

CARTOCCI DI PASTA FILLO AL MIX DI AFFUMICATI

TORTA TIRAMISÙ DI VENEZIANA ALLA CREMA DI MARRONI

RISOTTINI ALLO SPUMANTE CON LE CAPESANTE

se hai solo **20 minuti** e vuoi preparare le crespelle con la Nocciolata Rigoni di Asiago clicca su www.rigonidiasiago.com. Troverai la foto con le istruzioni e tanti altri dolci squisiti per le tue cene delle feste.

IL PIACERE *di stare in casa*

Capodanno last minute

Avete voglia di invitare gli amici per brindare al nuovo anno? Non c'è bisogno di pensarci una settimana prima. Una bella festa si può organizzare anche il giorno stesso. Ci vuole solo il menu perfetto. Come questo. Facile, veloce, goloso

a cura di **Stefania Carlevaro** ricette di **Paola Volpari**
foto di **Luca Colombo** styling di **Patrizia Cantoni**

Cartocci di pasta fillo al mix di affumicati

Preparazione: 25 minuti

Cottura: 15 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

Per i cartocci: 250 g circa di pasta fillo,

Per i bocconcini: 250 g di affumicati misti (salmone, tonno, storione), 100 g circa di crème fraîche, burro, aneto. **Per i bocconcini:** 8 gamberoni, 1/2 mango maturo e sodo, 50 g di uova di salmone, zenzero candito, 2 lime, olio extravergine di oliva, erba cipollina, qualche foglietta di insalata.

_TAGLIA la pasta fillo in 36 quadrati di 8-9 cm di lato, spennellali con del burro fuso e sovrappone 3 in un uno stampino da muffin bene imburato (oppure in un grande pirottino di carta).

_RIPETI le stesse operazioni con la restante pasta in modo da ottenere altre 11 "ciotoline". Mettile in forno a 200° per 8-10 minuti.

Nel frattempo, scotta i gamberoni per 2 minuti in acqua bollente, lasciali intiepidire, sgusciali e mettili in una ciotola con il succo di 1 lime, 2 cucchiaini di olio, dell'erba cipollina tagliuzzata, 1 pezzetto di zenzero candito tritato e un po' di sale e di pepe.

_SFORNA i cartocci di pasta fillo e falli raffreddare e poi riempi con gli affumicati, un ciuffetto di crème fraîche e dell'aneto.

_PREPARA i bocconcini: sbuccia il mango, leva il nocciolo e taglialo a dadini, sistema un gamberone in un pirottino, unisci il mango e un po' di uova di salmone, una foglia di insalata e una fettina sottile di lime.

Risottini allo spumante con le capesante

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

300 g di riso Carnaroli, 4 capesante già pulite, 100 g di spinacini novelli, 1 dl di spumante secco, 1 cipollina, 2 l circa di brodo vegetale, 90 g di burro, 30 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di semi di papavero, sale, pepe rosa.

_LAVA le capesante, separa i coralli dalle noci e dividi queste ultime a metà nel senso dello spessore. Trita i coralli e 80 g di spinacini. Rosola 40 g di burro con la cipolla tritata. Unisci i coralli con gli spinacini tritati e il riso, tosta alcuni istanti poi bagnalo con lo spumante. Fai evaporare mescolando. Unisci

(segue a pag. 102)

IL PIACERE *di stare in casa*

(segue da pag. 101)

un paio di mestoli di brodo, porta a ebollizione, abbassa la fiamma e cuoci il riso col brodo. Rosola le noci con 40 g di burro, unisci i semi di papavero, tostali per qualche istante, sala e spegni. Quando il riso è cotto versa il parmigiano, sala, mescola e metti il riso in 4 stampini da crème caramel imburrati. Premi poi sforma sui piatti e decorali con le noci, gli spinacini e qualche grano di pepe rosa.

Torta tiramisù di veneziana alla crema di marroni

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 1 minuto

Difficoltà: ●●

INGREDIENTI per 6-8 persone

300 g circa di Veneziana, 2 uova, 4 cucchiaini di zucchero, 200 g di mascarpone, 300 g di marmellata di castagne, 10 cucchiaini di rum, 1 dl di caffè, panna spray, 15 g di gelatina alimentare in fogli, cacao amaro, marron glacé, violette candite, scorza d'arancia candita, cedro candito, sale.

METTI la gelatina ad ammolare in acqua fredda, aggiungi 5 cucchiaini di rum al caffè e dividi la veneziana orizzontalmente in 3 fette.

Batti i tuorli con lo zucchero per ottenere una crema, unisci il mascarpone e la marmellata di castagne. Scalda il restante rum, unisci la gelatina scolata e strizzata, falla sciogliere e versa il liquido ottenuto sulla crema. Mescola e fai addensare un po' la crema in freezer, girandola spesso. Monta a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e incorporali delicatamente alla crema di marroni. Metti uno strato di veneziana sul fondo di uno stampo a cerniera foderato con carta forno, spruzzalo con del caffè al rum, copriilo con parte della crema, spolverizza con cacao e ripeti le operazioni fino a esaurire gli ingredienti. Termina con uno strato di crema e cacao.

LASCIA lo stampo in frigorifero per almeno 4 ore e poi decoralo con dei ciuffetti di panna spray, i marron glacé, le violette, i canditi e le scorzette poco prima di servire, sforma il dolce, privalo delicatamente della carta da forno e sistemalo su un piatto da portata.

Cannelloni alla crema di baccalà con vellutata

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 40 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

Per i cannelloni: 8 rettangoli di pasta all'uovo di 12 x 15 cm, 500 g di baccalà già dissalato, 1 spicchio di aglio, 80 g di burro, 2 dl di panna fresca, olio extravergine di oliva, sale, pepe. **Per la vellutata:** 500 g di cipolle bianche, 1 cucchiaio di farina, 3 dl di brodo vegetale, timo, 30 g di burro, sale, pepe.

TAGLIA a tocchetti il baccalà senza pelle e lessalo 2-3 minuti in acqua bollente. Scolalo e tritalo freddo. Sbuccia e affetta le cipolle, saltale pochi minuti in pentola col burro e del timo, spolverizzale di farina, unisci il sale e il brodo e cuocile 20 minuti. Rosola l'aglio con 50 g di burro, levalo e versa il baccalà e la panna. Cuoci 10 minuti. Elimina il timo e con il mixer a immersione frulla le cipolle: fai una crema. Cuoci la pasta in acqua salata con 2 cucchiaini d'olio, scola e stendila sul canovaccio.

DIVIDI la crema di baccalà sui rettangoli di pasta, avvolgila su se stessa per formare dei cannelloni, sistemali su una teglia foderata con carta da forno poco unta di burro, spennellali di burro fuso, copriili con carta d'argento e cuocili in forno a 180° per circa 8-10 minuti. Servili con la vellutata di cipolle.



CANNELLONI ALLA CREMA DI BACCALÀ CON VELLUTATA



RICETTE DA METTERE IN VALIGIA

Tre libri speciali con tanti buoni menu da portare con sé. Adatti a divertirsi e cucinare durante le vacanze.

- **Per donare un sorriso** Dai ravioli al girello, dai carciofi alla bavarese: 39 ricette con le arance. Scritto da Gloria Brolatti e Monica Sartori Cesari. *A Tavola con le arance di Ribera* (Morellini Editore, 18 euro) regalerà un sorriso a tanti bambini. Il ricavato andrà alla Fondazione operation smile Italia onlus.
- **Per ridere cucinando** Una ricetta è scritta in stile romanzo erotico, un'altra in terzine dantesche. Una ha il passo della partita di calcio, un'altra è in versione Sms. Sono i 73 piatti di Roberta Deiana in *Piccolo ricettario per cuochi perdigiorno* (Bietti, 16 euro): buonissimi, irriverenti, un po' surreali.
- **Per gustare con gioia** C'è un grande lavoro di ricerca dietro al libro di Emilia Capasso *I sapori della cucina vesuviana* (Guida, 10 euro): l'autrice in questa preziosa raccolta ha portato alla luce i piatti storici di Somma Vesuviana, dallo stocco "a fella" al tortano "menato". Per appassionati golosi.

Tartara di cotechino con crema di lenticchie

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 10 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

1 cotechino già cotto del peso di 500 g, 240 g di lenticchie in scatola già cotte, 50 g di verdure miste surgelate per soffritto, 100 g di puntarelle pulite, aglio, 1 dl di brodo vegetale, olio, sale, paprica dolce, pepe.

__AFFETTA fini le puntarelle e mettile a bagno in acqua fredda per 30 minuti. Trita il cotechino e scaldalo a vapore. Rosola le verdure surgelate in un tegame con 2 cucchiai di olio, unisci le lenticchie scolate, fai insaporire qualche minuto, bagnale con il brodo caldo, portalo a ebollizione e poi frulla il tutto con un mixer a immersione.

__SBUCCIA 2 spicchi d'aglio, toglilo germoglio e rosolalo in un tegame con 4 cucchiai di olio, unisci le puntarelle scolate e saltale per qualche minuto con sale e pepe.



__TARTARA DI COTECHINO CON CREMA DI LENTICCHIE



__PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA E UVA CON MISTECANZA

__APPOGGIA un tagliapasta su un piatto, riempi con la quarta parte del cotechino tritato e rifai le stesse operazioni con il restante cotechino, quindi sistema nei quattro piatti la crema di lenticchie calda e completa la preparazione con le puntarelle e una spolverata di paprica dolce.

Petto d'anatra all'arancia e uva con mistecanza

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 25 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone

2 petti d'anatra, 2 arance non trattate, 100 g di uva bianca, 1 dl di Cointreau, 1 piccola stecca di cannella, 3 chiodi di garofano, 2 baccelli di anice stellato, farina, 40 g di burro, mistecanza, qualche rametto di ribes, olio extravergine di oliva, aceto balsamico, sale, pepe.

__FONDI 30 g di burro in una larga padella,

(segue a pag. 104)

(segue da pag. 103)

IL VINO IDEALE

Con i cartocci, i risottini e i cannelloni Per questi piatti dai sapori decisi ci vuole uno Spumante altoatesino, ricco, dalle note fragranti di crosta di pane e lieviti, noci e miele (Haderburg).

Con il petto d'anatra e la tartara Perfetto per Capodanno, un Amarone della Valpolicella, avvolge con la sua alcolicità i secondi di carne: profuma di ciliegia sottospirito, pepe e foglie di tabacco (Bolla).

Con i bicchierini I dessert ricchi si accompagnano a un Aleatico: vellutato e dolce, ha aromi di frutta rossa e sottobosco e chiodi di garofano (Tenute Rubino).

Con la consulenza di Allegra Marelli, sommelier

unisci le spezie, rosola a fuoco vivo i petti d'anatra, salali, quindi togliili dal tegame, mettili sulla placca del forno foderata con carta forno e cuocili a 200° per circa 20 minuti.

LAVA bene le arance e togli a una la scorza, facendo attenzione a non intaccare la parte bianca, tagliala a filetti sottili, sbollentala per un istante poi asciugala bene.

PELA la seconda arancia privandola anche della parte bianca e poi, con un coltellino affilato, incidi ogni singolo spicchio in modo da eliminare la pellicina che lo riveste.

UNISCI le scorzette preparate nel condimento di cottura del petto d'anatra, l'uva lavata e sgranata e bagna con il Cointreau.

Lascia ridurre il liquido di circa la metà, quindi versa il succo filtrato delle arance, condisci con sale e pepe, fai ridurre un po' la salsa a fuoco vivo, elimina le spezie e infine "lega" la salsa con il restante burro lavorato con 1 cucchiaino di farina.

AFETTA il petto d'anatra, disponi le fettine sui piatti, irrorale con il loro sughetto e la misticanza guarnita con gli spicchi di arancia pelati al vivo e il ribes e condita con olio, sale, pepe e poche gocce di aceto balsamico.

Bicchierini di morbido aspic al mandarino

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 1 minuto

Difficoltà: ●●

INGREDIENTI per 4 persone
250 g di lamponi, 7 dl di succo di mandarino, 15 g di gelatina in fogli, 150 g di marzapane bianco, cocco essiccato grattugiato, 1 albume, cannella in polvere e menta.

METTI a bagno la gelatina in acqua fredda, in una casseruolina scaldi 1 dl di succo di mandarino, unisci la gelatina scolata e strizzata e mescola fino a che si sarà sciolta.

VERSA 200 g di lamponi in una terrina con il succo di mandarino freddo e la gelatina sciolta, mescola, dividi la preparazione in 4 bicchieri e ponili in frigorifero per 2 ore.

STENDI il marzapane nello spessore di 1 cm e, con uno stampino, ricava 8 stelline, pennella il contorno con un filo di albume e cospargile con il cocco quindi appoggiale su una gratella. Servi il morbido aspic di mandarino decorato con i rimanenti lamponi, menta, cannella e stelline preparate.



BICCHIERINI DI MORBIDO ASPIC AL MANDARINO

PIATTI IN PORCELLANA DI WEDGWOOD; BICCHIERI CON FILO PLATINO; ANELLI ARGENTATI PORTATOVAGLIOLI E TOVAGLIETTE DI PERLINE DI ZARA HOME; ALZATA DE LA RINASCENTE; POSATE E BICCHIERI CON FIGHE DI WATERFORD; FLÛTES DI COGNAC