
Dalla vigilia al pranzo di Natale

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Segna il tempo, si attende con ansia, è il momento dell'anno nel quale si condivide la gioia con la propria famiglia e con gli amici. Un'immagine del Natale che si ricorda sempre con piacere è il momento conviviale del pranzo, quando ci si raccoglie intorno ad una grande tavola imbandita secondo tradizione. Un consiglio che si può dare è quello di organizzarsi per tempo sulla scelta del menù, su cosa proporre per la sera della Vigilia e per il pranzo di Natale, cercando sempre di rispettare le buone consuetudini familiari, introducendo però piccole novità che non annoino e rendano ogni portata una sorpresa per gli ospiti. L'armonia del menù si ottiene anche attraverso un giusto accordo tra vino e cibo, senza dimenticare gli spumanti che potranno essere serviti, tenendo conto delle loro principali caratteristiche - acidità ed effervescenza - cioè dall'aperitivo fino al brindisi. La sera della vigilia di Natale, tradizionalmente di magro, si potrebbe incominciare con un carpaccio di pesce spada (fettine sottili di pesce crudo), condito con un filo d'olio, sale, pepe e qualche goccia di limone. Per il primo si potrebbe procedere con un gusto particolare, un risotto alle mele e gamberi, dove i crostacei bene si abbinano al sapore dolciastro delle mele (sono preferibili le mele renette, meno dolci ed un po' più aspre). Un'orata in crosta di spezie con un contorno di patate terminerà le pietanze salate, nell'attesa di una bavarese al mandarino che non vi appesantirà eccessivamente in vista del pranzo del giorno seguente. Il pranzo di Natale potrebbe vedere come antipasto dei vol au vent tiepidi ai funghi porcini, seguiti dai tradizionali e sempre amati tortellini. Il bollito, servito con varie salse d'accompagnamento ed un contorno di purè di patate, aspetterà gli impavidi della famiglia. Il tutto terminerà con un semifreddo al torrone e meringa con una colata di cioccolato fondente fuso, oltre ai panettoni, pandori e torroni che ogni anno sembrano essere immancabili. Deciso il menù, un altro aspetto al quale si presta sempre attenzione in queste circostanze è la decorazione della tavola: la tovaglia, il servizio di piatti, bicchieri e posate. Un'idea divertente, per coloro che hanno dei bimbi, sarebbe quella di far preparare loro, con la pasta di sale o della plastilina, i segnaposti, i candelieri ed i centritavola. Se si desidera invece una tavola classica, si sceglierà una tovaglia di tessuto rosso che ricada a terra, ed una sovra-tovaglia in tessuto laminato o di merletto, con eventuali sottopiatti e piatti di porcellana. Qualora si voglia dare un tocco d'allegria alla tavola, si potranno realizzare centrotavola con corone di vimini, rami di sempreverde come alloro, edera o pino, aggiungendo colore con bacche di ginepro, frutta fresca o melagrane. Tortellini in brodo

Ingredienti Per 4 persone - Per la sfoglia all'uovo: 350 grammi di farina (50 per cento di farina di grano duro ed il 50 per cento di farina di grano tenero), 4 uova, 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 150 grammi di parmigiano, 150 grammi di salsiccia, 200 grammi di prosciutto crudo, 200 grammi di lombo di maiale, noce moscata, olio extra vergine d'oliva, 100 grammi di pangrattato, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione. Per la sfoglia all'uovo. Sopra un piano di lavoro disporre la farina a fontana e porre nel centro le uova, un cucchiaio di olio ed un pizzico di sale. Impastare e lasciar riposare dentro un canovaccio il tempo necessario di preparare il ripieno. Per il ripieno. Tagliare i salumi ed il lombo di maiale a quadrati di 3-4 cm di lato. Scaldare l'olio in una padella e farvi saltare carne e salumi e la salsiccia sbriciolata. Insaporire con sale e pepe e proseguire la cottura per una decina di minuti. Togliere le carni dal fuoco e sgocciolarle dal grasso di cottura. Tritare la carne e versarla in una terrina incorporandovi poco per volta il parmigiano, il pane grattugiato, le uova ed una grattugiata di noce moscata. Mescolare fino ad ottenere un'amalgama consistente ma morbida. Tirare la sfoglia sottilissima (meno di 1 mm) e ricavarne dei quadrati di circa 3 cm di lato. Disporre al centro una piccola nocciola di composto, ripiegare a triangolo attorno all'indice e far combaciare le estremità stringendole. Cuocerli in brodo. Semifreddo di torrone e meringa

Ingredienti per 4 persone: 100

grammi di zucchero, 450 grammi di cioccolato fondente, 3 tuorli, 600 ml di panna da montare, 1 bicchierino di Cognac, 1 bustina di vanillina, 10 amaretti, 10 wafer al cacao, 150 grammi di torrone, 70 grammi di meringhe. Preparazione. Amalgamare i tuorli con lo zucchero e la vanillina, incorporarvi 500 ml di panna montata a neve e mescolare con la frusta. Contemporaneamente tritare molto finemente il torrone, sbriciolare i wafer, 100 grammi di cioccolato fondente, 50 grammi di meringhe e gli amaretti. Amalgamare il tutto ed unire una metà del trito con metà della crema. Quindi, versare in uno stampo da plum cake (10 cm per 25 cm), creare un altro strato con il resto del trito di torrone, precedentemente inumidito con del cognac, e terminare stendendo la crema rimasta. Far rapprendere in freezer per almeno tre ore. Preparare la base caramellata: tritare le nocciole, unirle allo zucchero a velo e alle chiare montate a neve. Versare il tutto in una teglia ricoperta con carta da forno, dargli una forma rettangolare, lievemente più grande dello stampo da plum cake. Cuocere in forno a 180°C per circa 8-10 minuti. Far raffreddare, quindi togliere il biscotto caramellato. Al momento di portare in tavola, rovesciare il semifreddo su un vassoio, sul quale avrete posizionato la base di nocciole caramellate. Presentazione. Decorare con le meringhe e servire con una colata di cioccolata calda, precedentemente sciolta a bagnomaria con 100 ml di panna.