

# CIOCENVICE





# SOMMARIO





Pag. 3, 4, 5. La parola all'Aministratore





Pagg. 4, 5. Vini e Champagne Doc.



Pagg. 6, 7, 8, 9, 10, Antipasti di Natale



Pagg. 11, 12, 13, 14. Antipasti di Natale.



Pagg. 15, 16, 17, 18. Antipasti di Natale.



Pagg. 19, 20. Primi Piatti di Natale.



Pagg. 21, 22. Primi Piatti di Natale.





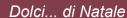
Pagg. 25, 26, 27. Primi Piatti di Natale.



Pagg. 28, 29, 30, 31. Secondi Piatti di Natale.



Pagg. 34, 35, 36, 37.





Pagg. 38, 39, 40, 41.

Rubrica ...semiseria...di una poco probabile "dietologa"



Pagg. 42, 43, 44, 45.

I Consigli dell'Uomo Mistero.



Pagg. 46, 47.

Gioservice. Dove Siamo





# Auguri dal Dott. Lorenzo Miraglia

Cucinare è un modo di dare. Michel Bourdin

st'anno abbiamo scelto di far uscire un numero speciale di the grill con l'avvicinarsi delle festività Natalizie in modo tale da poter consentire "agli improvvisati chef" di rinfrescare le proprie reminiscenze culinarie; infatti abbiamo dato molto più spazio alla nostra Rubrica di ricette così che possiate prendere spunto per preparare le classiche leccornie natalizie.

In conclusione non mi resta che porgere i miei più sentiti auguri di buon natale e di un felice anno nuovo a tutti Voi "seguaci" del the grill ed a tutti coloro che rendono realtà le nostre idee!!! Buon Natale.



Dott. Lorenzo Miraglia





# Vini e Champagne Doc





# IL CHIANTI

E' uno dei vini rossi italiani maggiormente conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

Viene prodotto in Toscana, ed è spesso associato alla tradizionale forma del contenitore utilizzato ancora oggi per la vendita, il fiasco, una bottiglia dal collo stretto e dalla base molto larga ricoperta di paglia.

Il nome Chianti oggigiorno identifica una zona geografica (in gran parte collinare) della Toscana centrale, caratterizzata da differenti condizioni geologiche, fisiche e climatiche, compresa fra le province di Firenze e di Siena. In questa zona specifica viene prodotto il vino Chianti Classico, facente anch'esso parte della DOCG Chianti (DM. 5/08/96 e succ. mod.) ma avente sin dal 1996 un disciplinare di produzione autonomo. All'interno della zona del Chianti Classico si trova il nucleo originario del Chianti, ovvero i comuni di Gaiole, Radda e Castellina; cioè la vecchia provincia del Chianti così come definita da Ferdinando III

di Toscana

Arezzo ad est del Chianti, Pisa e Pistoia a ovest e Prato (a nord).

# **MORELLINO DI SCANSANO**

Presenta un colore rosso rubino intenso. tendente al granato con l'invecchiamento; all'olfatto deve essere intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna, etereo, può presentare sentore di legno; al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol per il Rosso

e 13,00% vol per la Riserva che deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno uno in botte di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle

L'acidita' totale minima non deve essere inferiore a 4,50 g/l; l'estratto non riduttore minimo di 24,0 g/l per la tipologia Rosso e 26,0 g/l per la Riserva.

uve.







# Vini e Champagne Doc

# IL VERMENTINO DI GALLURA

Il Vermentino di Gallura è un vino bianco DOCG prodotto in Sardegna, e più specificatamente nella Gallura, territorio che si estende nella parte nord orientale della regione, tra le province di Sassari e Nuoro, un tempo terra di pastori ora consacrata al turismo costiero della Costa Smeralda. In quest'isola, arida ed ostile alle più comuni coltivazioni agricole e continuamente battuta dai venti di maestrale, il Vermentino riesce a rivelarsi con la sua personalità spiccata. Il Vermentino di Gallura ha origini spagnole, è infatti giunto in Sardegna solo negli ultimi decenni del XIX secolo, passando prima dalla Corsica e poi dalla Liguria.

Prodotto per il 95-100% dall'omonima uva, e con un possibile contributo di uve locali, il Vermentino è un vino morbido ed intenso.

Quest'uva, particolarmente dolce e feconda, si presenta con un fusto grosso e robusto, con i rami sfumati di rosso e le foglie grandi. I grappoli sono grossi, di forma allungata, ora quasi cilindrici, ora piramidali, con acini rotondi e grossi, dalla buccia sottile e dal colore chiaro con varie tonalità di giallo a seconda del livello di maturazione, che avviene sul finire di settembre.

Quest'ottimo vino sardo ha ottennuto la Denominazione di Origine Controllata e Certificata nel 1996.

# PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSÉ.

Produttore: Perrier Jouet

a NATALE in dolce compagnia uno champagne elegante alla vista e al gusto.

Descrizione : Perrier Jouet Belle Epoque Rosé - Perrier Jouet

Si presenta alla vista color rosa salmone con riflessi ramati.

Al naso è pieno di charme e dolcezza, offrendo vinosità e rotondità, su aromi finemente fruttati.

Il palato percepisce eleganti profumi di lamponi, fragoline di bosco e petali di rosa che si aprono in una ricchezza ampia

e potente; il retrogusto, inoltre, è ricco di raffinate e delicate sensazioni d'agrumi che donano una gradevole freschezza.

Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 30% e Chardonnay 30%







# Gli Antipasti per la tavola della vigilia e del pranzo di Natale 2010



# COSA C'È DI MEGLIO PER COMINCIARE LA CENA DELLA VIGILIA O IL PRANZO DI NATALE CON UNA SERIE DI SFIZIOSI ANTIPASTI?

ricettenatale.com è lieto di presentarvi una serie di piatti gustosi e appetitosi, degli antipasti che trasformeranno i momenti natalizi in compagnia dei vostri cari in attimi indimenticabili...









# RONDELLINE CAPRICCIOSE

Aprite il vostro Pranzo di Natale con un antipasto colorato e saporito: le Rondelline capricciose!!!

### **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

2 confezioni di pancarré quadrato, 1 litro di panna fresca, 500 g di insalata capricciosa, semi di papavero

### PREPARAZIONE:

1) la mattina del giorno precedente Ritagliate dei fogli di carta d'alluminio della larghezza delle fette di pancarré, e un po' più lunghi.

Cospargete i ritagli di semi di papavero Disponete sopra i fogli le fette di pancarré

Imbevete di panna fresca le fette di pane Distribuite uno strato di insalata capricciosa sopra ogni fretta, distribuendola omogeneamente

Arrotolate le fette di pane all'interno della carta d'alluminio, formando dei cilindretti

Portate il tutto in frigorifero (dovranno riposarci almeno 24 ore)

2) prima del pranzo Estraete i cilindretti dalla carta d'alluminio; fate attenzione che non si srotolino le fette di pane Con un coltello, tagliate trasversalmente i cilindretti. A voi stabilirne lo spessore: si consiglia di stare tra 0,5 e 1 cm Disponete le rondelline a cerchio su un vassoio da portata Servite!!!

Tempo: 25 minuti

Difficoltà: 2









### INVOLTINI STORIONE SALMONE

Per la festa di Natale, un antipasto che è una vera festa per gli occhi e soprattutto per il palato. Raffinato e gustoso, quanto semplicissimi e veloci da preparare, gli involtini di storione e salmone verranno accolti con acquolina ai vostri ospiti.

# **INGREDIENTI:**

(per 4 persone)

250 g - panna da montare, 120 g - maionese, 120 g - patate, 120 g - cetrioli, 120 g - carote, 8 fette - salmone affumicato, 8 fette - storione affumicato, q.b. - erba cipollina, q.b. - aneto, q.b. - aceto, q.b. - limone, q.b. - sale & pepe "

# PREPARAZIONE:

Tagliate a cubetti di circa 3 millimetri di lato carote, patate e cetriolo.

Spolverate di sale solo il cetriolo, così che perda anche l'acqua.

Cuocete in acqua le carote.

Cuocete in acqua acidulata le patate.

Montate intanto la panna.

Aggiungete un cucchiaio di aceto alla panna montata.

Unite alla panna un po' di succo di limone.

Aggiustate di sale e pepe.

Strizzate e fate ben sgocciolate i cetrioli.

Unite ai cetrioli i dadini di carote e patate.

Versate la panna, tenendone da parte 6 cucchiai, sulle verdure.

Aggiungete un trito d'erba cipollina.

Aggiustate di sale e pepe.

Adagiate il composto sulle fette di storione. Ovviamente ve ne avanzerà una parte.

Fatene degli involtini, avvolgendole. Incorporate alla maionese un trito di aneto

Aggiustate di sale e pepe.

Spalmate la salsa sulle fette di salmone. Fatene degli involtini, avvolgendole. Guarnite il piatto da portata con la far-

cia di panna e verdure avanzata.

Adagiate gli involtini sul letto di panna e verdure.

Decorate a ciuffetti gli involtini con i 6 cucchiai di panna avanzata. ervite!

Tempo: 20 minuti Difficoltà: 1 Piatto Vegetariano Pe









# TERRINA D'ANATRA AI PISTACCHI

Niente di meglio della Terrina d'anatra ai pistacchi per aprire un pranzo importante come quello del Natale. Un sapore pieno e raffinato, che non lascerà dubbi ai vostri ospiti riguardo le vostre doti di chef!





### INGREDIENTI:

(per 6 persone)

1 (1500 g) - anatra, 150 g - pancetta tesa affettata sottile, 120 g - prosciutto cotto in singola fetta spessa, 60 g - pistacchi sgusciati, 25 cl - di vino bianco, 1 bicchierino - Porto, q.b. - alloro, q.b. - sale & pepe.

### PREPARAZIONE:

1) il giorno precedente:

Spellate completamente l'anatra.

Dal petto rimuovete i filetti, tagliandoli a striscioline larghe 1 centimetro.

Tagliate tutto il resto della carne a dadini o tocchetti.

Mettete le striscioline in un recipiente e i dadini in un altro.

Aggiungete le foglie d'alloro.

Aggiustate di sale & pepe.

Irrorate con il vino e con il Porto.

Lasciate marinare in luogo fresco per tutta la notte.

Riponete il recipiente con i dadini in frigorifero.

2) La mattina del pranzo:

Scottate i pistacchi in acqua bollente.

Scolateli e togliete subito la pellicina.

Recuperate le strisciline di carne di anatra. Scolatele e asciugatele.

Tagliate il prosciutto a strisce.

Tritate i dadini con il mixer.

Regolate il trito di sale & pepe.

Aggiungete i pistacchi.

Accendete il forno a 160°.

Foderate l'interno di una terrina con la pancetta, senza lasciare alcuno spazio scoperto.

A strati successivi di strisce di prosciutto, di anatra, e trito d'anatra, riempite la terrina.

Ripiegate sulla superficie i lembi di pancetta e sistematevi sopra una foglia d'alloro. Coprite con la stagnola e con il coperchio.

Mettete la terrina in pirofila con acqua calda.

Passate in forno per 90 minuti.

Estraete dal forno a cottura terminata. Aprite la terrina e scolatene il grasso.

Posateci sopra un tagliere di legno (o un piccolo asse di legno analogo).

Sovrapponete al tagliere un peso di almeno 1500 g. Fate raffreddare in luogo fresco per un'ora.

Mettete in frigorifero per almeno tre ore. Affettate la terrina su un vassoio da portata.

Servite!!!

Tempo: 150 minuti

Difficoltà: 4











Levate la pelle alle cipolle.

Lavate il prezzemolo e sgocciolatelo bene.

Tritate finemente a mano cipolla e prezzemolo.

Preparate un pinzimonio con olio, sale & pepe in una scodella, sbattetendoli un poco e poi aggiungendo prezzemolo e cipolla; mescolate ancora rendendo il composto uniforme.

Versate sulle arance.

Lasciate riposare in luogo fresco per tre quarti d'ora.

Servite!

Tempo: 10 minuti | Difficoltà: 1 | Piatto Vegetariano Sì

# INSALATA D'ARANCE

L'Insalata d'arance è veloce quanto semplice da preparare; un antipasto tipico di Natale, adattissimo per stuzzicare l'appetito prima di impegnativi pranzi e cenoni!!!

# Ingredienti:

(per 6 persone)

6 - arance, 3 - cipolle piccole, 60 ml olio extravergine d'oliva, q.b. - prezzemolo, q.b. - sale e pepe

# PREPARAZIONE:

Pelate le arance a vivo, levando anche la pellicina bianca.

Tagliatele a fette rotonde e sottili. Disponetele a cerchi su un vassoio da portata.











# TACCHINO TONNATO

Un antipasto assolutamente classico per i pranzi e le cene natalizie è il vitello tonnato... ma altrettanto buono, e più originale, è il Tacchino tonnato, che vi proponiamo in questa semplice ricetta!!!

# INGREDIENTI:

(per 6 persone)

900 g - fesa di tacchino, 150 g - tonno in olio d'oliva, 1 - cipolla, 1 - limone, 3 - filetti d'acciuga, 1 bicchiere - vino bianco secco, 10 cucchiai - olio extravergine d'oliva, 3 cucchiaini - capperi, q.b. - alloro, q.b. - sale e pepe

### PREPARAZIONE:

Scolate tonno e acciughe completamente. Sbucciate e tagliate la cipolla a fette molto sottili.

Regolate di sale & pepe la fesa di tacchino. Preparate un letto con la cipolla sul fondo casseruola, e posateci sopra la fesa.

Adagiate tonno e acciughe sopra la fesa. Unite un paio di foglie di alloro, il bicchiere di vino, e metà dell'olio extravergine.

Accendete il fuoco a fiamma media, e lasciate cuocere per mezz'ora, rigirando ogni tre o quattro minuti.

Al termine della cottura, se il sugo non si è ristretto, alzate la fiamma finché non si addensa.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Tagliate a fette molto sottili, a mano, la carne.

Passate il tutto, carne a parte ovviamente, nel mixer.

Frullate una prima volta.

Unite allora il succo di limone, metà dei capperi, tutto l'olio extravergine rimasto.

Frullate finché non ottenete una crema uniforme e molto lucida.

Sul vassoio da portata, adagiate un letto di questa crema.

Sovrapponeteci le fette di carne.

Decorate con i capperi rimasti. (Se credete, sbizzarritevi pure con ulteriori decorazioni!)

Mettete in frigorifero fino al momento del pranzo.

Servite!

Tempo: 90 minuti Difficoltà: 2







### CARPACCIO DI PESCE SPADA

Un antipasto di sicuro effetto, elegantissimo nella sua semplicità, raffinato ed eccellente nel gusto: il carpaccio di pesce spada è davvero un ottimo modo per augurare "buon appetito" ai vosti ospiti per i pranzi e le cene di Natale!

### **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

450 g - filetto di pesce spada (fetta singola), 250 g - soncino, 150 g - radicchio rosso, 150 cl - olio extravergine d'oliva, 12 granelli - pepe verde liofilizzato, 18 granelli - pepe misto: rosa, verde, nero, bianco, q.b. - sale

# PREPARAZIONE:

1) (due sere prima)

Lavate e asciugate bene il pesce.

Spezzettate il pepe verde, e cospargetene il pesce.

Aggiungete un po' di sale.

Mettete in frigorifero e lasciatecelo per tutta la notte.

2) (il giorno prima del pranzo) Recuperate il pesce.

Levate il pepe.

Irrorate con l'olio extravergine d'oliva. Rimettete in frigorifero e lasciatecelo per almeno un giorno intero (24 ore).

3) (il giorno del pranzo)

Mondate e lavate bene il soncino e il radicchio. Asciugateli bene.

Formate un letto con l'insalata sul vassoio da portata.

Recuperate il pesce. Scolate l'olio in una



ciotola, e tagliate il filetto in obliquo, a mano, sottilissimo.

Adagiate il pesce sul vassoio, sopra il letto d'insalata.

Ornatelo con i granelli di pepe misto, spezzati a metà.

Doratelo con una metà dell'olio di marinatura che avete conservato. Servite!

Tempo: 25 minuti

Difficoltà: 2









### **TARTELLETTE**

Davvero sfiziose le tartellette! Ecco a voi la ricetta base per prepararle, a voi farcirle sbizzarrendo la vostra fantasia e stupire i vostri ospiti per i banchetti di Natale con tanti magnifici antipasti!

# INGREDIENTL:

(per 6 persone) 150 g - farina, 70 g - burro, 4 cucchiai acqua, 1 pizzico - sale

### PREPARAZIONE:

Setacciate la farina con il sale.

Unite il burro a pezzetti.

Lavorate con le dita.

Aggiungete l'acqua.

Continuate a impastare.

Avvolgete il composto in un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigorifero (non troppo freddo) o anche in luogo fresco a riposare per mezz'ora.

. Accendete il forno a 180°.

Recuperate l'impasto, e stende-

telo in una sfoglia sottile (non più di 2 millimetri).

Imburrate e infarinate appena degli stampini.

Foderate gli stampini con la sfoglia, bucherellandola per farla respirare.

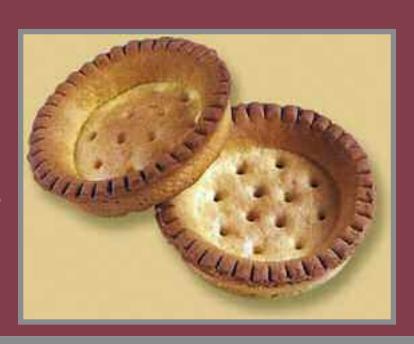
Mettete in forno per sette-otto minuti. Togliete dal forno e premete con delicatezza la sfoglia contro i bordi schiacciando eventuali bolle d'aria.

Rimettete in forno per altri sette-otto minuti.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente.

Sformate, e guarnite le tartellette come meglio vi suggerisce la fantasia: ideali sono il salmone con la panna acida, il caviale, insalata russa o capricciosa, maionese, uova di salmone o di lompo, pezzi di frutta e yogurt... insomma, a limitarvi sarà solo la vostra creatività!

Tempo: 60 minuti Difficoltà: 2











### INSALATA RUSSA

L'Insalata Russa è un piatto riguardo le cui origini c'è molta confusione. Sarà perché in Germania la chiamano "all'Italiana" e in Russia "all'Olivier" o "alla francese"... Ma le sue origini sono proprio russe, il suo inventore era lo chef Olivier e in Italia divenne subito un grande classico, specie per il Natale.

Incantate i vostri ospiti con un'Insalata Russa sformata e artigianale, fatta e decorata in casa: non è affatto difficile!!!

# **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

500 g - maionese (cliccate oltre per la ricetta della maionese), 200 g - piselli, 6 - cetriolini sott'aceto, 4 - patate, 3 - carote, 2 - Uova

# PREPARAZIONE:

Mettete a bollire quattro tegami separati di acqua.

Mondate, sbucciate, e tagliate a dadini piccoli patate e carote.

Salate l'acqua in tre dei tegami.

Lessate separatamente carote, patate e piselli. Calcolate non più di sette-otto minuti per le carote e i piselli, dieci per le patate; non dovranno cuocere troppo. Intanto fate rassodare per 10 minuti nel quarto tegame le uova.

Intanto tagliate a dadini anche i cetriolini. Scolate tutto e lasciate raffreddare. Unite, in una terrina o in uno stampo,

tutte le verdure.

Aggiungete due terzi della maionese.
Coprite il recipiente con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero.
Riponete in frigorifero per un'ora.
Intanto sgusciate le uova e tagliatele a fettine.

Recuperate l'insalata russa, e capovolgete la terrina o lo stampo sul vassoio da portata.

Coprite l'insalata russa con la restante maionese, a ciuffetti.

Disponetevi sopra le fettine di uova sode. Sbizzarritevi pure, se credete, con altre decorazioni come olive, pezzetti di tonno, capperi... insomma, quello che più vi stimola la fantasia! Servite!













# ARINGHE NATALIZIE IN CREMA DI RAFANO

Scopri la perfetta combinazione del sapore deciso delle aringhe affumicate con quello della crema di rafano: un antipasto che stuzzicherà l'appetito per il pranzo di Natale o per Capodanno come meglio non si potrebbe.

### INGREDIENTI:

(4 persone)

200 g - filetti d'aringa affumicata,  $\frac{1}{2}$  - cetriolo, 4 cucchiai - panna, 3 cucchiaini - succo di limone, 2 cucchiaini - rafano grattuggiato, 1 cucchiaino - aceto, q.b. - pepe, fette di limone, cracker, riccioli di burro.

### PREPARAZIONE:

Unisci in una terrina di terracotta, amalgamando uniformemente con un cucchiaio di legno: i quattro cucchiai di panna liquida, i tre cucchiaini di succo di limone, i due cucchiaini di rafano grattuggiato, il cucchiaino d'aceto. Aggiusta di pepe a tuo gusto.

Lascia a riposare il composto, e intanto sminuzza il più finemente possibile i filetti di aringa.

Unisci aringa e composto, mescolando in modo da ottenere un composto cremoso. Lascia nuovamente a riposare a temperatura ambiente; intanto lava bene il mezzo cetriolo senza pelarlo; quindi taglialo a dischi sottili che disporrai sul fondo di piattini

Recupera quindi il composto di aringhe e rafano e disponi al centro di ognuno dei piattini, guarendo quindi a tuo piacimento con fettine di limone, cracker, riccioli di burro.

Servi!!!

Tempo: 15 minuti Difficoltà: 2











# VOL AU VENT DI NATALE

Un antipasto ricco e raffinato, classico di Natale, che combina la leggerezza dei vol-au-vent con la pienezza cremosa del mascarpone, con altri tocchi di classe; la ricetta per un piatto che colpirà piacevolmente anche i tuoi ospiti più buongustai

# **INGREDIENTI:**

(6 persone)

200 g - mascarpone, 100 g - formaggio Edam grattuggiato, 12 - vol-au-vent, q.b. - pistacchi, pepe bianco

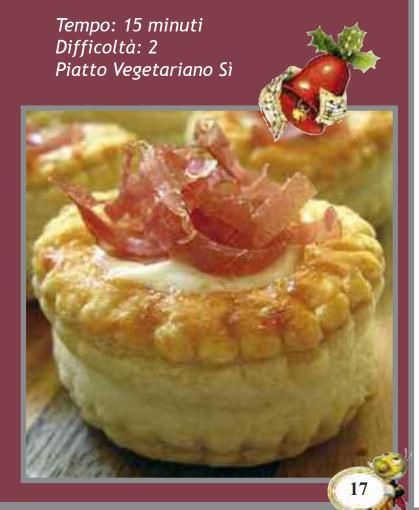
### PREPARAZIONE:

Tieni il mascarpone ad ammorbidire a temperatura ambiente. Quindi lavoralo in una ciotola di terracotta, utilizzando un cucchiaio di legno, in modo da ottenere una crema uniforme.

Unisci quindi il pepe bianco, quindi l'Edam grattuggiato. Continua a mescolare e bada che non si creino grumi. Quindi, lascia a riposare, e intanto fai bollire in acqua abbondante i pistacchi per meno di un minuto.

Quando li avrai recuperati e scolati, pelali.

Puoi passare ora a farcire i vol-au-vent con il ripieno di formaggi, senza lesinare ma evitando che siano pieni al punto di scoppiare: trova una giusta via di mezzo. Trita i pistacchi, e utilizza il trito per guarnire a pioggia i tuoi vol-au-vent. Servili quindi in unico vassoio da portata a centro tavola.









### PATE' DI FEGATO

Il paté, nelle sue svariate e molteplici versioni, è una delle glorie indiscusse della cucina francese, ma che ormai è diventata un grande classico sulle tavole italiane in occasione delle feste più importanti. Il sapore delicato e raffinato lo rende un antipasto ideale per aprire pranzi o cene natalizie.

# **INGREDIENTI:**

(per 4 persone)

500 g fegato di vitello, 250 g burro, 250 g prosciutto cotto, 250 g cipolla oro, 1 bicchierino Marsala secco, 1 bicchierino Cognac, q.b. sale

# PREPARAZIONE:

Per prima cosa occorre preventivamente mettere a bagno, in un filo d'acqua, il fegato. E attendere fino a quando il colore non diventa tendente al bianco panna.

A questo punto, fate appassire le cipolle in padella, tagliate a fette sottili, in un fondo di burro (50 g); fate la massima attenzione che non coloriscano. Se "vi scappano" anche di poco, buttatele e ricominciate da capo, altrimenti rovinereste tutto.

Tornate al vostro fegato ormai pallido, e fatelo a pezzettini. Non occorre triturarlo; basta non siano troppo grossi. Passate i pezzi ottenuti in padella e cuocetelo per 20 minuti a fuoco molto dolce. Non di più, non di meno.

Intanto, voi tagliate a strisce il prosciutto cotto; e scaduti i 20 minuti aggiungetelo ai vostri pezzi di fegato.

Attendete altri 10 minuti, e a questo punto aggiungete i liquori: il cognac e il marsala. Lasciate che evaporino senza variare la fiamma. Completata l'evaporazione, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente. Intanto, fate ammorbidire il burro (i restanti 200 g). Una volta che il composto è freddo, passatelo nel mixer, e trituratelo il più finemente possibile, ottenendone un impasto denso.

Allora, aggiungete molto delicatamente il burro ammorbidito e uniformate il composto.

Pressate il paté in stampini foderati di gelatina, ponendo attenzione che rimanga aria all'interno; metteteli in frigorifero e lasciateceli per tutta la notte.

Tempo: 60 minuti

Difficoltà: 3

Piatto Vegetariano No.







I PRIMI PIATTI PER LA TAVOLA DELLA VIGILIA E DEL PRANZO DI NATALE 2010 cosa c'è di meglio per proseguire la cena della vigilia o il pranzo di natale che una serie di saporitissimi primi ?

ricettenatale.com è lieto di presentarvi una serie di piatti gustosi e appetitosi, dei primi che trasformeranno i momenti natalizi in compagnia dei vostri cari in attimi indimenticabili...











### LASAGNE DI NATALE

Le Lasagne di Natale, anche dette Lasagne della Vigilia perché tipiche della sera del 24 dicembre, sono un piatto importante, impegnativo, che da solo è in grado di rendere onore alla vostra tavola e ai vostri ospiti. Seguiteci passo passo nella loro preparazione, e vedrete che ne vale la pena!

### **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

1) pasta: 1000 g - farina bianca, 10 - uova, q.b. - sale. 2) condimento: 1200 g - pomodori maturi, 100 g - burro, 25 - porri, 10 - acciughe sotto sale, q.b. - sale

# PREPARAZIONE:

1) Pasta:

Setacciate la farina e disponetela a vulcano sul piano di lavoro.

Rompete al centro le uova.

Aggiungete un pizzico di sale, poi lavorate e impastate.

Quando è uniforme, mettete l'impasto in un involucro pellicola trasparente, e lasciatelo riposare per quaranta minuti in luogo fresco.

### 2) Condimento:

Scottate i pomodori in acqua bollente, e scolateli immediatamente.

Spelateli, rimuovete i semi e sgocciolateli. Passateli al mixer, in modo da ottenere una salsa uniforme.

Lavate i porri, rimuovetene la parte verde e le foglie esterne. Lavateli nuovamente.

Tagliateli a rondelle di mezzo centimetro di spessore al massimo.

Sciacquate bene le acciughe, finché non avranno perso tutto il sale.

Rimuovetene la testa e la lisca centrale, poi taglietele a pezzetti sottili.

Mettete il burro in una padella e lasciatelo sciogliere a fuoco bassissimo.

Quando è liquido, aggiungete i porri.

Immediatamente quano sono appena appassiti (non debbono prendere colore!), aggiungete le acciughe e fate rosolare, sempre a fuoco basso.

Versate la salsa di pomodoro nella padella. Aggiustate di sale, e lasciate cuocere per 30 minuti.

### 3) Lasagne:

Mettete a bollire una pentola con molta acqua.

Recuperate l'impasto, e stendetelo in una sfoglia sottile.

Tagliatela in lasagne di 4 centimetri di larghezza.

Salate l'acqua, e buttate le lasagne a cuocere.

Scolatele al dente.

Accendete il forno a 180°.

In una placca da forno o in una teglia, disponetele a strati, farcendo con la salsa tra i vari strati.

Mettete in forno e lasciate cuocere per 20 minuti.

Servite caldissime!

Tempo: 90 minuti

Difficoltà: 4







# RISOTTO GIALLO NEL FINOCCHIO

Il risotto giallo allo zafferano è uno dei piatti tipici del Natale. Gustoso e facile da preparare, lo presentiamo qui in una variante sorprendente e particolarmente saporita, dedicata agli amici vegetariani.

# **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

260 g di riso, 2 finocchi grandi, 1 bustina di zafferano, 1 cipolla bianca, 8 gherigli di noce, 2 cucchiai di parmigiano, 1 cucchiaio di robiola, 1,5 litri di brodo vegetale, 2 cucchiai di olio d'oliva extravergine, sale, pepe, 30 g di mandorle

### PREPARAZIONE:

Tagliate i finocchi in due parti verticalmente e metteteli poi in un cestello per cuocerli a vapore, oppure sistemateli in una pirofila con due dita d'acqua sul fondo e infornate a 180° per 25 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla e soffriggetela in casseruola con l'olio. Buttate poi il riso (precedentemente lavato) e fatelo tostare per 3 minuti aggiungendo poi 1 mestolo di brodo.

Unite poi la busta di zafferano e continuate la cottura per 25 minuti unendo poco alla volta il brodo.

Una volta che i finocchi sono cotti togliete la parte interna lasciando solo le foglie esterne. Tagliate il cuore a striscioline e unitelo al risotto. Aggiungete anche le noci tritate e infine mantecate con i formaggi. Salate e pepate a piacere.

Sistemate il risotto nei finocchi e legateli con spago da cucina. Decorate con le mandorle tagliate a filetti e infornate a 180° per 5 minuti.

Lasciate riposare poi il tutto per 10 minuti.

Servite!!!









# RAVIOLI DELLA VIGILIA

I ravioli sono un piatto antico e tradizionale, veramente immancabile del menu natalizio, e ancor più di quello della sera della Vigilia. Un piatto senza il quale non sarebbe "davvero Natale"!!!

### **INGREDIENTI:**

(per 6 persone) a) pasta 400 + 50 g farina, 4 uova, q.b. sale

b) ripieno 400 g ricotta fresca, 2 uova, 80 g Parmigiano Reggiano (grattugiato), 1 cucchiaio colmo prezzemolo tritato, q.b. sale, q.b. pepe, 1 pizzico noce moscata

c) servizio 80 g burro, q.b. salvia, q.b. Parmigiano Reggiano (grattugiato)

# PREPARAZIONE:

Aggiungete a 400 g di farina, in una ciotola, un cucchiaino di sale e le 4 uova intere, e impastate. Passate la pasta su di un piano di lavoro infarinato, e continuate a lavorarla fino a eli-

minare ogni grumo e renderla del tutto uniforme. A questo punto copritela con la ciotola, e non toccatela per i prossimi 30 minuti.

Mentre la pasta riposa, pensiamo al ripieno: dopo avere rotto le 2 uova in una scodella, sbattetele bene con una forchetta. Aggiungete il Parmigiano, la ricotta, sale e pepe, e la noce moscata senza esagerare. Mescolate il tutto finché il composto non è uniforme. Questo è il vostro ripieno; torniamo alla pasta. Scoperchiate la pasta, e tirate la sfoglia. Confezionate quindi dei ravioli farcendoli con il ripieno; fateli abbastanza grandi, preferibilmente quadrati, ma se preferite (e vi sentite creativi!) anche di altre forme. Posizionateli a mano a mano su di un canovaccio preventivamente infarinato.

Passate a questo punto i ravioli in abbondante acqua salata e lessateli; su queste quantità sarebbe opportuno ricorrere a due pentole separate. Se non ne avete la possibilità, utilizzate una pentola grande.

A cottura quasi ultimata, provvedete a fondere il burro insieme alle foglie di salvia in un padellino a fuoco molto dolce, e versatelo caldo sui ravioli appena prima di servirli. Portate in tavola il Parmigiano grattugiato in una scodellina per chi vorrà aggiungercelo.

Tempo: 110 minuti

Difficoltà: 3







# SPAGHETTI NOTTE DI NATALE

Gli spaghetti di Natale sono una ricetta nata proprio per vivacizzare con un sapore di carattere le tavole del 25 dicembre e soprattutto della Vigilia. Vengono chiamati anche "Spaghetti alla notte di Natale", e vi possiamo garantire che non lasceranno insoddisfatti i palati avvezzi ai sapori forti

### **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

600 g - spaghetti, 75 g - olio extravergine d'oliva, 25 g - noci sgusciate, 25 g - pinoli, 15 g - nocciole sgusciate, 3 spicchi - aglio, 1 cucchiaio e mezzo - prezzemolo tritato, q.b. - peperoncino, q.b. - sale

# PREPARAZIONE:

Portate a bollore una pentola con molta acqua

Intanto tagliate le nocciole e le noci in pezzi. Da ognuna otterrete 4 pezzi. salate l'acqua e buttate la pasta.

Mettete olio e aglio in padella larga (dovrà contenere gli spaghetti) a fuoco molto basso.

Appena l'aglio è imbiondito, unite pinoli, noci e nocciole

Aggiungete il peperoncino e fate soffriggere.

Unite un cucchiaio scarso di prezzemolo. Unite mezzo bicchiere di acqua di cottura della pasta e lasciate cuocere, sempre a fuoco basso.

Scolate gli spaghetti molto al dente e versateli nella padella, sopra il condi-



mento.

Unite il prezzemolo restante.

Alzate la fiamma e fate saltate la pasta un minuto.

Servite molto caldo!

Tempo: 20 minuti

Difficoltà: 2











SPAGHETTI CON CAPESANTE E PESTO D'AGRUMI

Un piatto dal sapore particolare e originale, semplice da preparare quanto di sicura efficacia per quanto riguarda l'"effetto scenico"! Il pesto d'agrumi, come la raffinatezza delle capesante, lo rende perfetto per una portata originale per il pranzo di Natale.

(per 6 persone)

600 g - spaghetti, 18 - capesante fresche, 3 - arance, 3 - limoni, 100 g - pomodorini, 50 g - capperi, 50 g - mandorle sgusciate e pelate, q.b. - basilico, mezzo bicchiere - olio extra vergine d'oliva, q.b. - sale

# PREPARAZIONE:

Mettete a bollire una pentola con acqua abbondante.

Scottate i pomodorini appena in acqua bollente, poi scolateli e rimuovete subito la pelle e i semi. Sgocciolateli bene.

Sbucciate limoni e arance, senza intaccare la parte bianca. Non buttate le bucce!

Passate le bucce al mixer, insieme a capperi, mandorle e basilico.

Unite l'olio extra vergine d'oliva.

Salate l'acqua e buttate gli spaghetti. In padella, unta d'olio, fate rosolare per 5 minuti a fuoco molto basso le capesante.

Scostandole ai bordi della padella, al centro mettete i pomodorini, regolate di sale e lasciateli rosolare sempre a fuoco basso per 15 minuti. Scolate gli spaghetti al dente e passateli nella padella coi pomodorini e le capesante. Aggiungete il pesto d'agrumi e fate saltare il tutto per 1 minuto.

Tempo: 30 minuti Difficoltà: 2 Piatto Vegetariano Pe

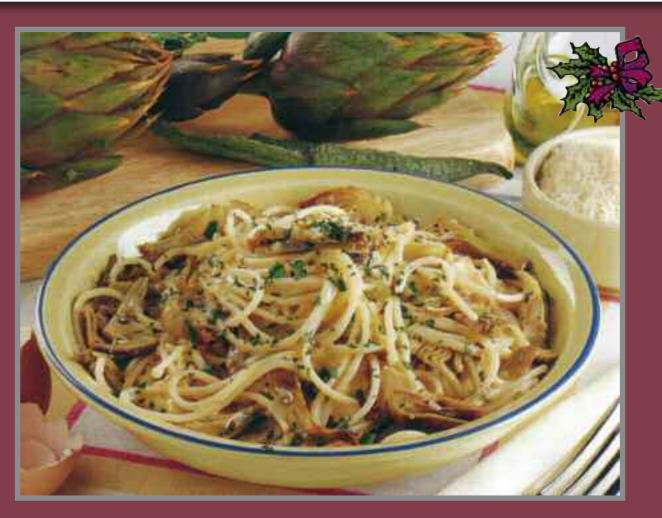
Servite!











# CARBONARA AI CARCIOFI

gli spaghetti alla carbonara sono un piatto classico, sempreverde, dal gusto pieno e deciso e di semplice preparazione. ve ne proponiamo una variante impreziosita da un condimento di carciofi che la rende, oltre che ancora più buona, perfetta per i pranzi e le cene delle feste invernali.

# INGREDIENTI:

(per 6 persone)
6 - carciofi, 600 ml - brodo vegetale,
360 g - spaghetti, 150 g - lardo, 60 g
- Parmigiano Reggiano, 3 - uova, 6

spicchi - aglio, 1 bicchiere - vino bianco secco, mezzo bicchiere - latte, 3 cucchiai - olio extravergine d'oliva, 1 - limone, q.b. - sale, q.b. - pepe

Preparazione:

Tagliate a spicchi il limone.

Preparate un recipiente pieno di acqua tiepida, e metteteci gli spicchi di limone.

Lavate i carciofi.

Rimuovete le foglie esterne, ottenendo i cuori, ovvero la parte formata da foglie più chiare e tenere.

Rimuovetene le punte.

Tagliate a metà i cuori, e togliete il fieno. Tagliateli a spicchi non troppo

25





piccoli.

Tagliate gli ultimi cinque centimetri dei gambi, pelateli con un pelapatate, e tagliateli a tocchetti della grandezza degli spicchi di cuore. Passate i carciofi nell'acqua acidulata insieme agli spicchi di limone. Preparate il brodo vegetale, e mantenetelo in caldo a fuoco molto basso.

Tagliate l'aglio a spicchi.

Tagliate il lardo o la pancetta a striscioline non troppo lunghe. (Si può tagliare anche a cubetti, se preferite, ma noi preferiamo a striscioline!)

Mettete l'olio in una padella capiente (dovrà starci la pasta a saltare, alla fine della preparazione). Accendete il fuoco a fiamma bassa. Fate imbiondire l'aglio in padella. Unire il lardo o pancetta, farla rosolare per bene.

Unire il vino, e alzare la fiamma a fuoco vivo per un paio di minuti. Intanto scolate per bene i carciofi.

A questo punto potete togliere l'aglio, o perlomeno parte di esso. Ovviamente sta al vostro gusto e a quello dei vostri ospiti. Se non siete sicuri che sia gradito, allora toglietelo tutto.

Unite i carciofi, senza abbassare la fiamma. Fate saltare anche loro per due minuti.

Aggiungete un mestolo di brodo, abbassate la fiamma a fuoco medio, e lasciate cuocere per un quarto d'ora. Non aggiungete sale. Durante la cot-

tura, aggiungete man mano, ogni due minuti circa, il brodo. Anche a fine cottura, il condimento non dovrà assolutamente risultare asciutto.

Mettete a bollire una pentola di acqua abbondante per la pasta.

Intanto, sbattete in una scodella le uova con il latte. Aggiungete il Parmigiano Reggiano e pepe a vostro piacimento (una macinata a persona può essere un buon dosaggio "standard"). Lasciate la crema a riposare a temperatura ambiente.

Quando l'acqua bolle, aggiungete il sale e buttate la pasta.

Prima che la pasta sia pronta, spegnete la fiamma della padella del condimento e lasciate mantecare per cinque minuti.

Scolate la pasta, riaccendete il fuoco della padella del condimento, e buttate gli spaghetti in padella. Fate saltare per tre o quattro minuti, rimescolandoli di frequente.

Unire la crema d'uovo versandola direttamente sulla pasta. Spegnete subito il fuoco e rimescolate: l'uovo non dovrà raggrumarsi troppo e rimanere invece cremoso.

Servite caldissimo, avendo cura di portare gli spicchi di carciofo a ornare la superficie!

Tempo: 60 minuti

Difficoltà: 3









### ZUPPA DI SALMONE CON OSTRICHE

La Zuppa di salmone con ostriche è un primo davvero raffinato, perfetto per gustare con la tua famiglia o i tuoi ospiti una cena della Vigilia o dell'ultimo dell'anno indimenticabile.

# INGREDIENTL:

(6 persone)

1,5 l - brodo di pesce, 450 g - filetti di salmone spellati, 300 g - zucchine, 250 g - ostriche affumicate, 100 g - chicchi di granturco, 50 g - burro, 4 - pomodori, 2 - patate, 2 - peperoncini rossi, 1 - cipolla, 3 cm - radice di zenzero fresco, q.b. - sale&pepe, fette di pane nero

Nota: lo zenzero in Italia non è molto usato, e in genere viene commercializzato in polvere. Ti suggeriamo però di utilizzare lo zenzero fresco che ha un sapore ben più rinfrescante e deciso. Non è reperibilissimo, ma ultimamente si trova senza troppi problemi anche nei grandi centri commerciali riforniti per la cucina etnica o in negozi specializzati.

### PREPARAZIONE:

Estrai il burro dal frigorifero e lascialo ammorbidire a temperatura ambiente. In un contenitore, grattuggia la radice di zenzero dopo averne rimosso la pellicina esterna. Quindi togli la buccia ai pomodori, rimuovine i semi e tagliali in sette o otto strisce. Fai ora a pezzettini i peperoncini, togliendo anche in questo caso i semi.

In un tegame, fai sciogliere il burro a fiamma bassissima. Trita la cipolla, poi



sbuccia le patate, e tagliale a piccoli dadini insieme alle zucchine, quindi butta le verdure nel burro - partendo dalla cipolla e lasciandola ammorbidire senza dorare, quindi le patate e zucchine - e fai saltare alzando un poco la fiamma per cinque minuti.

Ora puoi versare il brodo di pesce, e lasciare cuocere il tutto per un quarto d'ora.

Intanto, taglia a dadini anche i filetti di salmone. Aggiungili alla minestra passato il quarto d'ora, unitamente alle ostriche. Alza la fiamma in modo che raggiunga il bollore, quindi spegni e copri, dopo aver aggiustato di sale e pepe. Lascia riposare per cinque minuti.

Mentre riposa, spalma burro sulle fette di pane nero che serviranno da accompagnamento.

Recupera la zuppa e servi ben calda!

Tempo: 30 minuti

Difficoltà: 3











### I SECONDI PIATTI PER LA TAVOLA DEL CENONE E DEL PRANZO DI NATALE 2010

Cosa c'è di meglio per consolidare nel gusto la cena della vigilia o il pranzo di Natale che una serie di buonissimi secondi?

RicetteNatale.com è lieto di presentarvi una serie di piatti gustosi e appetitosi, dei secondi che trasformeranno i momenti natalizi in compagnia dei vostri cari in attimi indimenticabili...

### GAMBERI GRATINATI

Per il pranzo di Natale, un secondo di gamberi è davvero una proposta ideale. Perfetto per staccare dai primi in vista di secondi di carne tendenzialmente consistenti. Un secondo di pesce raffinato, che si presenta estremamente bene agli occhi e non deluderà i più esigenti!

# **INGREDIENTI:**

1,6 kg gamberi, 350 g pomodori maturi, 100 g di riso, 100 g pecorino stagionato grattuggiato, 100 g pecorino fresco, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere brodo, 1/2 bicchiere olio d'oliva, 1/2 bicchiere vino bianco, q.b. alloro, q.b. sale e pepe

# PREPARAZIONE:

Rimuovete dai gamberi della carcassa esterna. Non buttatele!

Tritate aglio e cipolla.

Passate l'aglio e la cipolla in un tegame con una base d'olio.

Aggiungete le carcasse esterne dei gamberi.

Fate rosolare il tutto a fuoco molto basso.

Unite il vino bianco, e lasciate cuocere sempre a fuoco basso

per 10 minuti.

Estraete le carcasse.

Aggiungete i pomodori e un paio di foglie di alloro e fate saltare la salsa.

Sistemando di pepe, coprite con il coperchio e fate poi cuocere molto lentamente.

Mentre la salsa cuoce, fate lessate il riso nel brodo.

Intanto cominciate ad accendere il forno a 170°.

Scolate il riso completamente.

Adagiate il riso, a letto, sul fondo di una pirofila.

Disponete i gamberi sul letto di riso in maniera uniforme.

Irrorate con la salsa.

Spolverate con il pecorino stagionato.

Sovrapponete il pecorino fresco a fettine molto sottili.

Irrorate dell'olio d'oliva.

Passate in forno caldo la pirofila per 40 minuti.

Servite!

Tempo: 80 minuti Difficoltà: 3







# CAPPONE FARCITO

Forse il più classico tra i classici, il cappone natalizio regna sulle tavole degli italiani si potrebbe dire da sempre.

Il cappone altro non è che un gallo castrato, la cui carne quindi non è indurita con l'età - come invece avviene per i galli.

Pare che in principio, nell'antica Roma - perché le origini di questo piatto sono da rintracciare lì - il cappone fosse un ripiego contro il divieto di allevare galline in casa. Ma poi, altro che ripiego! Il cappone ha ritrovato la sua dignità culinaria e ha "sorpassato" di gran lunga la gallina nella hit parade dei piatti più prelibati.

# **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

1 cappone, 300 g lonza di maiale macinata, 300 g polpa di vitello macinata, 100 g prosciutto cotto a dadini, 100 g prosciutto crudo a dadini, 100 g mortadella a dadini, 3 uova, 50 g pangrattato, 1 bicchierino Marsala, 30 g olio d'oliva, 30 g burro a noci, q.b. sale, q.b. pepe

# PREPARAZIONE:

Incidete con un coltello lungo lo sterno del cappone. Disossate il petto. È necessario estrarre l'intera cassa toracica e parte della carne del petto. Se non siete pratici, non è un'operazione semplicissima. Potete eventualmente chiedere al macellaio di compierla. Cominciate ad accendere il forno a 170°. Macinate in una ciotola la carne che avete estratto dal petto. Aggiungete la polpa di vitello e la lonza di maiale, e continuate a ma-



cinare. Unite i dadini di prosciutto e mortadella. Unite le uova sbattute. Aggiungete il Marsala. Aggiungete il pangrattato, sale & pepe, e mescolate fino a uniformare quanto possibile il tutto. La vostra farcitura, o farcia, è pronta!!! Con la massima attenzione, farcite il cappone attraverso l'apertura che avete praticato nel petto.Una volta compiuta l'operazione, cucite l'incisione. Ungete il fondo di una pirofila con un filo d'olio, e poi adagiatevi il cappone. Occorre ora salare e pepare la superficie del cappone. Sulla superficie, ora posizionate le noci di burro. Doratelo con l'olio che vi è rimasto. Mettete nel forno già caldo, e lasciatelo cuocere per 2 ore e mezza; non dimenticate di irrorarlo ogni 15 minuti circa con il suo sugo.

Estraetelo dal forno, e servite!!!

Tempo: 210 minuti

Difficoltà: 4















# ZAMPONE DI SAN SILVESTRO IN SALSA D'UOVO

Non può mancare sulla tavola di San Silvestro il mitico Zampone: ma invece del solito purè o lenticchie prova questa ricetta originale per un secondo prelibato in salsa d'uovo, e il tuo nuovo anno inizierà alla grande!

# **INGREDIENTI:**

(6 persone)

1,5 kg - zampone di maiale, 100 ml - olio extravergine d'oliva, 40 ml - aceto, 20 ml - senape, 5 - filetti d'alaccia sott'olio, 2 uova, q.b. - salsa Worchestershire, sale, prezzemolo tritato

# PREPARAZIONE:

Metti a bagno lo zampone in acqua fredda e lasciacelo per otto ore.

Foralo con un ago e incidilo fra le unghie con un coltello. Quindi avvolgilo in un telo pulito e legalo con uno spago da cucina.

Mettilo in pentola, in acqua fredda pulita, e porta a ebollizione. Lascialo cuocere per

tre ore. A mano a mano che l'acqua evapora, aggiungi altra acqua bollente in modo che il livello non cali.

Intanto fai rassodare in pentolino le uova. Sgusciale, falle a pezzettini e passale nel robot da cucina insieme ai filetti di alacce, all'aceto e l'olio, con una bella spruzzata di salsa Worchestershire, e un pizzico di sale. Frulla tutto in modo da ottenere una crema uniforme. Versalo in una terrina, in cui lo unirai al prezzemolo tritato e alla senape. Mescola bene il composto aiutandoti con un cucchiaio di acqua bollente. Quindi aggiusta di sale. Il segreto è che la crema sia perfettamente uniforme e amalgamata.

Lascia riposare la salsa coperta a temperatura ambiente.

Quando lo zampone sarà pronto, taglialo a medaglioni e servilo su un letto di salsa d'uovo su un piatto da portata.

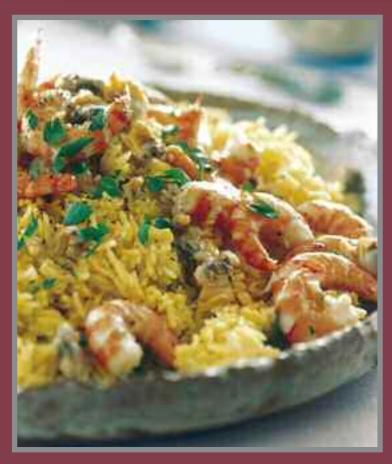
Tempo: 380 minuti

Difficoltà: 3









# COLLARE DI RISO AI GAMBERETTI

I tuoi ospiti per Natale o Capodanno non dimenticheranno facilmente il tuo spettacoloso e cremoso Collare di riso ai gamberetti

### **INGREDIENTI:**

(6 persone)

500 ml - latte, 350 g - riso per risotti, 350 g - gamberetti sgusciati freschi, 250 g - piselli surgelati, 250 g - mais, 120 g - farina 00, 80 ml - olio extravergine d'oliva, 50 g - burro, 1 - limone, q.b. - sale&pepe, prezzemolo tritato, brodo vegetale

# PREPARAZIONE:

Cuoci i gamberi buttandoli in abbondante acqua bollente, con qualche spicchio di limone, e lasciandoli a fuoco alto finché l'acqua non riprende il bollore (o comunque almeno tre minuti). Non utilizzare gamberi surgelati (almeno a Natale, su!).

Intanto lessa anche i piselli in un altro tegame, e in un'ulteriore pentolino fai bollire 750 ml di brodo vegetale.

Quindi fai scaldare bene tutto l'olio in un'ampia pentola, getta il riso e mescola per cinque minuti abbassando la fiamma a fuoco moderato. Versa quindi a poco a poco i 750 ml di brodo sul riso, sempre mescolando. Alza quindi la fiamma in modo che raggiunga l'ebollizione.

Abbassa il fuoco, copri e lascia cuocere per un quarto d'ora, o comunque finché tutto il liquido è assorbito.

Intanto prepara con il burro, la farina e il latte una besciamella densa, a cui aggiungerai piselli, mais e gamberetti. Aggiusta di sale e pepe e lascia cuocere a fiamma molto bassa (non deve mai bollire). Imburra uno stampo da ciambella, e riempilo con il riso, comprimendolo compattamente. Lascia riposare per qualche minuto. Quindi, rovescia lo stampo sul tuo miglior piatto da portata. Al centro del collare, riversa la crema di gamberetti. L'eccedenza utilizzala per rivestire il riso.

Guarnisci con il prezzemolo e incastra nel riso spicchi di limone.

Porta in tavola e preparati agli applausi.

Tempo: 45 minuti

Difficoltà: 3







# Contorni ... di Natale





### I CONTORNI PER LA TAVOLA DEL CENONE E DEL PRANZO DI NATALE 2010

Cosa c'è di meglio per affiancare le portate principali della cena della vigilia o del pranzo di Natale che una serie di buonissimi contorni?
RicetteNatale.com è lieto di presentarvi una serie di piatti gustosi e appetitosi, dei contornii che arricchiranno ulteriormente la vistra tavola...



# ASPARAGI BIANCO NATALE

La semplice ricetta per un raffinato e bianchissimo contorno, che saprà essere senz'altro all'altezza delle portate più importanti del tuo pranzo di Natale.

### **INGREDIENTI:**

(4 persone)

800 g - asparagi bianchi freschi, 250 ml - panna, 3 - uova, q.b. - burro, buccia di limone, sale, pepe bianco

# PREPARAZIONE:

ssare gli asparagi bianchi (usali fre-

schi, evita - almeno oggi... - quelli surgelati; se proprio non li trovi, se sono surgelati falli cuocere a vapore).

Accendi il forno a 200 gradi.

Imburra una pirofila e adagia gli asparagi, tutti allineati con le punte nella medesima direzione.

Sbatti le uova in una terrina, unisci la buccia di limone grattuggiata molto finemente, mescola. Quindi unisci il pepe bianco tritato e aggiusta di sale. Mescola bene in modo che la crema sia del tutto uniforme e perfettamente amalgamata.

Versa la crema sugli asparagi, quindi inforna e fai cuocere per cinque minuti, verificando che la crema d'uovo si rapprenda.

Lascia raffreddare a forno socchiuso e intanto riscalda a tepore la panna, aggiungendoci un pizzico di sale e pepe bianco. Riversa la panna condita in una salsiera da portata.

Servi gli asparagi su un vassoio, accompagnato dalla salsiera con la panna.

Tempo: 25 minuti

Difficoltà: 2





# Contorni ... di Natale



# PATATE RIPIENE CON SALSA DI TARTUFO

Lasciate i vostri ospiti di stucco con un contorno tanto raffinato quanto prelibato, capace di affiancare magnificamente le succulenti portate centrali dei cenoni e del pranzo di Natale!!!

### **INGREDIENTI:**

(per 6 persone)

50 g - panna, 6 - patate medie, 2 - zucchine, 2 - gambi di sedano, 2 - carote, 2 - scalogni, 1 - tartufo, 1 bicchiere - vino bianco secco, 2 cucchiai - panna, 1 cucchiaio - olio, q.b. - sale e pepe

### PREPARAZIONE:

Mondate tutte le verdure.

Dopo averle lavate, scolate e asciugate, tagliatele tutte, tranne le patate, a dadini quanto più piccoli. Accendete il forno a 200°.

Mettete in una padellina a rosolare nell'olio, a fiamma molto bassa, carote, sedano e zucchine. Regolate di sale & pepe. Prendete le patate, sbucciatele e tagliatele a metà. Poi scavatele lasciando non più di un centimetro di polpa all'esterno. Preparate dei fogli d'alluminio di dimensioni sufficienti ad avvolgere le patate, e imburrateli all'interno.

Riempite le patate con le verdure rosolate Se vi avanzano verdure, tenetele da parte. Avvolgete le patate, singolarmente, nell'alluminio. Mettete in forno per un'ora. Intanto tritate lo scalogno fine. Spazzolate i tartufi e lavateli con metà del vino. Tritate anch'essi finemente. Metteteil restante vino in un pentolino e mettetelo su fiamma intensa. Aggiungetevi subito lo scalogno tritato. Quando il liquido si sarà ridotto di circa la metà, unite la panna.

Aspettate che ricominci a ridurre (circa un minuto), e regolate di sale & pepe. Aggiungete il tartufo. Recuperate le patate e scartatele. Ponetele sul vassoio da portata. Se vi erano avanzate verdure tritate, utilizzatele per decorare il vassoio attorno alle patate. Versate la salsa di tartufo calda sulle patate.

Servite calde!!!

Tempo: 70 minuti Difficoltà: 3









# Dolci ...di Natale



I DOLCI PER LA TAVOLA DELLA VIGILIA E DEL PRANZO DI NATALE 2010 Cosa c'è di meglio per chiudere in bellezza il cenone o il pranzo di Natale che una serie di buonissimi dolci?

RicetteNatale.com è lieto di presentarvi una serie di dolcissime e irresistibili ricette per torte, biscotti e dolciumi vari da sogno...

### ZABAIONE

Lo Zabaione è un classico per le feste natalizie: una crema dal sapore deciso e gustoso, che sarà senz'altro degno dessert per un pranzo importante.

# **INGREDIENTI:**

(per 4 persone) 4 tuorli d'uovo, 20 cl Marsala, 150 g zucchero semolato

# PREPARAZIONE:

In un pentolino unite i tuorli allo zucchero. Per ottenere i migliori risultati servirebbe un polsonetto, che è un pentolino per bagnomaria, di rame e con il fondo semisferico. Visto che non è molto comune e probabilmente non l'avete, accontentiamoci di un pentolino normale: meglio se ha il fondo non completamente piatto ma almeno leggermente concavo. Non troppo piccolo: tenete conto che il volume del composto iniziale incrementerà molto durante la montatura. Mettete una pentola d'acqua a bollire. Intanto, con una frusta, lavorate fino a ottenere una consistenza schiumosa. Aggiungete il Marsala; mescolate immediatamente, e molto attenti a non lasciare grumi: il composto deve essere amente uniforme.

Mettete ora il pentolino a bagnomaria nella pentola più grande, dopo aver abbassato la fiamma: non dovrà mai bollire durante la bagnomaria o si formeranno grumi.

Senza smettere mai di sbattere con la frusta (pena il fallimento della preparazione!) fate montare il composto. Importante: non deve mai arrivare a bollire.

Proseguite finché non otterrete una crema molto leggera. Deve essere completamente uniforme: man mano, si ridurrà la parte liquida presente sul fondo. Finché tale parte liquida rimane, dovete continuare a fare montare. Solo quando scompare completamente il vostro zabaione è pronto!

Versatelo subito in tazze da dessert, e servite!

Tempo: 25 minuti Difficoltà: 3 Piatto Vegetariano Sì







# Dolci ...di Natale



# TRONCHETTO DI NATALE AL CAFFÈ

Non può certamente mancare per il dessert, ma anche per la merenda di Natale, il mitico Tronchetto! Più natalizio di così si muore... Vi permetterà di fare un figurone con i vostri ospiti, e non è nemmeno difficile da preparare!

### **INGREDIENTI:**

(per 8 persone)

1 pan di Spagna preparato con 3 uova basso e rettangolare, 300 g crema di burro al caffè, 300 g crema pasticciera al caffè, 1 tazzina caffè, q.b. decorazioni a scelta.

# PREPARAZIONE:

1) La sera precedente (preparazione del rotolo farcito):

Preparate il pan di Spagna in uno stampo basso e rettangolare, di circa 20 x 30 cm. Appena sfornato il pan di Spagna, estraetelo dallo stampo e tagliate i bordi fino alla parte più scurita.

Arrotolatelo in uno strofinaccio da cucina. Lasciatelo riposare finché non si raffredda. Srotolatelo con delicatezza, e spennellatelo di caffè. Spalmate a questo punto tutta la crema pasticcera al caffè. Arrotolatelo nuovamente, stretto quanto possibile. Ricopritelo con pellicola trasparente. Mettetelo in frigorifero e lasciatecelo per tutta la notte.

2) Mattina del pranzo (preparazione del tronchetto): Estraete il rotolo dalla pel-



licola e spalmate generosamente con la crema di burro al caffè.

Utilizzando una forchettina solcate la superficie del rotolo, cercando di imitare l'aspetto della corteccia di un albero. Non lesinate di decorazioni di vostro gusto! Mettete il tronchetto in frigorifero, e lasciatecelo a riposare fino al momento del dessert.

Servite!

Tempo: 80 minuti Difficoltà: 2







# Dolci ...di Natale





# PASTIERA NAPOLETANA

La pastiera napoletana è una vera regina sulla tavola imbandita delle feste. Una delezia magari un po' calorica, ma ne vale la pena!!! Ingredienti:

(per 6 persone)

500 g di pasta frolla, 350 g di ricotta (di pecora), 200 g di grano cotto, 300 g di zucchero, mezzo limone, 25 g di cedro candito, 25 g di arancia candita, 25 g di zucca candita, 50 ml di latte, 15 g di burro o strutto, 3 uova, 1 tuorlo, 1 bustina di vaniglia, 1 cucchiaio d'acqua di fiori d'arancio, 1 pizzico di cannella, 150 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE:

- 1) 5 giorni prima del pranzo Mettete il grano in ammollo; dovrà restarci per 48 ore.
- 2) 4 giorni prima del pranzo Preparate la pasta frolla (mescolate la farina con 2 cucchiai di zucchero, il burro, e i tuorli d'uovo, lavorando l'impasto solo il tempo necessario per amalgamare gli ingredienti eliminando tutti i grumi; appallottolate il tutto); lasciatela a riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo
- 3) 3 giorni prima del pranzo Fate cuocere il grano 20 minuti in acqua abbondante, in una pentola con il coperchio. Mettete, mentre il grano cuoce, a bollire il latte in una casseruola.

Grattuggiate la buccia di limone Passati i 20 minuti, scolate completamente il grano. Aggiungete al latte il grano, la buccia di limone grattugiata (2/3 del totale), un pizzico di sale e di cannella, e un cucchiaio raso di zucchero semolato. A fuoco basso, lasciate cuocere; ci vorranno circa 2 ore perché il grano assorba completamente il latte, assumendo un aspetto cremoso. Versate il composto su un piatto largo Lasciatelo raffreddare dopo averlo sgranato con una forchetta.

Passiamo al ripieno: in un contenitore largo lavorate la ricotta con tutto lo zucchero rimasto, creando una crema.

Aggiungete un pizzico di cannella, i canditi tritati abbastanza fini, l'ac-







### Dolci ...di Natale

qua di fiori d'arancio e un po' di scorza grattugiata di limone (il terzo rimasto).

Mescolate bene, unite i tuorli d'uovo, amalgamando completamente, e aggiungete la pasta di grano. Rimuovete dal frigorifero la palla di pasta frolla. Dividetene una metà, stendetela con il mattarello fino a ottenere una sfoglia di circa tre/quattro millimetri.

Imburrate e infarinate leggermente uno stampo da crostata a bordo alto. Cominciate a riscaldare il forno a 180 gradi Foderate con la pasta lo stampo.

Stendete la metà rimamente della pasta.

Tagliatela a striscie. Montate a neve ben ferma 4 albumi, e uniteli al ripieno.

Riempite con il ripieno la base, versandolo nello stampo. Ricoprite con le strisce di pasta frolla, disposte a losanga. Abbiate cura di schiacciare delicatamente ai bordi le strisce, per ancorarle meglio. Mettete in forno a 180 gradi per 70 minuti. Spegnete il forno, apritelo e lasciate raffreddare la pastiera nel forno aperto. Spolveratela intanto di zucchero a velo.

Lasciatela riposare fino al giorno del pranzo senza toccarla.

Tempo: 40 minuti

Difficoltà: 4

Piatto Vegetariano Sì

# PANDORO FARCITO CIOCCOLATO E MASCARPONE INGREDIENTI:

(per 8 persone)

1 - pandoro, 250 g - mascarpone, 200 ml - latte, 150 g - zucchero, 120 g - cioccolato fondente, 40 g - farina, 5 - tuorli, q.b. - zucchero a velo

#### PREPARAZIONE:

Mettete a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. In un pentolino sbattete 2 tuorli con 60 g di zucchero. Una volta montati, unite latte e farina gradualmente, mescolando bene e avendo cura di schiacciare i grumi. Mescolate finché il composto non è perfettamente uniforme. Passate il pentolino sul fuoco e portate a ebollizione, sempre mescolando, lasciando che la crema si addensi. Basterà far bollire per meno di un minuto. In una ciotola, sbattete lo zucchero con i restanti tuorli. Una volta montati, unite il mascarpone, e continuate a mescolare ancora qualche minuto anche dopo che il composto sarà omogeneo. Tagliate pandoro il orizzontalmente, in modo da ottenere sei sezioni a stella. Farcite ogni strato alternando le due creme. Sovrapponete le varie stelle sfalsando le punte, in modo che una punta non coincida con quella a essa sovrapposta. Decorate ogni punta con ciuffetti delle due creme. Spolverate con lo zucchero a velo.

Servite!!!

Tempo: 45 minuti

Difficoltà: 2

Piatto Vegetariano No





### Rubrica...semiseria...di



Avv. Rosalba Padroni

on è storicamente accertato quando sia effettivamente nato Gesù, anche negli stessi vangeli di Matteo e Luca che forniscono una descrizione di momenti legati alla Natività, non viene citato né il giorno, né il mese e neppure l'anno, anche se siamo certi che Gesù nacque sotto l'imperatore Cesare Augusto.

E' nel IV secolo che si diffonde la celebrazione di tale festività, probabilmente quale contrapposizione della Chiesa alla festa pagana del "SOL INVICTUS" (Sole invincibile") voluta dall'imperatore Aureliano, nel 275, sole che veniva celebrato attraverso una serie di riti molto simili a quelli cristiani, quali battesimo, comunione e riposo domenicale.

La Chiesa, quindi, secondo l'opinione degli studiosi, per contrastare il perpetuarsi della citata festa pagana, molto radicata nella tradizione popolare, tanto che lo stesso Gesù veniva chiamato dai primi cristiani "sol invictus", decise di

celebrare in quella medesima data il natale di Cristo, "dies natalis Christi", pure detto "Luce dei Mondi", unico vero "Sole" destinato a brillare in eterno.

Comunque fu Papa Liberio, nell'anno 354, a stabilire definitivamente il giorno del 25 dicembre come quello della natività.

Nel corso dei secoli la festa del Natale ha assunto, accanto al suo significato religioso, anche aspetti pagani. Così sono comparse le figure di Babbo Natale con l'usanza dei doni, quella dell'albero e quella del presepe.

Per non parlare dell'aspetto culinario!!!

Infatti il cibo ha assunto, ormai, purtroppo un aspetto talmente predominante, da far passare in secondo piano il





## uma poco probabile "dietologa"



vero significato della "natività".

Comunque facciamo un giro su e giù per l'Italia e curiosiamo tra le usanze gastronomiche delle varie regioni:

In Val d'Aosta, il piatto tipico del Natale è la Carbonata Valdostana: strisce di carne macerate in vino e aromi, accompagnate dalla polenta. Famosa anche la zuppa alla Valpellinentze, a base di cavolo, verza, fontina, brodo, cannella, con fette di pane raffermo. Tra i dolci, è rinomato il dolce di sciroppo di pere.

Proseguendo in Trentino Alto Adige, tra i primi del pranzo di Natale, non possono mancare, oltre alla polenta, i Canederli, grandi gnocchi a base di pane raffermo, speck, pancetta e salame, gustati con burro e parmigiano o anche in brodo. Seguono salsicce e crauti e, tra i dolci, lo Strudel e lo Zelten, dolce a base di frutta secca e canditi.

In **Piemonte**, il pranzo di Natale prevede, tra i primi, **gli agnolotti ripieni di carne e verdure**; segue il **bollito misto o il cap**- pone, entrambi accompagnati dalle famose salse piemontesi. Tra i dolci, sono rinomati la torta di nocciole, le mousse di mele rosse e soprattutto il torrone d'Alba.

Anche in Lombardia, a Natale si mangerà pasta fresca, in questo caso i tortelli di zucca o gli gnocchetti agli spinaci. Tra i secondi troviamo il cappone ripieno con Mostarda di Cremona e gli spiedini di pollo. Tra i dolci, ricordiamo il famoso torrone lombardo e il panettone, conosciuto qui come Pan di Toni.

In Friuli Venezia Giulia il pranzo di Natale ha invece per protagonista la trippa con sugo e formaggio, la brovada e muset, una zuppa di rape e cotechino, e il cappone; il dolce tipico di Natale è la gubana, un dolce cotto al forno a base di pasta dolce lievitata e con un ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, liquore.

In **Veneto** il pranzo di Natale ha inizio con un antipasto di salumi, come **sop**-









### Rubrica...semiseria...di



pressa e la salsiccia

luganega, seguito da gnocchi al sugo d'anatra, e, tra i secondi, polenta e baccalà o lesso di manzo "al cren". Il dolce tipico è la sbrisolona, dolce alle mandorle, e, naturalmente, il Pandoro di Verona.

In Emilia Romagna non possono mancare, tra gli antipasti, culatello di Zibello o di fiocchetto, e, tra i primi, i tortellini ripieni di carne e i passatelli in brodo o le tagliatelle al ragù. Tra i secondi, rinomato il cotechino di Modena. Tra i dolci, da gustare il Pane di Natale, a base di saba (mosto d'uva), e il pan speziale o Certosino, dolce tipico bolognese.

In Liguria troviamo di nuovo pasta fresca, come i maccheroni in brodo e i ravioli alla genovese Tra i secondi troviamo invece gli stecchi fritti, spiedini di rigaglie di pollo con funghi freschi, e il cappone. Tra i liquori è rinomato il Rossese di Dolceaqua.

Arrivando in Lazio, troveremo sulle ta-

vole imbandite per le feste primi come i cappelletti in brodo e secondi a base di pesci di acqua dolce. Tra i secondi, il tradizionale cappone o tacchino ripieno. Tra i dolci, da gustare il pangiallo, a base di frutta secca, canditi, miele e cioccolato.

In **Umbria** potremo gustare per Natale i cappelletti ripieni di cappone e il cappone bollito con cardi.

Arrivando in **Toscana**, troveremo tra i primi i cappelletti in brodo, e tra i secondi il cappone bollito e piatti a base di cacciagione. Tipici i cavallucci, ricciarelli e panforte, dolci originari del senese.

Nelle Marche la tradizione culinaria natalizia prevede, tra i primi, maccheroni allo stoccafisso, maccheroncini di Campofilone o spaghetti al sugo di magro; tra i secondi, oltre al cappone, troviamo il tacchino arrosto. Tra i dolci ricordiamo la pizza de Nata', un impasto a base di pane con frutta secca, uvetta, cioccolato in polvere e fichi.

Il più famoso piatto natalizio dell'Abruzzo è quello chiamato "Le virtù": un minestrone a base di sette ingredienti per sette, tra cui legumi freschi e secchi, verdure nuove, carne e pasta.

In Basilicata, il cenone di Natale prevede tredici portate, tutte a base di pesce. A pranzo si usa mangiare una pasta fatta in casa a forma di cilindri, gli strascinari, conditi con ragù di carne mista, o la mi-



# una poco probabile "dietologa"



nestra di scarole, verze e cardi, mentre tra i secondi troviamo il baccalà lesso. Famose anche le pettole, una pasta lievitata fritta con le alici.

Rinomata in Molise è la zuppa di cardi; tra i secondi troviamo il baccalà condito con prezzemolo, origano e uva passa, da accompagnare con il rosso di Trebbiano.

In **Puglia** la tradizione culinaria natalizia prevede pasta fatta in casa, come i **raschiatelli** e le **vermicide**, spaghettini conditi con il sugo al pesce. Tra i secondi, ecco i fritti di pesce, l'agnello e il tacchino. Tra i dolci troviamo le **cartellate**, dolci fritti con miele o mosto.

In Campania la tavola avrà per protagonista il pesce, ingrediente base di ogni portata, accompagnato da contorno di broccoli, olive di Gaeta o acciughe salate Il dolce tipico di Natale sono gli struffoli e i raffioli.

In Sicilia troviamo tra i primi, la pasta con le sarde e il timballo di riso; tra i se-

condi, l'agglassato di lacerto. Rinomate anche le focacce calde come la catanese scaccia o la cudduredda di vinu cottu (ciambella di vino cotto). Tra i dolci non potranno mancare cannoli e cassate.

In Calabria il cenone di Natale prevede minestre di verdure, piatti a base di stoccafisso, e frittura di carciofi. Caratteristico piatto di Natale è anche il pesce spada con la ghiotta, un sugo di olio, cipolla, pomodori, olive, capperi e uvetta. Tra i dolci troviamo invece fichi ricoperti di cioccolato e dolcini al cedro.

Infine, in Sardegna troveremo in tavola a Natale antipasti di salsiccia seguitidai culurgiones de casu, ravioli ripieni al pecorino e bietola, o la fregula, cuscus cotto nel brodo di gallina, e, tra i secondi, l'agnello con patate al vino, da gustare con il pane carasau e il vino Cannonau. Tra i dolci, ricordiamo le seadas al miele, dolci fritti al formaggio.





### I consigli dell'uomo mistero



#### CI VUOLE IL SOLE

Le sedie impagliate tornrranno come nuove lavandole con acqua calda sopra e sotto, con l'aiuto di una spazzola di saggina, in una giornata di sole, all'aperto. Sempre il sole le asciughera'. La paglia si ritirera' diventando bella tesa. Andrebbero poi spennelate con del succo di limone.

#### DIGERIBILI CON L'ALLORO

Non tutti digeriscono i legumi. La cosa diventera' piu' facile se all'acqua di cottura si aggiungono foglie di alloro.

#### UN RICICLO FACILE FACILE

L'arrosto avanzato si puo' riciclare benissimo tagliando a fette che si possono impanare come normali cotolette. Nessuno avra' da ridire anzi, fioccheranno i bis.

#### COSÌ IL LATTE ACIDO

Se avete bisogno subito di latte acido per una qualsiasi ricetta, prendete una tazza di latte fresco ed unitevi un cucchiaio di aceto di sidro o di succo di limone e lasciatelo riposare per qualche minuto prima di usarlo.

PER AVERE SEMPRE DEI DENTI SMAGLIANTI Strofinateli con un spazzolino sopra il quale avrete sparso un poco di pane grattuggiato.

SE AVETE COMPRATO O VI HANNO REGA-LATO UNA PIANTA DI APPARTAMENTO, Un volta messa in un punto qualsiasi della casa, e constatato che l'ambiente è quello ideale, è opportuno non spostarla più per non farle risentire del cambiamento dell'ambiente. I tre fattori essenziali per la sopravvivenza sono i seguenti: luce, temperatura e umidità.

SE VOLETE RIDARE VITALITÀ AD UN VO-STRO VECCHIO PAIO DI JEANS, Non dovete far altro che lavarli insieme a un paio di Jeans nuovi.

#### AVETE ROTTO ACCIDENTALMENTE UN BIC-CHIERE DI CRISTALLO?

Per raccogliere senza farvi male i pezzetti, è opportuno che usiate un grosso battufolo di cotone inumidito.

PER NON RISCHIARE CHE I LIBRI INGIALLI-SCANO CHIUSI IN UN BAULE.

Mettete tra le pagine qualche foglia di lauro.

IL BRONZO LUCIDO SI PASSA CON DEL-L'OLIO D'OLIVA,

Successivamente con uno straccio inumidito con dell'acqua e ammoniaca.

LE CERNIERE PRIMA DI CUCIRLE È OPPOR-TUNO CHE LE FISSIATE CON DEL NASTRO ADESIVO.



In questo modo sarete facilitati quando le dovrete applicare.

I FIORI RECISI PER CONSERVARE A LUNGO LA LORO FRESCHEZZA,

Hanno bisogno di acqua nel loro vaso con l'aggiunta di sale da cucina.

I PAVIMENTI DI LINOLEUM POSSONO ANCHE ESSERE LAVATI CON UN SOLUZIONE COMPOSTA DA ACQUA SAPONATA A CUI È STATA AGGIUNTO DELL'ACETO (MEZZA TAZZA PER OGNI MEZZO LITRO DI ACQUA CALDA).

Questa soluzione così composta non solo pulisce affondo, ma rende il pavimento particolarmente lucido e brillante il linoleum.

QUANDO SI DEVE PULIRE UNA GROSSA QUANTITÀ DI VERDURE,

E' opportuno di stendere sul tavolo un giornale aperto, che raccolga tutti i rifiuti da gettare poi via, liberando in una sola volta la vostra tavola.

PER ELIMINARE IL SAPORE SELVATICO DEL FAGGIANO.

Basta aggiungere nel ripieno o nel condimento tre magici profumi: alloro, ginepro e limone.

SE STATE PITTURANDO LA CUCINA CON VERNICE BIANCA E VOLETE CHE RESISTA DI PIÙ ALLO SPORCO.

Non dovete far altro che aggiungere nella pittura bianca qualche goccia di azzurro e di grigio. Non vedrete nessuna differenza, ma in compenso si attenuerà un po' il colore cambiando tonalità e gli aloni compariranno più tardi.

PER FAR DIMINUIRE L'ODORE DELLA PIT-TURA.

Aggiungete dell'estratto di vaniglia, due cucchiaini per ogni litro di vernice.

PER FAR SBRICIOLARE I BLOCCHI DI ZUC-CHERO DI CANNA INDURITO.

Non dovete far altro che mettere nella scatola una fetta di pane fresco chiudere con cura e farlo stare chiuso per più di 2 ore.

SE NON VOLETE CHE SI FORMANO I GRUMI DURANTE LA COTTURA DELLA POLENTA. Dovete portare l'acqua in ebollizione, spegnere il fuoco e solo allora versare la farina a pioggia, mescolare e riaccendere la fiamma sotto al paiolo per continuare la cottura come sempre.

PER ELIMINARE I RESIDUI DI PASTA DAL MATTARELLO.

Dovete cospargelo di sale e strofinare con le mani. Dopo di chè lavatelo, sciacquatelo e asciugatelo.

ANZICHÉ APPLICARE IL SOLITO BALSAMO DOPO UNO SCIAMPO.

Applicate del succo di mele renette e vedrete che manterrete più a lungo la piega e i capelli acquisteranno vigore.

PER ELIMINARE L'ODORE

DI BRUCIATO NELL'ARIA.

Bollite alcuni spicchi di limone in un po' d'acqua.

43



### I consigli dell'uomo mistero



foderate il fondo della scatola dei biscotti con della carta velina bianca accartocciata.

PER EVITARE CHE I FORMAGGI NON DI-VENTANO SECCHI.

Non dovete far altro che avvolgerli in un strofinaccio imbevuto di aceto.

PER FAR CUOCERE RAPIDAMENTE LE PATATE.

Basterà infilare un chiodo nelle patate intere al forno, togliendolo a fine cottura.

Mettete nel cestino della carta straccia del bagno uno straccetto imbevuto di ammorbidente.

PER FAR AUMENTARE LA RESISTENZA DELLE BOLLE DI SAPONE.

Basterà aggiungere alla solita miscela di acqua e sapone un cucchiaio di zucchero e qualche goccia di glicerina.

SE PER PULIRE LA CASA,

Avete intenzione di usare dell'ammoniaca, ricordatevi che la soluzione ideale è di 10 ml per ogni litro d'acqua tiepida. PER MANTENERE SEMPRE IN BUONO STATO LE VOSTRE BORSE DI PELLE BIANCA.

Passatale di tanto in tanto con un batuffolo di cotone imbevuto di latte detergente.

PER ELIMINARE ANCHE LE MACCHIE PIÙ STRANE E OSTINATE E PER AVERE UN BU-CATO PIÙ BIANCO.

Basterà aggiungere qualche cucchiaio di sale grosso da cucina al normale detersivo per lavatrice. Provare per credere.

PER UTILIZZARE IL PURÈ CHE È RIMASTO. Mettetelo in un contenitore, versatevi sopra un sottile velo di latte, chiudetelo con molta cura e conservatelo in frigorifero. Così il giorno dopo potete utilizzarlo sbizzarendo tutta la vostra fantasia. Potrete realizzare delle crochette semplici, con l'aggiunta di un uovo e parmigiano, o arricchite con dello speak. O anche imbottirlo di prosciutto e formaggio e passarlo al forno.

PER CURARE IL PRIMO MAL DI GOLA.
Basterà semplicemente far bollire due
bastoncini di liquirizia in poca acqua, assieme a due foglie di alloro. Bevete questo infuso tiepido, dopo aver aggiunto un
cucchiaio di miele.

SE CERCATE IL MODO PER ELIMINARE IL PROFUMO DELLE SPEZIE DAL MACINA-CAFFÉ IN CUI AVETE TRITATO.

Lo avete trovato. Basterà infatti macinare una cucchiaiata di zucchero per poter riportare l'elettrodomenistico in questione al suo utilizzo di sempre.





# consigli dell'uomo mistero

PER MANTENERE LE MAGLIE DI LANA BIANCA SEMPRE CANDIDE.

Non dovete far altro che immegerle in una bacinella d'acqua fredda alla quale avrete aggiunto il succo di due limoni.

PER POTER SURGELARE ANCHE I POMO-DORI

Sistemateli crudi, interi o a pezzi, in appositi sacchetti di plastica. Riponeteli nel freezer per circa 8 mesi.

PER SBUCCIARE PIÙ FACILMENTE LE CA-STAGNE.

Non dovete far altro che lasciarle per circa mezz'ora in uno scolapasta d'acciaio, su una pentola piena d'acqua in ebollizione.

PER OTTENERE UNA FIORITURA ECCEZIO-NALE DI TULIPANI.

La prossima primavera, mescolate i bulbi a cenere di legna. Lasciateli quindi riposare tranquilli per tutta la stagione invernale e potrete contare su eccellenti risultati.

FRA I CONSIGLI UTILI AD ASSORBIRE IL CATTIVO ODORE DEL CAVOLFIORE LESSO CE NE SONO DUE IN PARTICOLARE:

Aggiungete un paio di noci lavate, all'acqua di cottura, oppure versate un cucchiaio di latte nell'acqua in cui cuoce il cavolo che, in quest'ultimo caso, ne guadagnerà in sapore.

QUANDO DECIDETE DI RIPORRE LA BICI-CLETTA.

Non dimenticate di svuotare la borraccia per l'acqua agganciata al telaio. Risciacquatela, con dell'acqua e bicarbonato e riponetela al suo posto, a testa in giù. Lasciatela aperta altrimenti prenderà un cattivo odore.

PER TENERE LONTANO LE PULCI DALLA CUCCIA DEL VOSTRO CANE.

Sistemate sotto alla brada di Fido una manciata di aghi di pino freschi.

PER RENDERE PIÙ SAPORITE LE CAROTE BOLLITE.

Aggiungete all'acqua di cottura un po' di succo di mela.

Per eliminare le macchie di muffa immergete il punto del tessuto in questione in un recipiente con del latte bollente e risciacquate con acqua fredda.

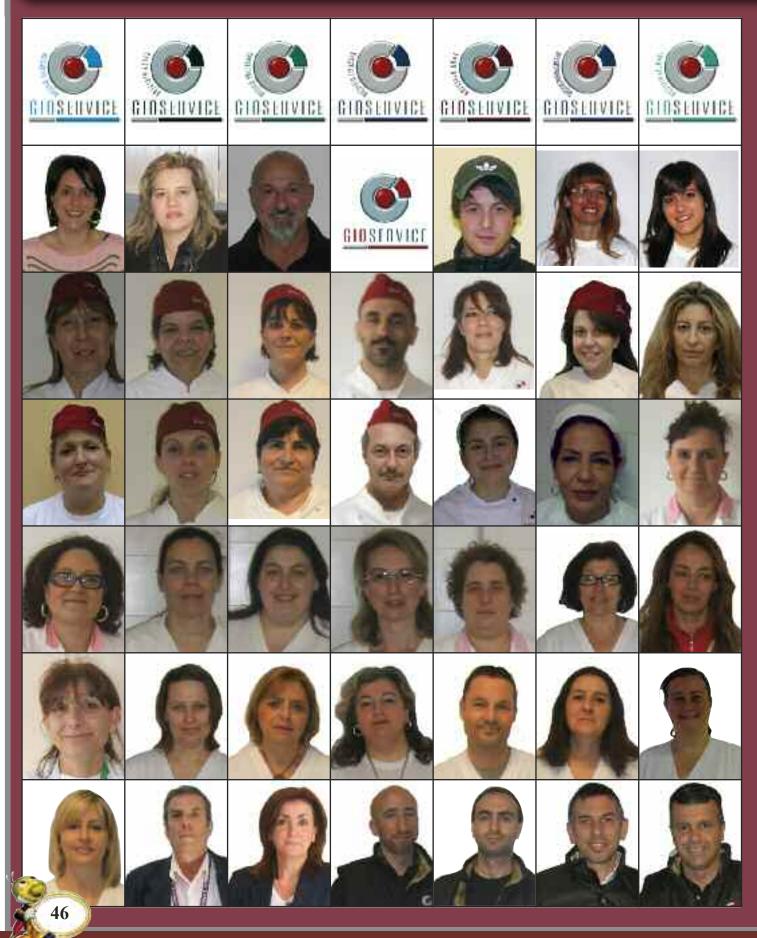
PER PREPARE UN DESSERT GOLOSO DI STAGIONE, LAVATE CON CURA I CACHI. Adagiateli già aperti nelle singole coppette e versate su ognuno qualche goccia di liquore dolce. Porto e Marsala andranno benissimo.

NON DATE CATTIVE ABITUDINI AL GATTINO CHE AVETE APPENA ADOTTATO MA ABITUATELO A MANGIARE UN PO' DI TUTTO. Pesce, carne, riso e pasta, sempre mescolato a verdure e, una volta al mese, un uovo sodo.





# GioService







### **Dove Siamo**





GIOMI R.S.A. Viale Carso 44 ROMA 00195 info.giomirsa@giomi.it





CASA DI CURA MADONNA DEL ROSARIO **S.R.L.** RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

**60 POSTI LETTO** 

Via Buonarroti, 81 00053 Civitavecchia (RM) tel. +39.0766.25221 fax +39.0766.25222 madonnadelrosario@giomirsa.com





RSA VITERBO **S.R.L**RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
60 POSTI LETTO

Strada Provinciale Teverina, 13/a 01100 Viterbo tel. +39.0761.353900 fax +39.0761.273070 giovannixxiii@giomirsa.com





RESIDENZA CIMINA **S.R.L.** RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

**68 POSTI LETTO** 

Via dell'Ospedale, 2 01037 Ronciglione (VT) tel. +39.0761.650371 fax +39 0761.650344 residenzacimina@giomirsa.com





CASA DI RIPOSO RESIDENZA LA PACE 24 POSTI LETTO PIAZZA PRINCIPE
DI PIEMONTE
01037 Ronciglione (VT)
tel. +39.0761.650055
fax.+39.0761.652619
residenzalapace@giomirsa.com





R.S.A. FLAMINIA **S.R.L.** RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE **58 POSTI LETTO** 

CASA DI RIPOSO RESIDENCE FLAMINIA 60 POSTI LETTO Strada campagnanese snc Località Valle Dell'olmo Morlupo (RM) tel+39.06.90192936 fax+39.06.90192936 rsaflaminia@giomirsa.com





RESIDENZA PONTINA **S.R.L.**RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE **80 POSTI LETTO** 

Via Franco Faggiana N1668 LATINA 04100 tel.+39.0773.651911 fax+39.0773.260513 residenzapontina@giomirsa.com





GIO SERVICE S.R.L Strada campagnanese snc 00067 Morlupo tel.+39.06.9072667 fax+39.06.90199720 info@gioservice.it







