



menu
di festa

il candore della **Vigilia**

Salmone, capesante, baccalà sono i protagonisti della cena che, ad ogni piatto, porterà in tavola un tocco di bianco. Per illuminare la notte del 24

A CURA DI DANIELA FALSITTA



la carta
dei piatti

Girelle di salmone

Aperitivo in rosso

*Insalata di carciofi,
mela e arancia*

*Gnocchi di zucca
con capesante*

*Stoccafisso con patate,
scalogni e olive*

Tartellette al cioccolato

82 • dicembre 2021

Girelle di salmone

Facile ▶ Preparazione 30 minuti
▶ Cottura 3 minuti ▶ Calorie 340

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g di **gamberetti** già sgucciati • 10 **olive nere** • 200 g di **ricotta** • 250 g di **robiola** • 400 g di **salmone affumicato** a fette • 1 cucchiaio di **erba cipollina** • 125 g di **insalatina** • **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe**

- 1 Scottate in acqua bollente i gamberetti per 3 minuti, scolateli e tritateli. Raccoglieteli in una ciotola con le olive nere denocciolate e tagliate a rondelle, la ricotta, la robiola, 2 cucchiai d'olio extravergine, 1 cucchiaio d'erba cipollina tritata, sale e pepe e amalgamate bene con un cucchiaio di legno.
- 2 Disponete su un foglio di carta da forno le fette di salmone sovrappingendole un po', in modo da formare un unico strato rettangolare. Coprite con la crema preparata e arrotolate il salmone con l'aiuto della carta da forno; mettetelo in frigorifero per 30 minuti.
- 3 Affettate il rotolo con un coltello a lama liscia. Distribuite l'insalatina nei piatti e disponetevi sopra le girelle di salmone.



Prima di pulire le capesante, **tenetele in acqua salata per circa mezz'ora**, quindi apritele con la punta di un coltello. Staccate la noce bianca eliminando tutte le parti scure.



Gnocchi di zucca con capesante

Facile ▶ Preparazione 60 minuti ▶ Cottura 50 minuti ▶ Calorie 365

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

550 g di zucca • 200 g di **patate** • 250 g di **farina tipo "1"** (poco raffinata) • 2 **uova** • 70 g di **grana padano Dop** • 8 **capesante** pulite • 1 spicchio d'**aglio** • 300 g di **cavolini di Bruxelles** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**

- 1 Tagliate la zucca a pezzetti e infornatela a 180° per circa 20 minuti. Eliminate la scorza e schiacciate la polpa con lo schiacciapatate. Lessate le patate, sbucciatele e passate anch'esse con lo schiacciapatate. Mescolate i 2 purè e impastateli con la farina, le uova, il grana grattugiato e una presa di sale. Sagomate l'impasto in lunghi rotolini di 2 cm di diametro e riduceteli a tocchetti.
- 2 Estraiete le capesante dalle conchiglie, lavatele, asciugatele e tagliatele a dadini. Saltatele in
- 3 padella con un filo d'olio e l'aglio schiacciato e regolate di sale.
- 3 Pulite i cavolini, tagliateli a metà e lessateli in acqua bollente salata per circa 12 minuti. Aggiungete gli gnocchi e cuoceteli finché salgono a galla (2 minuti scarsi). Sgocciolate cavolini e gnocchi e trasferiteli nella padella con le capesante. Condite con poco olio, saltate il tutto a fuoco vivo per 2 minuti e servite subito.



Aperitivo in rosso

Riempite una caraffa con 1/3 di succo di mela, 1/3 di prosecco e 1/3 di succo di melagrana. Per ricavarlo, calcolate 1 melagrana a testa, dividetela a metà, picchiate sulla buccia con un cucchiaio per far staccare i chicchi e spremeteli con uno schiacciapatate tenendone alcuni da parte; filtrate il succo ottenuto. Versate il mix nei bicchieri, completate con 2 cubetti di ghiaccio e i chicchi tenuti da parte.

menu
di festa

Per questa ricetta, **originaria di Mammola, in Calabria**, si usa lo stoccafisso che già anticamente giungeva fin qui dalla Norvegia. Il baccalà è però un'ottima alternativa.



Stoccafisso con patate, scalogni e olive

Facile ▶ Preparazione 20 minuti ▶ Cottura 45 minuti ▶ Calorie 300

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g di stoccafisso già ammollato • 600 g di **patate a buccia rossa** • 600 g di **passata di pomodoro** • 60 g di **olive** schiacciate • 2 **scalogni** • 3,5 dl di **brodo vegetale** • **origano** • 1 cucchiaino • **farina** • **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe**

- 1 Tagliate le patate a bastoncini e metteteli in acqua ghiacciata. Sciacquate lo stoccafisso sotto l'acqua corrente, asciugatelo, riducetelo a tocchetti e infarinateli. Friggeteli in olio bollente e sgocciolateli su carta da cucina.
- 2 Pulite la padella e soffriggetevi gli scalogni sbucciati e tritati con 6 cucchiari d'olio. Versate 1 cucchiaino di brodo e cuocete per 2 minuti.

- Alzate la fiamma, unite le patate asciugate e proseguite per 5 minuti, mescolando spesso. Aggiungete la passata, un po' di brodo, l'origano, salate e cuocete per 15 minuti con il coperchio. Mescolate spesso e aggiungete altro brodo se occorre.
- 3 Salate, unite il pesce e cuocete per 10 minuti, girandolo una sola volta. Unite le olive, spegnete e servite con un filo d'olio e pepe.

84 • dicembre 2021

Insalata di carciofi, mela e arance

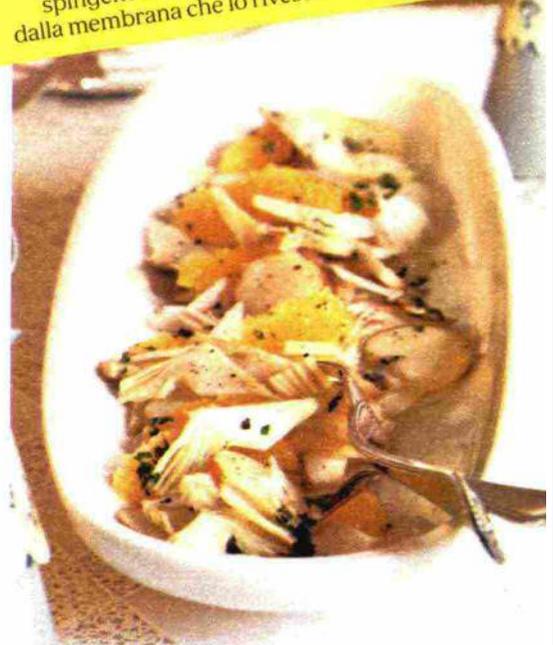
Facile ▶ Preparazione 30 minuti
▶ Cottura nessuna ▶ Calorie 200

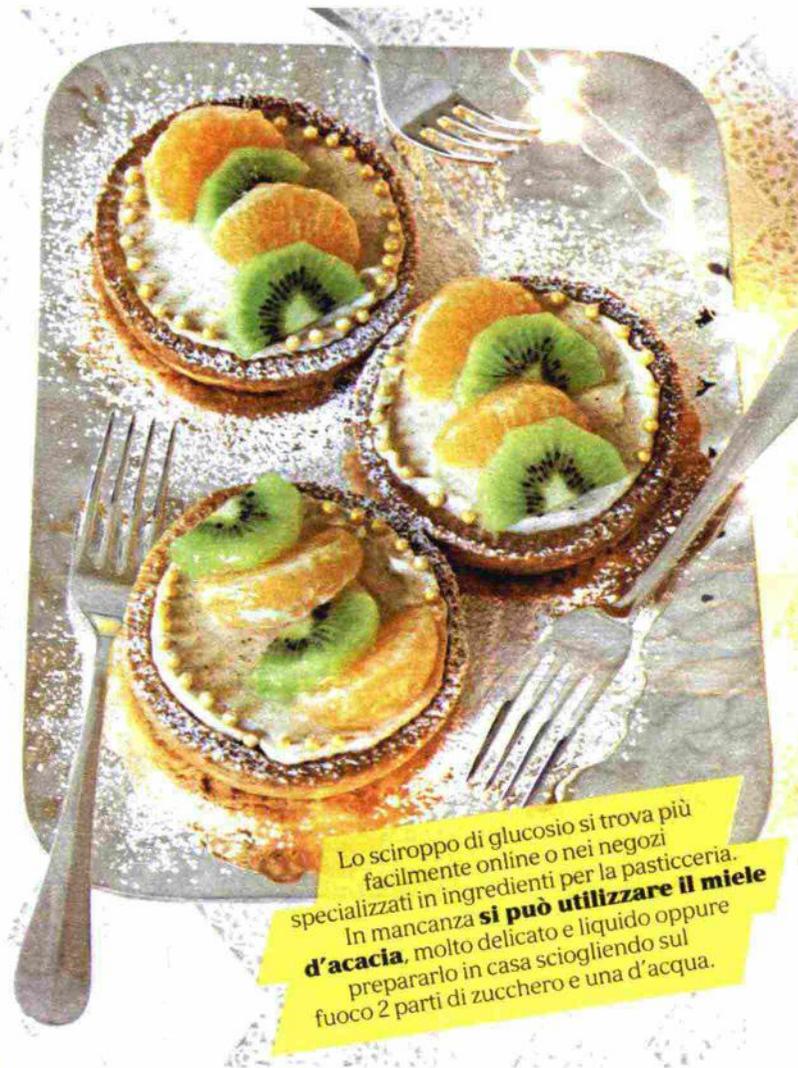
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 **carciofi** • 1 **limone** • 3 **arance** grandi • 1 **mela** grande • 150 g di **pecorino stagionato** • 1 mazzetto di **prezzemolo** • **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe rosa**

- 1 Pulite i carciofi: eliminate gambo e spine, tagliateli a metà, privateli dell'eventuale fieno interno e riduceteli a spicchietti. Sbucciate la mela, tagliatela a fettine sottili, raccoglietele in una ciotola con i carciofi e spruzzate il tutto con il succo di mezzo limone.
- 2 Pelate al vivo le arance, aiutandovi con un coltellino a punta ben affilato. Separate gli spicchi e disponeteli nella ciotola con i carciofi e la mela.
- 3 Cospargete l'insalata con il pecorino ridotto a scaglie e il prezzemolo lavato, asciugato e tritato. Condite con un filo d'olio, il succo del limone rimasto, 1 pizzico di sale e qualche grano di pepe rosa pestato.

Per pelare le arance al vivo, tagliate la buccia in profondità, quindi **infilate una lama tra la polpa e la pellicina di ogni spicchio** e, spingendolo verso l'alto, staccatelo dalla membrana che lo riveste.





Lo sciroppo di glucosio si trova più facilmente online o nei negozi specializzati in ingredienti per la pasticceria. In mancanza **si può utilizzare il miele d'acacia**, molto delicato e liquido oppure prepararlo in casa sciogliendo sul fuoco 2 parti di zucchero e una d'acqua.

Tartellette al cioccolato bianco

Facile ▶ Preparazione 45 minuti ▶ Cottura 15 minuti ▶ Calorie 600

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g di **farina** • 150 g di **burro** + quello per gli stampi • 100 g di **zucchero** • 2 **tuorli**
• 1 bacca di **vaniglia** • 220 g di **cioccolato bianco** • 150 g di **panna fresca** • 15 g di
sciroppo di glucosio • 30 g di **burro chiarificato** • 200 g di **clementine** • 100 g di **kiwi**
• 2 cucchiaini di **confettura di albicocche** • **riso** • **sale**

- 1 Impastate la farina con il burro freddo a pezzetti e ottenete un composto di briciole, unitevi lo zucchero, 1 pizzico di sale, i semi della vaniglia e i tuorli. Coprite con pellicola e mettete in frigo per 1 ora.
- 2 Stendete la pasta a 5 mm di spessore, rivestite 6 stampini imburrati di 8-10 cm e bucherellate il fondo. Ricoprite la pasta con alluminio, uno strato di riso e infornate a 180° per 10 minuti. Eliminate il riso e l'alluminio e
- proseguite la cottura per 2 minuti. Fate raffreddare e sfornate i gusci.
- 3 Portate quasi a ebollizione la panna con il glucosio, spegnete e unite il cioccolato a pezzetti. Fatelo sciogliere mescolando e unite il burro chiarificato. Trasferite in frigo per 30 minuti, versate la ganache nei gusci, guarnite con gli spicchi delle clementine e i kiwi a fettine e spennellate con la confettura stemperata in poca acqua tiepida.

Da non perdere



Il vaso vintage è conosciuto, ma non il contenuto. Si tratta del nuovo Zenzero e sciroppo, proposto da **Fabri** a 100 anni dalle sue Amarene. Le piccanti pepite di zenzero possono essere gustate da sole, o usate come ingrediente di ricette dolci, salate e cocktail. Due i formati: da 230 g (4,29 €) e da 600 g (8,69 €).



Ideale per menu con crostacei e pesce medio-grasso, il friulano Cicinis Collio Doc Attems nasce dai vigneti di sauvignon blanc. L'affinamento in bottiglia dona a questo bianco caratteristiche di mineralità, acidità e sapidità. Prezzo: 26 €. Al momento del dolce, si punta invece su Cartizze Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg La Tordera, che con i suoi sentori di mela e pera matura è un classico da dessert, particolarmente vocato all'accompagnamento della pasta frolla. Il prezzo della bottiglia è 19,50 €.