fatte in casa con familiari e amici. Ricca di piatti confortevoli e saporiti per ogni occasione, questa raccolta di deliziose ricette vi aiuterà a tenere lontano il freddo dell'inverno e a scaldarvi per tutta la stagione.

Mentre il vento freddo soffia e la neve si accumula, sfruttate al meglio il fatto di essere costretti dentro e preparate Snack per giorni nevosi. Godetevi tutti insieme delizie come il Formaggio di capra al forno con crostini alle erbe o la Torta salata cremosa con pancetta, perfetti con un drink prima di cena o per un pranzo o una cena leggeri vicino al camino.

Quando fuori si gela, è naturale aver voglia di cibo caldo e confortevole. In Comfort food per giorni freddi troverete tanti piatti nutrienti, da zuppe corpose a sostanziosi risotti come la Zuppa speziata di zucca e cocco, il Chowder di mais e pancetta e il Risotto allo zafferano con parmigiano stagionato, salvia e prosciutto serrano.

Quale miglior modo per trascorrere un freddo pomeriggio che preparare un pasto delizioso da condividere con familiari e amici. La sezione Banchetti vicino al camino è ricca di idee per feste invernali: dagli arrostiti al forno e in tegame fino a casseruole, brasati e pie, questo capitolo ha tutto quello che vi serve per creare un banchetto di famiglia che sa di casa. Provate il Brasato al forno con vino rosso, rosmarino e alloro, la Pie di pollo con dragoncello e porri o l'Agnello a cottura lenta con lenticchie.

Sfruttate appieno i migliori ingredienti di stagione che l'inverno ha da offrire e preparate Insalate invernali sane e appaganti. Scegliete fra l'Insalata invernale di formaggio erborinato e carne, un'Insalata di patate dolci arrostiti e noci macadamia o l'Insalata di agnello a cottura lenta con fagioli, melagrana e menta fresca.

Infornare è un passatempo così confortevole quando si è costretti in casa. Che amiate gustare una fetta di torta davanti al camino o un dessert, c'è l'imbarazzo della scelta fra le prelibatezze di Dolci delizie. Provate i Barrette cheesecake alla nocciola, il Rotolo con gelato di vaniglia e cioccolato o la Torta brownie al cioccolato e castagne.

Infine, nel capitolo Un sorso di buon umore troverete tante idee per drink deliziosi da gustare nel relax di casa vostra, ma anche per una festa. In una serata tranquilla, raggomitoli e con un buon libro, gustate una Cioccolata calda con panna alla mandorla o una Cioccolata bianca alla menta da sogno. Iniziate alla grande una festa con un Martini con olive nere, un classico Vin brulé o un Punch garrick gin.



formaggio di capra al forno con crostini alle erbe e insalata di frutta invernale

Per questa ricetta usate il formaggio di capra a tronchetti con crosta bianca morbida. In questa ricetta c'è la rucola, perché il suo sapore piccante è ottimo in contrasto con il formaggio cremoso, le pere dolci e l'aspro della melagrana, ma potete usare anche crescione o indivia belga.

1 pane ciabatta	2 pere verdi
4 cucchiaini di olio d'oliva	1 melagrana
2 cucchiaini di timo appena tritato	3 manciate di rucola
2 cucchiaini di origano appena tritato	50 g di nocciole tostate tritate grossolanamente
2 tronchetti da 120 g di formaggio di capra (con la crosta)	2 cucchiaini di aceto balsamico
1 uovo sbattuto	5 cucchiaini di olio di nocciole sale marino e pepe nero appena macinato
Insalata di frutta invernale	<i>una teglia robusta</i>
2 pere rosse	Per 4-6 persone

Iniziate con il pangrattato e i crostini di ciabatta alle erbe. Tagliate il pane a metà, prendete una parte, tritatela grossolanamente e mettetela in un tritatutto. Frullate fino a ottenere un pangrattato fine. Scaldate metà dell'olio in una padella, mettetelo dentro il pangrattato e tostatelo finché è dorato, poi scolatelo su carta assorbente. Se il pangrattato è grossolano, frullatelo di nuovo per altri 30 secondi.

Scaldate il grill a calore medio. Tagliate a fette l'altra metà di ciabatta a fette lunghe e sottili. Mescolate l'olio rimasto con le erbe tritate e spennellate questo mix su un lato delle fette. Tostatele sotto al grill caldo, girandole una volta, per dorarle da entrambi i lati.

Scaldate il forno a 180°C.

Eliminate le estremità da entrambi i tronchetti di formaggio e tagliate ogni tronchetto in 3 pezzi uguali. Immergete ogni pezzo di formaggio nell'uovo sbattuto, poi passateli nel pangrattato tostato. Disponeteli sulla teglia e cuoceteli in forno per circa 7 minuti, finché sono caldi e ribollono.

Mentre il formaggio è in forno, preparate l'insalata di frutta invernale. Tagliate in quarti le pere, eliminate il torsolo e affettate le pere a spicchi sottili. Tagliate la melagrana in quarti e ricavate i chicchi, belli come rubini. Disponete le pere, i chicchi di melagrana e la rucola su un piatto da portata e distribuite sopra le nocciole tritate.

Mescolate con una frusta l'aceto balsamico e l'olio di nocciole e versate sull'insalata. Mettetevi sopra il formaggio caldo e i crostini di ciabatta alle erbe e servite subito.

pancake di carote e ceci con hummus e pomodori arrosto

Le carote e le zucchine grattugiate si uniscono in una pastella speziata con farina di ceci. Quest'ultima si trova in gran parte dei supermercati, ma, se non la trovate, usate farina normale.

8-10 pomodori	tritata
2 cucchiaini di olio d'oliva	$\frac{1}{2}$ cucchiaino di cumino macinato
1 stelo di timo fresco	$\frac{1}{2}$ cucchiaino di coriandolo macinato
1 confezione di hummus	$\frac{1}{4}$ di cucchiaino di pepe di cayenna macinato
2 manciate di insalatina o germogli, come di erba medica o ravanelli	125 g di farina di ceci o normale
olio extravergine d'oliva fruttato per condire	$\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito istantaneo
Pancake di carote e ceci	100 g di feta sbriciolata
125 g di zucchine grattugiate grossolanamente	100 ml di latte
125 g di carote grattugiate grossolanamente	1 uovo sbattuto appena sale marino e pepe nero appena macinato
1 spicchio d'aglio schiacciato	1 cucchiaino di olio di girasole
1 cucchiaino di coriandolo appena tritato	Per 12-15 pancake
1 cucchiaino di menta appena	

Scaldate il forno a 170°C.

Tagliate i pomodori a metà, disponeteli su una teglia piccola con il taglio verso l'alto e conditeli con un filo di olio d'oliva. Distribuite sopra le foglie di timo e condite con sale e pepe. Arrostiteli a metà del forno per 30-40 minuti finché sono morbidi e iniziano ad abbrustolirsi sui bordi. Sfornateli e lasciate che tornino a temperatura ambiente.

Per i pancake di carote e ceci, versate le zucchine, le carote, l'aglio, le erbe, le spezie, la farina e il lievito in una ciotola e mescolate. Unite la feta, il latte e l'uovo e mescolate per ottenere una pastella. Salate e pepate.

Scaldate metà dell'olio di girasole in una padella. Mettete 4 cucchiaini separati (uno per ogni pancake) di pastella nell'olio e cuocete a fuoco medio-basso per 2 minuti, finché sono dorati sotto. Girate con attenzione i pancake e cuoceteli dall'altro lato finché sono dorati. Toglieteli dalla padella e teneteli in caldo mentre cuocete il resto della pastella, aggiungendo olio in padella se e quando necessario.

Per servire, dividete i pancake nei piatti con l'hummus, i pomodori arrosto e l'insalatina, condite con un filo d'olio e servite tiepidi.



pie di pollo alla marocchina

Ideale per grandi cene o buffet. È meglio prepararla in anticipo per permettere ai sapori di fondersi. Il ripieno si può utilizzare anche per pie singole o fagottini. Servite con un'insalata di carota grattugiata e tanto couscous al burro.

2 cucchiai di olio d'oliva	8 cosce di pollo senza pelle
1 cipolla grattugiata	40 g di uvetta
1 cucchiaino di cannella macinata	35 g di mandorle a lamelle
2 cucchiaini di zenzero macinato	una bella manciata di foglie di coriandolo fresco tritate
1/2 cucchiaino di curcuma	1 cucchiaio di succo di limone appena spremuto
un pizzico di pistilli di zafferano	270 g di pasta fillo pronta
1 cucchiaino di paprica	2-3 cucchiai di burro fuso
1/2 cucchiaino di cumino macinato	sale marino e pepe nero appena macinato
1/2 cucchiaino di pepe nero macinato	una pirofila o teglia da torta rotonda di 24 cm unta
1 spicchio d'aglio schiacciato	Per 4-6 persone

Scaldare l'olio a fuoco basso in una casseruola grande, unite la cipolla e cuocete per 5-8 minuti, finché è appena morbida. Unite le spezie e l'aglio e cuocete per 1 minuto, poi mettete dentro il pollo e mescolate per condirlo bene. Versate 190 ml d'acqua nella pentola e unite l'uvetta, salate bene e portate a bollire, poi abbassate la fiamma, coprite e sobbollite per circa 20-30 minuti, finché il pollo è ben cotto. Lasciate da parte.

Scaldare il forno a 190°C.

Quando il pollo è abbastanza freddo da poterlo toccare, sfilacciate la carne ed eliminate gli ossi. Rimettete la carne nei succhi di cottura, mescolate bene, assaggiare e aggiustate di sale e pepe. Il composto dovrebbe essere sugoso ma non sembrare una zuppa; se c'è troppo liquido, rimettete sul fuoco e riducetelo un po'. Unite le mandorle, il coriandolo e il succo di limone e mettete da parte.

Per assemblare, mettete 2 fogli di fillo sul piano di lavoro e, usando la teglia come guida, ritagliate 2 dischi di pasta. Coprite con un canovaccio pulito umido e mettete da parte. Rivestite i bordi della teglia con la fillo rimasta, che esca oltre il bordo e che non raggiunga il centro della teglia. Continuate a disporla finché il bordo è coperto da ritagli di fillo. Spennellate la pirofila con burro fuso e mettete dentro uno dei dischi; spennellate di nuovo e inserite anche il secondo disco.

Distribuite bene il pollo nella pirofila rivestita e ripiegate la fillo sul ripieno, increspandola man mano. Spennellate con il burro e cuocete in forno per 30-40 minuti, finché è appena dorata. Servite tiepida o a temperatura ambiente.

gratin di eglefino affumicato e patate

Può sembrare un piatto rustico, per il nome e alla vista, ma il gusto è molto sofisticato: un piatto perfetto quando volete qualcosa di elegante ma semplice. Usate eglefino affumicato di qualità senza coloranti per un risultato migliore. Servite il gratin con fagiolini saltati o, se lo servite per una cena infrasettimanale, con un'insalata verde.

1,5 kg di patate	tritate
1 foglia d'alloro	265 ml di panna da cucina
15 g di funghi selvatici secchi	250 ml di latte
1 cipolla tritata	2 cucchiai di burro fuso
2 cucchiai di olio d'oliva	sale marino e pepe nero appena macinato
150 g di champignon a fette	una pirofila ovale di 33 x 21 cm unta
125 ml di vino bianco secco	Per 4-6 persone
280 g di eglefino affumicato senza coloranti sfilacciato e senza lisce	una manciata abbondante di foglie di prezzemolo fresche

Mettete le patate in una casseruola grande, unite l'alloro e coprite con acqua fredda. Cuocetele finché sono appena tenere se appuntate con un coltello, poi scolatele e, quando sono fredde abbastanza da poterle toccare, tagliatele a fette rotonde spesse 1/2 cm.

Mettete i funghi secchi in una ciotola resistente al calore e copriteli con acqua bollente. Lasciateli in ammollo per 15 minuti ad ammorbidirsi, poi scolateli (conservate 2 cucchiai di liquido), tritateli grossolanamente e lasciate da parte.

Scaldare il forno a 200°C.

Mettete 1 cucchiaio di olio in una padella grande e unite la cipolla, cuocetela per 3-5 minuti finché è morbida, poi aggiungete gli champignon, l'olio rimasto e salate e pepate bene. Cuocete, mescolando, per 3-5 minuti, finché i funghi iniziano ad ammorbidirsi, poi unite il vino e il liquido dei funghi e cuocete per 1 minuto. Aggiungete i funghi secchi, l'eglefino e il prezzemolo e cuocete per 2-3 minuti.

Mescolate la panna e il latte in una ciotola piccola o in una brocca, salate e pepate e lasciate da parte.

Per assemblare, disponete metà delle patate sul fondo della pirofila (conservate quelle più belle per lo strato superiore), condite con un po' di sale e distribuite il composto di pesce in uno strato uniforme sulle patate. Sistemate sopra le patate rimaste in modo ordinato, spolverate con un po' di sale e versatevi sopra il mix di panna. Spennellate con il burro e cuocete in forno per circa 1-1 1/2 ore finché è dorato in superficie. Servite subito.





torta crumble con ribes neri, lamponi e nocciole

È ottima anche con confettura di susine selvatiche. In ogni caso, servitela con yogurt al naturale freddo.

150 g di burro morbido
175 g di zucchero semolato
2 uova grandi
125 g di farina con lievito
50 g di polenta
1 cucchiaino di lievito per dolci
la scorza grattugiata finemente di 1 limone piccolo non trattato
50 g di yogurt al naturale
175 g di confettura di ribes neri
175 g di lamponi

Crumble

100 g di nocciole intere spellate
75 g di brown sugar morbido chiaro
75 g di burro freddo a cubetti
100 g di farina con lievito

una teglia a cerniera di 23 cm e alta 6 cm imburata appena e la base rivestita con carta forno

Per 12 persone

Scaldate il forno a 180°C.

Per il crumble, tritate le nocciole a mano o a scatti in un tritatutto (devono essere grossolane). Lavorate lo zucchero, il burro e la farina nel tritatutto finché sono amalgamati, poi unite 2 cucchiaini da dessert d'acqua fredda e frullate brevemente finché il composto somiglia al pangrattato, poi unite le nocciole. In alternativa, potete lavorare il burro e la farina con le mani in una ciotola, poi unite lo zucchero, l'acqua e le nocciole. Lasciate da parte.

Mettete il burro, lo zucchero, le uova, la farina, la polenta, il lievito, la scorza di limone e lo yogurt in una planetaria e lavorate bene.

Versate il composto nella teglia e livellatelo bene. Mettete la confettura in una ciotola e mescolate con un cucchiaino per ammorbidirla, poi mettetela sull'impasto. Con un coltello con punta tonda spalmate delicatamente la confettura facendo dei piccoli vortici sulla superficie. Distribuite sopra un terzo del crumble, poi mettetelo qua e là i lamponi e terminate con il crumble rimasto.

Mettete la teglia su una placca e cuocete in forno per 1 ora e 5 minuti-1 ora e 10 minuti, finché è appena soda al centro. Lasciate raffreddare nella teglia prima di sformarla, rimuovendo la base di carta e trasferendola su un piatto o su un tagliere.

plumcake al vin brulé e tisana al mirtillo rosso

una bustina con spezie per vin brulé
200 ml di vino rosso leggero e fruttato
1 cucchiaio di miele chiaro
75 g di fichi secchi pronti da mangiare
50 g di zenzero candito zuccherato
75 g di mandorle spellate intere
50 g di mirtilli rossi disidratati e 50 g di amarene disidratate (oppure 100 g di uvetta bionda)
100 g di brown sugar morbido chiaro
2 uova grandi sbattute appena
la scorza di 2 arance grattugiata
100 g di mirtilli rossi freschi
225 g di farina con lievito
1 cucchiaino di cannella macinata
1/2 cucchiaino di pimento macinato

Copertura

75 g di mirtilli rossi disidratati (o amarene disidratate o uvetta bionda)
2 cucchiaini di succo d'arancia appena spremuto
4 cucchiaini di gelatina di ribes rossi

una teglia per pane in cassetta di 19 x 9 cm e alta 7 cm imburata appena e la base rivestita con carta forno

Per 12 persone

Iniziate con il vin brulé. Mettete la bustina di spezie in una pentola media con il vino rosso e il miele e portate piano a bollore leggero, mescolando ogni tanto. Lasciate cuocere a fuoco molto basso per 5 minuti, poi togliete dal fuoco e lasciate da parte.

Tritate grossolanamente i fichi, lo zenzero e le mandorle e mescolateli in una ciotola con i mirtilli e le amarene disidratate e lo zucchero. Eliminate la bustina di spezie dal vino e versatelo ancora tiepido sulla frutta; lasciate in ammollo per 30 minuti.

Scaldate il forno a 160°C.

Unite le uova sbattute, la scorza d'arancia e i mirtilli rossi freschi alla frutta in ammollo, poi setacciate la farina, la cannella e il pimento e amalgamate bene il tutto.

Mettete il composto nella teglia e cuocete in forno per 55 minuti: a questo punto il plumcake sarà lievitato e si sarà staccato appena dai bordi. Lasciate raffreddare nella teglia, poi passate un coltello lungo i bordi, sformate la torta ed eliminate la carta forno.

Per la copertura, scaldate piano i mirtilli rossi, il succo d'arancia e la gelatina di ribes a fuoco basso in un pentolino, mescolando finché la gelatina è sciolta.

Spennellate il plumcake con questo composto zuccherino poi mettetelo con cucchiaini di mirtilli rossi al centro lungo la torta. Fate raffreddare prima di servire.





Quando fuori si gela, è naturale aver voglia di cibo confortevole e nutriente. Questa raccolta di oltre 150 ricette deliziose terrà lontano il freddo dell'inverno e vi aiuterà a scaldarvi e a mangiare bene per tutta la stagione. Dai ricchi stufati alle corpose pie, dagli snack per giorni nevosi alle bevande calde da gustare vicino al camino, qui troverete tutte le ricette che desiderate.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 401 2



9 788867 534012