

COLLANA RICETTARI · FESTIVI

Ricettario di Natale

80 ricette italiane per la magia delle feste

BRAISHOP



COLLANA RICETTARI · FESTIVI

Ricettario *di Natale*

80 ricette italiane per la magia delle feste

ANTEPRIMA GRATUITA

BraiShop

Indice

PARTE PRIMA – LA TAVOLA

- Capitolo 1 · La tavola di Natale italiana
- Capitolo 2 · Menu della Vigilia di pesce
- Capitolo 3 · Menu del 25, di carne
- Capitolo 4 · Menu di Santo Stefano, l'arte del riuso
- Capitolo 5 · Capodanno e Befana
- Capitolo 6 · Trucchi della nonna

PARTE SECONDA – LE 80 RICETTE

- Antipasti e finger food (12)
- Primi piatti (15)
- Secondi piatti di carne (12)
- Contorni di festa (8)
- Pesce della Vigilia (8)
- Dolci e pasticceria (15)
- Regali edibili (10)

INDICE ANALITICO

- Per ingrediente principale
- Per categoria
- Per occasione

Capitolo 1 — La tavola di Natale italiana

C'è una sola cosa che, nelle case italiane, distingue il Natale da qualsiasi altra cena dell'anno: la cura del tavolo. Non la mole del cibo, non il numero di portate, ma la decisione di apparecchiare *bene*, di tirare fuori la tovaglia che si usa solo a Natale, le posate buone, il servizio della nonna che resta in vetrina undici mesi su dodici.

La tovaglia, prima di tutto

La tradizione vuole una tovaglia di lino o di fiandra bianca, eventualmente con una sotto-tovaglia rossa o verde che lasci intravedere il bordo. Se la cena è informale, va benissimo il rosso pieno; se è formale, il bianco vince sempre. Stirate la tovaglia *prima* di posarla: una piega centrale netta, da sinistra a destra, è il segno di una casa che si è preparata.

Il centrotavola classico mescola tre elementi: una composizione vegetale bassa (mai più alta di venti centimetri, altrimenti gli ospiti non si vedono in faccia), candele in numero dispari, e qualche elemento naturale — pigne, melograni, mandarini, rametti di rosmarino o di abete. Evitate i centrotavola con luci elettriche lampeggianti: la magia del Natale a tavola è data dalla luce viva delle candele, dal loro tremolio, dalla penombra calda che fanno scendere sui volti.

Piatti e posate

L'ordine classico, da fuori verso il piatto, prevede: forchetta da pesce a sinistra, poi forchetta da carne, piatto al centro, coltello da carne a destra con la lama verso il piatto, coltello da pesce, cucchiaio per la zuppa. Sopra il piatto, in alto, posate da dessert: forchettina con i denti verso destra, cucchiaino con il manico verso destra.

A sinistra del piatto, sul livello del bordo, va il piattino del pane. A destra, leggermente più in alto, i bicchieri: acqua il più grande, vino rosso, vino bianco, eventualmente flûte per le bollicine, in linea diagonale. Il segnaposto, se previsto, sopra il piatto o sul tovagliolo piegato.

I vini delle feste

L'abbinamento non è una scienza ma un dialogo. La regola d'oro è la coerenza territoriale: se cucinate piemontese, scegliete Piemonte; se cucinate emiliano, scegliete Emilia. Funziona quasi sempre.

Per la Vigilia di pesce: bollicine all'aperitivo (Franciacorta, Trento DOC, o un buon Prosecco di Valdobbiadene), bianchi strutturati con il pesce (Vermentino di Bolgheri, Greco di Tufo, Verdicchio di Matelica), eventualmente un passito a fine pasto (Moscato di Pantelleria con i dolci secchi).

Per il pranzo del 25 di carne: rossi importanti ma non aggressivi (Chianti Classico Riserva, Barbera d'Asti Superiore, Nebbiolo, Rosso di Montalcino), un bianco strutturato se ci sono crostacei o brodi di carne bianca (Trebiano d'Abruzzo Valentini se trovate, Soave Classico), e per i dolci un Moscato d'Asti o un Vin Santo con i cantucci.

Per il cotechino di Capodanno: Lambrusco di Sorbara secco, Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Barbera giovane. Mai un vino troppo strutturato sopra le lenticchie, schiaccia il piatto.

(Il capitolo continua nel libro: "Il ritmo del servizio", "L'arte di non stressarsi".)

13. Tortellini in brodo di cappone

Il piatto natalizio di Bologna, intoccabile. Il brodo di cappone va fatto due giorni prima e sgrassato accuratamente. I tortellini si tirano a mano la mattina del 24, si congelano subito, si lessano per cinque minuti all'arrivo degli ospiti.

Difficoltà alta · **Tempo** 4 ore (brodo) + 3 ore (tortellini) · **Costo** medio-alto · **Resa** 8 persone (250 tortellini)

Ingredienti per il brodo

- 1 cappone da 2 kg pulito
- 500 g muscolo di manzo
- 1 cipolla bionda con la buccia
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 pomodoro maturo o 1 cucchiaino di concentrato
- 4 chiodi di garofano
- sale grosso, pepe in grani

Ingredienti per il ripieno (per 250 tortellini)

- 100 g lombo di maiale
- 100 g prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi
- 100 g mortadella IGP
- 80 g Parmigiano Reggiano 30 mesi grattugiato
- 1 uovo
- noce moscata, sale, pepe

Ingredienti per la pasta

- 400 g farina 00
- 4 uova medie

Procedimento

1. Brodo: in pentola capiente coprite cappone e muscolo con 5 litri di acqua fredda. Portate lentamente a bollire, schiumate accuratamente per 20 minuti. Aggiungete cipolla steccata con i chiodi di garofano, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro, sale grosso, pepe. Sobbollite dolcissimo 3 ore. Filtrate. Lasciate raffreddare, sgrassate il giorno dopo eliminando lo strato bianco di grasso solidificato.
2. Ripieno: rosolate il lombo in padella con un filo d'olio, salate, fate raffreddare. Tritate al tritacarne con foro fine il lombo, il prosciutto, la mortadella. Trasferite in terrina, aggiungete Parmigiano, uovo, noce moscata abbondante. Impastate, riposo 2 ore in frigo coperto.
3. Pasta: fontana di farina sul tavolo, uova al centro, sale. Impastate 10 minuti finché liscia ed elastica. Riposo 30 minuti coperta a campana.
4. Tirate la sfoglia sottilissima (1 mm) con il mattarello o la nonna papera fino al penultimo numero. Tagliate quadretti di 3,5 cm di lato. Posate al centro di ognuno una nocciola piccola di ripieno.
5. Piegate il quadretto in triangolo sigillando bene i bordi (umettate con un dito bagnato se la pasta è troppo secca). Avvolgete il triangolo attorno al dito indice unendo i due angoli alla base, premete bene.
6. Disponete i tortellini su vassoi con carta forno infarinata. Congelate subito senza farli toccare, poi trasferiteli in sacchetti.
7. Cottura: portate il brodo a bollire vivo, calate i tortellini ancora congelati, contate 4-5 minuti dalla ripresa del bollire. Servite in tazza con brodo abbondante e parmigiano a parte.

Tip salva-piatto – il brodo deve essere limpido e ambrato. Per ottenerlo: sobbollite sempre dolcissimo, mai a bollire vivo, e schiumate ostinatamente i primi 20 minuti.

Variante – alcune famiglie aggiungono nel ripieno 50 g di midollo di bue stufato, rende il sapore più rotondo.

Conservazione – tortellini cotti: si mangiano subito. Crudi: 2 mesi in freezer. Brodo: 3 giorni in frigo o 3 mesi in freezer in porzioni.

Abbinamento vino – Lambrusco di Sorbara Brut, Pignoletto Brut, oppure un bianco strutturato come Albana di Romagna Secco.

28. Cotechino con lenticchie di Castelluccio

Il piatto della fortuna del 31 dicembre. Cotechino di Modena IGP cotto piano, lenticchie umbre di Castelluccio sgrassate dolcemente, una nuvola di purè di patate accanto.

Difficoltà facile · **Tempo** 3 ore · **Costo** medio · **Resa** 8 persone

Ingredienti

- 1 cotechino di Modena IGP da 1 kg (precotto o crudo)
- 400 g lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP
- 1 cipolla bianca
- 1 carota, 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 100 ml passata di pomodoro
- 100 ml vino bianco secco
- olio extravergine, sale, pepe nero
- rosmarino e prezzemolo

Procedimento

1. Se il cotechino è crudo: bucherellate la pelle con uno stuzzicadenti in più punti. Avvolgetelo in un canovaccio pulito legato alle estremità. Mettete in pentola alta coperto di acqua fredda, portate a sobbollire molto dolce, cuocete 3 ore. Se è precotto, seguite le istruzioni della confezione (in genere 30 minuti in pentola).
2. Lenticchie: sciacquatele (non vanno ammollate, le Castelluccio). Tritate cipolla, carota, sedano. Soffriggete in casseruola con olio e l'aglio in camicia per 8 minuti.
3. Aggiungete le lenticchie, mescolate 2 minuti. Sfumate con vino bianco. Unite concentrato e passata di pomodoro, alloro,

rosmarino. Coprite con brodo caldo (o acqua bollente) per 2 dita sopra il livello delle lenticchie.

4. Cuocete a fuoco basso coperte 25-30 minuti finché tenere ma intere. Salate a fine cottura (mai prima, indurisce le bucce). Pepe nero.
5. Scolate il cotechino dall'acqua, eliminate il canovaccio, lasciate riposare 5 minuti. Affettate spesso 1 cm, eliminate la pelle se non la amate (i puristi la mangiano).
6. Servite il cotechino sopra un letto di lenticchie umide e brodose, prezzemolo tritato fresco.

Tip salva-piatto — usate cotechino IGP, non sostituti industriali. Le lenticchie devono essere intere alla fine, mai sfatte.

Variante — sostituite il cotechino con zampone (stesso procedimento ma 4 ore di cottura). Aggiungete alle lenticchie un cucchiaio di aceto balsamico in chiusura per acidità.

Conservazione — separate cotechino e lenticchie. Cotechino 3 giorni in frigo, scaldate a vapore. Lenticchie 4 giorni in frigo, si congelano benissimo.

Abbinamento vino — Lambrusco di Sorbara secco, Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Barbera giovane. Mai vini troppo strutturati.

56. Panettone classico fatto in casa

Il lievito delle feste, quello vero. Tre giorni di lavorazione, due impasti, una notte di lievitazione. Il risultato vale ogni minuto.

Difficoltà alta · **Tempo** 3 giorni totali · **Costo** medio · **Resa** 1 panettone da 1 kg

Ingredienti

Lievito madre rinfrescato (50 g, va preparato in anticipo).

Primo impasto:

- 80 g lievito madre rinfrescato
- 250 g farina forte W360-380
- 80 g zucchero
- 80 g burro morbido
- 80 g tuorli (4 tuorli)
- 120 ml acqua tiepida

Secondo impasto:

- tutto il primo impasto lievitato
- 80 g farina forte
- 40 g zucchero
- 60 g tuorli (3 tuorli)
- 80 g burro morbido
- 8 g sale
- 30 g miele millefiori
- baccello di vaniglia (semi)
- scorza grattugiata di 1 limone + 1 arancia biologici
- 100 g uvetta sultanina ammollata in rum
- 80 g canditi misti (arancia + cedro)
- 1 albume per spennellare

Procedimento

1. Rinfresco lievito madre: il giorno prima rinfrescate il lievito 2-3 volte (8-12 ore l'uno dall'altro). Deve raddoppiare in 4 ore.
2. Primo impasto (mattina giorno 1): in planetaria sciogliete lievito madre nell'acqua tiepida, aggiungete farina e zucchero, impastate 8 minuti. Unite i tuorli uno alla volta, poi il burro a pezzetti. Lavorate 15 minuti finché l'impasto è liscio ed elastico, si stacca dalla ciotola. Coprite, lievitazione 12 ore a 26°C: deve triplicare.
3. Secondo impasto (mattina giorno 2): nell'impasto lievitato unite farina e zucchero. Impastate 10 minuti. Aggiungete tuorli uno alla volta, poi miele, vaniglia, scorze, sale, e burro a pezzetti. Lavorate 15-20 minuti finché incordato.
4. Incorporate uvetta strizzata e canditi a velocità minima, 2 minuti.
5. Sfornate l'impasto, fate la pirlatura (formatura a sfera tendendo la superficie). Riposo 30 minuti.
6. Pirlate di nuovo, mettete nello stampo per panettone da 1 kg. Lievitazione finale 6-8 ore a 26°C: l'impasto deve arrivare a 2 cm dal bordo.
7. Spennellate con albume battuto. Tagliate la scarpatura a croce con lametta affilatissima, mettete un fiocco di burro al centro.
8. Cuocete a 170° statico per 50-55 minuti. Termometro a cuore 94°C = pronto.

[...la ricetta continua nel libro con le fasi finali di cottura, raffreddamento capovolto e conservazione.]

Continua a leggere

Questa è solo un'anteprima di **Ricettario di Natale – 80 ricette italiane per la magia delle feste.**

Nel libro completo trovate:

- **80 ricette complete** distribuite in antipasti, primi, secondi, contorni, pesce della Vigilia, dolci, regali edibili
- **Sei capitoli introduttivi** sulla tavola di Natale italiana, i menu della Vigilia, del 25, di Santo Stefano, di Capodanno
- **Trucchi della nonna** per pianificare, anticipare, evitare lo stress della festa
- **Indice analitico** per ingrediente, categoria, occasione

Pronti per il vostro Natale?

Il libro è disponibile su **BraiShop** in formato e-book PDF, scaricabile subito.

[Acquista Ricettario di Natale su BraiShop →]

Buon Natale, e buon cucinare.

– *La Cucina BraiShop*

Primo volume della Collana Ricettari Festivi di BraiShop.

Seguiranno: Ricettario di Pasqua, Ricettario di Capodanno, Ricettario d'Estate.