

Alfredo Passalacqua

SULLA TAVOLA DI
NATALE

le ricette della tradizione italiana
e della cucina regionale

ZONA



Indice generale

Il Natale italiano, all'insegna della grande cucina familiare	7
--	---

Primi piatti

Cappelletti in Brodo (Emilia Romagna)	13
Lasagne alla Bolognese (Emilia Romagna)	16
Minestra Maritata (Campania)	19
Pasta 'Ncasciata (Sicilia)	22
Agnolotti del Plin (Piemonte)	25
Zuppa Imperiale (Emilia Romagna)	27
Risotto al Tartufo (centro-nord Italia)	30
Fregnacce al Sugo di Anatra (Umbria)	32
Cavatelli al Sugo di Maiale (sud Italia)	35
Strascinati al Ragù di Agnello (Basilicata)	38
Ravioli di Ricotta al Sugo (Sicilia)	41
Timballo di Sant'Oronzo (Puglia)	45
Zuppa alla Valpellinentze (Valle d'Aosta)	48
Canederli (Trentino Alto Adige)	50

Secondi piatti

Arrostato di Vitello (tutta Italia)	55
Cappone Ripieno (Lombardia, Toscana)	58
Agnello al Forno (tutta Italia)	61
Bollito Misto alla Piemontese (Piemonte)	63
Coniglio in Porchetta (Marche)	67
Arrostato Morto (Toscana)	70
Anatra all'Arancia (Veneto)	74

Pecora alla 'Nduja (Calabria)	76
Falsomagro (Sicilia)	80
Agnello Cacio e Ova (Abruzzo)	82
Arista al Forno (Toscana)	86
Carbonada (Valle d'Aosta)	89
Goulash Friulano (Friuli Venezia Giulia)	92
Braciole alla Barese (Puglia)	95

Dolci

Panettone Milanese (Lombardia)	101
Struffoli (Campania)	104
Cassata Siciliana (Sicilia)	106
Potizza (Friuli Venezia Giulia)	110
Tronchetto di Natale (tutta Italia)	113
Pezzelle (Molise)	115
Pandoro di Verona (Veneto)	119
Pandolce Genovese (Liguria)	123
Torrone d'Alba (Piemonte)	126
Cavallucci di Siena (Toscana)	129
Buccellati Siciliani (Sicilia)	132
Biscotti di Pan di Zenzero (tutta Italia)	135
Parrozzo (Abruzzo)	138
Seadas (Sardegna)	141

Il Natale italiano, all'insegna della grande cucina familiare

Natale è tempo di famiglia, di calore e di buon cibo. È il momento in cui le case si riempiono di profumi inebrianti e le tavole si imbandiscono con piatti che raccontano storie e tradizioni. Con questo libro voglio invitarvi a condividere con me la magia di queste feste, guidandovi nella preparazione di un sontuoso pranzo di Natale: qui troverete ricette pensate per soddisfare i palati più esigenti e creare un'atmosfera festosa e accogliente.

Il Natale è la mia festa preferita e la cucina è la mia più grande passione. In questo libro ho raccolto le mie ricette natalizie del cuore, quelle che mi trasmettono più calore e che mi fanno sentire a casa. Molte sono ricette che ho imparato in famiglia, altre sono ricette che ho sperimentato e ho reso mie nel corso del tempo. Spero che possano diventare anche le vostre.

Il pranzo di Natale è un'opera d'arte culinaria che richiede cura, passione e un pizzico di creatività. Preparare un pranzo di Natale, però, non deve essere stressante: per questo ho inserito qui informazioni chiare e semplici, per indicarvi passo passo il modo migliore di realizzare ogni piatto, ottimizzare i tempi e presentarlo in modo elegante.

Credo che ogni pranzo di Natale rappresenti una pietra miliare nella memoria di una famiglia, che sedimenti ricordi che ci accompagneranno per sempre, perché il Natale è la festa dell'amore di chi ci è più caro. Rendiamo dunque memorabile anche questo Natale con un pranzo che esalti l'antica sapienza della nostra tradizione familiare, magari arricchito con una ghiotta novità che viene da una regione diversa dalla nostra. Penso che qui troverete tutto quel che vi serve per allestire una bellissima e ghiotta tavola di Natale.

Auguri!
Alfredo Passalacqua





Primi piatti





Cappelletti in Brodo

I cappelletti sono una pasta ripiena, simile ai tortellini, che viene solitamente servita in brodo caldo di carne. Sono particolarmente popolari in Emilia Romagna, ma vengono considerati il primo piatto per eccellenza del pranzo natalizio anche in molte altre parti d'Italia.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 200 g di carne di maiale macinata
- 200 g di carne di vitello macinata
- 100 g di prosciutto crudo tritato
- 100 g di mortadella tritata
- 1 uovo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

- noce moscata
- sale e pepe

Per il brodo:

- 1 kg di carne di manzo (muscolo, ossa, ecc.)
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 pomodoro
- 1 foglia di alloro
- sale

Preparazione

1. Metti la carne di manzo in una pentola capiente e copri con abbondante acqua fredda. Porta a ebollizione e schiuma le impurità che si formano in superficie. Aggiungi la cipolla, le carote, il sedano, il pomodoro, la foglia di alloro e un pizzico di sale. Riduci la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per almeno 2-3 ore, poi filtra il brodo con un colino e tienilo da parte.
2. In una padella, rosola la carne di maiale e di vitello a fuoco medio con un filo d'olio, sgranandola bene, fino a quando è ben cotta. Lascia raffreddare. Poi in una ciotola mescola le carni cotte con il prosciutto, la mortadella, l'uovo, il Parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Amalgama bene il tutto

fino a ottenere un composto omogeneo, e lascialo riposare coperto.

3. Su una spianatoia forma una fontana con la farina e rompi le uova al centro. Aggiungi un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala riposare per almeno 30 minuti.
4. Stendi la pasta in una sfoglia sottile con un matterello o una macchina per la pasta. Ritaglia dei quadrati di circa 4-5 cm di lato. Metti una piccola quantità di ripieno al centro di ogni quadrato. Ripiega il quadrato a triangolo, premendo bene i bordi per sigillarli, poi unisci le due estremità del triangolo intorno al dito e premi, per formare il classico cappelletto.
5. Porta il brodo a ebollizione. Aggiungi i cappelletti e cuoci per circa 5-7 minuti, o fino a quando vengono a galla e sono cotti al dente. Servi i cappelletti ben caldi, immersi nel brodo bollente.



Lasagne alla Bolognese

Le lasagne sono un sontuoso primo piatto della cucina italiana, composto da strati di pasta alternati con ragù di carne, besciamella e Parmigiano. Nato a Bologna, questo cibo ricco e sostanzioso è preparato in tutta Italia per le grandi occasioni, incluso il pranzo di Natale.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova

Per il ragù alla bolognese:

- 300 g di carne macinata di manzo
- 200 g di carne macinata di maiale
- 100 g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso

- 500 ml di brodo di carne
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- 1 bicchiere di latte

Per la besciamella:

- 100 g di burro
- 100 g di farina 00
- 1 litro di latte
- noce moscata
- sale

Per assemblare:

- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro per la teglia

Preparazione

1. Su una spianatoia, forma una fontana con la farina e rompi le uova al centro. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala riposare per almeno 30 minuti. Stendi la pasta in una sfoglia sottile e tagliala in rettangoli di circa 15x20 cm. Cuoci i rettangoli di pasta in acqua bollente salata per 1-2 minuti, scolali e raffreddali in acqua fredda. Stendili su un canovaccio pulito ad asciugare.
2. In una casseruola grande, scalda l'olio extravergine d'oliva e aggiungi la pancetta tritata finemente.

Rosola a fuoco medio. Aggiungi la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente e soffriggi fino a quando sono morbidi. Aggiungi la carne di manzo e di maiale macinata, rosola bene fino a quando è completamente dorata, poi sfuma con il vino rosso e lascia evaporare. Aggiungi la passata di pomodoro e un po' di brodo. Lascia cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore, aggiungendo brodo quando necessario. A fine cottura, aggiungi il latte e aggiusta di sale e pepe.

3. In un'altra casseruola, sciogli il burro a fuoco medio. Aggiungi la farina e mescola bene per formare un roux. Aggiungi il latte a filo, continuando a mescolare per evitare grumi. Cuoci fino a quando la besciamella si addensa. Aggiungi sale e noce moscata a piacere.
4. Pre-riscalda il forno a 180°C. Imburra una teglia rettangolare da forno e stendi uno strato di pasta sul fondo della teglia. Copri con uno strato di ragù, uno strato di besciamella e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Ripeti gli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di besciamella e una generosa spolverata di Parmigiano. Inforna a metà altezza per circa 30-40 minuti, fino a quando la superficie è dorata e croccante. Lascia riposare le lasagne per qualche minuto prima di tagliarle e servirle.



Minestra Maritata

La minestra maritata è un piatto tradizionale della Campania, ricco e saporito, uno dei grandi classici delle festività natalizie. Il nome "maritata" si riferisce al matrimonio tra carne e verdure che caratterizza questa zuppa. A volte viene servita come unico primo piatto, altre volte dopo l'antipasto, come piatto di entrata, seguito quindi da un primo di pasta ripiena o al forno.

Ingredienti

Per il brodo:

- 500 g di carne di manzo (pancia o biancostato)
- 500 g di carne di maiale (spalla o costine)
- 1 gallina (o pollo)
- 1 osso di prosciutto
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 2 foglie di alloro
- sale grosso

Per la minestra:

- 500 g di scarola
- 500 g di cicoria
- 500 g di borragine
- 500 g di bietole
- 200 g di torzelle (tipo di cavolo nero campano)
- 200 g di puntarelle
- 200 g di broccoli di rapa (friarielli)
- 100 g di pecorino grattugiato
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- pepe nero

Preparazione

1. In una grande pentola, metti la carne di manzo e di maiale, la gallina (o il pollo) e l'osso di prosciutto. Aggiungi le verdure e le foglie di alloro. Copri il tutto con abbondante acqua fredda e porta a ebollizione. Schiuma le impurità che si formano in superficie. Riduci il fuoco e lascia cuocere a fuoco lento per almeno 3-4 ore, aggiustando di sale verso la fine. Filtra il brodo e metti da parte la carne.
2. Lava e pulisci tutte le verdure. Sbollentale separatamente in acqua salata fino a quando sono tenere ma ancora verdi. Scolale bene.
3. Porta il brodo filtrato a ebollizione. Aggiungi le verdure sbollentate e lascia cuocere per circa 15-20 minuti, in modo che si insaporiscano. Nel

frattempo, taglia la carne cotta a pezzi e aggiungila alla minestra. Aggiusta di sale e pepe.

4. Servi la minestra calda, spolverata con pecorino e Parmigiano Reggiano grattugiato. Accompagna la minestra maritata con del buon pane casereccio.



Pasta 'Ncasciata

La pasta 'ncasciata è una specialità tradizionale della cucina siciliana, particolarmente ricca e saporita, che si prepara nelle feste. Ha contribuito alla sua notorietà oltre i confini regionali lo scrittore Andrea Camilleri, che ne ha fatto il piatto preferito del suo più celebre personaggio, il Commissario Montalbano. Alcuni ingredienti di questa ricetta possono variare secondo il territorio o la consuetudine familiare.

Ingredienti

Per il ragù:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 1 carota, tritata finemente
- 1 gambo di sedano, tritato finemente
- 500 g di carne macinata (manzo o un mix di manzo e maiale)
- 125 ml di vino rosso secco
- 1 lattina (800 g) di pomodori pelati o passata di pomodoro

- sale e pepe
- 1 cucchiaino di zucchero (opzionale)
- basilico fresco

Per la pasta:

- 400 g di pasta tipo rigatoni, penne, sedani o altra pasta corta
- sale per la cottura

Per l'assemblaggio:

- 200 g di caciocavallo grattugiato (o provolone o mozzarella)
- 100 g di pecorino romano grattugiato
- 3 uova sode affettate
- 1 melanzana affettata e frita (opzionale)
- 50 g di pangrattato
- burro per ungere la teglia

Preparazione

1. Scalda l'olio d'oliva in una grande pentola a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata, l'aglio, la carota e il sedano. Soffriggi finché le verdure non sono morbide e la cipolla è lucida. Aggiungi la carne macinata e cuoci finché non è ben rosolata, mescolando di continuo per sbriciolarla con un cucchiaio di legno.
2. Versa il vino rosso e fai sfumare finché non è quasi completamente evaporato. A questo punto unisci i

pomodori pelati o la passata di pomodoro, aggiusta di sale e pepe, aggiungi lo zucchero (se usato) e il basilico spezzettato con le mani. Fai sobbollire il ragù a fuoco molto basso per circa 30-40 minuti, o finché è denso, mescolando di tanto in tanto.

3. Porta a ebollizione una grande pentola di acqua salata, aggiungi la pasta, cuocila al dente e tienila da parte.
4. Preriscalda il forno a 190°C. Imburra ben bene una grande teglia da forno. Distribuisci uno strato sottile di ragù sul fondo, aggiungi uno strato di pasta, quindi un altro strato di ragù. Cospargi abbondantemente con caciocavallo e pecorino grattugiati, alcune fette di uova sode e le melanzane fritte (se utilizzate). Ripeti gli strati fino a esaurire tutti gli ingredienti, terminando con uno strato di ragù e formaggio grattugiato. Cospargi la superficie con una bella spolverata di pangrattato.
5. Copri la teglia con un foglio di alluminio e cuoci per circa 30 minuti, poi rimuovi il foglio e cuoci per altri 10-15 minuti, o finché la superficie non è dorata e croccante. Lascia riposare la pasta 'ncasciata per circa 10 minuti prima di servirla. Questo aiuterà a compattare il piatto e renderlo più facile da tagliare e servire.



Agnolotti del Plin

In Piemonte il primo piatto tradizionale del Natale sono solitamente gli agnolotti del plin, una pasta ripiena tipica della regione che può essere servita in vari modi: al burro e salvia, con sugo di arrosto o in brodo. Il termine "plin" in piemontese significa "pizzicotto", e si riferisce al gesto di pizzicare la pasta per sigillarla.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 300 g di arrosto di vitello
- 200 g di arrosto di maiale
- 100 g di spinaci lessati e strizzati
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo
- sale e pepe
- noce moscata

Preparazione

1. Disponi la farina a fontana su una spianatoia, rompi le uova al centro e aggiungi un pizzico di sale. Lavora fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per almeno 30 minuti.
2. Trita molto finemente al coltello la carne di vitello e di maiale, oppure passale al tritacarne. Trita finemente anche gli spinaci lessati e ben strizzati. In una ciotola mescola la carne tritata, gli spinaci, il Parmigiano, l'uovo, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata, e amalgama bene.
3. Dividi la pasta in porzioni e stendila in sfoglie sottili con un matterello o una macchina per la pasta. Distribuisci piccoli mucchietti di ripieno sulla sfoglia a intervalli regolari, poi piega la pasta sul ripieno e premi con le dita tra un mucchietto e l'altro far uscire l'aria e sigillare bene. Taglia gli agnolotti con una rotella tagliapasta dentellata: devi ottenere dei piccoli rettangoli di 2-3 cm per lato (regolati quindi con la quantità di ripieno, perché se è troppo si romperanno in cottura).
4. Cuoci gli agnolotti in abbondante acqua salata bollente fino a quando vengono a galla, circa 3-4 minuti. Scolali e condisci a piacere con burro fuso e salvia, con del sugo di arrosto oppure servili in un buon brodo di carne.



Zuppa Imperiale

La "soppa inperiel" (con la enne), come è chiamata in dialetto, è una deliziosa zuppa della tradizione emiliana e romagnola composta da cubetti di semolino cotti in forno e serviti in brodo di pollo. La ricetta deriverebbe da una minestra austriaca chiamata "krinofel", a base di semola, brodo di gallina e noce moscata, giunta nei territori emiliani ai tempi del ducato di Maria Luigia, moglie di Napoleone I e duchessa di Parma, dopo il 1800, e per questo detta "imperiale".

Ingredienti

Per i cubetti di semolino:

- 200 g di semolino
- 4 uova
- 100 g di burro
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale
- noce moscata
- scorza di limone grattugiata (facoltativa)

Per il brodo:

- 1 gallina o pollo
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- sale

Preparazione

1. Metti la gallina (o il pollo) in una pentola grande con abbondante acqua fredda. Aggiungi la cipolla, le carote e il sedano e un po' di sale. Porta a ebollizione e fai sobbollire per circa 2 ore, schiumando di tanto in tanto per eliminare le impurità, poi filtra il brodo e tienilo in caldo.
2. In una ciotola, sbatti le uova e aggiungi il burro ammorbidito, il Parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, una grattugiata di noce moscata e, se vuoi, la scorza di limone. Aggiungi gradualmente il semolino, mescolando bene fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Versa l'impasto in una teglia rettangolare rivestita di carta forno, livellando con una spatola. Lo spessore dell'impasto deve essere di circa 1 cm. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti, o finché l'impasto non sarà dorato e sodo. Lascia raffreddare leggermente, quindi taglia a cubetti di circa 1 cm di lato.

4. Porta il brodo a ebollizione, aggiungi i cubetti di semolino e cuoci per qualche minuto, finché non saranno ben caldi. Servi la zuppa bollente, volendo con una ricca spolverata di Parmigiano, o anche con del pepe nero.



Risotto al Tartufo

Una ghiotta alternativa ai primi di pasta è sicuramente un risotto al tartufo, un piatto tipico della cucina italiana particolarmente apprezzato nelle regioni del nord e del centro Italia, come il Piemonte, la Lombardia, l'Umbria e le Marche, dove i tartufi sono una risorsa naturale preziosa. Questo risotto combina la cremosità del riso con l'aroma unico e penetrante del tartufo, amato per il suo sapore inconfondibile.

Ingredienti

- 320 g di riso Carnaroli o Arborio
- 1 tartufo nero (circa 20-30 g) o bianco (a piacere)
- 1 litro di brodo vegetale (o di carne, se preferisci)
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di burro freddo di frigo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

1. Se non lo hai già pronto, prepara un brodo vegetale con sedano, carota, cipolla e pomodoro, oppure un brodo di carne, che conferirà al risotto un sapore ancora più ricco.
2. Trita finemente lo scalogno. In una casseruola ampia, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi lo scalogno. Lascialo appassire a fuoco basso fino a che diventa trasparente. Aggiungi il riso nella casseruola e tostalo per 2-3 minuti, mescolando. Sfuma con il vino bianco.
3. Cuoci il risotto aggiungendo un mestolo di brodo caldo per volta e continuando a mescolare. Aggiungi altro brodo solo quando il precedente si sarà assorbito. Ci vorranno circa 18-20 minuti.
4. Quando il riso è al dente e ha raggiunto una consistenza cremosa, toglila la casseruola dal fuoco. Aggiungi il burro freddo, il Parmigiano Reggiano, una grattugiata di tartufo nero e mescola energicamente per mantecare il risotto.
5. Se usi il tartufo bianco, non usarlo in mantecatura: è preferibile grattugiarlo direttamente sui piatti al momento di servire. Anche il tartufo nero va servito a lamelle sul risotto. Pepe nero e Parmigiano grattugiato a piacere.



Fregnacce al Sugo di Anatra

Le fregnacce al sugo di anatra sono un piatto tipico umbro, perfetto per un pranzo natalizio ricco di sapore. Le fregnacce sono una pasta fresca simile alle pappardelle, mentre il sugo d'anatra è corposo e saporito.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 g di farina di semola di grano duro
- 4 uova
- un pizzico di sale

Per il sugo di anatra:

- 1 anatra intera (circa 1 kg)
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino rosso
- 500 g di passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva

- sale e pepe
- rosmarino, salvia e alloro (1 rametto ciascuno)
- 1 peperoncino (facoltativo)

Preparazione

1. Disponi la farina a fontana su una spianatoia e rompi le uova al centro. Aggiungi un pizzico di sale e inizia a impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Lascia riposare l'impasto coperto con un panno per circa 30 minuti.
2. Stendi l'impasto con il mattarello o con una macchina per la pasta, ottenendo una sfoglia spessa circa 1-2 mm. Taglia la pasta in strisce larghe circa 2-3 cm. Lascia asciugare la pasta per qualche minuto.
3. Pulisci l'anatra eliminando le interiora e tagliala in pezzi (ali, cosce, petto, ecc.).
4. In una casseruola capiente, riscalda 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fai rosolare l'aglio schiacciato, la cipolla, il sedano e le carote tritati finemente. Aggiungi i pezzi d'anatra e rosolali su tutti i lati fino a doratura. Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare. Aggiungi le erbe aromatiche (rosmarino, salvia e alloro), il peperoncino (se lo usi), sale e pepe. Unisci la passata di pomodoro e abbassa il fuoco al minimo.

5. Lascia cuocere per circa 1,5-2 ore, mescolando di tanto in tanto. Se il sugo si asciuga troppo, aggiungi un po' di acqua calda o brodo. Quando l'anatra è ben cotta, rimuovi i pezzi di carne dal sugo, spolpali e rimetti la carne nel sugo, eliminando ossa e pelle. Se vuoi puoi sminuzzare la carne alla mezzaluna prima di rimetterla nel sugo.

6. Porta a ebollizione una pentola di acqua salata. Cuoci le fregnacce per 2-3 minuti, finché non salgono a galla. Scola la pasta e condiscila con il sugo d'anatra. Servi le fregnacce al sugo d'anatra ben calde, accompagnate da una spolverata di pecorino o Parmigiano grattugiato.



Cavatelli al Sugo di Maiale

I cavatelli al sugo di maiale sono un piatto tipico della tradizione culinaria del Sud Italia, in particolare di Puglia, Basilicata, Molise e Campania. Sono un tipo di pasta fresca fatta a mano, con una forma caratteristica simile a piccole conchiglie allungate, che si ottiene "cavando" (schiacciando e tirando) la pasta con le dita.

Ingredienti

Per i cavatelli:

- 400 g di semola di grano duro
- 200 ml di acqua tiepida
- un pizzico di sale

Per il sugo di maiale:

- 500 g di spalla o costine di maiale
- 200 g di salsiccia di maiale (dolce o piccante, a piacere)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio

- 1 bicchiere di vino rosso
- 700 g di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro (facoltativo)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- peperoncino (facoltativo)
- foglie di basilico fresco

Preparazione

1. Su una spianatoia, fai una fontana con la semola e aggiungi un pizzico di sale. Versa gradualmente l'acqua al centro della fontana e inizia a impastare con le mani, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgi l'impasto in pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti.
2. Dopo il riposo, prendi piccoli pezzi di impasto e forma dei cordoncini spessi circa 1 cm. Taglia ogni cordoncino in piccoli pezzi di circa 2 cm. Per dare la forma ai cavatelli, premi ogni pezzetto di pasta con la punta delle dita, facendolo scivolare leggermente all'indietro. Dovrai ottenere una forma cava, simile a una piccola conchiglia. Lascia i cavatelli ad asciugare leggermente su un piano infarinato mentre prepari il sugo.
3. In una casseruola capiente, scalda 3-4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e rosola l'aglio intero (che rimuoverai più tardi), la cipolla, il sedano e la carota

tritati finemente. Aggiungi la carne di maiale (spalla o costine) e la salsiccia tagliata a pezzi. Rosola la carne a fuoco vivo fino a doratura su tutti i lati.

4. Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare completamente l'alcol. Aggiungi la passata di pomodoro e, se vuoi un sapore più intenso, anche il concentrato di pomodoro. Abbassa la fiamma e lascia cuocere a fuoco lento per circa 1,5-2 ore, finché la carne non sarà tenera e il sugo si sarà addensato.
5. Aggiusta di sale, pepe e peperoncino (se lo usi). Durante la cottura, se il sugo si asciuga troppo, aggiungi un po' d'acqua o brodo. A cottura ultimata, rimuovi la carne dal sugo, tagliarla a pezzi più piccoli che puoi, o sminuzzala alla mezzaluna, e rimettila nel sugo.
6. Porta a ebollizione una pentola di acqua salata. Cuoci i cavatelli per circa 3-4 minuti, o finché non salgono a galla. Scolali e condiscili con il sugo di maiale.
7. Impiatta i cavatelli ben caldi e guarnisci se vuoi con foglie di basilico fresco. Puoi accompagnare con una spolverata di formaggio pecorino o Parmigiano grattugiato, se gradito.



Strascinati al Ragù di Agnello

Gli strascinati al ragù di agnello sono un piatto tipico della Basilicata, caratterizzato da pasta fresca e un saporito ragù di carne d'agnello, ideale per un pranzo speciale come quello natalizio.

Ingredienti

Per gli strascinati:

- 400 g di semola di grano duro
- 200 ml di acqua tiepida
- un pizzico di sale

Per il ragù di agnello:

- 600 g di polpa di agnello (spalla o cosciotto)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino rosso
- 700 g di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro (facoltativo)

- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- peperoncino (facoltativo)

Preparazione

1. Su una spianatoia, forma una fontana con la semola di grano duro e aggiungi un pizzico di sale. Versa gradualmente l'acqua al centro e inizia a impastare con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Copri l'impasto con un panno o avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti. Dopo il riposo, taglia l'impasto in piccoli pezzi e forma dei cilindri spessi circa 1 cm.
2. Taglia i cilindri in pezzi lunghi 3-4 cm e, utilizzando due o tre dita, trascina ciascun pezzo di pasta sulla spianatoia in modo da ottenere una forma concava (da cui il nome "strascinati"). Lascia asciugare leggermente la pasta.
3. Taglia la polpa di agnello in piccoli pezzi. In una casseruola capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva e rosola l'aglio intero (che toglierai più tardi) insieme alla cipolla, alla carota e al sedano tritati finemente.
4. Aggiungi la carne di agnello e il rametto di rosmarino. Rosola la carne su tutti i lati fino a

doratura. Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare l'alcol.

5. Aggiungi la passata di pomodoro e il concentrato (se lo usi), mescolando bene. Aggiusta di sale e pepe e, se desideri, aggiungi del peperoncino per un tocco di piccante. Abbassa la fiamma e lascia cuocere il ragù a fuoco lento per circa 1,5-2 ore, mescolando di tanto in tanto. Se il sugo si asciuga troppo, aggiungi un po' d'acqua o brodo caldo. Il ragù sarà pronto quando la carne sarà tenera e il sugo ben addensato.
6. Porta a ebollizione una pentola di acqua salata. Cuoci gli strascinati per 3-4 minuti, finché non salgono a galla. La pasta fresca cuoce rapidamente, quindi fai attenzione a non cuocerla troppo. Scola la pasta e condiscila con il ragù di agnello.
7. Servi gli strascinati al ragù di agnello ben caldi. Per completare il piatto, puoi aggiungere una spolverata di pecorino o Parmigiano grattugiato e qualche foglia di rosmarino fresco per decorare.
8. Il ragù di agnello è più buono il giorno dopo: puoi prepararlo in anticipo, per lasciar amalgamare meglio i sapori.



Ravioli di Ricotta al Sugo

I ravioli di ricotta al sugo sono un piatto tradizionale della Sicilia, perfetto per il pranzo di Natale. Questi ravioli hanno un ripieno semplice e delicato di ricotta e vengono conditi con un sugo di pomodoro fresco e saporito.

Ingredienti

Per la pasta:

- 300 g di farina 00
- 3 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta di pecora (o vaccina, se preferisci)
- 50 g di Parmigiano o pecorino grattugiato
- 1 uovo
- scorza grattugiata di 1 limone (facoltativo)
- noce moscata
- sale e pepe

Per il sugo:

- 700 g di passata di pomodoro o pomodori pelati schiacciati
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- basilico fresco
- sale e pepe

Preparazione

1. Disponi la farina a fontana su una spianatoia e rompi le uova al centro.
2. Aggiungi un pizzico di sale e inizia a impastare con le mani, partendo dal centro e incorporando gradualmente la farina. Continua a impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgi l'impasto nella pellicola trasparente e lascialo riposare per almeno 30 minuti.
3. In una ciotola, setaccia la ricotta per renderla più liscia e cremosa.
4. Aggiungi l'uovo, il Parmigiano o pecorino grattugiato, la scorza di limone (facoltativa), un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescola bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Assaggia e aggiusta di sale o spezie, se necessario. Copri e lascia riposare in frigorifero.

5. In una casseruola, scaldi 3-4 cucchiai di olio extravergine d'oliva e fai rosolare gli spicchi d'aglio interi (che toglierai successivamente) e la cipolla tritata finemente. Aggiungi la passata di pomodoro e alcune foglie di basilico. Aggiusta di sale e pepe.
6. Lascia cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il sugo non si sarà addensato e insaporito. Se preferisci un sugo più dolce, puoi aggiungere un pizzico di zucchero.
7. Dopo il riposo, stendi la pasta con un mattarello o con la macchina per la pasta, fino a ottenere una sfoglia sottile (circa 1-2 mm). Con l'aiuto di un cucchiaino, distribuisce delle piccole porzioni di ripieno di ricotta su metà della sfoglia, distanziandole di qualche centimetro l'una dall'altra. Copri con l'altra metà della sfoglia e pressa delicatamente intorno al ripieno per sigillare i ravioli, eliminando l'aria all'interno.
8. Con una rotella tagliapasta o uno stampino, ritaglia i ravioli della forma desiderata (quadrati o tondi). Disponi i ravioli su un vassoio leggermente infarinato e lasciali riposare per alcuni minuti.
9. Porta a ebollizione una pentola di acqua salata. Cuoci i ravioli in acqua bollente per circa 3-4 minuti, finché non salgono a galla. Scola i ravioli con delicatezza, con un ragno o una schiumarola, per fare in modo che siano ben asciutti.

10. Versa i ravioli appena scolati direttamente nella casseruola con il sugo e mescola delicatamente per farli insaporire. Servi i ravioli di ricotta al sugo caldi, decorati con qualche foglia di basilico fresco e, se gradito, una spolverata di formaggio grattugiato (pecorino o Parmigiano).



Timballo di Sant'Oronzo

Il timballo di Sant'Oronzo è un piatto tipico della cucina pugliese, che si prepara tradizionalmente per la festa di Sant'Oronzo (26 agosto) a Lecce e dintorni: una pasta al forno ricca di sapori e ingredienti tipici della cucina locale che celebra i sapori della tradizione pugliese, perfetta a Natale e in tutte le altre grandi occasioni. Si consiglia di avanzarne un pochino per il giorno dopo, quando il timballo sarà, se possibile, ancora più buono.

Ingredienti

- 500 g di pasta corta (orecchiette, rigatoni, ziti, orecchiette, mezze maniche...)
- 300 g di carne macinata mista (manzo e maiale)
- 300 g di salsiccia fresca sbriciolata
- 1 cipolla piccola, tritata
- 500 ml di passata di pomodoro
- 100 ml di vino rosso
- 200 g di piselli (freschi o surgelati)
- 2 uova sode a fette
- 200 g di mozzarella o provola, tagliata a cubetti

- Parmigiano Reggiano grattugiato,
- Pane grattugiato
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe
- Basilico fresco, qualche foglia

Preparazione

1. In una padella capiente, versa un filo d'olio e fai rosolare la cipolla tritata. Aggiungi la carne macinata e la salsiccia sbriciolata. Rosola per qualche minuto finché la carne non è ben dorata. Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare. Una volta che il vino è evaporato, versa la passata di pomodoro, aggiusta di sale e pepe e lascia cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti. A metà cottura, aggiungi i piselli.
2. Quando il ragù è cotto, porta a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci la pasta. Scolala al dente, poiché terminerà la cottura in forno, e condiscila con parte del ragù. Riscalda il forno a 180°.
3. In una teglia da forno leggermente unta versa un primo strato di pasta condita con il ragù. Aggiungi uno strato di mozzarella (o provola), fettine di uova sode e una spolverata di Parmigiano grattugiato. Continua con un altro strato di pasta e ripeti l'operazione fino a esaurire tutti gli ingredienti.

Termina con uno strato di ragù, abbondante Parmigiano e un po' di pane grattugiato per creare una crosticina croccante.

4. Inforna a 180°C per circa 30-40 minuti, o finché la superficie del timballo non risulta dorata e croccante. Una volta cotto, lascialo riposare per qualche minuto prima di servirlo. Decora con qualche foglia di basilico fresco.
5. Puoi personalizzare la ricetta aggiungendo altri ingredienti, come fette di melanzane o zucchine fritte, o puoi sostituire la mozzarella con caciocavallo o scamorza, per un sapore più deciso. Come ogni ricetta familiare, anche il timballo di Sant'Oronzo si presta alle molteplici variazioni di casa.



Zuppa alla Valpellinente

La Valpellinente è una zuppa della Valle d'Aosta, ricca e saporita, preparata con cavolo verza, pane nero e il formaggio più tipico della regione, la fontina. Come altre zuppe, si presta a essere servita come apertura del pranzo di Natale, seguita da un primo asciutto.

Ingredienti

- 1 cavolo verza (circa 500 g)
- 400 g di pane nero (raffermo, meglio se di segale)
- 300 g di fontina valdostana
- 1 l di brodo di carne (o brodo vegetale)
- 100 g di burro
- pepe nero
- noce moscata

Preparazione

1. Pulisci il cavolo verza eliminando le foglie esterne più dure e il torsolo centrale e lavalo bene. Taglia le foglie a striscioline e scottale in acqua bollente

salata per circa 5-10 minuti, finché non diventano morbide. Scolale bene e mettile da parte.

2. Taglia il pane nero a fette non troppo spesse (circa 1 cm). Se il pane è rafferma, va bene così, altrimenti puoi tostarlo leggermente in forno: in genere bastano una decina di minuti a 180°, girandole a metà del tempo e sorvegliandole perché non brucino.
3. Taglia la fontina a fette sottili o a dadini. La fontina deve essere di qualità e ben stagionata, per garantire il sapore caratteristico della zuppa.
4. Preriscalda il forno a 180°. In una teglia o una pirofila a bordi alti, disponi uno strato di fette di pane nero sul fondo. Sopra aggiungi uno strato di cavolo verza e un po' di fontina. Continua alternando strati di pane, verza e fontina fino a esaurimento degli ingredienti: termina con uno strato di pane e fontina.
5. Versa su tutto il brodo caldo, assicurandoti che venga ben assorbito dal pane. Il brodo deve coprire gli strati senza renderli troppo liquidi. Aggiungi qualche fiocco di burro in superficie e inforna per 30-40 minuti, fino a quando la zuppa avrà formato una crosticina dorata e la fontina sarà ben fusa.
6. Lascia riposare la zuppa prima di servire. Puoi spolverare con un po' di pepe nero e noce moscata.



Canederli

Questa è la ricetta tradizionale dei canederli (chiamati anche knödel) del Trentino, che si tramanda di generazione in generazione. I canederli sono facili da preparare e ideali per i pranzi festivi come quello di Natale. Questa è la versione classica, ma i canederli sono molto versatili e si prestano a varie interpretazioni regionali e familiari.

Ingredienti

- 250 g di pane raffermo (preferibilmente bianco)
- 150 g di speck (o pancetta affumicata)
- 2 uova
- 200 ml di latte intero
- 1 cipolla
- 50 g di burro
- prezzemolo fresco tritato
- farina (circa 2 cucchiaini, opzionale per regolare la consistenza)
- sale e pepe
- brodo di carne

Preparazione

1. Taglia il pane raffermo a cubetti di circa 1 cm di lato e mettili in una ciotola capiente.
2. Trita finemente la cipolla e taglia lo speck a dadini piccoli. Sciogli il burro in una padella e fai rosolare dolcemente la cipolla fino a farla diventare dorata. Aggiungi lo speck e fallo rosolare per qualche minuto.
3. Versa il soffritto di cipolla e speck nella ciotola con il pane e aggiungi il prezzemolo tritato.
4. Sbatti le uova con il latte e versa tutto sopra il pane. Mescola delicatamente. Aggiusta di sale e pepe e lascia riposare per almeno circa 15-20 minuti, in modo che il pane assorba bene il liquido. Dopo il tempo di riposo, se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungi un po' di farina, senza esagerare, per ottenere una consistenza più compatta. Amalgama bene.
5. Con le mani leggermente umide forma delle palline di circa 5-6 cm di diametro. Porta a ebollizione il brodo di carne in una pentola capiente, poi abbassa la fiamma e immergere delicatamente i canederli nel brodo. Lasciali cuocere per circa 15-20 minuti a fuoco basso, il brodo deve fremere, non bollire vigorosamente, per non farli disfare.

6. I canederli tradizionalmente vengono serviti in brodo, ma possono anche essere scolati e conditi con burro fuso e formaggio grattugiato, a seconda dei gusti.
7. Volendo puoi sostituire lo speck con del formaggio trentino (come il celebre puzzone di Moena) per ottenere canederli più ricchi e cremosi. Per un tocco di sapore in più, puoi aggiungere all'impasto una spolverata di noce moscata o un pizzico di erba cipollina.

Secondi piatti





Arrosto di Vitello

L'arrosto di vitello è un secondo tradizionale del pranzo di Natale italiano. La carne viene cucinata lentamente e spesso accompagnata da patate al forno, verdure e/o altri contorni. La sua preparazione varia leggermente da regione a regione, ma questo piatto è un grande classico della tavola natalizia.

Ingredienti

- 1,5 kg di noce di vitello (o altra parte tenera adatta per arrosti)
- 2 rametti di rosmarino
- 2-3 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla

Preparazione

1. Prepara un trito di aglio e rosmarino. Incidi la carne con un coltello affilato e inserisci nei tagli il trito di aglio e rosmarino, sale e pepe. Lega l'arrosto con dello spago da cucina per mantenerne la forma durante la cottura.
2. Monda, lava e taglia le carote, il sedano e la cipolla a pezzi grossolani. Questi aromi serviranno sia per insaporire la carne che per creare il fondo di cottura. Pre-riscalda il forno a 180° C.
3. In una casseruola capiente, che sia adatta anche per il forno, scalda un generoso filo d'olio extravergine d'oliva a fuoco medio-alto. Aggiungi l'arrosto e rosolalo bene su tutti i lati fino a che non è uniformemente dorato. Questo processo sigillerà i succhi all'interno della carne. Una volta che l'arrosto è ben rosolato, aggiungi le verdure tagliate nella casseruola e lasciale colorire.
4. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare, poi aggiungi il brodo di carne e porta a una leggera ebollizione. Copri la casseruola con un foglio di alluminio e trasferiscila nel forno caldo. Cuoci l'arrosto per circa 1 ora e mezza, bagnandolo di tanto in tanto con il liquido di cottura per mantenerlo umido. La carne sarà pronta quando avrà raggiunto una temperatura interna di circa 70°C.

5. Sgocciola l'arrosto e avvolgilo in un foglio di alluminio per mantenerlo caldo e umido. Frulla il fondo di cottura e le verdure con un frullatore a immersione per ottenere una salsa liscia. Se la salsa risultasse troppo liquida, puoi ridurla sul fuoco.
6. Rimuovi lo spago dalla carne, taglia l'arrosto a fette e servilo con la salsa ben calda.



Cappone Ripieno

Il cappone ripieno è un altro secondo piatto tradizionale delle feste natalizie italiane, ricco e gustoso. A Firenze e buona parte della Toscana è uno dei secondi di carne favoriti per il pranzo di Natale e altre festività.

Ingredienti

Per il cappone:

- 1 cappone intero (circa 3-4 kg)
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva

Per il ripieno:

- 300 g di carne macinata di maiale
- 200 g di salsiccia
- 100 g di pancetta
- 100 g di pane raffermo
- 100 ml di latte
- 1 uovo
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cipolla piccola tritata

- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale e pepe
- noce moscata
- 50 g di pinoli (opzionale)
- 50 g di uvetta ammollata (opzionale)

Preparazione

1. Metti il pane raffermo a bagno nel latte fino a che non diventa morbido. Strizzalo per rimuovere l'eccesso di latte e sbriciolalo. In una ciotola grande, mescola la carne macinata di maiale, la salsiccia sbriciolata, la pancetta tritata, il pane ammollato, l'uovo, il Parmigiano Reggiano, l'aglio, la cipolla e il prezzemolo. Aggiusta di sale, pepe e noce moscata. Se usi pinoli e uvetta, aggiungili ora. Mescola bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Se il cappono non è già pulito, rimuovi le interiora e le eventuali piume residue. Sciacqualo bene sotto acqua fredda e asciugalo con carta da cucina. Condisci l'interno del cappono con sale e pepe e riempi la cavità con il ripieno preparato, pressando e cercando di distribuirlo uniformemente. Chiudi l'apertura del cappono con degli stuzzicadenti o cucendo con spago da cucina. Lega le zampe con spago da cucina per mantenerlo in forma durante la cottura.

3. Preriscalda il forno a 180°C. Metti il cappone in una teglia da forno e spennellalo con olio d'oliva. Condisci l'esterno con sale e pepe. Inforna e cuoci per circa 2 ore e mezza-3 ore, bagnandolo di tanto in tanto con il suo stesso sugo o con un po' di brodo per mantenerlo umido. Se la pelle inizia a diventare troppo scura, copri con un foglio di alluminio.
4. Il cappone è pronto quando la temperatura interna raggiunge i 75°C e i succhi escono chiari quando si punge la carne con una forchetta. Lascia riposare il cappone per 15-20 minuti prima di tagliarlo, in modo che i succhi si ridistribuiscono nella carne.
5. Taglia il cappone e servi le fette accompagnate dal ripieno e da contorni di stagione, come patate arrosto, verdure grigliate o purè di patate.



Agnello al Forno

L'agnello al forno è un piatto tradizionale molto amato in molte regioni italiane, specialmente durante le festività.

Ingredienti

- 1,5 kg di cosciotto o spalla di agnello
- 1,5 kg di patate
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di salvia
- 1 limone (succo e scorza)
- 100 ml di vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

1. In una ciotola, mescola l'olio extravergine di oliva, il succo e la scorza di limone, gli spicchi d'aglio tritati,

il rosmarino, il timo, la salvia, sale e pepe.
Massaggia bene l'agnello con questa marinata,
copri e lascia riposare in frigorifero per almeno 2
ore, meglio se tutta la notte.

2. Prima della cottura, pela le patate e tagliale a pezzi di dimensioni uniformi, circa 2-3 cm. In una grande ciotola, condiscile con olio extravergine di oliva, sale, pepe e alcuni rametti di rosmarino.
3. Preriscalda il forno a 180°C. Metti l'agnello in una teglia da forno, preferibilmente con la pelle rivolta verso l'alto. Distribuisci le patate intorno all'agnello nella teglia. Versa il vino bianco sulla carne e sulle patate. Inforna e cuoci per circa 1,5-2 ore, bagnando di tanto in tanto l'agnello con il sugo di cottura per mantenerlo umido. Se necessario, aggiungi un po' di brodo o acqua calda. Dopo circa 45 minuti, gira le patate per assicurarti che cuociano uniformemente.
4. Negli ultimi 15-20 minuti, aumenta la temperatura del forno a 200°C per ottenere una crosta dorata e croccante sia sull'agnello che sulle patate. L'agnello è pronto quando la carne è tenera e si stacca facilmente dall'osso.
5. Lascia riposare l'agnello fuori dal forno per 10-15 minuti poi taglialo a fette e disponilo su un piatto da portata, circondato dalle patate arrosto. Puoi guarnire con qualche rametto di rosmarino fresco.



Bollito Misto alla Piemontese

Un piatto tipico del pranzo di Natale in Piemonte è il bollito misto, una specialità tradizionale che rappresenta un vero e proprio simbolo della cucina locale: è un piatto conviviale, ricco e molto amato, grazie alla varietà e qualità delle carni servite, manzo, vitello, gallina o cappone, e cotechino. Viene cotto in un brodo aromatico e servito con salse e condimenti tipici – tra cui il bagnet verd (salsa verde a base di prezzemolo, acciughe e aglio) e il bagnet ross (salsa rossa a base di pomodoro e peperoni) – oppure mostarda di frutta, senape e altri accompagnamenti saporiti.

Ingredienti

Per il bollito:

- 1 kg di carne di manzo (scaramella, tenerone o muscolo)
- 500 g di carne di vitello (testina o lingua)
- 1 cotechino o zampone artigianale
- 1 gallina o cappone (facoltativo)
- 1 osso di bue (per il brodo)
- 2 carote

- 2 cipolle
- 2 coste di sedano
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- pepe in grani e sale

Per il bagnet verd (salsa verde):

- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 2-3 filetti di acciuga sotto sale o sott'olio
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- il tuorlo di 1 uovo sodo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Per il bagnet ross (salsa rossa):

- 300 g di pomodori maturi o passata
- 1 peperone rosso
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 cucchiaio di zucchero
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

1. In una grande pentola capiente porta a ebollizione circa 4-5 litri d'acqua. Aggiungi le carote, le cipolle (una infilzala con i chiodi di garofano), il sedano, l'alloro, il pepe in grani e il sale. Quando l'acqua bolle, unisci la carne di manzo e vitello. Abbassa la fiamma e fai cuocere lentamente per circa 2-3 ore, schiumando di tanto in tanto per rimuovere le impurità. Se si usa la gallina, aggiungila nella pentola e cuocere per almeno 1 ora e mezza insieme al manzo. Le carni saranno cotte quando saranno ben tenere.
2. In un'altra pentola, cuoci il cotechino (o lo zampone) in acqua non salata. Il cotechino va bucherellato qua e là con i rebbi di una forchetta (non bucatelo troppo altrimenti la pelle si romperà), immerso in acqua fredda e fatto cuocere per almeno 2 ore a fuoco lento. Ovviamente parliamo di un prodotto artigianale e non industriale.
3. Prepara le salse. Per il bagnet verd, trita finemente il prezzemolo, l'aglio, le acciughe e i capperi. Mettili nel bicchiere del mixer, aggiungi il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato, l'aceto e abbastanza olio extravergine di oliva per ottenere una consistenza cremosa ma fluida. Dopo aver frullato, aggiusta di sale e pepe.

4. Per il bagnet ross, soffriggi la cipolla tritata e l'aglio in olio extravergine di oliva. Aggiungi i pomodori a pezzi (o la passata), il peperone a pezzi, l'aceto e lo zucchero. Fai cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti, fino a ottenere una salsa densa. Frulla la salsa per renderla omogenea e poi aggiusta di sale e pepe.

5. Una volta cotte le carni, togliete dal brodo caldo solo poco prima di servirle e affettate. Servi il bollito misto su un vassoio, accompagnato dai due bagnet, della mostarda, se ti piace, dalle verdure cotte nel brodo, come patate o carote, e altre verdure al vapore.

6. Se la carne dovesse avanzare, meglio conservarla nel brodo, per mantenerla umida. Il brodo di cottura del bollito può essere usato per preparare una ricca minestra o un risotto.



Coniglio in Porchetta

Il coniglio in porchetta è un piatto tradizionale delle Marche, cucinato con erbe aromatiche e spezie che ricordano la preparazione e il gusto della porchetta. Questo piatto prevede una lenta cottura, durante la quale il coniglio viene insaporito con finocchietto selvatico, aglio e altri odori. Il finocchietto selvatico è l'elemento-chiave che richiama il sapore della porchetta: non sostituirlo, se possibile. Se proprio non riesci a trovarlo, riduci in polvere dei semi finocchio.

Ingredienti

- 1 coniglio intero (circa 1,5 kg)
- 100 g di pancetta (o guanciale)
- 3-4 spicchi d'aglio
- finocchietto selvatico (circa 2-3 cucchiari)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- rosmarino (1-2 rametti)
- salvia (qualche foglia)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

- facoltativo: peperoncino e lardo per una versione più ricca

Preparazione

1. Se non è già fatto dal macellaio, pulisci il coniglio. La ricetta prevede di cucinare il coniglio intero, per cui puoi aprirlo e disossarlo parzialmente, oppure chiedi di disossarlo al macellaio.
2. Trita finemente l'aglio, il rosmarino, la salvia e il finocchietto selvatico. Aggiungi la pancetta tagliata a striscioline o cubetti e, se ti piace, un po' di peperoncino. Aggiusta di sale e pepe. Distribuisci uniformemente il composto aromatico all'interno del coniglio. Lega il coniglio con dello spago da cucina, per mantenerlo ben chiuso durante la cottura.
3. In una grande casseruola o padella, versa un filo d'olio extravergine d'oliva e scaldalo. Aggiungi il coniglio e fallo rosolare a fuoco medio-alto su tutti i lati fino a ottenere una doratura uniforme. Una volta che il coniglio è ben dorato, sfumalo con il vino bianco. Lascia evaporare l'alcol e ridurre leggermente il liquido.
4. Copri la casseruola e lascia cuocere il coniglio a fuoco lento per circa 1 ora o 1 ora e mezza. Durante la cottura, gira il coniglio di tanto in tanto e, se necessario, aggiungi un po' di brodo o acqua calda per evitare che si asciughi troppo.

5. Alla fine della cottura, scopri la pentola per far ridurre il fondo di cottura e far dorare ulteriormente il coniglio. Il risultato finale dovrà essere un coniglio tenero, colorito e ben aromatizzato. Lascialo riposare qualche minuto prima di tagliarlo e servirlo, in modo che i sapori si assestino. Servilo caldo, nappato con il suo fondo di cottura, accompagnato da un contorno di patate arrosto, verdure grigliate o insalata.



Arrosto Morto

L'arrosto morto è una ricetta tradizionale italiana, molto diffusa soprattutto in Toscana. È un piatto semplice e rustico, in cui la carne viene cotta lentamente in casseruola con verdure, vino e brodo, senza essere arrostita al forno, da cui il nome "morto" (in pentola). È un piatto gustoso e saporito, sempre gradito a grandi e piccini. Io vi do la mia personale versione, che considero ancor più profumata e gustosa dell'originale, benché le mie aggiunte e modifiche siano in linea con diverse varianti familiari del piatto.

Ingredienti

- 1 kg di carne di manzo o vitello (noce, girello o scamone)
- 2 spicchi d'aglio, mondati e privati dall'anima
- 2 cipolle, mondare lavate e tagliate a pezzi
- 2 scalogni, mondati lavati e tagliati a pezzi
- 2 coste di sedano, mondare, lavate e tagliate a pezzi
- 2 carote, lavate, mondare e tagliate a pezzi

- (facoltativo) 1 cuore di finocchio, mondato, pulito e tagliato a pezzi
- 1 foglia di alloro
- 2 bicchieri colmi di vino bianco secco
- 500 ml di brodo (di carne o anche vegetale)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

1. Lega la carne con dello spago da cucina per mantenere la forma durante la cottura. In una casseruola capiente, versa un filo generoso di olio extravergine d'oliva, scaldalo a fuoco medio e unisci la carne, che farai rosolare bene su tutti i lati. Questo passaggio è fondamentale per sigillare i succhi e ottenere una superficie dorata.
2. Una volta che la carne è ben rosolata, aggiungi tutte le verdure, l'alloro, due bei pizzichi di sale e una spolverata di pepe, dai una bella mescolata perché tutte le verdure siano lucide di olio e il sale e il pepe si distribuiscano bene, abbassa la fiamma, chiudi la casseruola con il coperchio e fai stufare le verdure finché non diventano morbide. Ricordati di controllare e girare ogni tanto. Ci vorranno in tutto 15-20 minuti circa, dipende un po' dalla fiamma, tienila né troppo bassa né troppo alta, le verdure devono stufare e non soffriggere.

3. Aggiungi il vino a temperatura ambiente e il brodo caldo fino a coprire la carne a filo. Abbassa la fiamma, copri la casseruola lasciando uno spiraglio aperto per far uscire il vapore, riporta a bollore e lascia cuocere dolcemente per almeno 1 ora e mezza, o anche due, mescolando di tanto in tanto.
4. La carne sarà cotta quando uno spiedo inserito nel cuore entrerà dolcemente. A questo punto tirala fuori dalla casseruola, poggiala su della carta di alluminio, sigillala bene e lasciala raffreddare a temperatura ambiente ben chiusa nell'alluminio, servirà a mantenerla morbida.
5. Fin qui, la ricetta può essere preparata agevolmente anche il giorno prima.
6. Filtra i fondo di cottura e tieni da parte le verdure. Il fondo di cottura dell'arrosto morto deve essere fluido e oleoso, se è ancora troppo liquido, lascialo asciugare un poco a fuoco dolce.
7. Taglia l'arrosto in fette di un centimetro di spessore, disponile leggermente accavallate in un'ampia padella o tegame e versaci sopra il fondo di cottura. Fai scaldare a fuoco moderato per due o tre minuti dall'ebollizione, il tempo di scaldare, senza ricuocere, e servi subito in tavola.
8. Puoi accompagnare l'arrosto morto con patate al forno, o anche fritte in olio profondo, patate

duchesse, addirittura patate al vapore, se vuoi un po' alleggerire. Insomma, le patate sono il contorno favorito di questo arrosto, in tutti i modi.

9. Puoi anche servire l'arrosto con le sue verdure di cottura, se preferisci. Altrimenti, elimina la foglia di alloro, mettile in un mixer e frullale a crema. Puoi conservare la crema in frigo, in un barattolo o contenitore ben pulito e chiuso, cosparsa con un filo d'olio, per un giorno o due. La pasta condita con questa crema e un po' d'acqua di cottura, spadellata per qualche minuto, è un primo assolutamente goloso, completato da una generosa grattugiata di Parmigiano o pecorino e una spolverata di pepe nero. Personalmente consiglio le tagliatelle, siano esse di sola semola o all'uovo.



Anatra all'Arancia

L'anatra all'arancia è un piatto iconico della cucina veneta, un connubio perfetto tra il sapore deciso della carne d'anatra e la dolcezza dell'arancia. È una ricetta elegante e sofisticata, preparata per occasioni speciali, proprio come il pranzo di Natale.

Ingredienti

- 1 anatra intera (circa 1,5 kg)
- 4 arance non trattate (2 per il succo e 2 per decorazione)
- 1 limone (succo)
- 100 ml di vino bianco secco
- 40 g di zucchero
- 30 g di burro
- 2 cucchiari di aceto di vino bianco
- 1 cipolla piccola
- sale e pepe
- rosmarino, salvia e timo per aromatizzare
- brodo vegetale (facoltativo)

Preparazione

1. Scalda il forno a 180°C. Pulisci l'anatra, eliminando eventuali piume residue. Insaporiscila all'interno con sale e pepe e un trito di rosmarino, salvia e timo.
2. Metti l'anatra in una teglia da forno, con il petto rivolto verso l'alto, e cuoci per circa 1 ora e 30 minuti, bagnandola di tanto in tanto con il suo grasso che si scioglierà durante la cottura. Se necessario, aggiungi un po' di brodo vegetale per evitare che si asciughi.
3. In una padella, sciogli il burro, aggiungi la cipolla tritata finemente e lasciala appassire a fuoco dolce. Aggiungi lo zucchero e fai caramellare leggermente. Versa l'aceto di vino bianco e lascia evaporare.
4. Spremi il succo di 2 arance e del limone, poi aggiungilo nella padella insieme al vino bianco. Fai ridurre la salsa a fuoco basso per circa 10 minuti, fino a quando sarà leggermente densa. Se preferisci un gusto più intenso, puoi aggiungere una punta di cannella o di chiodi di garofano alla salsa, durante la riduzione.
5. Quando l'anatra è quasi cotta, estraila dal forno e spennellala generosamente con la salsa all'arancia. Rimetti l'anatra in forno per altri 10-15 minuti, finché non sarà ben dorata e la pelle croccante.

6. Nel frattempo taglia le altre 2 arance a fette sottili. Una volta pronta, trasferisci l'anatra su un piatto da portata e decorala con le fette d'arancia. Versa la salsa sulla carne, oppure servila a parte in una salsiera. Accompagna con patate arrosto o verdure di stagione.



Pecora alla 'Nduja

La pecora alla 'nduja è un piatto rustico e saporito della tradizione calabrese, che combina la carne ovina con la famosa 'nduja, il salume spalmabile piccante tipico della Calabria. È una ricetta dal gusto deciso, perfetta per chi ama i sapori forti e piccanti. La preparazione è lenta e richiede una cottura prolungata, che rende la carne tenera e saporita.

Ingredienti

- 1 kg di carne di pecora (preferibilmente coscia o spalla)
- 150 g di 'nduja calabrese
- 2 cipolle rosse di Tropea
- 4 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino rosso (preferibilmente calabrese, come il Cirò)
- 500 g di pomodori pelati (o passata di pomodoro)
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

- peperoncino fresco (facoltativo, per un extra di piccantezza)

Preparazione

1. Taglia la carne di pecora a pezzi medi e rimuovi eventuale grasso in eccesso. Sciacquala sotto acqua fredda e tamponala con carta da cucina per asciugarla.
2. In una casseruola capiente, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungi le cipolle rosse di Tropea tagliate finemente e gli spicchi d'aglio schiacciati. Lascia soffriggere a fuoco basso finché le cipolle non diventano morbide e trasparenti.
3. Aggiungi i pezzi di pecora nella casseruola e falli rosolare a fuoco vivo fino a doratura, girandoli su tutti i lati per sigillare i succhi all'interno. Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare per qualche minuto.
4. Una volta che il vino è evaporato, abbassa il fuoco e aggiungi la 'nduja. Falla sciogliere lentamente mescolando, in modo che si distribuisca uniformemente nella carne. Aggiungi i pomodori pelati o la passata di pomodoro, le foglie di alloro e il rametto di rosmarino. Regola di sale e pepe: se ami i sapori molto piccanti, puoi aggiungere anche del peperoncino fresco, ma ricorda che la 'nduja è piccante di suo.

5. Copri la casseruola e lascia cuocere a fuoco dolce per almeno 2-3 ore. La carne deve diventare tenera e quasi sfaldarsi. Mescola di tanto in tanto e, se necessario, aggiungi un po' di acqua calda o brodo per mantenere il sugo fluido.
6. Una volta che la carne è cotta e la salsa si è addensata, servi la pecora alla 'nduja ben calda. Accompagna con pane casereccio per raccogliere il sugo piccante, oppure con patate o polenta.
7. Se preferisci, puoi preparare questo piatto anche con la carne di capra, che ha un sapore altrettanto ricco e si presta bene a questo tipo di preparazione.



Falsomagro

Il falsomagro è un sostanzioso piatto tradizionale della cucina siciliana spesso preparato a Natale, per le grandi occasioni o i pranzi domenicali. Si tratta di un grande rotolo di carne farcito con uova sode, formaggio e salumi, che simboleggia l'opulenza della cucina siciliana. Il falsomagro è quindi, come dice il nome, fintamente magro, con riferimento alla forma allungata della carne, mentre l'interno è farcito di ingredienti ricchi e calorici.

Ingredienti

- 1 kg di fesa di manzo (un'unica fetta larga per arrotolare)
- 150 g di prosciutto cotto (o mortadella)
- 100 g di caciocavallo grattugiato (o pecorino)
- 4 uova sode
- 200 g di carne macinata (manzo o maiale)
- 100 g di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino rosso
- 500 ml di passata di pomodoro

- olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di prezzemolo
- sale e pepe
- spago da cucina

Preparazione

1. In una ciotola, mescola la carne macinata con il pangrattato, il formaggio grattugiato, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritati, sale e pepe. Aggiungi un filo d'olio e amalgama bene gli ingredienti. Questo sarà il ripieno del falsomagro.
2. Stendi la fetta di fesa di manzo su un piano da lavoro e condiscila leggermente con sale e pepe. Disponi il prosciutto cotto o la mortadella sopra la carne in modo uniforme. Stendi il composto di carne macinata sopra il salume. Aggiungi le uova sode intere, posizionandole una accanto all'altra lungo il bordo più lungo della fetta di carne, così da poterle arrotolare.
3. Arrotola la carne con attenzione attorno al suo ricco ripieno, chiudendo bene i lati per evitare che fuoriesca durante la cottura. Usa lo spago da cucina per legare bene il rotolo, in modo che mantenga la sua forma durante la cottura.
4. In una casseruola capiente, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e fai rosolare il falsomagro su

tutti i lati, fino a che non sarà dorato uniformemente.

5. Una volta rosolato, aggiungi la cipolla tritata finemente e lasciala soffriggere per qualche minuto. Sfuma con un bicchiere di vino rosso e lascia evaporare l'alcol. Aggiungi la passata di pomodoro e regola di sale e pepe. Copri la casseruola ma lasciando uno spiraglio aperto e lascia cuocere il falsomagro a fuoco lento per circa 1 ora e 30 minuti. Se il sugo si asciuga troppo, puoi aggiungere un po' di acqua calda o brodo.
6. Una volta cotto, lascia riposare il falsomagro per qualche minuto. Rimuovi lo spago e taglia il rotolo a fette spesse. Servi le fette di falsomagro con il sugo di cottura e, se desideri, accompagna con un contorno di patate al forno o verdure di stagione.



Agnello Cacio e Ova

L'agnello cacio e ova è uno dei piatti più rappresentativi della cucina abruzzese. Essendo la mia bisnonna abruzzese, questo piatto non è mai mancato sulla tavola di Natale di casa nostra. Sono molto affezionato a questa ricetta semplice e saporita a base di agnello, formaggio pecorino e uova. Il risultato è un piatto cremoso e gustoso, con un equilibrio perfetto tra la delicatezza dell'agnello e la ricchezza della salsa di uova e formaggio.

Ingredienti

- 1 kg di agnello (preferibilmente spalla o coscia tagliata a pezzi, come uno spezzatino)
- 100 g di pecorino grattugiato
- 3 uova
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

- peperoncino (facoltativo)
- il succo di 1 limone

Preparazione

1. In una casseruola capiente, scalda qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva e aggiungi uno spicchio d'aglio schiacciato e il rametto di rosmarino. Se usi il peperoncino, uniscilo ora. Aggiungi i pezzi di agnello, unisci il sale e falli rosolare a fuoco medio-alto, girandoli su tutti i lati fino a quando non saranno dorati uniformemente.
2. Una volta che l'agnello è ben rosolato, sfuma con il bicchiere di vino bianco e lascia evaporare l'alcol per qualche minuto. Copri e lascia cuocere l'agnello a fuoco lento per circa 40-50 minuti, aggiungendo un po' d'acqua calda o brodo se necessario, per evitare che la carne si asciughi. L'agnello dovrà risultare tenero e succulento.
3. Mentre l'agnello cuoce, sbatti le uova in una ciotola, aggiungi il succo di limone e il pecorino grattugiato. Mescola bene fino a ottenere una salsa cremosa e omogenea. Regola di pepe, ma fai attenzione con il sale, poiché il pecorino è già molto saporito.
4. Quando l'agnello è cotto e il sugo si è ridotto, toglila casseruola dal fuoco. Versa subito la salsa di uova e pecorino sull'agnello, mescolando

velocemente per evitare che si rapprenda. La salsa deve rimanere cremosa (come una carbonara, per intenderci) e nappare perfettamente la carne. Copri la casseruola per qualche minuto, per permettere alla salsa di scaldarsi con il calore della carne. C'è chi a questo punto rimette la casseruola al fuoco, ma il rischio-frittata è dietro l'angolo: le uova potrebbero rapprendersi, e questo comprometterebbe del tutto la riuscita del piatto.

5. Servi l'agnello cacio e ova accompagnato da un contorno di patate al forno, verdure saltate o semplicemente con del pane casereccio per raccogliere la golosissima salsa.



Arista al Forno

L'arista di maiale al forno è un classico della cucina toscana, un piatto semplice ma gustoso, uno dei più comuni secondi delle feste. L'arista viene aromatizzata con erbe e aglio e cotta lentamente in forno, diventando tenera e saporita. Il segreto di questa ricetta sta nell'equilibrio tra la carne succosa e la croccantezza della crosta esterna.

Ingredienti

- 1,5 kg di arista di maiale (con l'osso o senza)
- 4 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 4-5 foglie di salvia
- 1 rametto di timo (facoltativo)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

1. Se l'arista ha la cotenna, puoi incidere leggermente la superficie con un coltello affilato, creando dei piccoli tagli a rete. Questo aiuta a rendere la pelle croccante e a far penetrare meglio gli aromi. In ogni caso il consiglio è di legarla con spago da cucina, per mantenere meglio la forma in cottura.
2. Trita finemente l'aglio, il rosmarino, la salvia e il timo (se lo usi). In una ciotola, mescola il trito con sale e pepe e aggiungi qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva, per creare un composto aromatico.
3. Spalma il composto aromatico su tutta la superficie dell'arista, massaggiando bene la carne per far penetrare gli aromi.
4. In una teglia da forno o una padella capiente scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e fai rosolare l'arista su tutti i lati a fuoco medio-alto, per sigillare i succhi e creare una crosticina dorata. Questo passaggio è importante per mantenere la carne morbida durante la cottura.
5. Trasferisci l'arista rosolata in una teglia da forno, aggiungi un bicchiere di vino bianco secco e copri la teglia con un foglio di alluminio. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora e 30 minuti, o fino a quando la carne raggiunge una temperatura

interna di 70-75°C (puoi usare un termometro da cucina per verificarla).

6. Durante la cottura, bagna la carne ogni tanto con il sugo di cottura, o aggiungi un po' di acqua o brodo se necessario, per evitare che si asciughi troppo. Togli il foglio di alluminio solo negli ultimi 20-30 minuti di cottura, per permettere alla crosta di diventare croccante.
7. Una volta cotta, lascia riposare l'arista per almeno 10-15 minuti prima di tagliarla. Questo permette ai succhi di ridistribuirsi nella carne, rendendola più morbida e gustosa. Taglia l'arista a fette spesse più o meno un centimetro e servila con il sugo di cottura, che puoi ridurre, se ti piace più denso e corposo, e filtrare. Se il sugo fosse invece troppo denso, puoi allungarlo con qualche cucchiata di acqua o brodo caldo.
8. L'arista di maiale al forno si accompagna bene con patate arrosto, verdure di stagione o fagioli all'uccelletto, contorno tipico toscano.



Carbonada

La carbonada è un piatto tradizionale delle regioni alpine italiane come la Valle d'Aosta, ma diffuso anche in Belgio e Francia con alcune varianti. Si tratta di uno stufato di carne di manzo cotto lentamente con cipolle, vino rosso e aromi. La versione valdostana è caratterizzata dall'uso del robusto vino rosso locale.

Ingredienti

- 800 g di carne di manzo (preferibilmente cappello del prete o spalla)
- 500 g di cipolle (preferibilmente dorate)
- 2 bicchieri di vino rosso corposo (preferibilmente valdostano, come il Torrette)
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di farina (facoltativo, per addensare)
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- sape e pepe

Preparazione

1. Taglia la carne di manzo a cubetti di circa 3-4 cm. Assicurati di rimuovere eventuali eccessi di grasso o cartilagine. Se preferisci un piatto più denso, puoi infarinare leggermente i pezzi di carne prima di rosolarli. Questo aiuterà ad addensare il sugo durante la cottura.
2. In una casseruola capiente scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi il burro. Quando il burro è sciolto e l'olio ben caldo, aggiungi i pezzi di carne e rosolali su tutti i lati fino a che non saranno dorati. Rimuovi la carne dalla pentola e mettila da parte.
3. Nella stessa casseruola, aggiungi le cipolle tagliate a fettine sottili e lo spicchio d'aglio schiacciato. Fai soffriggere l'aglio e le cipolle a fuoco molto basso, fino a quando le cipolle non saranno morbide e leggermente dorate (circa 10-15 minuti). Aggiungi eventualmente un po' di vino bianco o acqua, per evitare che si brucino. Devono essere ben morbide ma solo leggermente dorate.
4. Rimetti la carne nella casseruola insieme alle cipolle. Aggiungi le foglie di alloro e il rametto di rosmarino. Sfuma con il vino rosso e lascia evaporare per qualche minuto a fuoco vivo. Poi abbassa il fuoco al minimo, o comunque molto basso, e lascia cuocere per circa 2 ore, mescolando

di tanto in tanto. Se il liquido si riduce puoi aggiungere un po' d'acqua o brodo caldo. La carne dovrà risultare tenera, il sugo denso e saporito. Se necessario, verso fine della cottura puoi rimuovere il coperchio per far evaporare eventuale liquido in eccesso.

5. Una volta ben cotta la carne, che deve essere succulenta, toglì il rametto di rosmarino e le foglie di alloro. Servi la carbonada ben calda, accompagnata da una buona polenta. La carbonada migliora se lasciata riposare qualche ora o addirittura un giorno intero. Puoi quindi prepararla il giorno prima e riscaldarla prima di servire.



Goulash Friulano

Ed ecco un altro secondo a base di bocconcini di manzo, che come il precedente si accompagna bene alla polenta: il goulash friulano è una variante del famoso piatto ungherese, che si è diffuso in Friuli Venezia Giulia grazie alle influenze austro-ungariche nella storia della regione. Rispetto alla versione magiara, quella friulana utilizza ingredienti tipici locali e ha un sapore leggermente diverso, meno speziato e più simile a uno stufato di carne ricco e sostanzioso, perfetto per il pranzo di Natale.

Ingredienti

- 800 g di carne di manzo (spalla o cappello del prete)
- 2 cipolle grandi
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di paprika dolce
- 1 cucchiaino di paprika piccante (facoltativo)
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso

- 1 litro di brodo di carne (o acqua calda)
- 1 cucchiaino di cumino (facoltativo, ma tradizionale nella versione ungherese)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- patate o polenta (per accompagnare)

Preparazione

1. Taglia la carne di manzo a cubetti di circa 3-4 cm. Assicurati che i pezzi siano di dimensioni simili per garantire una cottura uniforme.
2. In una casseruola capiente scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi le cipolle tagliate finemente. Falle soffriggere a fuoco basso fino a quando saranno ben dorate e morbide, ci vorranno circa 10-15 minuti. Le cipolle danno dolcezza e spessore al goulash, quindi questo passaggio è molto importante.
3. Aggiungi i cubetti di carne nella casseruola con le cipolle e fai rosolare a fuoco medio-alto, girandoli spesso per farli dorare su tutti i lati. Quando la carne è ben rosolata, aggiungi gli spicchi d'aglio tritati, la paprika dolce (e quella piccante, se la preferisci), il cucchiaino di cumino (se lo usi) e la foglia di alloro. Mescola bene per far insaporire la carne. Aggiungi il concentrato di pomodoro e

continua a mescolare per farlo amalgamare agli altri ingredienti.

4. Sfuma con il bicchiere di vino rosso, lasciando evaporare l'alcol per qualche minuto. Versa il brodo di carne (o l'acqua calda) fino a coprire la carne. Porta a ebollizione, poi abbassa il fuoco e lascia cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, coprendo solo parzialmente la pentola. La carne dovrà diventare tenera e il sugo denso e saporito.
5. Durante la cottura, controlla che il liquido non si asciughi troppo. Se necessario, aggiungi altro brodo o acqua. Verso fine della cottura, aggiusta di sale e pepe secondo il tuo gusto. Se preferisci un sapore più intenso, puoi aumentare leggermente la quantità di paprika dolce o aggiungere un altro cucchiaino di concentrato di pomodoro.
6. Quando la carne è tenera e il sugo ben ridotto, il goulash è pronto. Servilo caldo, accompagnato da polenta fumante o patate bollite e pane rustico. La paprika dolce è un ingrediente chiave per dare al piatto il suo sapore caratteristico, quindi scegli una paprika di buona qualità. Come tutti gli stufati, anche il goulash è ancora più buono se lasciato riposare e servito il giorno dopo, quindi puoi prepararlo tranquillamente in anticipo.



Bracioline alla Barese

Le bracioline alla barese sono un piatto pugliese, della città di Bari, che è tradizione di molte famiglie servire per il pranzo di Natale: involtini di carne di cavallo o di manzo farciti con aglio, prezzemolo e formaggio pecorino, cotti lentamente in un ricco sugo di pomodoro. Il sugo è spesso usato anche per condire la pasta, come le orecchiette.

Ingredienti

- 8 fettine di carne di cavallo o di manzo (fesa)
- 100 g di pecorino pugliese grattugiato
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo fresco tritato
- 1 l di passata di pomodoro
- 1 cipolla piccola
- 1 bicchiere di vino rosso
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- spago da cucina o stuzzicadenti

Preparazione

1. Disponi le fettine di carne su un tagliere e, se necessario, assottigliale con un batticarne per renderle più tenere. Su ogni fettina, distribuisce un pizzico di sale e pepe, un po' di aglio tritato finemente, prezzemolo tritato e una spolverata generosa di pecorino grattugiato. Arrotola ciascuna fettina su se stessa, creando un involtino ben stretto. Fissa ogni involtino legandolo con dello spago da cucina o usando degli stuzzicadenti, in modo che non si apra durante la cottura.
2. In una casseruola capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva e fai soffriggere una cipolla tritata finemente fino a quando diventa dorata. Aggiungi le bracioline e rosolale a fuoco medio su tutti i lati, fino a quando saranno ben dorate. Sfuma con il bicchiere di vino rosso e lascia evaporare l'alcol.
3. Una volta evaporato il vino, aggiungi la passata di pomodoro alle bracioline, unisci una presa di sale, mescola bene e abbassa il fuoco. Lascia cuocere a fuoco dolce per circa 2 ore, con il coperchio leggermente sollevato. Mescola di tanto in tanto per evitare che il sugo si attacchi, e aggiungi un po' d'acqua se diventasse troppo denso.
4. Quando le bracioline sono cotte e ben tenere, toglietele dalla pentola. Puoi servirle accompagnate da un

contorno di verdure o patate. Se vuoi rendere il piatto ancora più saporito, puoi anche aggiungere pezzi o fettine di pancetta o prosciutto crudo all'interno degli involtini. Il pecorino da utilizzare è quello pugliese tradizionale: se non lo trovi puoi sostituirlo con un altro pecorino stagionato, come il romano.



Dolci





Panettone Milanese

Questo soffice lievitato, arricchito con uvetta e canditi, è nato a Milano e ha conquistato il mondo intero. È servito a fine pasto con un bicchiere di spumante o di vino dolce. La ricetta richiede tempo e pazienza, ma non approcciatela come una prova impegnativa o impossibile: un buon panettone casalingo è mille volte meglio di un prodotto industriale.

Ingredienti

Per il lievito:

- 60 g di farina manitoba
- 60 ml di acqua tiepida
- 12 g di lievito di birra fresco

Per il primo impasto:

- 200 g di farina manitoba
- 60 g di zucchero
- 60 g di burro ammorbidito
- 2 tuorli
- 120 ml di acqua tiepida

Per il secondo impasto:

- 200 g di farina manitoba
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro ammorbidito
- 3 tuorli
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200 g di uvetta
- 100 g di scorza d'arancia candita a cubetti
- 100 g di scorza di cedro candita a cubetti

Preparazione

1. Preparazione del lievito: sciogli il lievito di birra fresco nell'acqua tiepida. Aggiungi la farina manitoba e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti, o fino a quando il volume è raddoppiato.
2. Preparazione del primo impasto: in una ciotola grande o nella planetaria, mescola il lievito con la farina, lo zucchero, i tuorli e l'acqua tiepida. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo, poi aggiungi il burro ammorbidito a pezzetti, uno o due pezzetti per volta, e continua a impastare fino a quando è ben incorporato. Quando l'impasto è ben incordato e omogeneo, copri con un canovaccio

e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore, o fino a quando il volume è raddoppiato.

3. Preparazione del secondo impasto: aggiungi al primo impasto la farina, lo zucchero, i tuorli, l'uovo intero, il sale e l'estratto di vaniglia. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il burro ammorbidito a pezzetti, uno o due pezzetti per volta, e continua a impastare fino a quando è ben incorporato e l'impasto è liscio ed elastico. Aggiungi l'uvetta (precedentemente ammollata e strizzata) e i canditi, impastando delicatamente per distribuirli uniformemente.
4. Lievitazione finale: forma una palla con l'impasto e mettilo in uno stampo di carta per panettone da 1 kg. Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 3-4 ore, o fino a quando l'impasto raggiunge il bordo dello stampo.
5. Cottura: preriscalda il forno a 180°C. Incidi delicatamente una croce sulla superficie del panettone e metti al centro un pezzetto di burro. Inforna e cuoci per circa 45-50 minuti. Se la superficie si scurisce troppo rapidamente, coprila con un foglio di alluminio. Verifica la cottura con uno stecchino: se esce pulito, il panettone è pronto. Sforna il panettone e infilzalo alla base con due spiedi di metallo. Capovolgilo e lascialo raffreddare completamente sospeso a testa in giù, per mantenere la sua forma e sofficità.



Struffoli

Gli struffoli sono un dolce tipico della tradizione natalizia campana, fatto di piccole palline di pasta fritta immerse nel miele e decorate con confettini colorati e canditi.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina 00
- 4 uova
- 50 g di zucchero
- 80 g di burro
- 1 bicchierino di anice o liquore Strega
- la scorza grattugiata di 1 arancia
- la scorza grattugiata di 1 limone
- un pizzico di sale

Per friggere:

- olio di semi di girasole o arachidi

Per la copertura:

- 400 g di miele
- 100 g di zucchero

- confettini colorati (diavolini)
- canditi misti (ciliegie, cedro, arancia)

Preparazione

1. Su una spianatoia, disponi la farina a fontana. Al centro aggiungi le uova, lo zucchero, il burro ammorbidito, il liquore, la scorza grattugiata di arancia e limone e un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Copri con un canovaccio e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Riprendi l'impasto e dividilo in piccoli pezzi. Forma dei cordoncini di circa 1 cm di diametro e tagliali a piccoli pezzi di circa 1 cm. In una pentola profonda, scalda abbondante olio di semi fino a raggiungere una temperatura di circa 170-180°C. Friggi gli struffoli pochi alla volta fino a quando saranno dorati. Scolali e falli asciugare su carta assorbente.
3. In una pentola capiente, scalda il miele e lo zucchero fino a quando lo zucchero sarà sciolto e il miele fluido. Aggiungi gli struffoli nella pentola e mescola per ricoprirli uniformemente di miele.
4. Disponi gli struffoli su un piatto da portata e, con l'aiuto di un cucchiaio, forma una sorta di montagnola o una corona. Decora immediatamente con i confettini colorati e i canditi. Lascia raffreddare completamente prima di servire. Gli struffoli si conservano per diversi giorni.



Cassata Siciliana

La cassata siciliana è un dolce tradizionale noto per la sua ricchezza e bellezza. È composto da strati di pan di Spagna, ricotta zuccherata e frutta candita, ricoperto da una glassa di zucchero e decorato a colori vivaci.

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- 6 uova
- 180 g di zucchero
- 150 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 1 kg di ricotta di pecora
- 400 g di zucchero a velo
- 100 g di gocce di cioccolato fondente
- 100 g di frutta candita mista a cubetti

Per la bagna:

- 200 ml di acqua
- 100 g di zucchero
- 50 ml di liquore (come maraschino o rum, opzionale)

Per la glassa:

- 300 g di zucchero a velo
- 2-3 cucchiaini di acqua calda
- 1 cucchiaino di succo di limone

Per la pasta reale (marzapane):

- 200 g di farina di mandorle
- 200 g di zucchero a velo
- 1-2 cucchiaini di acqua
- coloranti alimentari (verde per tradizione)

Per decorare:

- frutta candita intera o a fette (ciliegie, arance, ecc.)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C. Imburra e infarina una teglia da 24 cm di diametro. Monta le uova con lo zucchero e la vanillina fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Setaccia insieme la farina, la fecola e il sale, e incorporali delicatamente al composto di uova con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto. Versa l'impasto nella teglia e cuoci per circa 30 minuti, o fino a quando uno

stecchino inserito al centro esce pulito. Lascia raffreddare completamente.

2. Scola bene la ricotta e setacciala in una ciotola. Aggiungi lo zucchero a velo e mescola bene fino a ottenere una crema liscia. Incorpora le gocce di cioccolato e i canditi a cubetti.
3. In un pentolino scalda l'acqua con lo zucchero fino a quando è sciolto. Lascia raffreddare. Aggiungi il liquore, se lo usi.
4. Taglia il pan di Spagna in fette spesse circa 1 cm. Rivesti uno stampo a cerniera con pellicola trasparente. Fodera il fondo e i lati dello stampo con le fette di pan di Spagna, bagnandole leggermente con la bagna.
5. Versa il ripieno di ricotta nello stampo e livellalo bene. Copri con altre fette di pan di Spagna, bagnandole sempre con la bagna. Copri con pellicola trasparente e lascia riposare in frigorifero per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.
6. Per la pasta reale, mescola la farina di mandorle con lo zucchero a velo. Aggiungi l'acqua un goccio alla volta fino a ottenere un impasto modellabile. Aggiungi il colorante verde e impasta fino a ottenere un colore uniforme. Stendi la pasta reale in una sfoglia sottile.

7. Prepara la glassa mescolando lo zucchero a velo con l'acqua calda e il succo di limone fino a ottenere una consistenza liscia e densa.
8. Sforma la cassata su un piatto da portata. Ricopri la superficie con la glassa, lasciandola colare leggermente sui lati e applica le strisce di pasta reale sui lati della cassata. Decora con la frutta candita e lascia riposare la cassata in frigorifero per almeno un'ora prima di servirla.



Potizza

La potizza è una specialità transfrontaliera, comune alla tradizione della Slovenia e della limitrofa Venezia Giulia. È una delle innumerevoli varianti dei dolci arrotolati di origine austro-ungarica, insieme alla gubana e al presnitz. È sempre presente tra i dolci del Natale friulano.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina
- 30 g di lievito fresco
- 200 ml di latte tiepido
- 2 uova
- 100 g di burro fuso
- 50 g di zucchero
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 300 g di noci macinate
- 100 ml di latte
- 100 g di zucchero

- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di miele
- un cucchiaino di rum (facoltativo)

Preparazione

1. Sciogli il lievito nel latte tiepido con un po' di zucchero e lascia riposare per circa 10-15 minuti, fino a quando non si formano delle bolle. In una grande ciotola mescola la farina, il sale e lo zucchero. Aggiungi il lievito attivato, le uova e il burro fuso ma non caldo. Impasta fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Se necessario, unisci un goccio in più di latte o un poco di farina per ottenere la giusta consistenza. Copri l'impasto con un panno e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora, o fino al raddoppio del volume.
2. In una casseruola scalda il latte con lo zucchero, il burro e la cannella. Quando il burro è completamente sciolto, aggiungi le noci finemente macinate e mescola bene. Lascia intiepidire, poi aggiungi l'uovo, il miele e il rum, e mescola fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Stendi l'impasto lievitato su una superficie infarinata, formando un rettangolo di circa 1 cm di spessore. Distribuisci uniformemente il ripieno

sull'impasto, lasciando un piccolo bordo libero lungo i lati. Arrotola l'impasto partendo dal lato più lungo e sigilla bene i bordi.

4. Trasferisci il rotolo su una teglia rivestita di carta da forno a mo' di filone, o se preferisci in uno stampo per ciambella imburrito e infarinato, e lascia lievitare nuovamente, coperto con un canovaccio, per circa 30 minuti. Intanto riscalda il forno a 180°C e cuoci la potizza a metà altezza per circa 45-60 minuti (dipende dal forno), o fino a quando la superficie è dorata e uno spiedino o un coltello inserito nel centro esce pulito e asciutto. Se la superficie è dorata ma l'interno ancora umido, copri il dolce con un foglio di alluminio e prolunga la cottura per il tempo necessario.
5. Lascia raffreddare completamente la potizza prima di tagliarla a fette e servirla. Puoi spolverarla con zucchero a velo. Si conserva a temperatura ambiente per alcuni giorni.



Tronchetto di Natale

Il tronchetto di Natale è un dessert francese che ormai è entrato a far parte anche della tradizione italiana. È una torta a base di pan di Spagna arrotolato e farcito con crema al burro al cioccolato e decorato per assomigliare a un tronco. È arricchito con funghetti di meringa o zucchero a velo, per simulare la neve.

Ingredienti

Per il pan di Spagna:

- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 100 g di farina 00
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di sale

Per la crema al burro al cioccolato:

- 200 g di burro ammorbidito
- 200 g di zucchero a velo
- 100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la decorazione:

- zucchero a velo
- decorazioni natalizie (funghi di meringa, rametti di rosmarino, bacche rosse, ecc.)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C. Fodera una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.
2. In una ciotola grande, monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (ci vorranno circa 10 minuti con uno sbattitore elettrico). Aggiungi l'estratto di vaniglia e un pizzico di sale. Setaccia la farina e incorporala delicatamente al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto. Versa il composto nella teglia preparata e livella la superficie.
3. Cuoci in forno per 10-12 minuti, fino a quando il pan di Spagna è leggermente dorato e al tatto risulta elastico. Rimuovi il pan di Spagna dal forno e capovolgilo immediatamente su un canovaccio pulito spolverizzato con zucchero a velo. Rimuovi delicatamente la carta da forno. Arrotola il pan di Spagna insieme al canovaccio, partendo dal lato corto, e lascialo raffreddare completamente.
4. Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e lascia intiepidire. In una ciotola, monta

il burro ammorbidito con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema soffice. Aggiungi il cioccolato fuso, l'estratto di vaniglia e il latte, continuando a montare fino a quando il composto è liscio e omogeneo.

5. Srotola delicatamente il pan di Spagna ormai raffreddato dal canovaccio. Spalma una parte della crema al burro al cioccolato sulla superficie, lasciando intorno un bordo libero di circa 1 cm. Arrotola nuovamente il pan di Spagna, questa volta senza il canovaccio, per formare il tronchetto. Taglia un'estremità in diagonale e posizionala di lato al rotolo principale, per simulare un ramo tagliato.
6. Spalma la restante crema al burro al cioccolato su tutta la superficie del tronchetto, inclusa l'estremità tagliata. Con una forchetta crea delle striature sulla crema al burro per imitare la corteccia di un albero. Spolverizza con zucchero a velo per simulare la neve e aggiungi decorazioni natalizie a piacere.
7. Puoi preparare il dolce con un giorno di anticipo. Per una variante più leggera, puoi utilizzare una ganache al cioccolato al posto della crema al burro.



Pezzelle

Un dolce tipico del Natale molisano sono le pezzelle, conosciute anche come calciuni o caggiuniti, dolci fritti ripieni. Si tratta di una ricetta molto antica: le pezzelle sono un simbolo della tradizione molisana natalizia, ogni casa ne ha la propria versione, tramandata di generazione in generazione. La base del ripieno è composta o da castagne oppure da ceci secondo la consuetudine familiare.

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina 00
- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro (o strutto)
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 300 g di castagne lessate e passate (oppure ceci lessati, ben asciutti e passati)

- 100 g di cacao amaro in polvere
 - 100 g di zucchero
 - 100 g di cioccolato fondente fuso
 - cannella
 - un pizzico di vaniglia (facoltativa)
 - 1 cucchiaio di rum o liquore aromatico
 - scorza di limone grattugiata
-
- olio per friggere
 - zucchero a velo e cacao amaro per servire

Preparazione

1. In una ciotola, unisci la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito (o lo strutto), le uova, il pizzico di sale e il vino bianco. Impasta fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Se necessario, aggiungi ancora un po' di farina, la consistenza deve essere malleabile e non dura. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala riposare per almeno 30 minuti.
2. Lessa le castagne (o i ceci), sbucciale e passale al setaccio per ottenere una purea. In una ciotola mescola la purea con il cacao, lo zucchero, il cioccolato fondente fuso, la cannella, la scorza di limone e il liquore. Amalgama bene fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

3. Stendi la pasta in una sfoglia sottile, con un mattarello o la macchina per la pasta. Con un tagliapasta o un bicchiere ritaglia dei cerchi di circa 8-10 cm di diametro. Al centro di ogni cerchio metti un cucchiaino di ripieno. Chiudi il cerchio a metà formando una mezzaluna e sigilla bene i bordi, per evitare che si aprano durante la cottura.
4. Friggi le pezzelle in abbondante olio caldo fino a quando non saranno dorate e croccanti. Di solito si usa olio di semi, tu usa quello che preferisci. scola le pezzelle su carta assorbente e lasciale raffreddare.
5. Una volta raffreddate, spolvera con zucchero a velo oppure con cacao amaro (oppure un un po' e un po', se ti piace, in modo da averne un po' bianche e un po' nere) e servi. Questi dolci sono croccanti fuori, morbidi e cioccolatosi nel cuore, con un gusto ricco grazie alla combinazione di castagne, liquore, cacao e cioccolato. Anche se tenderanno ad ammorbidirsi un po' a causa dell'umidità del ripieno, si conservano e sono buoni anche per tre-quattro giorni.



Pandoro di Verona

Avendo pubblicato la ricetta del panettone, non può mancare quella del pandoro, altro dolce simbolo del Natale italiano, originario di Verona. Soffice, burroso e dalla tipica forma a stella, è un lievitato che, come il suo omologo milanese, richiede tempo e pazienza, ma il risultato è un vero capolavoro. La preparazione è complessa perché, come quella del panettone, prevede più fasi di lievitazione per ottenere la tipica consistenza. Ma il pandoro fatto in casa è una vera gioia da preparare e condividere. Le dosi sono per un pandoro da 1 kg.

Ingredienti

Per il lievito:

- 50 g di farina manitoba
- 10 g di lievito di birra fresco
- 30 ml di acqua tiepida
- 10 g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo

Per l'impasto:

- 450 g di farina manitoba
- 140 g di zucchero
- 2 uova intere + 3 tuorli
- 170 g di burro morbido (a temperatura ambiente)
- 30 ml di acqua
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di una bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Per la sfogliatura:

- 140 g di burro a temperatura ambiente

Per decorare:

- zucchero a velo

Preparazione

1. Lievitino. Sciogli il lievito di birra fresco in 30 ml di acqua tiepida e mescolalo con 50 g di farina manitoba, 10 g di zucchero e 1 tuorlo d'uovo. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo, copri con pellicola e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora, o fino al raddoppio.
2. Primo impasto. Aggiungi al lievitino 200 g di farina manitoba, 40 g di zucchero, 1 uovo intero e 20 g di burro morbido. Impasta fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Copri e lascia lievitare per altre 2 ore, finché l'impasto raddoppia di volume.

3. Secondo impasto. Aggiungi al composto lievitato i restanti 250 g di farina manitoba, 100 g di zucchero, 2 tuorli, 1 uovo intero, l'acqua, la vaniglia e un pizzico di sale. Impasta bene per circa 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e morbido.
4. A questo punto aggiungi 150 g di burro morbido a più riprese, un pezzetto alla volta, incorporandolo gradualmente all'impasto. Una volta che il burro è completamente assorbito e l'impasto è elastico, forma una palla, copri con pellicola e lascia lievitare in un luogo tiepido per 2 ore. Tutte queste operazioni, piuttosto pesanti da eseguirsi a mano, possono essere agevolmente svolte con l'aiuto di una planetaria, usando il gancio a uncino.
5. Sfogliatura al burro. Stendi l'impasto su una superficie infarinata formando un quadrato. Distribuisci al centro 140 g di burro ammorbidito a pezzetti. Richiudi i quattro angoli dell'impasto verso il centro, sigillandolo bene. Poi, stendi l'impasto delicatamente con il mattarello e piegalo a portafoglio (in tre).
6. Copri con pellicola e lascia riposare in frigorifero per 30 minuti. Ripeti questo passaggio di piegatura e riposo per altre due volte, lasciando l'impasto in frigo, coperto con la pellicola, tra una piega e l'altra.

7. Dopo l'ultima piega e il riposo in frigo, forma una palla con l'impasto e inseriscilo in uno stampo da pandoro ben imburato (da 1 kg), con la parte liscia verso il fondo. Lascia lievitare (nel forno spento con la luce accesa o in un luogo tiepido), coperto con pellicola, per circa 6-8 ore, fino a quando l'impasto raggiunge il bordo dello stampo.
8. Se hai messo il pandoro a lievitare nel forno spento, tiralo fuori e riscalda il forno a 170°C. Quando è a temperatura, cuoci il pandoro nella parte più bassa per circa 15 minuti, poi abbassa la temperatura a 160°C e cuoci per altri 25-30 minuti. Se la superficie si scurisce troppo, coprila appoggiandoci sopra un foglio di alluminio.
9. Verifica la cottura infilando uno spiedo al centro del pandoro: se esce asciutto, è pronto, altrimenti regolati per l'ulteriore cottura, ricontrollando ogni pochi minuti, secondo necessità. Quando è cotto, sforna il pandoro e capovolgi lo stampo a testa in giù sopra una gratella. Lascialo così per 25-30 minuti.
10. A questo punto, toglilo dallo stampo. Ricorda di spolverizzarlo generosamente con zucchero a velo prima di servirlo. Puoi accompagnarlo con una crema a piacere. Il pandoro può essere conservato per giorni, avvolto in pellicola o in un sacchetto per alimenti, per mantenerlo soffice.



Pandolce Genovese

Il pandolce genovese è un dolce tradizionale della Liguria, immancabile a Natale. Questo dolce ricco e fragrante è appunto un pane dolce, arricchito con uvetta, canditi, pinoli e aromi. Ne esistono due versioni: quella alta, con lievito madre, e quella bassa, più semplice e veloce da preparare. Io vi propongo la ricetta bassa, che è la più comune nelle case liguri. Ogni fetta racchiude il gusto autentico della tradizione, un dolce da condividere in famiglia e con gli amici. Gli ingredienti sono per un pandolce di circa 1 kg.

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro morbido
- 150 g di uvetta
- 100 g di canditi (cedro e/o arancia)
- 50 g di pinoli
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di una bacca di vaniglia

- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio (facoltativo)
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchierino di marsala o rum
- 1 cucchiaino di semi di finocchio (facoltativi)
- 1 pizzico di sale
- scorza grattugiata di un limone non trattato

Preparazione

1. Metti l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per circa 15 minuti, quindi scolala e asciugala bene. Trita grossolanamente i canditi. Tosta leggermente i pinoli in una padella antiaderente per pochi minuti, agitandoli spesso, senza farli scurire.
2. In una ciotola grande, lavora il burro morbido con lo zucchero fino ad avere una crema liscia. Aggiungi l'uovo, l'estratto di vaniglia (e l'acqua di fiori d'arancio se la usi), la scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale e mescola bene. Unisci il bicchierino di marsala o rum e continua a mescolare fino a ottenere una crema omogenea.
3. Setaccia la farina insieme al lievito per dolci e aggiungila poco alla volta nella ciotola della crema. Impasta a mano, o con l'aiuto di una planetaria, fino a ottenere una massa compatta e omogenea. A questo punto incorpora l'uvetta, i canditi a pezzetti e i pinoli tostatati (anche i semi di finocchio, se li usi), impastando delicatamente per distribuire

uniformemente tutti gli ingredienti. Intanto preriscalda il forno a 180°C.

4. Forma una palla con l'impasto e appiattiscila leggermente per ottenere un disco alto circa 4-5 cm. Incidi una croce sulla superficie del pandolce con un coltello affilato, che aiuterà la cottura e sarà anche un segno tradizionale.
5. Metti il pandolce su una teglia rivestita con carta da forno e cuoci nel forno caldo per circa 40-50 minuti, finché la superficie è dorata e inserendo uno stecchino al centro ne esce asciutto. Se durante la cottura la superficie si scurisse troppo, copri il pandolce con un foglio di alluminio.
6. Una volta cotto, sforna il pandolce, sformalo e lascialo raffreddare completamente su una gratella. In genere viene servito così com'è, talvolta con un po' di zucchero a velo. Personalmente ti consiglio di non rinunciare agli ingredienti facoltativi, se vuoi gustare il vero pandolce genovese, ma non posso impedirti di omettere, per dire, l'acqua di fiori d'arancio, se proprio non la gradisci. Il pandolce genovese si conserva molto bene per diversi giorni, avvolto in pellicola trasparente o in un sacchetto per alimenti.



Torrone d'Alba

Il torrone d'Alba, tipico del Piemonte, è un dolce a base di nocciole tostate, tipicamente la pregiata Nocciola Tonda Gentile delle Langhe, un prodotto d'eccellenza. Questo torrone è croccante e aromatico, perfetto da gustare durante le festività natalizie o tutto l'anno. Per prepararlo a regola d'arte munitevi di un termometro da cucina. Il vostro torrone potrebbe essere un gradito regalo a parenti e amici per le feste: fate prima un test per assicurarvi di eseguire perfettamente ogni passaggio, e se l'assaggio vi soddisfa procedete pure! Queste dosi sono per circa 1 kg di torrone.

Ingredienti

- 500 g di nocciole già tostate (si consiglia la Tonda Gentile)
- 300 g di miele (meglio di acacia)
- 200 g di zucchero
- 2 albumi d'uovo
- 50 ml di acqua
- i semi di 1 bacca di vaniglia
- ostie alimentari (facoltative)

Preparazione

1. In una casseruola monta gli albumi con una frusta elettrica fino a neve ben ferma.
2. In un'altra pentola scalda il miele a fuoco molto basso, mescolando con una spatola per evitare che bruci. Portalo a 120°C, usa il termometro da cucina per controllare la temperatura. Una volta raggiunti i 120°C versa lentamente il miele caldo sugli albumi montati, continuando a mescolare con la frusta elettrica a bassa velocità, fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo.
3. In un'altra pentola unisci lo zucchero e l'acqua e cuoci a fuoco medio fino a raggiungere la temperatura di 145°C: a questo punto si sarà formato uno sciroppo di zucchero. Versalo lentamente nel composto di miele e albumi, mescolando delicatamente.
4. Aggiungi i semi di vaniglia, porta la casseruola su fuoco molto basso e continua a mescolare per qualche minuto, fino a che il composto diventa più denso e lucido. A questo punto spegni la fiamma e incorpora le nocciole tostate, mescolando bene per distribuirle uniformemente.
5. Versa il composto di torrone in una teglia rettangolare rivestita con carta forno (o con le ostie alimentari, se desideri un effetto più tradizionale) e

livellalo con una spatola per ottenere uno spessore uniforme. Se vuoi puoi coprire la superficie con altre ostie, pressando leggermente.

6. Lascia raffreddare il torrone a temperatura ambiente per almeno 2-3 ore, fino a quando si indurisce completamente. Una volta freddo, taglialo a pezzi con un coltello affilato. Il torrone si conserva per diverse settimane, avvolto in carta forno o carta stagnola e in luogo fresco e asciutto. Puoi personalizzarlo aggiungendo altri tipi di frutta secca tostata, come mandorle o pistacchi, o anche gocce o pepite di cioccolato.
7. Se preferisci un torrone dalla consistenza più morbida, puoi ridurre la quantità di zucchero e miele.



Cavallucci di Siena

I cavallucci sono dolci tipici della tradizione senese e toscana, ormai prodotti tutto l'anno, ma in origine specialità del Natale. Hanno consistenza morbida e sapore speziato caratteristico, con noci, canditi e aromi di anice e cannella. Sono una prelibatezza molto amata. Perfetti con un bicchiere di vinsanto o con una tazza di tè o caffè. Le dosi sono per circa 20 cavallucci.

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 250 g di zucchero semolato
- 150 g di miele
- 150 g di noci tritate grossolanamente
- 100 g di scorza d'arancia candita tritata
- 1 cucchiaino di semi di anice
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 100 ml di acqua
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio
- zucchero a velo per decorare

Preparazione

1. In un pentolino sciogli a fuoco basso lo zucchero insieme al miele e all'acqua, mescolando fino a ottenere uno sciroppo trasparente e fluido. Fai attenzione a non farlo caramellare: non appena miele e zucchero sono sciolti, togli dal fuoco, aggiungi semi di anice, cannella e noce moscata e mescola bene.
2. In una ciotola grande, setaccia la farina e il bicarbonato di sodio. Aggiungi le noci tritate e i canditi d'arancia. Mescola gli ingredienti secchi per distribuirli uniformemente.
3. Versa lo sciroppo zuccherino e speziato nella ciotola con la farina, le noci e i canditi. Mescola rapidamente con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto omogeneo. Potrebbe risultare un po' appiccicoso, ma è normale. Se necessario, aggiungi un po' di farina per lavorarlo meglio, ma non esagerare, una spolverata per volta.
4. Preleva delle porzioni di impasto e forma delle palline della dimensione di una noce (circa 30-40 g ciascuna). Schiaccia leggermente ogni pallina con le mani per ottenere una forma più piatta e rotonda. Disponi i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno, lasciando un po' di spazio tra di loro.

5. Riscalda il forno a 180°C, poi cuoci i cavallucci per circa 15-20 minuti, fino a quando sono leggermente dorati. Attenzione a non cuocerli troppo, perché devono rimanere morbidi all'interno. Sforнали e lasciali raffreddare completamente su una gratella. Una volta freddi, puoi spolverizzarli con un po' di zucchero a velo, qualcuno aggiunge anche un pizzico di cannella.

6. Si conservano molto bene in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per diversi giorni, anzi il loro sapore migliora col tempo. Se preferisci una versione più morbida, puoi aggiungere un po' più di miele o ridurre leggermente la cottura in forno (per esempio a 10-12 minuti).



Buccellati Siciliani

I buccellati siciliani, noti anche come cucciddati o buccellati di fichi, sono biscotti tradizionali preparati durante il periodo natalizio. Farciti con un ripieno ricco di fichi secchi, mandorle, noci, uvetta e aromi, racchiusi in una pasta frolla friabile, la loro forma può variare da ciambelle a biscotti decorati con intagli o zuccherini.

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 500 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 150 g di strutto (oppure burro)
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 50 ml di latte

Per il ripieno:

- 300 g di fichi secchi

- 100 g di mandorle tritate
- 100 g di noci tritate
- 100 g di uvetta
- 50 g di cioccolato fondente tritato (facoltativo)
- 50 g di zucchero
- scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 50 ml di marsala o vino cotto
- 50 ml di miele
- 50 ml di acqua

Per decorare:

- zucchero a velo (per la glassa)
- poche gocce di succo di limone (per la glassa)
- codette di zucchero colorate (facoltative)

- latte (per spennellare in cottura)

Preparazione

1. In una ciotola grande, unisci la farina, lo zucchero, lo strutto (o il burro), il lievito, la vanillina e un pizzico di sale. Lavora il tutto con le mani fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi le uova e il latte e impasta fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Taglia i fichi secchi a pezzetti molto piccoli e mettili in un pentolino con acqua e imarsala (o vino cotto). Cuoci a fuoco basso per qualche minuto, finché i fichi si ammorbidiscono. Aggiungi lo zucchero, il miele, la scorza d'arancia, la cannella, i chiodi di garofano e l'uvetta (già ammollata e strizzata). Mescola e cuoci ancora per qualche altro minuto.
3. Una volta che il composto è ben amalgamato e denso, togli dal fuoco e aggiungi le mandorle, le noci e il cioccolato fondente (se lo usi). Lascia raffreddare. Alcune versioni includono a questo punto l'aggiunta anche di una piccola quantità di marmellata di fichi o di zuccata (zucca candita).
4. Stendi la frolla su una superficie leggermente infarinata a uno spessore di circa 3-4 mm. Taglia delle strisce (circa 10x5 cm), metti un po' di ripieno al centro nel senso della lunghezza e arrotola. Devi formare un cilindretto di 10 cm. Sigilla bene i bordi e le giunture, se vuoi pratica dei piccoli tagli sulla superficie con un coltello o una forbice, come decorazione. Puoi formare delle piccole ciambelle o altre forme di tuo gusto.
5. Disponi i buccellati su una teglia rivestita di carta da forno. Spennella la superficie con un po' di latte. Cuoci a 180°C per 20-25 minuti, finché sono dorati. Lasciali raffreddare su una gratella e poi decorali con una glassa di zucchero a velo stemperato in poche gocce di limone e codette colorate.



Biscotti di Pan di Zenzero

I biscotti di pan di zenzero non sono italiani, è vero, ma ormai li abbiamo adottati: deliziosa tradizione natalizia anglosassone, preparati con una miscela di spezie – cannella, zenzero, chiodi di garofano... – e melassa (o sciroppo d'acero), hanno le classiche forme di omini, abeti, renne, stelle e rifiniti con ghiaccia reale. Vengono usati anche come decorazione per l'albero di Natale e sono molto divertenti da preparare con i bambini.

Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di polvere di zenzero
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1/4 cucchiaino di sale
- 115 g di burro non salato, a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero di canna
- 1 uovo grande
- 120 g di melassa o sciroppo d'acero

Preparazione

1. In una ciotola, setaccia insieme la farina, il bicarbonato di sodio, le spezie (zenzero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano) e il sale. Mescola bene e metti da parte.
2. In una grande ciotola, o nella ciotola di un mixer, sbatti il burro e lo zucchero di canna fino a ottenere un composto leggero e spumoso, circa 2-3 minuti. Aggiungi l'uovo e la melassa (o lo sciroppo d'acero) e continua a mescolare fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.
3. Aggiungi gradualmente gli ingredienti secchi alla miscela di burro, uova, zucchero e melassa. Mescola bene fino a ottenere un impasto omogeneo. L'impasto sarà morbido ma non appiccicoso. Se è troppo morbido, puoi aggiungere ancora un po' di farina.
4. Dividi l'impasto in due parti, avvolgile in pellicola trasparente e schiaccia leggermente per formare dei panetti. Mettili in frigorifero a raffreddare per almeno 1 ora, o fino a quando l'impasto è abbastanza rigido da essere lavorato.
5. Preriscalda il forno a 180°C e rivesti le teglie con carta da forno. Prendi uno dei due panetti di impasto dal frigorifero e stendilo su una superficie infarinata a uno spessore di circa 5 mm. Usa

stampini natalizi e taglia i biscotti. Trasferiscili sulla teglia preparata, lasciando uno spazio di circa 2-3 cm tra l'uno e l'altro. Ripeti la stessa operazione con il panetto di impasto rimanente.

6. Cuoci i biscotti nel forno preriscaldato per circa 8-10 minuti, o fino a quando i bordi iniziano a dorarsi leggermente. Sfora i biscotti, lasciali raffreddare in teglia per alcuni minuti, poi trasferiscili delicatamente su una griglia, per raffreddarli completamente.
7. Una volta freddi, puoi decorare i biscotti con zucchero a velo, glassa, ghiaccia reale o altro. Puoi conservarli in un contenitore ermetico, o in una scatola di latta, a temperatura ambiente, per diversi giorni, oppure congelarli per conservarli più a lungo.



Parrozzo

Il parrozzo è un dolce tipico dell'Abruzzo, in particolare di Pescara, preparato durante le festività natalizie. Dalla forma a cupola, si cuoce in una forma apposita ed è fatto con farina di semola e di mandorle, ricoperto da una glassa di cioccolato fondente. Ne cantò le lodi Gabriele D'Annunzio in una sua poesia...

Ingredienti

Per l'impasto:

- 150 g di farina di semola (o semolino)
- 100 g di mandorle pelate
- 150 g di zucchero
- 6 uova
- 50 g di burro fuso
- scorza grattugiata di 1 limone
- 1 cucchiaino di liquore all'amaretto (facoltativo)

Per la copertura:

- 200 g di cioccolato fondente
- 30 g di burro

Preparazione

1. Trita finemente nel mixer le mandorle pelate con un po' di zucchero (preso dal totale), per evitare che rilascino troppi oli. Aziona il mixer pochi secondi alla volta, con pause frequenti, finché non otterrai una farina di mandorle abbastanza fine.
2. Separa i tuorli dagli albumi e mettili in due ciotole diverse. Con le fruste elettriche, monta prima i bianchi a neve ben ferma con un pizzico di sale, poi aggiungi lo zucchero alla ciotola dei rossi e montali fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.
3. Aggiungi al composto di tuorli e zucchero la scorza di limone grattugiata, il burro fuso e il liquore (se lo usi). Mescola delicatamente. Ora aggiungi la farina di semola e di mandorle. Mescola con cura per amalgamare bene tutti gli ingredienti e infine incorpora gli albumi a neve, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
4. Imburra bene e infarina lo stampo a cupola del parrozzo, oppure uno stampo da zuccotto da circa 18-20 cm di diametro. Versaci l'impasto e cuoci in forno caldo a 170°C per circa 40-50 minuti. Il parrozzo è pronto quando è ben dorato e inserendo uno stecchino al centro ne esce pulito. Sforna il dolce, lascialo assestare per qualche minuto poi capovolgilo su una gratella, sformalo e lascialo raffreddare completamente.

5. Sciogli il cioccolato fondente insieme al burro a bagnomaria o nel microonde, e mescola fino a ottenere una glassa liscia e lucida. Metti la gratella con il parrozzo sopra una teglia o una leccarda e versaci sopra la glassa, ricoprendo tutto il dolce uniformemente. Lascia indurire il cioccolato a temperatura ambiente o, se preferisci, metti il dolce in frigo per una mezz'ora, per accelerare il processo. Il parrozzo va conservato a temperatura ambiente.



Seadas

Le seadas, o sebadas, sono uno dei dolci più famosi della tradizione sarda. Si tratta di grandi ravioli fritti ripieni di formaggio pecorino e serviti con miele, che combinano dolce e salato in maniera perfetta. Sono ideali per concludere il pranzo di Natale. Gli ingredienti sono per circa 8-10 seadas.

Ingredienti

Per la pasta:

- 500 g di farina di semola di grano duro
- 50 g di strutto (o burro, se preferisci)
- un pizzico di sale
- acqua tiepida (quanto basta)

Per il ripieno:

- 500 g di pecorino sardo fresco (meglio se leggermente acidulo)
- scorza grattugiata di 1 limone (o arancia, se preferisci)

Per friggere:

- olio di oliva o di semi di girasole

Per servire:

- miele (meglio se di corbezzolo)

Preparazione

1. In una ciotola, o su una spianatoia, versa la farina, aggiungi lo strutto (o il burro), il sale e comincia a impastare. Aggiungi gradualmente acqua tiepida e lavora fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Devi ottenere una pasta compatta ma elastica. Copri l'impasto con un panno e lascialo riposare per circa 30 minuti.
2. Grattugia il pecorino fresco in una ciotola. Aggiungi la scorza grattugiata di limone (o arancia) e mescola bene. Forma delle palline di formaggio leggermente schiacciate (circa 8-10, una per ciascuna seada) e mettile da parte.
3. Dopo il riposo, prendi la pasta e stendila con un mattarello su una spianatoia infarinata, fino a ottenere una sfoglia sottile, di circa 2-3 mm di spessore. Con un tagliapasta, o un bicchiere grande, ritaglia dei dischi di circa 10-12 cm di diametro. Poni al centro di metà dei dischi una pallina di formaggio. Copri con un altro disco di pasta e sigilla bene i bordi, premendo con le dita o

con i rebbi di una forchetta, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.

4. In una padella capiente, scalda abbondante olio a fuoco medio. Quando è ben caldo, ma non eccessivamente, friggi le seadas una alla volta, girandole con attenzione fino a quando saranno dorate e croccanti su entrambi i lati. Scolale su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.
5. Le seadas si servono calde, cosparse ancora bollenti con abbondante miele che si scioglie a contatto con la superficie calda. Se il miele però fosse molto compatto, puoi riscaldarlo leggermente prima di versarlo sulle seadas.
6. Se non riesci a trovare il pecorino sardo fresco, puoi sostituirlo con un altro formaggio fresco leggermente salato, come una caciotta o un pecorino dolce di altra provenienza. Per un gusto più autentico, preferisci il miele di corbezzolo sardo, leggermente amaro, ideale per contrastare la dolcezza della pasta e del ripieno.



Indice alfabetico delle ricette

Agnello al Forno	61
Agnello Cacio e Ova	82
Agnolotti del Plin	25
Anatra all'Arancia	74
Arista al Forno	86
Arrosto di Vitello	55
Arrosto Morto	70
Biscotti di Pan di Zenzero	135
Bollito Misto alla Piemontese	63
Bracirole alla Barese	95
Buccellati Siciliani	132
Canederli	50
Cappelletti in Brodo	13
Cappone Ripieno	58
Carbonada	89
Cassata Siciliana	106
Cavallucci di Siena	129
Cavatelli al Sugo di Maiale	35
Coniglio in Porchetta	67
Falsomagro	80
Fregnacce al Sugo di Anatra	32
Goulash Friulano	92
Lasagne alla Bolognese	16
Minestra Maritata	19

Pandolce Genovese	123
Pandoro di Verona	119
Panettone Milanese	101
Parrozzo	138
Pasta 'Ncasciata	22
Pecora alla 'Nduja	76
Pezzelle	115
Potizza	110
Ravioli di Ricotta al Sugo	41
Risotto al Tartufo	30
Seadas	141
Strascinati al Ragù di Agnello	38
Struffoli	104
Timballo di Sant'Oronzo	45
Torrone d'Alba	126
Tronchetto di Natale	113
Zuppa alla Valpellinentze	48
Zuppa Imperiale	27

Sulla tavola di Natale
Le ricette della tradizione italiana
e della cucina regionale
di Alfredo Passalacqua
ISBN 9788864387741

© 2024 Editrice ZONA
Via Massimo D'Azeglio 1/15
16149 Genova
(+39) 338.7676020
info@editricezona.it
editricezona.it

Prima edizione novembre 2024

editricezona.it
info@editricezona.it