

BÜTTALAPASTA

A warm, festive still life composition. In the foreground, a lit candle in a decorative holder casts a soft glow. Behind it, two bright oranges are visible. Scattered around are several star-shaped cookies with white icing. In the bottom right corner, a walnut is partially visible. The background is dark with subtle star patterns.

Ricette di Natale

Quattro menù completi per tutte le età e tutte le tasche

www.buttalapasta.it

Sommario

Un classico per tutti i menù

Cotechino	26
-----------------	----

Menù di carne

Antipasto: <i>Muffin con i broccoli</i>	1
Antipasto: <i>Millefoglie di funghi secchi</i>	2
Primo piatto: <i>Cappelletti</i>	3
Primo piatto: <i>Passatelli romagnoli</i>	5
Secondo piatto: <i>Anatra all'arancia</i>	6
Secondo piatto: <i>Cappone ripieno</i>	7
Contorno: <i>Aspic di funghi</i>	10
Dolce: <i>Panettone</i>	12
Dolce: <i>Tronchetto di Natale</i>	14

Menù di pesce

Antipasto: <i>Ostriche e capesante gratinate</i>	16
Antipasto: <i>Anguilla in carpione</i>	18
Primo piatto: <i>Risotto ai calamari</i>	19
Secondo piatto: <i>Baccalà mantecato</i>	20
Contorno: <i>Insalata uvetta e finocchi</i>	21
Dolce: <i>Aspic di frutta</i>	22
Dolce: <i>Cassata siciliana</i>	24

Menù economico

Antipasto: <i>Cozze gratinate</i>	28
Primo piatto: <i>Tagliolini neri con i calamari</i>	30
Secondo piatto: <i>Calamari ripieni</i>	31
Contorno: <i>Insalata di rinforzo</i>	32
Dolce: <i>Torrone</i>	33

Menù bambini

Antipasto: <i>Polpette di melanzane al forno</i>	34
Primo piatto: <i>Gnocchi rossi</i>	35
Secondo piatto: <i>Fish & Chips</i>	36
Contorno: <i>Sformato di carote</i>	37
Dolce: <i>Cupcakes di Natale</i>	38

MENU' DI CARNE

Antipasto: *Muffin con i broccoli*



Ingredienti per i muffin di broccoli a forma di albero (per circa 12 muffins):

- 12 cime di broccoli
- 200 g di burro
- 4 uova grandi
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaio di zucchero
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di curcuma
- Sale
- Pepe

Preparazione:

1. Lessate per un paio di minuti in acqua salata le cime di broccoli, poi lasciatele scolare bene.
2. Mescolate per bene il burro con lo zucchero, unite le uova e infine unite piano piano la farina mescolata con il lievito, la curcuma, sale e pepe. Unite anche il parmigiano e amalgamate per bene utilizzando una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Mettete un bel cucchiaio di impasto in ogni pirottino per muffin (oppure riempite ogni spazio dello stampo in silicone). Infilate una cima in ogni pirottino e infornate in forno preriscaldato a 180°C per almeno 30 minuti.
4. A fine cottura, quando i muffin saranno ben dorati, tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare prima di servire.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-muffin-con-i-broccoli-a-forma-di-albero/40927/>

Antipasto: *Millefoglie di funghi secchi*



Ingredienti per la millefoglie di funghi secchi e champignon (dosi per 4 persone):

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 200 g di funghi champignon
- 1 confezione di funghi secchi
- Una noce di burro
- Prezzemolo tritato
- 1 tuorlo d'uovo
- Sale
- Pepe

Preparazione:

- 1.** Con la pasta sfoglia fresca formate dei quadrati di pasta e disponeteli su una teglia foderata di carta forno e spennellate con il tuorlo d'uovo. Infornate a 200°C per una ventina di minuti.
- 2.** Nel frattempo preparate la salsa di funghi: mettete a bagno i funghi secchi in acqua tiepida per poi lavare e tagliare a fette sottili i funghi champignon. Mettete il burro in padella e fate cuocere i funghi con coperchio per una decina di minuti
- 3.** Unite i funghi secchi ben strizzati agli altri funghi, salate e pepate, spolverate con prezzemolo tritato, e portate a fine cottura per altri 10 minuti
- 4.** Componete le millefoglie mettendo un quadrato di pasta sfoglia come base, per poi coprirlo con i funghi, e mettere uno strato di sfoglia per completare. Ripetete la stessa operazione fino a terminare gli ingredienti

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-millefoglie-di-funghi-secchi-e-champignon/40651/>

Primo piatto: *Cappelletti*



Ingredienti (dosi per 4 persone):

- 180 gr di ricotta vaccina
- 100 gr di petto di cappone oppure 100 gr di carne magra di maiale (il cappone può essere anche già cotto arrosto o lessato)
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 1 uovo intero ed un rosso
- una grattatina di noce moscata
- una grattugiata di buccia di limone (ovviamente biologico), opzionale
- sale q.b.
- pepe macinato o pestato al momento q.b.
- poco burro
- 300 gr circa di farina e 3 uova per la pasta

Preparazione:

1. Se non usate delle carni già cotte, cuocete il petto di cappone o il maiale con poco burro, un po' di sale e un po' di pepe.
2. Passate il petto di cappone al tritacarne due volte; se volete seguire le indicazioni originali tritatelo finemente usando la mezzaluna, ma per nessuna ragione usate un robot da cucina o un frullatore, finireste con produrre l'omogeneizzato di cappone che darà una pessima consistenza al ripieno dei cappelletti. Aggiungete la ricotta, l'uovo e il rosso, il parmigiano, la noce moscata e la buccia di limone grattugiata; mescolate il tutto per ottenere un composto ben amalgamato. Aggiustate di sale e pepe. L'uso della buccia del limone può sembrare strano, ma provate e sentirete che sapore unico risulterà alla fine.
3. Preparate la pasta con la farina, le tre uova e il bianco avanzato dalla preparazione del ripieno, e qui trovate tutte le indicazioni per come fare la pasta. Ricordate che diversamente da quando preparate delle tagliatelle o dei tagliolini la pasta deve essere piuttosto morbida, e ovviamente preparata usando solo le uova. Consiglio: preparate una quantità maggiore di pasta, se avanza potrete preparare dei maltagliati per una minestra di fagioli oppure dei quadrucci per il brodo.
4. Stendete la sfoglia usando il mattarello oppure l'apposita macchinetta (la nonna papera) e con un tagliapasta, o

con un bicchiere, ritagliate dei cerchi di circa 6 cm di diametro. Mettete un pochino di ripieno al centro di ciascun cerchio. Piegateli a metà e chiudeteli bene premendoli lungo il bordo. Se la pasta fosse un po' secca, bagnate i bordi dei cerchi con dell'acqua usando un pennello. Poi riunite le due estremità delle mezzelune che avrete formato, ed ecco i vostri cappelletti.

5. I cappelletti si dovrebbero servire solamente cotti in brodo di cappone o di pollo, e accompagnati da parmigiano grattugiato. Se proprio volete servirli asciutti limitatevi a condirli con del burro di ottima qualità senza salvia o altri aromi.

6. Potete surgelare i cappelletti e poi utilizzarli quando ve ne sarà l'occasione. Deponeteli su dei vassoi e metteteli nel surgelatore, quando saranno completamente ghiacciati versateli in sacchetti, che poi sigillerete. Al momento di consumarli, buttateli nel brodo o nell'acqua bollente, senza prima scongelarli.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-cappelletti/5446/>

Primo piatto: *Passatelli romagnoli*



Ingredienti (ricetta per 4 persone):

- 150 g parmigiano grattugiato
- 150 g pangrattato
- 3 uova
- noce moscata q.b.
- brodo di carne
- sale

Preparazione:

Mettete in una terrina e mescolate bene le uova, il formaggio e il pangrattato. A questo punto aggiungete il sale e un po' di noce moscata grattugiata. Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tagliare in pezzi e passarlo nel tritacarne con i fori grandi (se non avete l'apposito ferro), lasciando cadere i passatelli direttamente nel brodo bollente. Cuocere circa cinque minuti e servire dopo qualche minuto.

Se vi piace potete anche scegliere di aggiungere la scorza di limone grattugiata nell'impasto, evitando di aggiungere però la parte bianca vicina alla buccia che risulterebbe troppo amara. Un'altra variante alla classica ricetta dei passatelli romagnoli potrebbe essere quella di cucinarli nel brodo di cappone.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-passatelli-romagnoli/1813/>

Secondo piatto: Anatra all'arancia**Ingredienti per l'anatra all'arancia (dosi per 6 persone):**

- 1 anatra eviscerata e privata del collo e delle zampe
- 1 kg. di arance
- 100 g. di burro
- 2 cucchiaini di olio semi (monoseme: arachidi o mais o girasole)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di cognac
- 2 cucchiaini di Grand Marnier
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di Maizena
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

1. Fiammeggiate l'anatra, cioè passatela sulla fiamma viva per eliminare eventuali resti di piume e la peluria residua. Eliminate in gran parte il grasso visibile; quindi lavatela con acqua bollente e asciugatela.

2. Lavate e asciugate tre arance. Con l'aiuto di un rigalimoni, oppure di un coltello affilato, recuperate la parte arancione della buccia e tagliatela a striscioline sottili (queste striscioline sono dette zeste). Sbollentatele per 5 minuti in acqua bollente, scolatele e mettetele da parte per la decorazione finale. Poi spremete le tre arance "denudate" e mettetene da parte il loro succo.

3. Pelate e tagliate a pezzetti la cipolla e la carota. Fate scaldare 60 g. di burro e l'olio in una casseruola, poi fateci rosolare l'anatra da tutte le parti, fino a che sia ben dorata. Aggiungete i pezzi di cipolla e di carota. Rosolate anche le verdure per due minuti, bagnate con un mestolino d'acqua calda, salate e pepate e fate cuocere a fuoco dolce per circa 1 ora.

4. A metà cottura bagnate con il cognac e il Grand Marnier.

5. Pelate a vivo le altre arance, separate gli spicchi eliminando nel contempo la pellicina che li separa; tutto questo

è possibile se usate un coltellino dalla lama molto affilata (ma attenti alle dita). Recuperate il succo che si formerà durante questa operazione, ed aggiungetelo a quello delle arance spremute in precedenza.

6. Quando l'anatra sarà cotta, toglietela dalla casseruola e tenetela in caldo coperta da un foglio di alluminio.

7. Filtrate il succo di cottura e mettetelo in una casseruolina, aggiungete l'aceto, il succo delle arance. Fatelo cuocere dolcemente per 10 minuti. Filtrate di nuovo e unitevi la Maizena, prima diluita in un cucchiaino di acqua fredda. Mettete la casseruolina di nuovo sul fuoco dolce e mescolando di continuo fatela addensare fino a raggiungere una consistenza sciropposa. Tenetela al caldo a bagnomaria, coperta da pellicola.

8. Fate fondere il resto del burro dentro un tegame, metteteci gli spicchi delle arance, e fateli scaldare per 1 o 2 minuti.

9. Ponete l'anatra su un piatto di portata, ponete attorno gli spicchi delle arance, bagnate il tutto con un po' di salsa, e decorate con le zeste preparate all'inizio. Servite accompagnandola con la salsa rimanente in una salsiera

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-anatra-all-arancia/5866/>

Secondo piatto: Cappone ripieno



Ingredienti (dosi per otto persone):

- un cappone disossato completamente, vi suggeriamo di farvelo preparare dal pollivendolo
- 1/2 litro di panna liquida del tipo da montare
- 300 grammi di carne tritata di vitello
- 7 fette di pane a cassetta private della crosta o equivalente quantità di mollica di panini
- 100 grammi di castagne bollite (peso pulito)
- 100 grammi di grana grattugiato
- 4 albumi
- 3 spicchi di aglio
- 80 grammi di pinoli
- 80 grammi di uvetta
- 2 gambi di sedano
- 2 cipolle medie
- brandy q.b.
- vino bianco secco q.b.
- salvia, rosmarino e prezzemolo q.b.
- olio di oliva extra vergine q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

1. Ammollate l'uvetta in poco brandy per almeno una mezzoretta. Bruciate il cappone per eliminare ogni traccia di peluria, poi raschiate delicatamente la pelle e pulitelo con un telo umido. Vi suggeriamo anche di eliminare parte del grasso visibile. Aprite il cappone lungo la schiena, deponetelo su un foglio di carta da forno, copritelo con un altro foglio di carta e battetelo con il batticarne per ottenere una fetta di spessore uniforme. Mettetelo da parte.
2. Versate nel vaso di un mixer la carne di vitello, il pane tagliato a pezzetti e la panna liquida. Fatelo andare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Salate e pepate. Mettete il composto ottenuto in una ciotola.
3. Unite al composto l'uvetta scolata dal brandy, i pinoli, il grana e gli albumi. Mescolate bene il tutto per amalgamare

i vari ingredienti. Mettete da parte.

4. Pulite le erbe aromatiche e l'aglio, lavatele e tritatele finemente.

5. Prendete il cappone e eliminate il foglio superiore di carta da forno. Salatelo e pepatelo, poi distribuiteci sopra il trito di erbe aromatiche e aglio. Spalmate il composto a base di carne, preparato in precedenza, sul cappone in modo uniforme, deponete al centro le castagne, quindi aiutandovi con la carta forno arrotolatelo, infine avvolgetelo con la medesima carta forno e usando dello spago da cucina legatelo strettamente.

6. Deponete il cappone su una teglia non troppo grande unta con un po' di olio d'oliva. Pulite il sedano e le cipolle, tagliate il tutto a pezzi e distribuitelo nella teglia contenente il cappone. Bagnate con un filo di olio e infornate nel forno caldo a 200 gradi. Cuocete per circa un'ora e mezza, ricordandovi di girare il cappone ogni mezzora.

7. Togliete il cappone dalla teglia, mettete quest'ultima sul fuoco dopo averci versato mezzo bicchiere di vino bianco, fate cuocere mescolando per qualche minuto per sciogliere tutte le incrostazioni prodotte durante la cottura. Filtrate la salsina ottenuta e tenetela da parte al caldo.

8. Sfasciate il cappone, tagliatelo a fette e servitelo cosperso dalla salsina ottenuta dal fondo di cottura.

Varianti della ricetta del cappone ripieno:

Nella ricetta presentata sopra il ripieno del cappone è a base di carne e castagne, ma potete variarlo a piacere, per esempio invece delle castagne potete usare delle strisce di prosciutto o lingua salmistrata o di carne di maiale. Se invece preferite un piatto più leggero potete usare delle farciture a base di riso e di verdure, altrimenti potrete riempirlo con le prelibatezze della tradizione culinaria della vostra regione. Il cappone farcito può essere preparato anche disossandolo solo parzialmente, cioè lasciando le ossa delle cosce e delle ali; in questo caso non avrete una specie di grande fetta di carne da arrotolare, ma una tasca da riempire con la farcia e gli altri ingredienti scelti. Se non avete un pollivendolo di fiducia che si occupi del disossamento farcite il cappone intero, cucite le aperture con filo bianco e poi arrostitelo in forno senza fasciarlo con la carta forno. Il cappone ripieno può essere anche lessato invece di essere cotto al forno, però in questo caso dovrete usare uno strofinaccio pulito per fasciarlo invece della carta. Se preferite questa cottura per il cappone provate la classica ricetta della galantina di cappone dell'Artusi.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-cappone-ripieno/12609/>

Contorno: *Aspic di funghi*



Ingredienti (dosi per sei persone):

- 150 grammi di funghi chiodini
- 50 grammi di funghi porcini
- 150 grammi di funghi finferli
- 50 grammi di funghi champignon
- un litro di brodo di carne o di pollo o vegetale
- 1 albume d'uovo
- 50 grammi di sedano
- 150 grammi di porro
- 100 grammi di carota
- una bustina di zafferano
- un mazzetto di prezzemolo fresco
- 15 grammi di gelatina in fogli
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- mezzo bicchiere di vino bianco
- sale q.b.

Preparazione:

1. Pelate le carote ed eliminate le estremità, togliete i filamenti al sedano ed eliminate la radice, le guaine esterne e la parte verde del porro. Poi lavate tutte le verdure con cura. Pulite e lavate anche il prezzemolo separando le foglie dai gambi.
2. Tritate finemente tutte le verdure assieme ai gambi di prezzemolo. Versate il trito in una ciotola ed unitevi l'albume e i grani di pepe nero. Mettete da parte.
3. Pulite i vari tipi di funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi, e in certi casi tutto il gambo (per esempio per gli champignon e i chiodini). Puliteli usando una pezzuola o della carta da cucina umida, ricordate che i funghi non dovrebbero mai essere lavati con l'acqua. Tagliate a pezzi regolari i funghi più grossi.
4. Portate a bollire il brodo. Gettatevi dentro i chiodini e i finferli e dopo cinque minuti anche i porcini e gli champi-

gnon. Dopo altri cinque minuti scolate tutto con l'aiuto di un mestolo forato; tenete da parte il brodo.

5. Stendete i funghi su carta da cucina o su un canovaccio pulito, in modo che si asciughino bene, poi metteteli in una ciotola e mescolateli con le foglie di prezzemolo tenute da parte prima.

6. Mettete in una pentola il trito di verdure con l'albume e il pepe nero preparato in precedenza assieme al brodo di cottura dei funghi freddo e mescolate il tutto. Portate a bollore e cuocete per trenta minuti togliendo con un mestolo forato o un cucchiaio le eventuali impurità che affioreranno.

7. Ammollate i fogli di gelatina per 10 minuti in acqua fredda.

8. Sistemate un colino foderato con la carta da cucina o con una garza a trama fitta sopra ad una ciotola e filtrate il brodo. Scioglieteci dentro la gelatina strizzata finché è caldo. Quando sarà tiepido uniteci lo zafferano e il vino bianco, ed aggiustate di sale. Poi fate raffreddare questa gelatina aromatizzata fino a quando inizia ad assumere una consistenza oleosa.

9. Prendete uno stampo con la forma a piacere, vanno bene quelli semi sferici o a tronco di cono ma potete usare anche quelli per il budino. Versate sul fondo un dito di gelatina fredda, mettetelo in frigorifero e fatelo rassodare. Versate i funghi nello stampo, poi versateci sopra la gelatina rimasta. Mettete in frigorifero a solidificare per almeno 6 ore.

10. Al momento di servire rovesciate lo stampo su un piatto da portata, e ricordate che per favorire l'uscita dallo stampo potete passarci sopra il phon caldo o uno straccio bagnato con acqua calda. Decorate a piacere.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-aspic-di-fungh/38469/>

Dolce: Panettone



Ingredienti (dosi per 2 panettoni di circa 1 kg ciascuno):

- 1 kg di farina (metà farina 00 e metà Manitoba)
- 300 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 30 gr di lievito di birra (preferite quello fresco del fornaio ai cubetti confezionati)
- 160 gr di uvetta
- 40 gr di cedro candito
- 40 gr di scorza d'arancia candita
- 10 uova
- 1 pizzico di sale

Vi consigliamo di comprare i canditi interi, non quelli già tagliati a dadini, in quanto sono migliori soprattutto perchè non colorati artificialmente.

Preparazione:

1. Versate 100 gr di farina in una ciotola, unite poi il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida, e lavorate fino ad ottenere un composto liscio e morbido. Riducetelo a panetto, deponetelo in una ciotola infarinata, coprite con uno strofinaccio e mettete a lievitare in un luogo caldo per almeno 3 ore.
2. Passato il tempo fate una fontana sulla spianatoia con altri 100 gr di farina, metteteci al centro il panetto lievitato, e unendo un po' di acqua tiepida impastate il tutto. Mettete l'impasto di nuovo in una ciotola infarinata, coprite con uno strofinaccio, e fate lievitare di nuovo alcune ore.
3. Intanto ammoliate l'uvetta in acqua tiepida, e tagliate i canditi a dadini.
4. Quando la seconda lievitazione è terminata, mettete lo zucchero in una ciotola, unite un bicchiere di acqua calda e mescolate fino ad ottenere uno sciroppo. Aggiungete ancora 8 uova e 2 tuorli e sbattete il tutto usando una frusta da pasticciere. Fate una fontana con la farina rimasta sulla spianatoia, versate nel cratere il sale, 250 gr di burro fuso ma non caldo, ed il panetto lievitato, ed iniziate a lavorarlo, unendo poi poco alla volta il composto di zucchero ed uova. Dopo qualche tempo l'impasto si presenterà liscio e compatto e si inizieranno a vedere delle bollicine di lievitazione, allora unite i canditi e l'uvetta, e lavorate ancora un po'.

5. Dividete l'impasto in due parti, date loro una forma compatta lavorandoli ancora un pochino sulla spianatoia, poi deponeteli in due forme di carta per panettoni di circa 25 cm di diametro e alte almeno 15 cm. Fate sopra i due panettoni un intaglio a croce con un coltellino molto affilato, e lasciateli lievitare ancora 5 / 6 ore.

6. Infornate i panettoni in forno caldo a 200 gradi. Dopo 5 minuti di cottura distribuite sopra i panettoni alcuni riccioli di burro. Abbassate poi la temperatura a 180 gradi e continuate la cottura per circa un'oretta, ma controllateli di tanto in tanto.

7. Sfornateli e fateli raffreddare completamente su una gratella prima di racchiuderli in sacchetti a chiusura ermetica. Se volete dei panettoni belli alti fateli raffreddare appesi capovolti.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-panettone/5302/>

Dolce: Tronchetto di Natale



Ingredienti (dosi per 6-8 persone):

Per l'impasto

- 100 gr di zucchero
- 100 gr di farina
- 1 bustina vanillina
- 1 presa di sale
- zucchero a velo q.b.

Per la crema al burro

- 230 gr di burro ammorbidito temperatura ambiente
- 2175 gr di zucchero a velo
- 22 cucchiaini di cacao amaro
- 22 cucchiaini di caffè concentrato (oppure un cucchiaino di caffè liofilizzato, tipo Nescafé)
- 2200 gr di panna liquida del tipo da montare

Inoltre tutto quello che vi ispira per la decorazione: cacao, zucchero a velo, frutta secca, canditi, zuccherini, formine di pasta di mandorle, meringhette, nastri, ed anche bacche e rami (ma fate attenzione a non usare quello velenose come il vischio).

Preparazione:

1. Riscaldare il forno a 180 gradi e ungete e foderate con la carta da forno una placca di circa 45cm x 30cm.
2. Preparate l'impasto soffice (che è a metà fra il Pan di Spagna e la pasta biscotto): con una frusta montate i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto schiumoso e soffice. Unitevi gradatamente la farina setacciata e la vanillina. A parte montate a neve ben ferma gli albumi con una presa di sale e poi uniteli delicatamente al resto dell'impasto, mescolando dal basso verso l'alto con un mestolo.
3. Trasferite il composto sulla placca, livellate e cuocete nel forno caldo per circa 12-15 minuti.
4. Quindi staccate la pasta insieme alla carta e disponetela su un telo spolverizzato con zucchero a velo, arrotolatela poi insieme al telo stesso e lasciatela raffreddare.
5. Preparate la crema: con la frusta montate a spuma il burro con 100 gr di zucchero a velo, unendovi poi il cacao ed

il caffè. Montate la panna con 75 g di zucchero a velo. Distribuite sopra alla pasta prima uno strato di crema al cacao e poi uno strato di panna montata zuccherata.

6. Arrotolate il tutto delicatamente e poi tagliate le due estremità in diagonale. Appoggiate lateralmente al tronco i due pezzi tolti come fossero dei rami laterali e spalmate la rimanente crema su tutta la superficie del dolce.

7. Con i rebbi di una forchetta tracciate delle linee parallele e ondulate sulla superficie, in modo da imitare le nervature della corteccia. Cospargete la superficie con dello zucchero a velo, per imitare la neve.

8. Decorate a piacere.

Varianti della ricetta del tronchetto di Natale:

Ci sono mille varianti del tronchetto natalizio, per esempio la crema al cioccolato della farcitura può essere aromatizzata con il rum oppure con dei marrons glacés tritati invece che con il caffè, o ancora si può omettere la panna e aumentare il quantitativo della crema. Altrimenti si possono fare dei tronchetti bianchi, farcendoli con crema pasticceria o al cioccolato bianco e decorandoli con crema al burro bianca o con glassa al Philadelphia o con panna montata, oppure dei tronchetti alla nocciola o al pistacchio (usando questi tipi di frutta secca nella preparazione della crema e per aromatizzare la pasta). Il tronchetto può essere ricoperto con glassa al cioccolato invece che con la crema al burro o con la pasta di zucchero, che potrete colorare a piacere. Comunque vi suggeriamo di sfogliare la foto gallery per trovare tante idee originali per un fantastico Buche de Noel.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-tronchetto-di-natale/536/>

MENU' DI PESCE

Antipasto: Ostriche e capesante gratinate



Ingredienti per le ostriche e le capesante gratinate (dosi per 8 persone):

- 8 ostriche
- 8 capesante, dette anche cappellette o conchiglie di San Giacomo o coquille Saint Jacques, scegliete quelle intere con le due valve e non quelle già aperte con una sola valva
- prezzemolo
- aglio
- burro
- pangrattato
- sale e pepe macinato o pestato al momento

Preparazione:

1. Per prima cosa preparate un trito di aglio e prezzemolo e tenetelo da parte.
2. Prendete le capesante, lavatele sotto l'acqua corrente, poi fatele aprire passandole pochi minuti nel forno caldo, oppure mettendole in un tegame con poca acqua sul fuoco vivace (ricordatevi di mettere la valva concava in basso). Bastano pochi minuti, al momento giusto dovrete sentire una specie di "tac". Una volta aperte, staccatele dalla valva, eliminate il sacchetto della sabbia e quella specie di nastro ondulato tutto attorno, poi sciacquatele sotto l'acqua corrente. Deponete il mollusco nella valva concava.
3. Per aprire le ostriche procedete nello stesso modo, cioè passatele nel forno caldo per qualche minuto, fino a quando vedrete dello spazio tra le due valve; dato che le ostriche finiranno cotte, è inutile darsi a procedure pericolose per aprirle, che richiedono coltelli speciali e guanti di maglia di acciaio per proteggersi. Una volta aperta un'ostrica estraete il mollusco e filtrate il liquido contenuto. Lavate la valva concava cercando di eliminare eventuali frammenti di guscio, poi deponetevi l'ostrica e un po' del suo liquido filtrato (sempre per evitare eventuali frammenti).
4. Mescolate il trito aglio-prezzemolo con il burro, e cuocete qualche minuto questo composto nel microonde a bassa potenza, poi lasciatelo raffreddare e conditelo con del pepe macinato o pestato al momento.

5. Ricoprite sia le capesante che le ostriche con il burro aromatizzato, e abbondate pure. Spolveratele tutte con abbondante pangrattato, e completate con qualche fiocchetto di burro.

6. Cuocete ostriche e capesante nel forno caldissimo per 3 minuti e poi continuate la cottura sotto il grill per formare una golosa crosticina.

Questa è la ricetta base, ma potete variarla e renderla ancora più golosa mescolando al pangrattato della frutta secca tritata, come pinoli o mandorle o pistacchi. Per tenere le conchiglie dritte e ferme nella teglia, potete ricoprire il fondo della medesima con sale grosso.

Consigli:

Non gettate via le valve delle capesante, lavatele (e si lavano benissimo anche in lavastoviglie) e poi potrete utilizzarle per servire antipasti di mare o come decoro per la tavola; per una bella cena di pesce guardate per esempio queste conchiglie di insalata russa di mare e i gamberetti alla vodka nella conchiglia.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ostriche-e-capesante-gratinate/39725/>

Antipasto: Anguilla in carpione



Ingredienti (ricetta per 4 persone)

- 800 g di anguilla
- 1 l di aceto di vino rosso
- 1 peperoncino
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- Olio per friggere
- Farina
- Sale
- Pepe in grani

Preparazione:

In una casseruola preferibilmente smaltata portate a ebollizione l'aceto con il peperoncino, l'alloro, l'aglio schiacciato e alcuni grani di pepe e fate cuocere per 30 minuti.

Nel frattempo incidete con un coltello l'anguilla nel senso della lunghezza, senza levare la pelle, eliminate le interiora, la testa e le pinne, lavatela e asciugatela.

Tagliate l'anguilla a pezzetti di circa 6 cm, infarinateli e frigeteli in olio bollente, poi fateli sgocciolare, metteteli in una terrina e versatevi l'aceto caldo e lasciate raffreddare.

Coprite e lasciate marinare per 2 o 3 giorni prima di servire, girando di tanto in tanto.

Fonte foto passionegourmet.it

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-anguilla-in-carpione/27393/>

Primo piatto: *Risotto ai calamari*



Ingredienti (ricetta per 4 persone):

- 350 g di riso per risotti
- 1 kg di calamari (meglio se di piccole dimensioni)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 bustine di zafferano
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 peperoncino
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla media
- 1 foglia di alloro
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- Sale

Preparazione:

Spellate i calamari, svuotateli e lavateli per bene. Poi tagliateli a pezzetti. A questo punto riducete in pezzetti piccolissimi gli spicchi di aglio.

In un tegame capiente fate imbiondire la cipolla tritata nell'olio, aggiungete i calamari e fateli soffriggere per un paio di minuti, fino a farli quasi rosolare.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per un paio di minuti mescolando continuamente. Aggiungete poi lo zafferano sciolto in qualche cucchiaino di acqua calda, l'aglio, la foglia di alloro, il peperoncino a pezzetti e il concentrato di pomodoro.

Mescolate il tutto, aggiungete il vino e dopo qualche minuto aggiungete l'acqua calda necessaria a ricoprire il riso almeno di un dito. Salate e fate cuocere a fuoco basso fino a che l'acqua non sarà del tutto assorbita per almeno 15 minuti.

Girate di tanto in tanto e aggiungete altra acqua calda in caso acqua evaporata il riso non risulti ancora cotto.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-risotto-ai-calamari/27529/>

Secondo piatto: *Baccalà mantecato*



Ingredienti per il baccalà mantecato tradizionale:

- merluzzo secco già ammollato (in Veneto il merluzzo secco viene chiamato baccalà, mentre altrove, come a Genova, viene chiamato stoccafisso)
- olio d'oliva extra vergine dal gusto delicato, ottimo quello della Riviera Ligure
- 1 limone
- 1 foglia di alloro
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

Portate ad ebollizione una capace pentola di acqua leggermente salata. Unitevi il succo di un limone e la foglia di alloro, e poi alla ripresa del bollore il baccalà (o stoccafisso, se preferite usare questo termine).

Fate cuocere il baccalà per 20 minuti circa.

Scolatelo, conservando una tazza dell'acqua di cottura.

Eliminate le lisce e spezzettate il baccalà cotto.

A questo punto deviamo leggermente dalla tradizione più pura perché useremo un robot da cucina invece di procedere a forza di braccia, ma attenzione usate un gancio per impastare e mai e poi mai le lame taglienti, vogliamo "mantecare" il baccalà non frullarlo.

Iniziate a far andare il robot unendo un po' di olio d'oliva versato a filo. Continuate unendo anche un po' di acqua di cottura, di sale e di pepe, e controllando come procede la mantecatura.

Alla fine dovreste ottenere un composto perfettamente omogeneo, soffice e morbido (ci vuole un pochino di tempo, ma vi consigliamo di procedere con calma, facendo andare il robot, controllando, ed unendo altri liquidi e così via).

Servite il baccalà mantecato con crostini di pane, con polenta calda, bianca o gialla, oppure con fette di polenta grigliata.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-baccala-mantecato-tradizionale/10831/>

Contorno: *Insalata uvetta e finocchi*



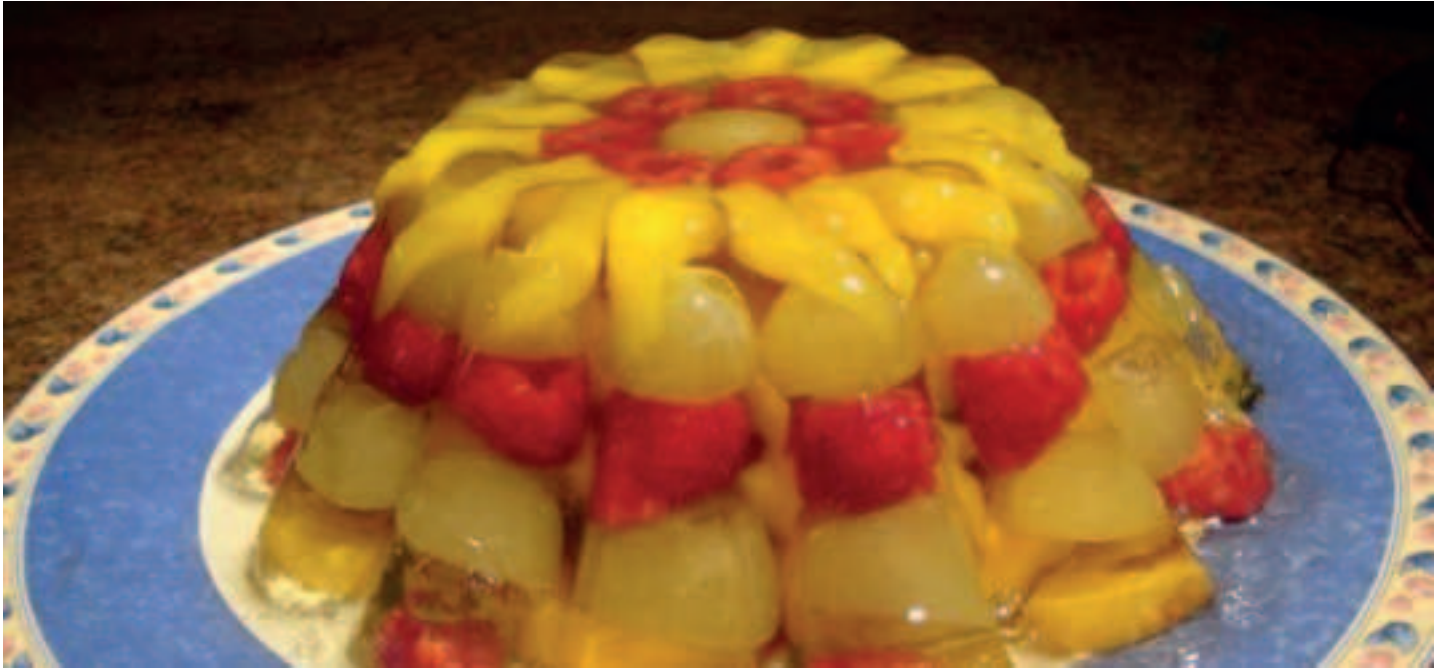
Ingredienti (dosi per 4 persone):

- 1 cespo di lattuga (romana, trocadero, iceberg) oppure di scarola
- 2 finocchi piccoli
- 100 grammi di uvetta
- olio extra vergine di oliva q.b.
- aceto di mele q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

1. Mettete in ammollo l'uvetta per almeno 30 minuti.
2. Pulite le verdure, lavatele e asciugatele per bene, poi affettate i finocchi e tagliate a pezzi la lattuga o la scarola.
3. Mettete il tutto in una insalatiera.
4. Scolate l'uvetta, strizzatela e unitela all'insalata.
5. Versate in una ciotolina 3 o 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1 o 2 di aceto, un pizzico di sale e una spolverata di pepe; sbattete il tutto con una forchetta e versatelo sull'insalata. Mescolate e servite.
6. Potete preparare questa insalata e il condimento in anticipo e conservare il tutto in frigorifero, ma conditela solo prima di servirla.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-insalata-con-uvetta-e-finocchi/40869/>

Dolce: *Aspic di frutta***Ingredienti (dosi per 4 persone):**

- 15 grammi di colla di pesce
- 200 grammi di zucchero (sostituibile da equivalente quantitativo di dolcificante)
- un limone da agricoltura biologica
- un albume d'uovo
- 2 cucchiai di vino bianco
- 6 arance
- circa mezzo kilo di frutta (peso pulito) da scegliere a piacere tra quella disponibile fresca di stagione, matura ma soda (per esempio banane, pesche, albicocche, pere, mele, ciliegie, frutti di bosco, fragole, uva) oppure ananas sciropato; non usate ananas fresco, kiwi e papaia perchè delle sostanze che contengono sono in grado di sciogliere la gelatina con effetti disastrosi

Preparazione:

1. Ammollate la gelatina in poca acqua fredda. Poi mettetela in una casseruola con lo zucchero, il succo del limone filtrato e parte della sua buccia grattugiata, unite mezzo litro di acqua e portate ad ebollizione per qualche istante. Lasciate intiepidire.
2. Unite l'albume d'uovo montato a neve alla gelatina, rimettetela sul fuoco e portatela ad ebollizione, e fatela bollire per una decina di minuti, poi unitevi il succo delle arance filtrato. Filtrate il tutto attraverso un telo bianco, anche più volte, fino a che il liquido sarà trasparente.
3. Versate un quarto della gelatina sul fondo di uno stampo, e mettetelo in frigorifero fino a quando sarà solidificata; nel frattempo evitate che la gelatina rimasta si solidifichi, ma se diventa densa e sciropposa non preoccupatevi.
4. Pulite la frutta e tagliatela a pezzetti. Distribuite sul fondo di gelatina solidificata un terzo della frutta cercando di comporre un disegno. Versatevi sopra un quarto della gelatina facendo attenzione a non smuoverla. Mettete in frigo a solidificare. Ripete questo procedimento ancora due volte.
5. Mettete l'aspic di frutta in frigorifero per almeno 12 ore.
6. Al momento di servirlo capovolgete lo stampo su un piatto da portata, e decorate questo raffinato dessert a piacere con altra frutta, fiori edibili e rametti di erbe aromatiche (molto consigliata la menta). Potete anche preparare altra

gelatina alla frutta e farla solidificare in formine decorative, oppure schiacciarla con una forchetta per ottenere una specie di granita, e disporre il tutto attorno all'aspic.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-aspic-di-frutta/8605/>

Dolce: Cassata siciliana



Ingredienti:

- un pan di Spagna (di circa 26 cm di diametro)

Per la pasta reale

- 180 gr di mandorle dolci
- 20 gr di mandorle amare
- 200 gr di zucchero a velo
- 100 gr di acqua
- coloranti verde e bianco per alimenti

Per la crema di ricotta

- 300 gr di ricotta di pecora freschissima
- 100 gr di gocce di cioccolato di prima qualità
- 100 gr di zucchero a velo
- 50 gr di zuccata a cubetti (sostituibile con un mix di scorzette di arancia e cedro canditi)

Per la glassa

- 350 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 albume
- 3 cucchiaini di succo di limone

Per la bagna

- 200 gr di acqua
- 2 cucchiaini colmi di zucchero semolato
- la buccia di un limone bio
- maraschino o altro liquore dolce q.b.

Per la decorazione

- frutta candita mista intera
- perline di zucchero

Preparazione:

- 1.** Per preparare la pasta reale dovete tritare molto finemente le mandorle con un pò di zucchero fino a ridurle in farina, nel frattempo in un pentolino mettete lo zucchero e l'acqua e fatelo sciogliere a fuoco bassissimo, appena comincerà a filare unite la farina di mandorle, mescolate bene e poi mettete il tutto su una spianatoia.
- 2.** Lasciate raffreddare l'impasto e lavoratelo fino ad avere un composto morbido e liscio, adesso 2/3 coloratelo con il colorante verde e 1/3 lasciatelo al naturale o coloratelo con il bianco. Poi su una spianatoia infarinata con lo zucchero a velo stendete la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile.
- 3.** Fate un disco di pasta reale verde un po' più grande del fondo dello stampo che volete usare. Coprite lo stampo con la pellicola alimentare, quindi fate la base con il disco di sfoglia verde e poi coprite tutti il bordo alternando rettangoli di pasta reale verde e rettangoli di pasta bianca, che devono essere della stessa grandezza.
- 4.** Preparate la bagna per il pan di Spagna mettendo a bollire l'acqua con lo zucchero e la buccia del limone (solo la parte gialla) fino a quando l'acqua non si sia ridotta più o meno della metà, poi pesate lo sciroppo che avrete ottenuto e aggiungete la medesima quantità di maraschino. Tagliate il pan di Spagna a fette in modo quanto più regolare possibile, poi inzuppatele bene nella bagna e usatele per rivestire lo stampo della cassata. Bagnatele bene perchè altrimenti il pan di Spagna risulterà spugnoso e non morbido come dovrebbe essere.
- 5.** Preparate la crema di ricotta mescolando la ricotta di pecora, le gocce di cioccolato, lo zucchero a velo e la zuccata o gli altri canditi tagliati a dadini e poi versatela nell'incavo della vostra cassata, ricoprite con altre fette di pan di Spagna inzuppate nella bagna. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare per una notte in frigorifero. Per migliorare l'aspetto finale del dolce coprite con un piatto avente la stessa misura dello stampo e mettete sopra un peso, ad esempio una pentola piena d'acqua, così verrà più compatto e carino da vedere.
- 6.** A questo punto dovete preparare la glassa. Setacciate lo zucchero vanigliato e mettetelo in una ciotola, aggiungete l'albume e tre cucchiari di succo di limone filtrato, lavorate con la frusta elettrica fino ad avere un composto liscio e senza grumi; se non la utilizzate subito copritela bene con la pellicola in modo che non si rovini.
- 7.** Capovolgete la cassata su un piatto da portata e sformatela e togliete la pellicola. Decorate a piacere con la glassa, la frutta candita e le perline di zucchero; per fare i ghirigori basta fare un cornetto con la carta da forno, riempirlo di glassa e poi tagliare la punta.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-cassata-siciliana/6913/>

UN CLASSICO PER TUTTI I MENU'

Cotechino



Ingredienti (dosi per 4 persone):

- 250 gr di lenticchie
- una cipolla
- una carota
- un gambo di sedano
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- sale e pepe q.b.
- un cotechino precotto (che può comunque essere sostituito da uno zampone)

Preparazione:

1. Lavate le lenticchie sotto l'acqua corrente, e poi mettetele in una ciotola abbastanza grande da contenerle comodamente, aggiungete acqua fredda in modo che risultino sommerse per alcuni centimetri.
2. Lasciate le lenticchie in ammollo per almeno 2 ore.
3. Pulite e lavate il sedano, la carota e la cipolla.
4. Tritate le verdure, e mettetele a rosolare in una casseruola con l'olio.
5. Unite le lenticchie, fatele rosolare qualche minuto mescolando, poi unite il concentrato di pomodoro sciolto in po' di acqua calda. Aggiungete altra acqua calda, in modo che le lenticchie siano ben coperte.
6. Aggiustate di sale e pepe, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso fino a quando le lenticchie saranno molto morbide ma non sfatte, unite altra acqua calda mano a mano che sarà assorbita. Le lenticchie possono essere cotte in anticipo e riscaldate al momento di servirle.
7. Cuocete il cotechino seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, e poi affettatelo in modo tale da ricavare 12 o 16 fette (o comunque un numero divisibile per 4).
8. Distribuite le lenticchie ben calde e un uguale numero di fette di cotechino in quattro piatti, possibilmente riscal-

dati, e servite subito.

Come cuocere il cotechino:

Se invece del cotechino precotto optate per un prodotto artigianale procedete in questo modo. Bucherellate tutta la superficie del cotechino con un ago, poi fasciatelo con un pezzo di tela bianca, e legatelo con dello spago da cucina bloccando con cura le due estremità (questo serve come precauzione in caso di rotture). Deponete il cotechino in una pentola in cui stia comodamente orizzontale, ricopritelo di acqua fredda, ponete sul fuoco e portate ad ebollizione. Riducete il fuoco e fate sobbollire per circa due ore; di tanto in tanto controllate il livello dell'acqua e se necessario aggiungete acqua bollente facendo in modo che il cotechino sia sempre completamente sommerso. Scolate il cotechino, sfasciatelo, tagliatelo a fette e servitelo.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-cotechino-e-lenticchie/41047/>

MENU' ECONOMICO DI NATALE

Antipasto: Cozze gratinate



Ingredienti per le cozze gratinate:

- cozze grandi (dette anche muscoli in Liguria, peoci in Veneto e mitili in lingua italiana)
- prezzemolo fresco
- aglio
- pomodorini ben maturi
- olio d'oliva extra vergine
- briciole di pane (ottenute frullando del pane tipo casereccio, possibilmente di grano duro, vecchio di un paio di giorni)
- pepe

Preparazione:

1. Per un buon successo di questa ricetta le cozze devono essere grandi, per cui vi suggeriamo di acquistare una certa quantità di cozze selezionare quelle grandi per questa ricetta, ed usare le rimanenti per un'altra preparazione, per esempio la frittata di cozze, o il sugo di cozze.
2. Pulite le cozze seguendo le nostre indicazioni e fatele aprire, senza aggiungere alcun condimento.
3. Eliminate una valva alle cozze scelte (questa operazione può essere fatta anche con un certo anticipo, poi conservatele in frigorifero in un recipiente chiuso ermeticamente).
4. Distribuite in metà delle cozze un po' di trito di aglio e prezzemolo mescolato con dell'olio d'oliva, e spolverate con il pepe (il sale non serve visto che le cozze sono già salate di loro).
5. Distribuite sull'altra metà delle cozze dei dadini di pomodoro mescolati con un po' di olio (e a piacere anche un po' di aglio tritato).
6. Spolveratele con le briciole di pane (le briciole essendo più grossolane formeranno alla fine una crosticina più golosa che il semplice pan grattato).
7. Passatele qualche minuto sotto il grill già ben caldo per farle gratinare.
8. Servitele tiepide o a temperatura ambiente a piacere.

Ricetta originale su:

<http://www.buttalapasta.it/articolo/cozze-gratinate/26551/>

Primo piatto: *Tagliolini neri con i calamari*



Ingredienti per i tagliolini al nero di seppia con i calamari (dosi per 4 persone):

- tagliolini al nero di seppia 200 g
- calamari puliti 160 g
- finocchietto selvatico
- 1 limone
- sale
- pepe
- olio e.v.o.

Preparazione:

1. Tagliate i calamari a julienne e metteteli a marinare con l'olio, la buccia del limone grattugiata e il pepe. Poco prima di servire mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata per 5 minuti.
2. Saltate i calamari in una padella con la loro marinata, intanto scolate la pasta al dente e mettetela in padella con poca acqua di cottura. Fate saltare la pasta per qualche minuto.
3. Prima di servire aggiungete il finocchietto selvatico, scorza di limone olio e.v.o.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-tagliolini-neri-con-i-calamari/34715/>

Secondo piatto: *Calamari ripieni*



Ingredienti per i calamari ripieni (dosi per 6 persone):

- 18 calamari freschi
- vino bianco secco
- una manciata di olive nere snocciolate
- capperi
- pane raffermo
- prezzemolo
- aglio
- pangrattato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione:

1. Tritate i tentacoli dei calamari, precedentemente puliti, intanto mettete a rosolare uno spicchio di aglio in una padella con poco olio, quindi unite i tentacoli, bagnate con un bicchiere di vino, aggiungete poca acqua e lasciate cuocere per un quarto d'ora, quindi regolate di sale, sgocciolate i tentacoli e mettete 5-6 fette di pane senza crosta nella padella, lasciate ben impregnare il pane di fondo di cottura e spegnete.

2. Tritate le olive e qualche capero ben lavato insieme ad un ciuffetto di prezzemolo, quindi unitelo ai tentacoli, e impastate bene, se necessario aggiungendo del pan grattato e regolando comunque di sale e pepe.

3. Riempite con il ripieno di tentacoli i calamari, poi chiudete con un bastoncino di legno e infornate per 20 minuti a 180°, cospargete di pangrattato qualche minuto prima di sfornarli.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricette-pesce-calamari-ripieni/29699/>

Contorno: *Insalata di rinforzo*



Ingredienti per l'Insalata di rinforzo (dosi per 4 persone):

- 200gr sottoaceti misti
- 100gr olive verdi
- 100gr olive nere
- 50gr burro
- 10 alici dissalate
- una manciata di capperi dissalati
- olio extravergine d'oliva

Preparazione:

In un ampio piatto da portata sistemate tutti gli ingredienti secondo la vostra fantasia. Lungo i bordi del piatto aggiungete riccioli di burro alternandoli ai filetti di alici dissalate. Irorate con del buon olio extravergine d'oliva. Non dimenticate che i sottoaceti devono prevedere anche le "pupacchielle" o "paparacelle", peperoni rotondi conservati sottoaceto, tipiche della Campania e di altre regioni del sud. Una curiosità: in costiera amalfitana si usano pupacchielle molto piccole e ripiene di una crema a base di tonno, capperi, olive e una goccia di colatura d'alicci.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/insalata-di-rinforzo-antipasto-natalizio/516/>

Dolce: *Torrone*



Ingredienti per l'Insalata di rinforzo (dosi per 4 persone):

- 1 kg. di miele
- 1 kg. di zucchero
- 250 g. di acqua
- 250 g. di glucosio
- 175 g. di albume d'uovo
- 1,1 kg. di nocciole sgusciate, private della pellicina scura e tostate
- 400 g. di pistacchi, non salati, sgusciati e privati della pellicina scura
- ostie q.b.

Preparazione:

1. Cuocete il miele portandolo ad una temperatura di 122 gradi, e nello stesso tempo fate cuocere anche lo zucchero con l'acqua e il glucosio fino alla temperatura di 140 gradi; devono arrivare a temperatura nello stesso tempo.
 2. Montate a neve ben soda gli albumi nella planetaria, o in uno sbattitore montato su base (tipo il Kenwood).
 3. Mentre la planetaria continua ad andare versate a filo il miele caldo, e poi dopo anche lo sciroppo di zucchero e glucosio.
 4. Fate andare ancora qualche minuto, poi usando una spatola incorporate la frutta secca calda (questo è importante per evitare che il torrone si raggrumi attorno alla frutta secca).
 5. Versate subito il composto in una teglia ricoperta di ostie, ricoprite con altre ostie e pressate il tutto appoggiando sopra una tavoletta avente la stessa misura della teglia.
 6. Fate raffreddare il vostro torrone morbido e tagliatelo a pezzi con un coltello bagnato. Fasciate i vari pezzi con pellicola alimentare o foglio di alluminio.
- Vi consigliamo di fare questa ricetta in due, così sarà più facile svolgere in parallelo le varie attività richieste.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/la-ricetta-del-torrone-morbido-goloso-dolce-di-natale/39825/>

MENU' BAMBINI

Antipasto: *Polpette di melanzane al forno*



Ingredienti per le polpette di melanzane (dosi per 4 persone):

- 1 kg di melanzane
- 200 gr di pan carrè
- 1 uovo
- Tanto basilico
- Olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di pan grattato
- Sale
- Pepe
- Formaggio filante (tipo caciocavallo o galbanino – facoltativo)

Preparazione:

1. Tagliare le melanzane a pezzettoni e lessarle in acqua salata, scolarle bene e unirle agli altri ingredienti mescolando bene il tutto.
 2. Formare delle polpette un pò schiacciate e passarle nel pan grattato, poi adagiarle su una teglia ricoperta di carta forno aggiungendo l'olio a filo. Infornarle per 10 minuti a 180°.
 3. Farle raffreddare un po' prima di servire. Sono comunque ottime anche tiepide o addirittura fredde, mangiate il giorno dopo.
- Per la cottura in padella invece è sufficiente riscaldare prima l'olio in modo che sia sufficientemente bollente, ed immergervi le polpette per un paio di minuti per lato. Farle poi asciugare su carta assorbente.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/polpette-di-melanzane-al-forno-per-una-cottura-light/36933/>

Primo piatto: *Gnocchi rossi*



Ingredienti per gli gnocchi rossi (dosi per 4 persone):

- ½ kg di patate farinose
- 150 g di farina in media (la quantità oscilla tra i 100 e i 200 g a seconda della consistenza della pasta)
- 200 g di barbabietole precotte
- 1 uovo e 1 tuorlo
- 160 g di burro
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe

Preparazione:

- 1.** Iniziate la preparazione lessando e setacciando o schiacciando le patate, lasciandole poi raffreddare. Nel frattempo frullate insieme le uova, le barbabietole tagliate a dadini e un pizzico di sale.
- 2.** Amalgamate il composto alle patate aggiungendo tanta farina quanta ne servirà per rendere la pasta consistente e omogenea.
- 3.** Ricavate dalla pasta dei filoncini, dai quali taglierete dei pezzetti di circa 2 cm di lunghezza, ai quali dare la classica forma cava degli gnocchi, o adoperando una forchetta oppure usando una lieve pressione del pollice.
- 4.** Appena avrete finito, lessate gli gnocchi in acqua bollente e salata. Quando saliranno in superficie scolateli e metteteli nei 4 piatti preparati. Cospargete con burro fuso caldo e cospargete con parmigiano grattugiato e pepe.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricette-primi-piatti-gli-gnocchi-rossi/19353/>

Secondo piatto: *Fish & Chips*



Ingredienti per le fish & chips (dosi per 4 persone):

- 8 patate
- filetti di merluzzo 900 g
- circa 1 kg di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaio di aceto
- olio per friggere
- sale

Preparazione:

1. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a spicchi lunghi. Intanto scaldate l'olio in una padella e quando sarà ben caldo friggetevi le patate fino a che non assumeranno un colore dorato. Scolatele bene dall'olio con un mestolo forato e mettetele su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso. Salate e tenete in caldo.

2. In un piatto fondo mescolate la farina con un pizzico abbondante di sale, l'aceto, il bicarbonato e abbondante acqua. Mescolate fino a che non otterrete una pastella omogenea, che lascerete riposare per circa mezz'ora.

3. Dividete i filetti di pesce a metà per il senso della lunghezza, quindi tamponateli con carta da cucina. Scaldate altro olio in una padella. Immergete i filetti nella pastella in modo che ne vengano ricoperti uniformemente e metteteli a friggere per circa 3 minuti per lato, fino a che non saranno ben dorati. Scolateli e metteteli ad asciugare su carta assorbente.

4. Avvolgete un paio di filetti di pesce con una manciata di patatine con della carta da macellaio, chiudete e servite. Oppure sistemate dei tovagliolini allegri in bicchieri di carta colorati e mettetevi dentro il vostro fish & chips.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricette-per-feste-fish-chips/11119/>

Contorno: *Sformato di carote*



Ingredienti per lo sformato di carote (dosi per 4 persone):

- 1 kg di carote
- 70 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 15 g di farina
- 4 uova
- 100 ml di latte
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

1. Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi. Pulite le carote, lavatele e tagliatele a rondelle e cuocetele con 30 g di burro in un tegame, fino a che non saranno tenere.
2. Nel frattempo preparate la besciamella (vi suggeriamo la nostra ricetta utilizzando le dosi negli ingredienti).
3. Passate le carote nel passaverdura e amalgamatevi in una terrina la besciamella.
4. Unite il parmigiano grattugiato e i tuorli e incorporate gli albumi montati a neve.
5. Versate il composto in una pirofila imburrata e fate cuocere a 180° C per 40 minuti.
6. Lasciate riposare qualche minuto prima di servire a tavola lo sformato.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricette-verdure-lo-sformato-di-carote/15431/>

Dolce: Cupcakes di Natale



Ingredienti per i cupcakes di Natale (dosi per 20 cupcakes):

- 400 g di farina
- 2 cucchiaini di maizena
- 300 g di burro (di cui 100 g per la copertura)
- 300 g di zucchero
- 4 uova
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 100 g di cioccolato fondente (o formaggio Philadelphia)
- 100 g di zucchero a velo
- Zuccherini verdi e rossi

Preparazione:

1. Amalgamate per circa 5 minuti la farina, le uova, lo yogurt, il burro a temperatura ambiente (o fuso) e lo zucchero, unendo alla fine il lievito e la vanillina.
2. Mettete il tutto negli stampini o nei pirottini di carta e infornate a 200° C per 30 minuti.
3. Nel frattempo preparate la copertura delle cupcakes sciogliendo a bagnomaria il cioccolato. Unite il burro e lo zucchero a velo e amalgamate bene.
4. Disponete la crema sopra le cupcakes utilizzando una spatola e decorate con gli zuccherini verdi e rossi. Servite freddi.

Ricetta originale su:
<http://www.buttalapasta.it/articolo/dolci-di-natale-la-ricetta-originale-delle-cupcakes-facili-per-natale/40039/>