

€ 4,50
DICEMBRE
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

70

RICETTE
PER
LE FESTE

Crostata
nocciole, ribes
e meringa

Buon Natale!

I FRATELLI CERIA DEL RISTORANTE DA VITTORIO
FIRMANO IL RICETTARIO CON NOI

DOLCI A VOLONTÀ CON BAKE OFF E I GRANDI PASTICCIERI D'ITALIA
QUAL È IL PANDORO PIÙ BUONO? VE LO DICE LA REDAZIONE
ALESSANDRO BORGHESE E LA SUA VIGILIA

#LACUCINAITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

RICETTARIO DICEMBRE 2024

ZUCCA INTERA RIPIENA DI PORRI, FETA E OLIVE

I consigli dei Cerea: «Si possono aggiungere anche i semi di zucca nel ripieno, e magari completare con un po' di mostarda, per dare un tocco di dolce-piccante».

Cuoco Alessandro Procopio

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

2 kg 1 zucca Delica
150 g feta
60 g olive nere snocciolate
5 porri – origano secco
semi di zucca salati
mostarda
olio extravergine di oliva
sale grosso – sale fino

Tagliate la parte superiore della zucca, eliminate i semi e salatela.

Adagiatela in una pirofila con uno strato di sale grosso.

Mondate i porri, tagliateli a rondelle sottili e stufateli in una padella con 5 cucchiaini di olio e un pizzico di sale fino per circa 12 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Distribuite i porri all'interno della zucca; unite anche le olive, la feta spezzettata e un giro di olio e infornate la zucca e il suo cappello in forno già caldo, a 190 °C, per circa 1 ora e 10 minuti.

Sfornate, completate con una manciata di semi di zucca e un pizzico di origano. Servite, accompagnando con mostarda.

TORTINO DI PATATE CON CREMA DI CAVOLO NERO E ALCHECHENGI

I consigli dei Cerea: «Al posto del burro spumeggiante previsto per la cottura, meglio utilizzare del burro chiarificato, visti i tempi piuttosto prolungati, così non rischia di deteriorarsi. Negli ultimi minuti si può aggiungere una nocetta di burro normale, per dare aroma».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 50 minuti più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g patate (normali o dolci)
200 g mascarpone
70 g cavolo nero pulito più qualche foglia da seccare

12 alchechengi – burro
burro chiarificato
sale

Pelate le patate, grattugiatele con una grattugia a fori grossi, salatele e lasciatele spurgare in una ciotola per 1 ora.

Strizzatele molto bene e cuocetele schiacciandole in un tortino, direttamente in una padella (ø 1 cm), con 30-40 g di burro chiarificato, per circa 30 minuti, voltandolo più volte sui due lati. Aggiungete una nocetta di burro normale negli ultimi minuti di cottura, per dare doratura e aroma.

Lessate il cavolo nero in acqua bollente salata per 8 minuti, raffreddatelo in acqua fredda, scolatelo e frullatelo con un mixer a immersione e un goccio di acqua, ottenendo un puré.

Mescolatelo con il mascarpone e aggiustate di sale.

Seccate in forno le foglie di cavolo nero, su una placca, per qualche minuto.

Servite il tortino con la crema, completando con le foglie e gli alchechengi.

VERDURE ARROSTO CON MAIONESE AL CREN

I consigli dei Cerea:

«Attenzione a tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili, per garantire una cottura omogenea. Si potrebbero cuocere anche al cartoccio o, se si ha la fortuna di avere un camino, sotto le braci calde».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 10 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg zucca a fette
1 cavolo cappuccio viola
1 verza 1 testa di aglio – timo
olio extravergine di oliva
sale

PER LA MAIONESE

100 g olio di semi
20 g cren in crema
2 uova
limone – sale

Eliminate le foglie più esterne di cavolo e verza, lavateli e tagliateli a spicchi.

Sistematate su una placca da forno gli spicchi di cavolo e verza e le fette di zucca, ungete tutto di olio e salate,

Soufflé al formaggio, fonduta e funghi alla salvia pag. 83

Stappate un vino pieno di carattere come possono essere i macerati. Ci ha colpito l'Etna Bianco Ubriaco sulla Luna 2021 dell'Azienda Agricola Sciarra, da un mix di uve carricante, catarratto, minella bianca e garganega che affina per poco più di un mese sulle bucce; è goloso, con profumi di albicocca dolce, agrumi e toni balsamici di salvia che richiamano quelli del soufflé.

50 euro, sciarraetna.com

Faraona al forno pag. 83

Le carni bianche sono valorizzate da un rosso leggiadro come solo il Pinot Nero sa essere. Da scoprire è il 2022 di Cantina Puiatti, che nasce in Friuli, profuma di spezie e sottobosco e ha un gusto fresco e sapido.

16 euro, puiatti.com

Arrosto di vitello classico pag. 84

L'abbinamento classico è con un rosso di buona struttura, ma che abbia la giusta freschezza e un grado alcolico non troppo elevato. Ci piace l'Oltrepò Pavese

Rosso Riserva Anamari 2019

di Frecciarossa, a base di Croatina, Barbera e uva rara, con eleganti profumi balsamici, di piccoli frutti rossi e pepe nero.



aggiungete nella teglia una testa di aglio sezionata a metà e qualche ramo di timo.

Infornate le verdure a 200 °C per 50-60 minuti.

PER LA MAIONESE

Cuocete le uova immergendole in acqua bollente per 5 minuti.

Sgusciatele e mettetele nel bicchiere del mixer a immersione. Unite il cren, una presa di sale e 10 g di succo di limone e cominciate a montare.

Unite l'olio di semi a filo, continuando a montare, finché non avrete ottenuto una maionese; completatela con un altro spruzzo di limone.

Sfornate le verdure e servitele con la maionese.