The Mel Way

Ricettario Natalizio

Dolcetti al cocco

GLUTEN FREE

Ingredienti

- 150 g di farina di cocco senza glutine
- 2 albumi d'uovo
- 40 g di zucchero bianco
- 40 g di zucchero di canna

Procedimento

Mettete gli albumi in una ciotola e montateli con una paletta insieme allo zucchero, aggiungendo poi gradualmente la farina di cocco. Formate delle palline, compattando la pasta con le mani e disponetele su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocete a forno ventilato a 200° per 10-15 minuti e gustate!

Banana Bread

GLUTEN FREE

Ingredienti

★ 250 g di farina senza glutine per dolci lievitati (oppure 70 % farina di riso finissima+ 20% fecola di patate + 10 % amido di tapioca o fecola di patate)
★ 3 banane ben mature
★ 80 g di burro
★ 120 g di zucchero
★ 2 uova
★ 80 g di yogurt bianco
★ Scorza di limone non trattato
★ 60 g di noci sgusciate e tritate
★ 2 cucchiaini lievito per dolci senza glutine
★ Un cucchiaino di bicarbonato
★ Un cucchiaino di cannella in polvere
★ Un pizzico sale

Procedimento

Spezzettate il burro e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente, poi montarlo con lo zucchero, la scorza di limone e un pizzico di sale, utilizzando la planetaria o la frusta.
Unite le uova, un po' alla volta lo yogurt, le banane schiacciate con la forchetta. Setacciate la farina e aggiungetela insieme al bicarbonato e al lievito.
Aggiungete la cannella e le noci tritate, poi mettete l'impasto, cremoso e grumoso, in uno stampo per plumcake foderato di carta da forno. Cuocete per un'ora a 180°, fate raffreddare e servite.

Cuccìa

(Dolce tipico di S. Lucia, Sicilia)

Ingredienti

★ 500 g di grano tenero
★ 800 g di ricotta di pecora
★ 300 g di zucchero
★ 100 g di gocce di cioccolato
★ 100 g di capelli d'angelo (zucca candita a strisce sottili)
★ Cannella in polvere
★ Un cucchiaino di sale
★ Una punta di bicarbonato
★ Acqua

Procedimento

Mettete la ricotta di pecora a sgocciolare in un colino e riponetela in frigorifero finché non avrà perso il siero, quindi setacciatela, mescolatela bene in una terrina insieme allo zucchero e aggiungete le gocce di cioccolato e i capelli d'angelo.

Tenete il grano in ammollo per tre giorni, cambiando l'acqua ogni 24 ore.
Sciacquatelo e lessatelo in acqua abbondante per almeno 3 ore con una presa di sale e una punta di bicarbonato di sodio (in pentola a pressione bastano 50 minuti circa).
Quando sarà gonfio e molto morbido, lasciatelo intiepidire nell'acqua di cottura, scolatelo e conditelo con la crema di ricotta e la cannella in polvere.

Lussekatter

(Gatti di S. Lucia, Svezia)

Ingredienti

★ 250 g di farina 0
★ 100 g di latte
★ 12 g di lievito di birra fresco
★ 1 uovo
★ 75 g di burro
★ 30 g di zucchero
★ 1 bustina di zafferano
★ Uvetta

Procedimenti

Mettete in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito sbriciolato, lo zafferano e il latte tiepido (attenzione, non deve essere né freddo, né bollente).
Sbattete l'uovo con la forchetta, mettetene da parte un paio di cucchiai che vi serviranno per spennellare il pane e poi aggiungetelo nella ciotola.
Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto denso, formate una palla, coprite la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare per almeno un paio d'ore, finché il volume non sarà raddoppiato.
Su un tagliere infarinato dividete l'impasto in 6 parti, formate delle salsicce lunghe circa 30 cm e arrotolare le due estremità, formando delle spirali in direzioni opposte. Mettete al centro delle spirali dell'uvetta, coprite i Lussekatter con un panno umido e lasciate lievitare un'altra ora.
Aggiungete all'uovo messo da parte un cucchiaio di latte, spennellate le brioche e cuocetele in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti.

Parrozzo

(Dolce natalizio abruzzese)

Ingredienti

★ 6 uova
★ 250 g di zucchero
★ 150 g di semola
★ 150 g di mandorle tritate e non pelate
★ 3 mandorle amare (in alternativa, liquore amaretto)
★ 1 scorza grattugiata di limone
★ 1 scorza grattugiata di arancia
★ Succo di limone
★ Succo di arancia
★ 1 pizzico di sale
★ 150 g di cioccolato fondente
★ 30 g di burro

Procedimento

Tritate finemente le mandorle in un mixer.
Separate i tuorli dagli albumi, montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un impasto chiaro e spumoso.
Aggiungete la scorza grattugiata e il succo di arancia e limone, le mandorle tritate e il semolino mescolando bene gli ingredienti con una spatola.
Montate gli albumi a neve ben ferma aggiungendo un pizzico di sale e incorporateli all'impasto un cucchiaio alla volta, amalgamando delicatamente.

Distribuite il composto in uno stampo a semisfera di alluminio di circa 18 cm, imburrato e infarinato.

Lasciate cuocere nel forno preriscaldato a 160° per circa 1 ora. Fate attenzione, il Parrozzo deve essere umido, non completamente asciutto.
Al termine della cottura, sfornatelo e mettetelo su una gratella, in attesa che si raffreddi completamente.
Una volta freddo, potete procedere alla glassatura.
Spezzettate il cioccolato fondente e lasciatelo sciogliere con del burro, mescolando bene per evitare i grumi.
Aiutandovi con una spatola, ricoprite la superficie del Parrozzo con il cioccolato sciolto e lasciate solidificare.

Alberelli al burro

Ingredienti

★ 375 g di farina
★ 285 g di burro
★ 285 g di zucchero
★ 100 g di mandorle
★ 1 uovo
★ 5 ml di colorante verde

Procedimento

Sciogliete il burro e fatelo raffreddare. Nel mentre tritate le mandorle.
In una terrina mescolate l'uovo e lo zucchero, fino ad ottenere una crema omogenea, poi aggiungete il burro fuso, la farina, le mandorle spezzettate e amalgamate il tutto.
Unite il colorante e impastate bene con le mani per ottenere un composto abbastanza sodo e dal colore uniforme.
Formate con l'impasto 3 rotoli e metteteli in frigo per almeno 15 minuti (possono durare in frigo anche un giorno).
Impastate con le mani metà rotolo, ammorbidendolo e stendetelo col mattarello, poi con una formina ritagliate gli alberelli e attaccate le palline.
Disponete i biscotti sulla piastra del forno imburrata e cuocete in forno preriscaldato a 200° per 9 minuti.
Attenzione alla quantità di colorante. Troppo rischia di rendere l'impasto troppo morbido. Una fialetta da 5 ml permette di ottenere un bel verde, mantenendo la giusta consistenza. Le palline rendono l'albero più realistico, meglio utilizzare quelle piccole, per evitare che si scuriscano in cottura. Infine, fate molta attenzione alla cottura: non un minuto di più se volete che restino belli chiari.

Stelle alla cannella

GLUTEN FREE

Ingredienti

★ 2 albumi d'uovo
★ 1 pizzico di sale
★ 200 g di zucchero a velo
★ 175 g di nocciole tritate
★ 175 g di mandorle tritate
★ 2 cucchiaini di cannella in polvere

Procedimento

Montate a neve bella solida gli albumi e lo zucchero a velo, introducendo lo zucchero man mano, poi mettetene 4 cucchiai in una ciotolina, copritela e mettetela in frigo.
Tritate mandorle e nocciole finemente con il tritatutto, mischiatele in una ciotola insieme alla cannella e poi aggiungete l'albume montato.
Impastate fino ad ottenere una palla omogenea e mettetela in frigo coperta per un'ora (può durare anche di più).
Stendete la pasta su un tagliere coperto di zucchero fino a uno spessore di 8 mm e con le formine tagliate le stelle.
Disponetele su una piastra da forno imburrata, spennellatele con la glassa tenuta da parte e mettete in forno preriscaldato a 160° per 10-15 minuti.
Quando togliete le stelle dal forno, aspettate qualche minuto che si solidifichino bene e poi gustate!

Biscotti di Pan di Zenzero

Ingredienti

Per i biscotti

★ 300 g di farina 00
★ 80 g di zucchero a velo
★ 130 g di burro
★ 1 tuorlo di uovo medio
★ 60 g miele
★ 20 g di melassa (o solo miele)
★ 1 pizzico di sale
★ 2 g di bicarbonato (2 cucchiaini da caffè rasi circa)
★ 2 g di cannella in polvere (2 cucchiaini da caffè rasi circa)
★ 0,5 g di noce moscata in polvere (1/2 cucchiaino da caffè raso circa)
★ 2 g di zenzero in polvere (2 cucchiaini da caffè rasi circa)
★ 1,5 g di chiodi di garofano (1 cucchiaio da caffè raso circa)

Per la glassa

★ 30 g di albume (di 1 uovo medio)
★ 150 g di zucchero a velo
★ 3-4 gocce di succo di limone

Procedimento

Per ottenere velocemente l'impasto dei vostri biscotti mettete all'interno di un frullatutto (munito di lame) la farina e il burro freddo da frigorifero. Frullate per pochi secondi fino a che il burro sarà ridotto in briciole finissime, quindi spegnete.
Aggiungete tutti gli alti ingredienti: miele, zucchero a velo, melassa, spezie e tuorlo. Frullate di nuovo fino a che vedrete apparire grosse briciole e poi compattarsi sempre di più gli ingredienti.

Trasferite il composto su una spianatoia e impastate per ottenere un impasto liscio e omogeneo, che appiattirete e avvolgerete in pellicola trasparente. Mettetelo a riposare e rassodare in frigorifero per un'ora.

Stendete l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di non meno di ½ cm. Ritagliate le sagome con le formine per biscotti (non può mancare l'omino di pan di zenzero!), e poi adagiatee su una leccarda foderata con carta da forno.
Infornate per 13/14 minuti in modalità statica a 180°.

Una volta pronti, sfornateli, togliendoli dalla leccarda il prima possibile e lasciandoli raffreddare completamente.

Sbattete l'albume a temperatura ambiente in una ciotola e non appena monterà, aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo preventivamente setacciato e il succo di limone.

Mettete la ghiaccia reale dentro ad una sac à poche usa e getta e tagliate la punta per ottenere un diametro di 1 mm. In alternativa potete inserire nella sac à poche una bocchetta del diametro di 1 mm. Una volta freddi, iniziate a decorare i biscotti di pan di zenzero: consiglio di partire dal contorno, per definirli e concentrarsi poi sui dettagli. La glassa potete anche colorarla con coloranti alimentari per rendere la decorazione più varia.

NON SOLO DOLCI

Alberi di frittatina

Ingredienti per 6 alberelli

★ 4 uova
★ 100 g di parmigiano reggiano
★ 400 g circa di spinaci
★ Asiago a fette
★ Noce moscata
★ Pepe

Procedimento

Cuocete gli spinaci a vapore, lasciate raffreddare e togliete più acqua possibile.
Mettete in una ciotola le uova e il formaggio grattugiato, amalgamate, aggiungete gli spinaci, pepe e noce moscata a piacere e mescolate bene il tutto con un cucchiaio di legno.

Imburrate una padella da frittata, cuocetela a fuoco medio e quando è pronta ritagliate gli alberelli.
Guarnite con le stelline che avrete ritagliato dal formaggio Asiago e servite gli alberelli ancora ben caldi.

Tortellini

Ingredienti

Ripieno

★ 300 g di lombo di maiale rosolato al burro
★ 300 g di prosciutto crudo
★ 300 g di mortadella di Bologna
★ 450 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
★ 3 uova di gallina
★ Noce moscata

Pasta

★ 3 hg di farina
★ 3 uova

Brodo

★ 1 kg di doppione di manzo
★ 1/2 gallina ruspante
★ Sedano
★ Carota
★ Cipolla
★ Sale

Procedimento

Particolarmente importante è la preparazione del ripieno: il lombo va infatti tenuto a riposo due giorni con un battuto di sale, pepe, rosmarino e aglio, poi cotto a fuoco lento con un po' di burro e una volta ripulito dal battuto, tritato molto finemente insieme a prosciutto e mortadella (possibilmente col battilardo), impastando il tutto con parmigiano, uova e noce moscata (non eccedere).

Mescolate finché non è tutto ben amalgamato poi lasciare riposare 24 ore. Una volta fatta e tirata la pasta, mettete un po' d'impasto, ripiegate e chiudete accuratamente. Terminate le operazioni non manca che tuffarli in una bella pentola di brodo bollente.

Finto Baccalà

Ingredienti

★ 4 filetti grandi di merluzzo surgelato
★ Farina di riso
★ 2 scalogni
★ Olio
★ Sale
★ 400 ml circa di latte

Procedimento

Tagliate a piccoli pezzi lo scalogno e fatelo imbiondire in una padella capiente.
Infarinate il merluzzo surgelato e poi passatelo in padella.
Aggiungete sale e poi il latte. A piacere il pepe.
Cuocete con coperchio e mescolate di tanto in tanto.
La cottura è di circa 10-15 minuti fino a quando si sarà sfaldato il pesce e avrà l'aspetto del baccalà alla vicentina. Nel gusto non ha nulla da invidiare all'originale.
Servite con polentina morbida.

Wassail

GLUTEN FREE

Ingredienti

★ 2 l di sidro di mele
★ 100 ml di succo d'arancia
★ 1 cucchiaino di pepe in grani
★ 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano
★ 1 cucchiaino di zenzero
★ 1/2 cucchiaino di noce moscata
★ 6 stecche di cannella
★ 50 g di zucchero di canna (opzionale)
★ 200 ml di rum (opzionale)

Procedimento

Versate il sidro di mele in una pentola alta e capiente. Aggiungete il succo d'arancia e scaldate il composto mescolando con una frusta da cucina.
Preparate il vostro sacchettino speziato avvolgendo in un tessuto pulito e naturale (sarebbe ideale quello che si usa nella preparazione dei formaggi) il pepe i chiodi di garofano, lo zenzero e la noce moscata. Legate con cura il tessuto utilizzando dello spago da cucina. In alternativa potete versare le spezie in un filtro per il tè. Immergete il sacchettino speziato nella pentola e aggiungete anche le stecche di cannella. Lasciate sobbollire la miscela per circa un'ora. Rimuovete il sacchettino e la cannella. Se lo desiderate, aggiungete al composto lo zucchero di canna e mescolate con cura per farlo sciogliere.
Se vi piace, aggiungete il rum e lasciate riposare 10 minuti.
Servite il vostro wassail ben caldo in tazze di vetro, guarnendo con arancia essiccata.