cucina MODERNA

Mensile

Data 01-2016
Pagina 60/63
Foglio 1 / 4

idee per ricevere menu da invito

bollicine a tutto pasto

A CURA DI SILVIA TATOZZI, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI THELMA&LOUISE, STYLING DI STEFANIA FREDIANI

Lo spumante è il filo conduttore di un elegante menu di San Silvestro e accompagna, dall'antipasto al dolce, tanti piatti speciali. Da gustare riuniti intorno a un tavolo brindando insieme al nuovo anno

TOVAGLIA IVANO REDAELLI, PIATTI VIRGINIA CASA, POSATE E BICCHIERI IN ARGENTO ARGENTERIA GREGGIO, CALICI IN VETRO CORRADI, SEDIE LA BOTTEGA DELLE IDEE, DECORAZIONI VIRIDEA.

CARTA dei PIATTI

- Vol-au-vent alla mousse di tacchino e melagrana
- Stracci al cardo gobbo e salame
- Stinco di vitello arrosto con mandarini
- Tronchetti di porri con salsa allo zafferano
- Charlotte di pandoro alle mele con crema

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 075342

Vol-au-vent alla mousse di tacchino e melagrana

▸ **Facile** ▸ Preparazione 50 min.
▸ Cottura 40 minuti ▸ Calorie 480

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 **vol-au-vent** di pasta sfoglia pronti
400 g di **sovracoscia** di tacchino spellata e disossata (in alternativa carne di faraona)
1 **scalogno**
100 g di **mascarpone**, 100 g di **panna fresca**
60 g di **burro**
1 **melagrana**
la **scorza di ½ limone** non trattato
1 rametto di **salvia**
spumante
aceto di **vino bianco**
zucchero, **sale**, **pepe**

1 Sbucciate lo scalogno e tritatelo con la scorza di limone e qualche foglia di salvia. Fatelo appassire con 40 g di burro, unite la carne di tacchino e fatela dorare a fuoco medio. Salate, pepate, unite una spruzzata di spumante, fatelo sfumare e cuocete con il coperchio per 30 minuti circa, finché la carne sarà tenera.
2 Scoprite il tegame e cuocete a fuoco vivace per arrostire bene il tacchino e fare caramellare il fondo di cottura. Tagliate a pezzi la carne e passatela nel fondo di cottura perché ne sia ben condita, poi frullatela finemente con il mascarpone; regolate di sale e pepe e fate intiepidire il composto. Incorporate la panna delicatamente e trasferite il composto nel reparto meno freddo del frigorifero.
3 Sgranate i chicchi di melagrana e cuoceteli a fuoco dolce per 5 minuti con il burro rimasto e 1 cucchiaino di zucchero. Unite 1/2 cucchiaio di aceto, mescolate, togliete dal fuoco e fate raffreddare. Fate intiepidire i vol-au-vent nel forno caldo. Trasferite la mousse in una sac à poche munita di beccuccio largo e dentellato, distribuitela nei vol-au-vent, guarnite con qualche chicco di melagrana e servite.

Per ricavare gli stracci, potete utilizzare sfoglie di pasta fresca e tagliarle a rettangoli irregolari

Stracci al cardo gobbo con zabaione

▸ **Media** ▸ Preparazione 30 min.
▸ Cottura 50 minuti ▸ Calorie 435

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di **stracci** di **pasta fresca**
1 **cardo gobbo** (il cuore)
120 g di pasta di **salame**
30 g di **burro**
4 **tuorli**
1 **scalogno**
2 rametti di **rosmarino**
brodo di carne delicato
1 dl di **spumante**
sale, **pepe**

1 Pulite il cardo e tagliatelo a julienne. Sbucciate lo scalogno, affettatelo e fatelo appassire con il burro e qualche ago di rosmarino. Unite il cardo e fatelo stufare, a fuoco dolce e a tegame coperto, per 10 minuti. Aggiungete la pasta di salame sbriciolata e proseguite la cottura a tegame scoperto per 5 minuti. Bagnate con un mestolino di brodo caldo e fate cuocere a fuoco medio, mescolando spesso, fino a ottenere un condimento morbido e non troppo asciutto.
2 Montate con la frusta i tuorli con un pizzico di sale, trasferite il recipiente a bagnomaria e, sempre sbattendo il composto con la frusta, incorporate a filo lo spumante. Continuate a montare lo zabaione finché sarà gonfio e spumoso e mantenetelo a temperatura sul bagnomaria tiepido.
3 Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e fatela insaporire per qualche istante nel tegame con il sugo. Distribuite sul fondo dei piatti lo zabaione, aggiungete la pasta, una macinata di pepe e spolverizzatte con aghi del rosmarino rimasto tagliuzzati fini. Servite subito, preferibilmente in piatti preriscaldati.

A CIASCUNO IL SUO (BICCHIERE)

Al momento dell'aperitivo, un'idea originale che consente di "ritrovare" il proprio bicchiere ovunque lo si appoggi è utilizzarne una tipologia diversa per ciascun ospite. Preferite quelli di cristallo e con il gambo lungo, come flute, calici o coppe, che valorizzano il perlage (le bollicine) dello spumante, ed evitano di trasmettere calore alla bevanda.

BICCHIERI CORRADO CORRADI

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VASSOIO HEREND

Tronchetti di porri con salsa allo zafferano

▸ **Facile** ▸ **Preparazione 15 min.**
▸ **Cottura 35 min.** ▸ **Calorie 180**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 **porri** sottili
2 dl di **brodo vegetale**
1 dl di **vino bianco**
100 g di **panna fresca**
20 g di **burro**, 2 **tuorli**
succo di **limone**
1 mazzetto di **erba cipollina**
zafferano in polvere
sale, **pepe**

1 Pulite i porri, tagliateli a tronchetti di 4-5 cm circa, lavateli accuratamente e cuoceteli al vapore per 8 minuti circa. Scaldate il brodo a fuoco vivace, aggiungete il vino e fate restringere 10 minuti. Unite la panna, un pizzico di sale, una macinata di pepe, 2-3 pizzichi di zafferano e proseguite la cottura per 15 minuti, a fuoco dolce e mescolando spesso. Unite poche gocce di succo di limone, incorporate i tuorli montando il composto con la la frusta e, sempre mescolando, proseguite la cottura a fuoco dolcissimo per circa 10 minuti, finché la salsa inizierà ad addensarsi. Togliete dal fuoco, incorporate il burro e spolverizzate la salsa con l'erba cipollina tagliuzzata. Servitela con i porri caldi.

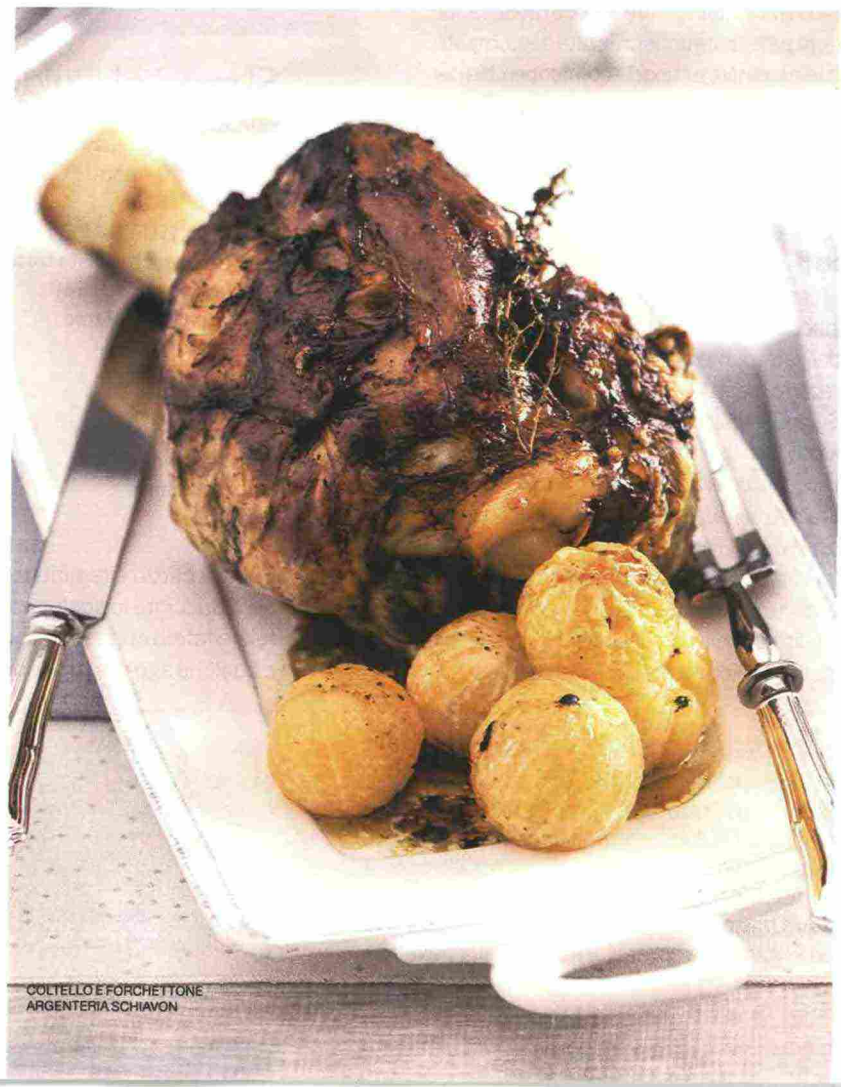
Stinco di vitello arrosto con mandarini

▸ **Facile** ▸ **Preparazione 30 min.**
▸ **Cottura 2 h e 10 minuti** ▸ **Calorie 420**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 **stinco di vitello** di 1,8/2 kg
10 **mandarini**
50 g di **burro**
½ **limone**
1 **foglia di alloro**
1 mazzetto di **timo**
Cognac, **sale**, **pepe**

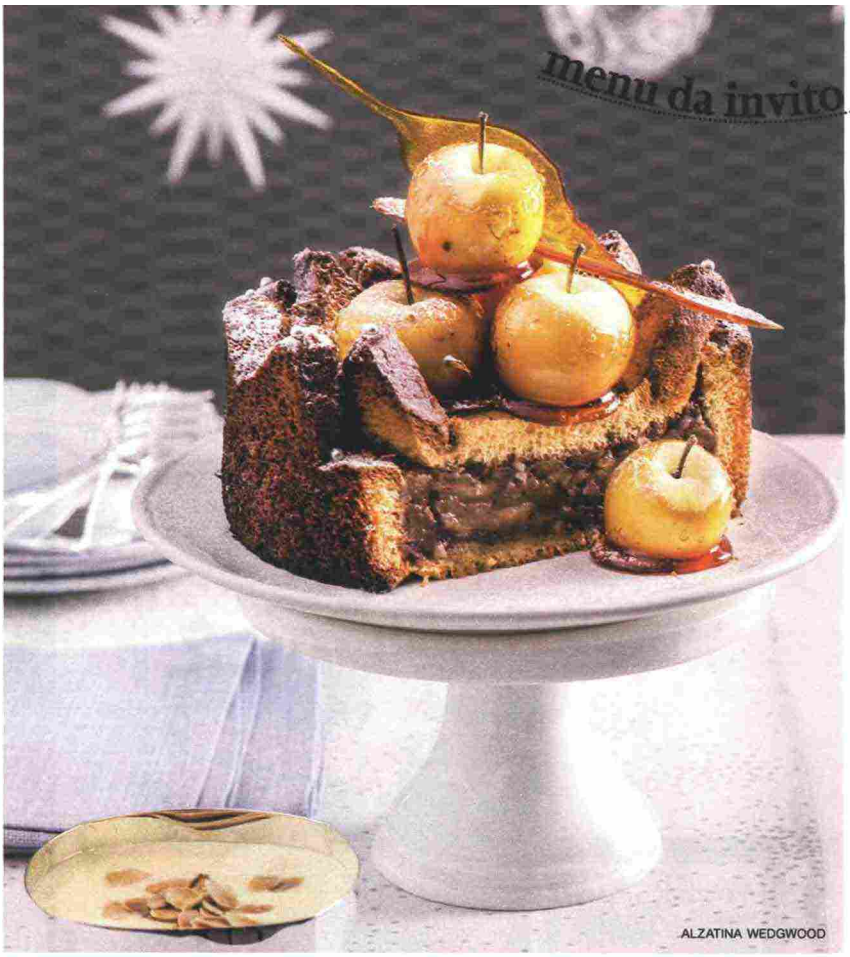
1 Spalmate uniformemente il burro ammorbidito sulla carne, trasferitela in una teglia da forno e cuocetela a 200° per 1 ora, girandola ogni 15 minuti su ogni lato. Spremete il succo di 4 mandarini e del limone. Aggiungete una spruzzata di Cognac sullo stinco in cottura e, dopo 5 minuti, bagnatelo con il succo degli agrumi. Salate, pepate, unite le erbe, abbassate la temperatura del forno a 180° e cuocete per altri 45 minuti, irrorando spesso la carne con il fondo di cottura.

2 0Sbucciate e pulite i mandarini rimasti. Trasferiteli nella teglia con lo stinco, mescolateli al fondo di cottura e cuocete ancora per 20 minuti. Avvolgete lo stinco in un cartoccio di alluminio, conservatelo al caldo con i mandarini e deglassate il fondo di cottura con un filo di acqua calda. Servitelo ben caldo con la frutta e la salsa di cottura.



COLTELLO E FORCHETTONE ARGENTERIA SCHIAVON

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 075342



ALZATINA WEDGWOOD

Charlotte di pandoro alle mele con crema

▸ **Media** ▸ Preparazione 50 minuti
▸ Cottura 1 ora ▸ Calorie 900

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la charlotte:
1 **pandoro** da 1 kg
1 kg di **mele renetta**
1 dl di **spumante Moscato d'Asti**
40 g di **zucchero**, 30 g di **zucchero a velo**
40 g di **confettura di mele cotogne**
60 g di **granella di mandorle**, 120 g di **burro**
cannella in polvere

Per la crema:
3 dl di **latte di mandorla**, 3 **tuorli**
3 cucchiaini di **zucchero**
1 cucchiaio di **acqua di fiori arancio**
1 cucchiaio di lamelle di **mandorla**

Per le mele caramellate e la decorazione:
4 piccole **mele**, 150 g di **zucchero**

1 Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi e cuocetele con 60 g di burro, lo zucchero e lo spumante finché saranno cotte. Imburrate uno stampo da charlotte da 18 cm di diametro e 12 cm di altezza, con il fondo amovibile. Tagliate via la base e la calotta del pandoro a uno spessore di circa 1,5 cm; riducete il pandoro rimanente a dischi orizzontali di 1,5 cm di spessore. Appoggiate la base del pandoro sul piatto da portata e tagliatela a misura con il perimetro dello stampo.

2 Tostate tutte le fette di pandoro, imburratele sul lato che terrete all'interno e iniziate a foderare il fondo dello stampo con la base rotonda. Foderate le pareti con 1 disco di pandoro tagliato a metà, tenendo le punte in alto, e riempite gli spazi vuoti con dei ritagli. Mescolate la confettura di cotogne alle mele cotte con la granella di mandorle tostata e una spolverizzata di cannella. Riempite la charlotte con la composta di mele. Coprite con un altro disco di pandoro tagliato in tre parti, disponendone uno in orizzonale e gli altri 2 in verticale, tenendo le punte in alto. Dovrete ottenere una corona con le punte in alto (foto). Infornate la charlotte a 180° e cuocete per 45 minuti.

3 Preparate le mele. Lavate le mele, asciugatele e posatele su un foglio di carta forno. Fate caramellare lo zucchero con qualche goccia di acqua, versatelo sulle mele. Versate il caramello rimasto sulla carta creando un decoro a piacere.

4 Preparate la crema. Scaldate il latte, montate i tuorli con lo zucchero e l'acqua di fiori di arancio. Poi incorporate a filo il latte caldo e sbattete con la frusta per qualche minuto.

5 Guarnite il dolce con le mele caramellate e la decorazione di caramello. Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con qualche confettino. Accompagnate la charlotte con la crema calda a parte, spolverizzata con le lamelle di mandorla leggermente tostate.

COSA BERE

Lo spumante adatto

Una tale varietà di spunti gustativi trova in un Franciacorta il suo partner ideale: sin dai vol au vent lo spumante a base di Chardonnay si mostra versatile e dinamico, tiene vivo il contrasto con le sensazioni grasse e ci sorprende sulla carne; un Moscato d'Asti è l'ideale sulla charlotte. *S. Sangiorgi*

Aperitivo con prosecco, succo di arancia e kiwi

Sbucciate 2 kiwi, tagliateli a fettine sottili e poi frullatele. Riempite una brocca con 1/3 di succo arancia freddo e del prosecco e mescolate. Distribuite nei calici i kiwi frullati e riempiteli con l'aperitivo preparato.

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.