

FC · VITA IN CASA

TAVOLA DI NATALE

N°51 · 2017

**BAMA**  
Centrotavola creato  
con ciotola tipo paglia  
da 1 euro**ANTICA DOLCERIA  
RIZZA**  
Cioccolatini Cigni di  
Bellini da 2,50 euro

# TUTTI A TAVOLA: LA FESTA È PRONTA

I classici tortellini in brodo, il cappon e un'insolita cheesecake natalizia costituiscono il menù da degustare per il pranzo di Natale

di **Toni e Terry Sarcina**  
foto di **Claudia Ruggiero**

## Tortellini in brodo

**INGREDIENTI:****Per la pasta**

- 300 g di farina
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extravergine
- sale

**Per il ripieno:**

- 250 g di spalla di maiale oppure lombo
- 150 g di prosciutto crudo
- 200 g di mortadella
- 120-150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo
- noce moscata
- sale e pepe solo se necessario

**Per la cottura:**

- 2 l di brodo di carni miste ben sgrassato

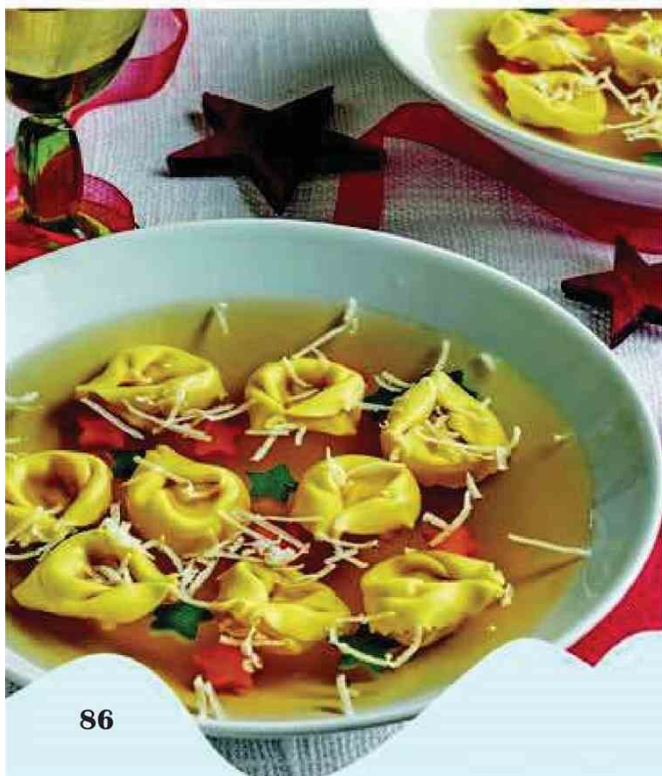
**PREPARAZIONE:**

1 ora oltre il tempo di riposo

**DIFFICOLTÀ:** media**PERSONE:** 4-6

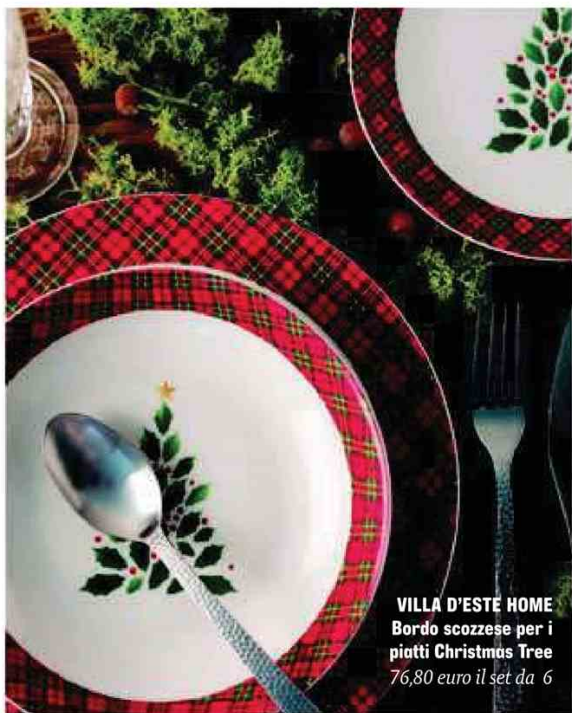
\* Preparare la pasta: disporre la farina setacciata a fontana, mettere al centro le uova, l'olio, un pizzico di sale e lavorare fino a ottenere una pasta omogenea; avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente e farla riposare per almeno 30 minuti.

\* Nel frattempo, preparare il ripieno: tagliare la carne a fette dello spessore di 1 cm circa, farle rosolare, a fuoco vivace, in una padella antiaderente facendole dorare dalle due parti, toglierle dal fuoco e farle raffreddare. Tagliare la carne a pezzetti, aggiungere il prosciutto e la mortadella divisi a pezzetti e tritarli finemente, o meglio, passarli





► 17 dicembre 2017



**VILLA D'ESTE HOME**  
Bordo scozzese per i  
piatti Christmas Tree  
76,80 euro il set da 6

nel mixer; il composto dovrà risultare molto fine. Metterlo in una terrina, aggiungere l'uovo, il parmigiano, un pizzico di noce moscata e mescolare bene gli ingredienti; insaporire con sale e pepe e far riposare il ripieno in frigorifero per almeno 1 ora (sarebbe meglio mezza giornata).

\* Preparare i tortellini: stendere, poco alla volta, la pasta in una sfoglia molto sottile, ritagliare dei quadrati di 3 cm di lato; disporre al centro di ognuno un poco di ripieno, ripiegare la pasta a triangolo e premere con le dita il bordo per sigillarli; avvicinare le due punte attorno al dito indice e chiudere con una leggera pressione.

\* Portare a ebollizione il brodo e farvi cuocere i tortellini per 2-3 minuti circa, servirli caldi, accompagnandoli con parmigiano reggiano grattugiato.

FC · VITA IN CASA

NEL PIATTO O SOTTO L'ALBERO

**DELIZIE DA DEGUSTARE  
O DA REGALARE**

Panettoni e pandori, per rispettare la tradizione, da accompagnare con le bollicine; formaggi e salumi unici, da donare ai gourmet, e, per chi ama i prodotti esclusivi, c'è la pasta natalizia.

1. L'Emmentaler è il re dei formaggi

svizzeri, amato anche dai bimbi. 2. Fior di Loto ha pensato a un dolce per i vegani: Dolce Natale con pesca e amaretto 100% bio. 3. Di Ciù Ciù, il Brut Passerina Alta Marea è uno spumante biologico dal perlage fine. 4. La Christmas Pasta Dalla Costa: forme originali e qualità delle materie prime. 5. Ancora uno Spumante Passerina Brut, della Costadoro, perfetto da servire con i dolci natalizi. 6. Uve Chardonnay 90% e Pinot nero 10% per Berlucci

Franciacorta Cuvee Imperiale.

7. Il classico Moscato d'Asti Docg Montalbera, gradevolmente dolce.

8. Se ne fa un panettone di cristallo sulla confezione dei panettoni e pandori dell'Antica Pasticceria Muzzi.

9. Per piatti esclusivi e risotti da chef lo Zafferano Tre Cuochi. 10. La nuova perla di Ferrari è il Trentodoc Perlé Zero. 11. La style water Mood Spumador nella limited edition.

12. Sul panettone Giovanni Cova&C i manifesti d'opera dell'Archivio Ricordi.

13. Parmigiano Reggiano Dop non manca mai sulla tavola degli italiani.

14. Ricette dal gusto inconfondibile con lo Speck Alto Adige Igp.



FC · VITA IN CASA

N°51 · 2017

## Cappone all'ananas

**INGREDIENTI:**

- 2 petti interi di cappone
- 250 g di polpa di ananas
- il succo di 1 arancia
- un pezzetto di stecca di cannella
- qualche rametto di timo
- 1 dl di olio d'oliva extravergine
- sale

**Per completare la  
guarnizione:**

- 2 carote
- 1 cucchiaio di cranberry (tipo di mirtillo rosso americano)
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini di vino bianco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale

**PREPARAZIONE:**

50 minuti oltre il tempo per la marinata

**DIFFICOLTÀ:** facile

**PERSONE:** 4

\* Frullare 150 g di polpa di ananas e dividere a fette quella rimasta.

\* Dividere a metà i petti di cappone, metterli in una ciotola, aggiungere



l'ananas frullato, il succo dell'arancia, la cannella e un poco di timo e farli marinare per 30 minuti circa.

\* Preparare i petti di cappone: in un tegame far scaldare l'olio, adagiarvi i petti di cappone ben scolati e farli rosolare facendoli dorare da tutte le parti, scolarli di nuovo ed eliminare il grasso di cottura, salarli, aggiungere il liquido della marinata e farli cuocere a fuoco moderato per 20 minuti circa. Se il sugo di cottura risultasse ancora troppo liquido, scolare i petti di cappone e farlo ridurre a fuoco vivace mescolando spesso; unirvi di nuovo i petti di cappone e farli scaldare prima di servirli.

\* Nel frattempo mettere in una padella le fette di ananas, aggiungere lo zucchero, il vino

## Cheesecake di Natale

**INGREDIENTI:**

- 400 g di pasta frolla già pronta
- 350 g di ricotta
- 100 g di panna
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 1 limone
- un pizzico di sale

**Per la decorazione:**

- 2-3 mandaranci
- 10-12 mezzi gherigli di noci
- 2 cucchiaini di chicchi di melagrana
- 200 g di zucchero
- 2 dl d'acqua

**Tortiera:**

- diametro di 20-22 cm

**PREPARAZIONE:**

70 minuti oltre il tempo di infusione

**DIFFICOLTÀ:** media

**PERSONE:** 6-8

\* Stendere la pasta frolla allo spessore di circa 3 mm e foderare la tortiera imburrrata e infarinata. Mescolare la ricotta con lo zucchero, aggiungere le uova, il succo e la buccia del limone grattugiata, il sale, la panna e amalgamare gli ingredienti.

\* Versare il composto nella tortiera preparata, stenderlo con una spatola, distribuendolo in uno strato uniforme e far cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti.





N°51 · 2017

TAVOLA DI NATALE

FC · VITA IN CASA

bianco e farle cuocere per qualche minuto (5' circa), rigirandole di tanto in tanto, facendole asciugare e caramellare leggermente.

\* Preparare la guarnizione: spuntare le carote, pelarle, lavarle, tagliarle a dadi e farli rosolare in un tegame con l'olio per qualche minuto, mescolandoli di tanto in tanto; insaporirli con un pizzico di sale, aggiungere un mestolino d'acqua e farli cuocere, a fuoco moderato e a tegame coperto, per 7-8 minuti, finché risulteranno teneri; il liquido di cottura dovrà essere evaporato.

\* Servire i petti di cappone ancora ben caldi con la salsa di cottura, le carote, le fette di ananas leggermente caramellate, i cranberry e l'uvetta sultanina ammorbidita precedentemente in acqua tiepida.

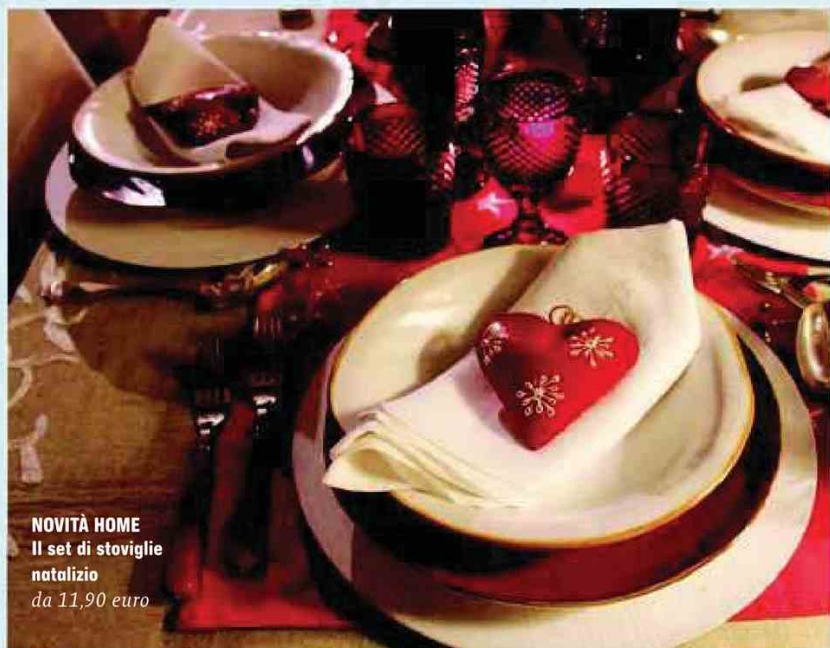
Togliere la cheesecake dal forno e farlo raffreddare completamente.

\* Nel frattempo preparare la decorazione: sbucciare i mandaranci e dividerli a spicchi; portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero e farli bollire per 4-5 minuti, finché lo zucchero sarà completamente sciolto e lo sciroppo trasparente; versarlo sopra gli spicchi di mandaranci, unirvi anche i gherigli di noci e lasciarli in infusione per 10-12 ore. Al momento di utilizzarli, scolare gli spicchi di mandaranci leggermente canditi e i gherigli di noci sopra un foglio di carta da cucina di tipo assorbente per asciugarli un poco.

\* Distribuire gli spicchi di mandarancio preparati a raggiera, unirvi i gherigli di noci e, al centro, i chicchi di melagrana.



LE SALSE

**PER ACCOMPAGNARE  
CARNI E FORMAGGI,  
MIELE, SALSA ALLA  
SENAPE O PICCANTE (SET  
ALTROMERCATO)****YANKEE CANDLE**  
Il cervo e gli alberelli  
sono portacandele  
da 14,99 euro**NOVITÀ HOME**  
Il set di stoviglie  
natalizio  
da 11,90 euro