LA TAVOLA DELLE FESTE

Ricettario *di Natale*

Panettone classico

---

662 ricette · Ingredienti, tempi e preparazione

Indice delle ricette

Scegli una ricetta nell'indice per aprirla direttamente. Il collegamento in fondo a ogni pagina riporta qui.

Antipasti e contorni 20

Alberelli di Pane Aromatici per le Feste 21
Albero di Pane Natalizio 23
Anello Di Pane 25
Angelica Salata Con Speck, Provola E Olive 27
Asparagi Su Crema Di Cannellini 29
Bastoncini di Babbo Natale (versione 1) 31
Bastoncini di Babbo Natale (versione 2) 33
Bignè Farciti Con Crema Di Salmone 35
Bottoncini di Pane al Latte Farciti 37
Calza di Pane Farcita dell'Epifania 39
Carrubbelle Di Tuma 41
Cavolfiore Affogato ("Bastaddu Affucatu" alla Catanese) 43
Cavolfiore affogato alla catanese (Bastaddu affucatu) 45
Cavolfiore Affogato alla Siciliana (Cavulu 'Ffucatu) 47
Cestini Croccanti di Parmigiano con Mozzarelline, Carciofi e Pinoli Tostati 49
Cestino Croccante 51
Champignon Con Mortadella E Provola 53
Cialdine Di Ceci E Pistacchi 55
Cornetti Di Sfoglia Con Prosciutto E Mozzarella 57
Cornetti Salati Da Farcire 59
Corona di Pane Farcito Rustica 61
Cracker Natalizi di Farro Monococco 63
Crispelle Catanesi Alle Acciughe O Ricotta 65
Crostatine Con Cremoso Al Pistacchio E Prosciutto 67
Cuori Di Carciofi In Pastella 69
Danubio Natalizio Salato Soffice (Albero di Natale a Palline) 71
Danubio Perfetto 73
Danubio Salato Natalizio ad Albero di Natale 75
Fagottini Croccanti di Pasta Fillo con Crema di Melanzane Affumicate e Provola 77
Focaccia Gastronomica Natalizia 79
Funghi Ripieni Con Fonduta Di Taleggio 81
Ghirlanda Danubio Salato: Centrotavola Goloso delle Feste 83

Ghirlanda Di Natale . . . 85
Ghirlanda di Pizza Rustica . . . 87
Ghirlanda Salata Con Spiedini . . . 89
Ghirlanda Tirolese . . . 91
Grispelle Calabresi Tradizionali . . . 93
Insalata di Polpo con Cipolla Rossa di Tropea e Melagrana . . . 95
Involtini Di Cavolo Cappuccio Ripieni Di Riso Con Panna Acida . . . 97
Involtini Di Pesce Spada Affumicato . . . 99
Medaglioni Di Polenta Ai Funghi . . . 101
Millefoglie Di Patate E Prosciutto . . . 103
Mini Piadine Finger Food con Rotolini di Prosciutto Crudo, Stracchino e Rucola . . . 105
Mousse Di Mascarpone E Prosciutto . . . 107
Naked Cake Con Mortadella E Pistacchi . . . 109
Nidi Di Patate Con Fontina E Funghi . . . 111
Pagnottielli Napoletani . . . 113
Pan Canasta delle Feste . . . 115
Pancarrè Natalizio . . . 117
Pandoro Gastronomico: La Versione Salata Per L'Antipasto Di Natale! . . . 119
Pane in Cassetta per Tartine delle Feste . . . 121
Panettone Gastronomico (versione 1) . . . 123
Panettone Gastronomico (versione 2) . . . 126
Panettone Gastronomico (versione 7) . . . 128
Panettone Gastronomico Farcito . . . 130
Panini Segnaposto delle Feste . . . 132
Pesce Finto . . . 134
Pizza di Scarola Napoletana (versione 1) . . . 136
Pizza di Scarola Napoletana (versione 2) . . . 138
Pizza di Scarole . . . 140
Pizza di Scarole alla Napoletana . . . 142
Pizzelle Fritte Napoletane . . . 144
Pizzette dei Mercatini di Natale . . . 146
Rocher Di Mortadella Ai Pistacchi . . . 148
Rotolini Di Bacon . . . 150
Rotolini Di Zucchine Con Crudo E Robiola . . . 152
Rotolo di frittata al forno con rucola, stracchino e speck . . . 154
Rustici delle Feste . . . 156
Saccottini Di Pasta Fillo Ai Funghi (versione 1) . . . 158
Saccottini Di Pasta Fillo Ai Funghi (versione 2) . . . 160

Salmone Con Crespelle Verdi Di Spinaci . . . 162
Scrigni di Pane Golosi . . . 164
Sfinci cu l'anciova . . . 166
Sfincione dell'Immacolata . . . 168
Sfogliata Con Salmone E Crescenza . . . 170
Souffle Ai Funghi . . . 172
Spiedini di Alberi di Pane . . . 174
Stella di Pizza Natalizia . . . 176
Taralli Molisani da Regalo . . . 178
Tartelle Di Caponeta . . . 180
Tartellette Alla Besciamella . . . 182
Tartine In Gelatina . . . 184
Terrina Rustica di Capodanno . . . 186
Timballetti Di Noto . . . 188
Torta Rustica Napoletana con Ricotta, Salame e Provolone . . . 190
Torta Salata con Scarola, Acciughe e Caciocavallo . . . 192
Tortino Di Patate, Funghi E Brie . . . 194
Tronchetto Di Natale Salato . . . 196
Tronchetto Salato alle Noci, Gorgonzola e Porri - Ricetta d'Autore . . . 198
Tronchetto Salato Mascarpone, Gorgonzola, Sedano e Noci . . . 200
Tuorlo Marinato . . . 202
Uova Alla Monachina . . . 204
Uova Tonnate . . . 206
Vol Au Vent Agli Champignon . . . 208
Vol Au Vent Fantasia . . . 210
Vol-au-vent . . . 212
Vol-au-vent Ai Funghi . . . 214
Vol-au-vent Con Porcini E Besciamella . . . 216
Zeppole di Natale Salate (Pasta Cresciuta Napoletana) . . . 218
Zuppetta di Ceci, Cozze e Vongole . . . 220

Primi e zuppe . . . 222
Albero Di Cannelloni Al Ragù . . . 223
Anelletti alla Siciliana - Timballo Tradizionale . . . 225
Bigoli in salsa veneziani . . . 227
Bigoli in Salsa: La Tradizione Veneta Autentica . . . 229
Brodo Di Carne (versione 1) . . . 231
Brodo Di Carne (versione 2) . . . 233

Calamarata Con Sugo Di Calamari . . . 235
Cannelloni Tradizionali al Ragù . . . 237
Cappellacci Verdi Ripieni di Sgombro con Riduzione al Vino Bianco, Burro all'Arancia e Pistacchi . . . 239
Cappelletti Con Burro Fuso E Tartufi . . . 241
Cestini Di Tagliatelle . . . 243
Corone Di Lasagne Allo Speck . . . 245
Cupola Di Garganelli E Gamberi . . . 247
Fagottini Con Prosciutto Crudo E Funghi . . . 249
Filetto di Maiale Morbido con Riduzione al Timo e Purea di Patate Vellutata . . . 251
La Grande Sfida delle Lasagne: Lasagna alla Bolognese e Lasagna alla Napoletana Tradizionali . . . 253
Lasagna Tradizionale al Ragù di Manzo e Besciamella Artigianale . . . 256
Lasagnetta Monoporzione al Gorgonzola Dolce e Cavolfiore . . . 259
Linguine con Tonno in Bianco, Olive, Pomodori Secchi e Alici . . . 261
Minestra Maritata . . . 263
Nidi Di Tagliatelle Al Forno . . . 264
Nidi di Tagliatelle al Forno: L'Evoluzione del Comfort Food . . . 266
Paccheri Con Pomodorini E Baccalà . . . 268
Passatelli in brodo di carne . . . 270
Pasticcio Di Maccheroni . . . 272
Pasticcio Di Noto . . . 274
Pomodori Ripieni di Riso, Patate e Cozze . . . 276
Risotto agli Scampi con Limone Candito e Gin Tonic al Melograno . . . 278
Rosette Classiche Con Cotto E Emmental . . . 280
Sartù Di Riso In Bianco . . . 282
Scrippelle In Brodo . . . 285
Spaghetti al Tonno e Pomodoro della Vigilia . . . 287
Spaghetti alla Fanese con Tonno e Acciughe . . . 289
Spaghetti con la mollica . . . 291
Spaghettoni alla Puttanesca Ricca di Natale con Alici del Cantabrico e Pomodorini del Piennolo . . . 293
Spaghettoni alle Vongole . . . 295
Stella Di Brisee Con Tortellini Al Sugo Di Salsiccia . . . 297
Stracciatella in Brodo di Gallina (La Minestra del Paradiso) . . . 299
Timballo Al Ragù In Crosta Di Pasta Fillo . . . 301
Timballo Di Tortellini . . . 303
Timballo Di Ziti Alla Wellington . . . 305
Torta di Tagliatelle per le Feste . . . 307
Tortellini in Brodo Avvolti nella Sfoglia . . . 309
Tortellini Tradizionali di Modena in Brodo di Cappone . . . 311

Vellutata Delle Feste . . . 313
Vermicelli alle Vongole Veraci . . . 315
Zuppa Di Funghi In Crosta . . . 317

Secondi e piatti unici . . . 319
Anatra All'arancia . . . 320
Baccalà Alla Napoletana . . . 322
Baccalà Fritto in Pastella Soffice . . . 324
Baccalà Mantecato . . . 326
Carrè Di Vitello Alle Castagne E Salsiccia Con Carciofi . . . 328
Cosciotto Di Agnello Al Vino Rosso E Balsamico . . . 330
Cosciotto Di Agnello Da 7 Ore . . . 332
Cosciotto di tacchino farcito con confettura di ribes . . . 334
Costolette Di Maiale Con Salsa Di Melagrana . . . 337
Faraona in crosta di pane con funghi e patate - ricetta di un grande panificatore . . . 339
Filetto Di Maiale Arrosto Con Salsa Ai Mirtilli . . . 341
Focacce Rustiche dei Mercatini di Natale . . . 343
Focaccia con il Bollito . . . 345
Focaccia di Santa Claus . . . 347
Ghirlanda di Pizza con Pomodori Secchi ed Erbe Aromatiche . . . 349
Ghirlanda di Pizza con Semola . . . 351
Gnocchi Fumè Alla Romana Con Speck E Pioppini . . . 353
Gnocchi Gratinati Ai Funghi . . . 355
'Mpanate Siracusane . . . 357
Panino di Babbo Natale . . . 359
Patate Al Cartoccio Con Scamorza . . . 361
Petto D'anatra Con Aceto Balsamico E Verdure . . . 363
Pizza a stella di Natale . . . 365
Pizza con le scarole al bacio . . . 367
Pizza di Scarola . . . 369
Pizza di Scarole Classica . . . 371
Pizza Ripiena con Soffritto Napoletano Tradizionale . . . 373
Pizza Rovesciata con Patate Dolci, Cotechino e Broccoletti . . . 375
Pizza Stella di Natale . . . 377
Pollo Ripieno Arrosto con Castagne, Luganega e Patate Sabbiose . . . 379
Rolle Di Tacchino Agli Champignon . . . 381
Rotolo Di Manzo . . . 383
Salmone all'arancia . . . 385

Sandwich Natalizio con Insalata Russa e Roast Beef . . . 386
Scaccia Ragusana . . . 388
Scaccia Ragusana Tradizionale . . . 390
Scaccia Siciliana al Cavolfiore, Salsiccia e Caciocavallo . . . 392
Scacciata Catanese . . . 394
Scacciata Catanese con Segale Selvatiche e Patate . . . 396
Scacciata Catanese Tradizionale con Carne, Patate e Tuma . . . 398
Scacciata Catanese Tradizionale con Cavolfiore Affogato . . . 400
Scacciata Siciliana Classica . . . 402
Schiacciata Catanese (versione 1) . . . 404
Schiacciata Catanese (versione 2) . . . 406
Schiacciata Catanese con Patate e Salsiccia . . . 408
Schiacciata con i Bastaddi Affogati . . . 410
Sfincione Palermitano Tradizionale (versione 1) . . . 412
Sfincione Palermitano Tradizionale (versione 2) . . . 414
Tacchino con Patate Colorate, Burro e Salvia . . . 416
Timballo Di Patate In Crosta . . . 418
Torta di Scarola Napoletana . . . 420
Zucca Farcita Con Salsiccia, Spinaci E Mela . . . 422

Pane, impasti e grandi lievitati . . . 424

Alberelli di Pane delle Feste - Segnaposti . . . 425
Albero di pane di Natale . . . 427
Babà di Natale Farcito con Crema Chantilly al Limoncello . . . 429
Corona di Pane con Segale, Noci e Prugne . . . 432
Corona di Pane Natalizia . . . 434
Cupola Dorata . . . 436
Fiocco di Pane . . . 438
Focaccia Speziata - Ricetta di un Maestro Panificatore . . . 440
Ghirlanda ai pomodori secchi . . . 442
Ghirlanda di Pane ai Tre Impasti . . . 444
Nadalin . . . 446
Pagnotta speziata alle pere e noci . . . 448
Pan Brioche o Panettone Farcito . . . 450
Pan Vischio Natalizio . . . 452
Pandoro a Doppio Impasto con Pasta Madre - Ricetta di un grande pasticcere . . . 454
Pandoro Casalingo Con Lievito Di Birra . . . 457
Pandoro Fatto in Casa Farcito con Crema al Cioccolato e Nocciole . . . 459

Pandoro Soffice a Singolo Impasto con Lievitino . . . 462
Pandoro Tradizionale a Doppio Impasto con Lievito di Birra . . . 464
Pandoro Tradizionale Artigianale . . . 466
Pandoro Tradizionale con Lievito Madre . . . 469
Pandoro Tradizionale Fatto a Mano . . . 472
Pandoro Tradizionale Fatto in Casa (Metodo Planetaria o a Mano) (versione 1) . . . 474
Pandoro Tradizionale Fatto in Casa (Metodo Planetaria o a Mano) (versione 2) . . . 477
Pandoro Tradizionale Sfogliato Fatto in Casa con Lievito Madre ed Emulsione Aromatica . . . 480
Pane Addobbato . . . 483
Pane al Pino Aromatico . . . 485
Pane all'Arancia e Pistacchi . . . 487
Pane all'Uva Benaugurante . . . 489
Pane allo Zenzero, Cioccolato Fondente e Mandorle . . . 491
Pane Decorato delle Feste allo Zafferano . . . 493
Pane degli Elfi . . . 495
Pane del Natale Greco (Christopsomo) . . . 497
Pane Ricamato . . . 499
Pane Valdostano di Natale . . . 501
Panettone al Limoncello - Ricetta di un grande pasticcere . . . 503
Panettone alla Crema di Nocciole e Cioccolato (con variante al Pistacchio) . . . 505
Panettone Anna con Ricotta e Pere, secondo la tradizione di un grande pasticcere . . . 508
Panettone Artigianale con Amarene e Cioccolato Fondente . . . 511
Panettone Artigianale con Biga . . . 514
Panettone Artigianale Glassato Tradizionale . . . 517
Panettone Artigianale Tradizionale - Secondo Impasto e Formatura . . . 519
Panettone Artigianale Tradizionale: Il Primo Impasto . . . 521
Panettone Basso Tradizionale - ricetta di un grande pasticcere . . . 523
Panettone Classico (versione 1) . . . 526
Panettone Classico di Natale Fatto a Mano (Senza Impastatrice) . . . 529
Panettone Classico Milanese a Singolo Impasto con Lievitino . . . 532
Panettone Classico Natalizio con Biga a 24 Ore . . . 534
Panettone Gastronomico (versione 3) . . . 536
Panettone Gastronomico (versione 4) . . . 539
Panettone Gastronomico (versione 5) . . . 541
Panettone Gastronomico (versione 6) . . . 543
Panettone Gastronomico - ricetta di un grande pasticcere (versione 1) . . . 545
Panettone Gastronomico - ricetta di un grande pasticcere (versione 2) . . . 547
Panettone Gastronomico con Pasta Madre . . . 549

Panettone Gastronomico Farcito con 5 Ripieni Diversi . . . 551
Panettone Gastronomico Salato Soffice . . . 554
Panettone Milanese Classico - ricetta di un maestro pasticcere . . . 556
Panettone Tradizionale (Pan de Tony) con Lievito di Birra e Poolish . . . 559
Panettone Tradizionale - ricetta di un grande pasticcere . . . 562
Panettone Tradizionale Artigianale - Ricetta di un grande maestro lievitista (Parte 1: Primo e Secondo Impasto) 565
Panettone Tradizionale Artigianale - Seconda Parte: Pezzatura, Pirlatura e Cottura . . . 567
Panettone Tradizionale con Licoli . . . 569
Panettone Tradizionale Milanese . . . 572
Panettone Tradizionale Milanese Fatto in Casa con Lievito Madre . . . 574
Pasta Biscotto Al Cacao . . . 577
Rinfresco del Lievito Madre Vivo Legato per Grandi Lievitati . . . 579
Segnaposto di Pasta di Pane Bicolore . . . 581
Stella di Natale di Pane ai Semi . . . 583
Stella di Pane Artigianale . . . 585
Stella di Pane Focaccia alle Olive e Pomodorini . . . 587
Tarallozzo Pugliese alle Spezie . . . 589

Dolci e biscotti . . . 591

12 Biscotti di Natale Diversi con un Solo Impasto Base di Pasta Frolla . . . 592
Alberelli di Pasta Choux con Crema al Pistacchio e Glassa al Cioccolato . . . 595
Albero Di Meringa . . . 597
Albero di Natale con Biscotti di Pan di Zenzero e Ghiaccia Reale . . . 599
Alchimia di Mezzanotte . . . 601
Amandovolo . . . 604
Assortimento di Biscotti di Natale . . . 606
Babà Pandoro Napoletano . . . 609
Baita Di Savoiardi . . . 611
Bastoncini Bicolor . . . 613
Bastoncini Natalizi Di Frolla . . . 615
Bavarese Di Natale . . . 617
Bavarese di Panettone con Crema Leggera al Moscato e Glassa al Cioccolato . . . 620
Bisciola . . . 622
Biscotti Al Cacao . . . 624
Biscotti di Frolla alle 4 Varianti (Biscottini di Natale e Feste) . . . 626
Biscotti Di Natale . . . 628
Biscotti di Natale speziati tradizionali . . . 629
Biscotti Greci Kavala . . . 631

Biscotti Linzer della Tradizione Austriaca (Linzer Augen) . . . 633
Biscotti Morbidi Al Cioccolato . . . 635
Biscotti Morbidi Speziati di Natale al Cioccolato . . . 637
Biscotti Natalizi alla Nocciola con Crema di Nocciole . . . 639
Biscotti Ripieni Ai Fichi . . . 641
Biscotti Speziati a Tre Strati con Cioccolato, Frutta Secca e Canditi (Panpepato Moderno) . . . 643
Biscotti Speziati di Pan di Zenzero Stampati (Gingerbread Cookies) . . . 645
Biscuit Di Torrone Con Salsa Al Cioccolato . . . 647
Boschetto Alla Crema Di Cacao E Cannella . . . 649
Bossolà Bresciano . . . 651
Brioche Panettone con Crema Pasticcera al Rum . . . 653
Brioche Soffici allo Zafferano e Cioccolato (Stile Lussekatter) o Di Santa Lucia . . . 655
Buccelati Ai Fichi E Mandorle . . . 657
Buccellati alle Mandorle . . . 659
Buccellati Siciliani (versione 1) . . . 661
Buccellati Siciliani (versione 2) . . . 663
Buccellati Siciliani (versione 3) . . . 665
Buccellati Siciliani (Versione a Biscotto Glassato) . . . 667
Buccellati Siciliani, Il Dolce Tipico Del Natale Siciliano . . . 669
Buccellatini . . . 671
Buccellatini Siciliani . . . 673
Buccellato . . . 675
Buccellato Siciliano (versione 1) . . . 677
Buccellato Siciliano (versione 2) . . . 679
Buccellato Siciliano Tradizionale di Natale . . . 681
Budino al Panettone Artigianale . . . 683
Budino di Panettone con Glassa al Moscato . . . 685
Caggionetti con Ceci e Cioccolato . . . 687
Candele delle Feste con Mousse allo Zabaione e Mele Caramellate . . . 689
Cantucci con Frutta Secca . . . 691
Carbone Dolce della Befana (Zucchero Roccia) . . . 693
Cardinali Sardi . . . 695
Cartellate Pugliesi Tradizionali . . . 697
Cartellate Pugliesi Tradizionali al Vincotto di Fichi . . . 699
Cartocci e Scorze di Arancia Candite al Cioccolato . . . 701
Casetta Di Pan Di Zenzero . . . 703
Casetta Tiramisù delle Feste . . . 705
Cavallucci Di Siena . . . 708

Charlotte Al Panettone . . . 710
Chinulille . . . 713
Chocolate Crinkles Cookies (Biscotti Crepati Al Cioccolato) . . . 715
Ciambella Con Glassa Candita . . . 717
Ciambella Delle Feste . . . 719
Ciambella di Santa Lucia . . . 721
Ciambella Soffice Natalizia . . . 723
Ciambellone Glassato Al Cioccolato Stile Babka . . . 725
Colazione di Babbo Natale - Lievitato Speziato . . . 727
Concerto di Capodanno al Cioccolato . . . 729
Cookies Pistacchi E Mirtilli . . . 731
Corna Di Isnello . . . 733
Corona del Re . . . 735
Corona Di Pandoro . . . 737
Corona Di Rose Alle Spezie E Cioccolato . . . 739
Corona Dolce Natalizia Lievitata con Ripieno di Quark, Uvetta e Melagrana . . . 741
Cream Tart Natalizia Speziata con Camy Cream . . . 743
Crema al Mascarpone Pastorizzata e Vellutata . . . 745
Crema al Mascarpone Senza Uova . . . 747
Crema Di Mascarpone Per Panettone E Pandoro . . . 749
Creme dolci per panettone . . . 751
Creme Per Farcire (panettone) . . . 753
Crispelle di riso al miele, ricetta tipica Catanese . . . 755
Croccante . . . 757
Croccantini Classici Beneventani con liquore aromatico e Cioccolato Fondente . . . 759
Crostata di Natale con Frolla Fine e Confettura di Agrumi e Fragole . . . 761
Cubbaita Siciliana . . . 763
Cuddureddi Di Caltagirone . . . 765
Cutumè (Frittelle di Ricotta Siciliane) . . . 767
Danubio Dolce al Cioccolato e Frutta Secca . . . 769
Delizia al Caffè Speziato . . . 771
Dolce al Torrone - ricetta di un grande pasticcere . . . 773
Dolce Danubio Natalizio con Crema alle Nocciole (con Riciclo di Albumi) . . . 776
Dolce Soffice Natalizio . . . 778
Dolcetti alla Pasta di Mandorle Siciliani . . . 780
Fette Tostate Con Crema Al Mascarpone . . . 782
Fichi Ripieni Ricoperti Di Cioccolato Fondente . . . 784
Fiocchi di Neve Napoletani (Versione Natalizia a Montagna di Neve) . . . 786

Fiocco di Neve Brioche al Cacao e Cannella . . . 789
Fiocco Di Neve Di Pasta Lievitata . . . 791
French Toast Al Pandoro . . . 793
French Toast Di Panettone (versione 1) . . . 795
French Toast Di Panettone (versione 2) . . . 797
French Toast Di Panettone Con Gelato . . . 799
Frutta in crosta di pane . . . 801
Galette Des Rois (versione 1) . . . 803
Galette Des Rois (versione 2) . . . 805
Galette des Rois (Torta dei Re) con Pasta Sfoglia Lievitata e Crema Frangipane . . . 807
Gatti di Santa Lucia (Lussekatter) (versione 1) . . . 809
Gatti di Santa Lucia (Lussekatter) (versione 2) . . . 811
Ghiaccia Reale . . . 813
Ghirlanda . . . 815
Ghirlanda Al Cacao E Nocciole . . . 817
Ghirlanda Alle Mandorle E Miele . . . 819
Ghirlanda Di Rose Al Burro E Cannella . . . 821
Ghirlanda Natalizia Dolce di Pan Brioche all'Arancia e Cannella . . . 823
Ghirlanda Panini al Cacao . . . 825
Gibassier Tradizionale Provenzale . . . 827
Girella Ai Frutti Di Bosco . . . 829
Gran Selezione di Biscotti Natalizi Tradizionali: Vanillekipferl, Linzer, Occhi di Bue e Grano Saraceno . . . 831
Gran Selezione di Cioccolatini Artigianali: Tartufi, Menta, Boeri e Arance . . . 833
Gubana Friulana . . . 835
Gugelhupf Tradizionale: Il Grande Lievitato Austriaco delle Feste . . . 837
Il Croccante alle Mandorle . . . 840
Il Parrozzo Abruzzese . . . 841
Kataifi Con Noci E Pistacchi . . . 843
KLENÄT, DOLCETTI ALLA PANNA CON GLI AROMI (DANIMARCA) . . . 845
Kringle Estone al Cioccolato, Frutta Secca e Cannella . . . 847
Kurampies (Kourabiedes): I Tradizionali Biscotti Natalizi Greci alle Mandorle . . . 849
La Veneziana Classica . . . 851
Lingotto Al Torrone . . . 854
Linzer Torte Tradizionale (Torta Linz) . . . 856
L'Abete . . . 858
Mandorle Pralinate . . . 860
Mandorle Tostate Dolci . . . 862
Mandorle Tostate Saltate E Pralinate . . . 864

Marron Glace . . . 866
Micoula . . . 868
Millefoglie Di Natale Al Tiramisù . . . 870
Mini Pavlove Ai Frutti Rossi . . . 872
Montblanc - Rivisitazione d'Autore . . . 874
Montblanc al bicchiere Scomposto . . . 876
Mostaccioli Imbottiti Napoletani ('O 'Mbottone) . . . 878
Mostaccioli Molisani . . . 880
Mostaccioli Morbidi Napoletani . . . 882
Mostaccioli Morbidi Napoletani Tradizionali . . . 884
Mostaccioli Napoletani (versione 1) . . . 886
Mostaccioli Napoletani (versione 2) . . . 888
Mostaccioli Napoletani Morbidi al Cioccolato . . . 890
Mostaccioli Napoletani Tradizionali . . . 892
Mostaccioli Napoletani Tradizionali Morbidi . . . 894
Mostaccioli Ripieni Napoletani ('O Buttone) . . . 896
Mostaccioli Tradizionali della Tradizione Napoletana . . . 898
Muffins Natalizi 'che si credono Pandoro' (Senza Lattosio e con Riciclo Albumi) . . . 900
Multistrato Alla Crema Di Ricotta E Canditi Con Rondelle Di Arancia . . . 902
Mustaccioli Napoletani Morbidi e Speziati Tradizionali . . . 904
Nacatuli di Bronte . . . 906
Nepitelle Calabresi - Rivisitazione Moderna . . . 908
Nipitiddata . . . 910
Omini di Pan di Zenzero Soffici . . . 912
Omini di Pan di Zenzero Tradizionali . . . 914
Orologio Di Mezzanotte . . . 916
Palle di Natale di Cioccolato e Torrone . . . 918
Pampepato . . . 920
Pampepato di Terni (Ricetta Monastica) . . . 922
Pan de Toni (L'Antenato del Panettone) . . . 924
Pan de Tony: Panettone Tradizionale . . . 926
Pan di Spezie di Natale . . . 929
Pan di Spezie Soffice e Aromatico . . . 931
Pan di Zenzero Soffice Aromatico . . . 933
Pan Frutto . . . 935
Pan Paradiso - la ricetta di un grande maestro . . . 937
Pan Tronchetto di Natale . . . 940
Pandorini Alla Crema Di Vaniglia . . . 942

Pandoro al Cioccolato (Panciocco) . . . 944
Pandoro al Cioccolato con Sospensioni di Cioccolato Bianco . . . 947
Pandoro Con Crema Al Mascarpone . . . 949
Pandoro Con Lievito Madre . . . 951
Pandoro Facile - Ricetta di un Maestro Panificatore . . . 953
Pandoro Farcito alla Foresta Nera . . . 955
Pandoro Farcito con Crema al Pistacchio . . . 957
Pandoro Fatto in Casa nello Stampo da Torta . . . 959
Pandoro Natalizio Soffice a Singolo Impasto Veloce . . . 962
Pane Dolce Valtellinese (Bisciola) . . . 964
Panettone al Cioccolato . . . 966
Panettone al Cioccolato con Lievito di Birra . . . 968
Panettone Alle 3 Mousse Con Falde Di Cioccolato . . . 971
Panettone Allo Yogurt Greco . . . 973
Panettone Basso al Cioccolato con Lievito di Birra . . . 975
Panettone Classico (versione 2) . . . 977
Panettone Classico - ricetta di un grande pasticcere . . . 979
Panettone Classico Tradizionale . . . 982
Panettone Classico Tradizionale - Metodo di un grande maestro pasticcere . . . 984
Panettone Con Crema Di Ribes . . . 987
Panettone Con Ganache Di Cioccolato Al Latte E Bosco Di Abeti . . . 989
Panettone Con Lievito Di Birra . . . 991
Panettone Con Meringa Flambè, Panna E Lamponi . . . 993
Panettone Decorato . . . 995
Panettone Express al Sifone con Crema Gianduia, Zabaione e Nocciole Pralinate . . . 997
Panettone Farcito (versione 1) . . . 1000
Panettone Farcito (versione 2) . . . 1002
Panettone Farcito (versione 3) . . . 1004
Panettone farcito al cioccolato e rum . . . 1006
Panettone Farcito al Cioccolato, Marroni e Rum - Ricetta di un grande pasticcere . . . 1008
Panettone Farcito Con 4 Creme . . . 1010
Panettone Farcito con Crema al Pistacchio e Mandorle Croccanti . . . 1012
Panettone Farcito con Crema Diplomatica e Canditi . . . 1014
Panettone Meringato E Farcito . . . 1016
Panettone Tostato con Creme d'Accompagnamento e Bagne Floreali . . . 1018
Panettone Tradizionale Classico (versione 1) . . . 1020
Panettone Tradizionale Classico (versione 2) . . . 1023
Panettone Valdostano - ricetta di un grande panificatore . . . 1026

Panforte Al Cacao . . . 1028
Panforte Toscano Tradizionale . . . 1030
Panforte Tradizionale . . . 1032
Pangiallo (versione 1) . . . 1034
Pangiallo (versione 2) . . . 1036
Panini Dolci di Babbo Natale . . . 1038
Panottone con Fichi e Noci . . . 1040
Panuzzi di San Nicola . . . 1042
Panzerotti . . . 1044
Parrozzo Di Natale . . . 1046
Pasta Biscotto . . . 1048
Pasticelle Cilentane . . . 1050
Pecan Pie . . . 1052
Pecan Pie Moderna con Frangipane e Caramello Salato . . . 1054
Pettole Pugliesi . . . 1057
Piccoli Pandoro per la Colazione di Natale . . . 1059
Pigna di Natale - Ricetta di alta pasticceria . . . 1061
Pigne di Cioccolato Senza Cottura con Mascarpone e Cereali . . . 1064
Pignolata Messinese . . . 1066
Pinoccata Bianca E Nera . . . 1068
Pinsa della Befana . . . 1070
Pinsa Veneta dell'Epifania . . . 1072
Pinza Vicentina . . . 1074
Pipareddi . . . 1076
Pitta 'Mpigliata Calabrese Tradizionale . . . 1078
Pizza Di Natale Marchigiana . . . 1080
Plumcake baked Alaska . . . 1082
Polvorones: La Ricetta Originale Dei Biscotti Natalizi Spagnoli . . . 1084
Pompe à L'huile, Il Dolce Natalizio Provenzale . . . 1086
Presnitz . . . 1088
Putizza Friulana . . . 1090
Quadrotti Al Cioccolato . . . 1092
Quadrotti Di Frutta Secca . . . 1094
Quenelle Di Pandoro Su Crema Inglese Al Mandarino . . . 1096
Raffioli Semplici e Raffioli a Cassata Napoletani . . . 1098
Ravioli Dolci Al Cioccolato . . . 1100
Red Velvet Di Natale . . . 1102
Ricciarelli Morbidi alle Mandorle . . . 1104

Ricciarelli Tradizionali di Siena . . . 1106
Rocciata Umbra . . . 1108
Roccocò Napoletani Tradizionali . . . 1110
Roccocò Napoletani Tradizionali (Croccanti e Morbidi) . . . 1112
Roccocò Napoletani Tradizionali (Versione Morbida o Croccante) . . . 1114
Roccocò Napoletani Tradizionali Fatti a Mano . . . 1116
Rollo Nisseno . . . 1118
Roselline Di Pasta Fillo . . . 1120
Rosenkrapfen . . . 1122
Rotolo Ai Lamponi . . . 1124
Rotolo Al Mascarpone . . . 1126
Rotolo Natalizio . . . 1128
Rotolo Natalizio Decorato . . . 1130
Rulada . . . 1132
Savarin - ricetta di un grande pasticcere . . . 1134
Sbrisolona Farcita con Ricotta, Cioccolato e Torrone . . . 1136
Scalidde (o Scaliddre) Calabresi . . . 1138
Scorzette o Cortecce d'Albero Croccanti . . . 1140
Semifreddi Al Torrone . . . 1142
Semifreddo Al Panettone . . . 1144
Semifreddo Al Torrone (versione 1) . . . 1146
Semifreddo Al Torrone (versione 2) . . . 1148
Semifreddo Al Torrone (versione 3) . . . 1150
Semifreddo al Torrone (versione 4) . . . 1152
Sfinci di Natale Tradizionali . . . 1154
Sfogliette Gourmet al Burro e Agrumi . . . 1156
Soufflé al Panettone con Zabaione al Rum . . . 1158
Spitzbuben . . . 1160
Stella di Pan di Spagna con Crema Diplomatica, Ganache al Cioccolato e Amaretti . . . 1162
Stella Farcita Con Mousse Di Cioccolato . . . 1164
Stella Glassata . . . 1166
Stella Pandoro Alla Crema . . . 1168
Stelle di Natale al Cioccolato con Trilogia di Ganache - ricetta di un grande cioccolatiere . . . 1170
Stelline Di Natale . . . 1172
Strauben - La Tradizionale . . . 1174
Strauben Tirolesi - Migliore versione ricca . . . 1176
Strauben Tradizionali del Trentino-Alto Adige (Frittelle Tirolesi) . . . 1178
Struffoli . . . 1180

Struffoli di Natale (versione 1) . . . 1182
Struffoli di Natale (versione 2) . . . 1184
Struffoli Napoletani (versione 1) . . . 1186
Struffoli Napoletani (versione 2) . . . 1188
Struffoli Napoletani Tradizionali (versione 1) . . . 1190
Struffoli Napoletani Tradizionali (versione 2) . . . 1192
Struffoli Napoletani Tradizionali in Cestino di Croccante alle Nocciole (versione 1) . . . 1194
Struffoli Napoletani Tradizionali in Cestino di Croccante alle Nocciole (versione 2) . . . 1197
Struffoli Napoletani Tradizionali in Cornucopia di Croccante di Mandorle . . . 1199
Struffoli Napoletani Tradizionali in Sassola di Croccante alle Mandorle (versione 1) . . . 1202
Struffoli Napoletani Tradizionali in Sassola di Croccante alle Mandorle (versione 2) . . . 1205
Struffoli Napoletani Tradizionali nel Corno di Croccante alle Mandorle . . . 1207
Struffoli Natalizi Napoletani Tradizionali . . . 1209
Struffoli Tradizionali (versione 1) . . . 1211
Struffoli Tradizionali (versione 2) . . . 1213
Struffoli Tradizionali con Nocciole e Spumante . . . 1215
Susamielli Napoletani (Esse al Miele) . . . 1217
Tartare Di Frutta Con Gelato . . . 1219
Tiramisù al Panettone . . . 1221
Tiramisù di Pandoro - ricetta di un grande pasticcere . . . 1223
Tiramisù Torronato (versione 1) . . . 1225
Tiramisù Torronato (versione 2) . . . 1227
Torre Di Spuma Di Nocciola . . . 1229
Torroncini Morbidi al Miele con Mandorle, Nocciole e Copertura al Cioccolato . . . 1231
Torrone (Croccante Di Mandorle) . . . 1233
Torrone Al Cioccolato . . . 1235
Torrone Alle Nocciole . . . 1237
Torrone Bianco Morbido in Camicia di Cioccolato . . . 1239
Torrone Bianco Tradizionale Duro e Friabile . . . 1241
Torrone Morbido al Cioccolato Bianco e Nocciole con Camicia Fondente . . . 1243
Torrone Morbido al Cioccolato e Nocciole (Torrone dei Morti) . . . 1245
Torrone Morbido al Pistacchio con Copertura al Cioccolato Bianco . . . 1247
Torrone Morbido Al Pistacchio, Cioccolato Bianco E Cannella . . . 1249
Torrone Morbido alla Frutta - Ricetta di un Grande Pasticcere . . . 1251
Torrone Morbido Bianco . . . 1253
Torrone Morbido Bianco con Mandorle e Pistacchi . . . 1255
Torrone morbido di nocciole e miele - ricetta d'autore . . . 1257
Torrone Morbido Tuttifrutti . . . 1259

Torta al Torrone (versione 1) . . . 1261
Torta al Torrone (versione 2) . . . 1264
Torta al Torrone Moderna . . . 1267
Torta Albero di Natale 3D di Pan di Spagna . . . 1270
Torta Alle Nocciole Con Pralinato Di Nocciole . . . 1273
Torta Con Corteccia Di Cioccolato E Funghetti . . . 1275
Torta Corona del Re (Galette des Rois) . . . 1278
Torta Della Foresta . . . 1280
Torta di Bignè al Caramello e Panna . . . 1282
Torta di Natale: Frolla Montata ai Pinoli, Frangipane e Cioccolato Dorato . . . 1284
Torta di Noci e Arancia - ricetta di un grande pasticcere . . . 1287
Torta Di Panettone . . . 1289
Torta di Torrone con Cuore Cremoso al Pistacchio . . . 1291
Torta Mont Blanc Moderna al Mandarino e Castagne (Senza Lattosio) . . . 1294
Torta Mostacciolo - ricetta di un grande pasticcere . . . 1297
Torta Natalizia Speziata al Cioccolato con Marmellata . . . 1299
Torta Panettone al Cioccolato e Arancia . . . 1301
Torta Panettone Allo Yogurt . . . 1303
Torta Polvere di Stelle - Creazione di un Grande Pasticcere . . . 1305
Torta Presepe con Bavarese al Roccocò e Glassa Speziata . . . 1308
Torta Roccocò - ricetta di un grande pasticcere . . . 1310
Torta Semifreddo Al Torrone . . . 1313
Torta Sogno Divino . . . 1315
Torta Stella Al Cioccolato E Mascarpone . . . 1318
Torta Tronchetto di Natale (Torta Girella con Crema Spalmabile alle Nocciole e Crema al Mascarpone) . . . 1320
Tortini Al Pistacchio . . . 1322
Treccia di Santa Lucia Bicolore . . . 1324
Trifle Di Pandoro . . . 1326
Tris di Biscotti Artigianali per Scatola Regalo: Cantucci Albicocca e Mandorle, Cookies Avena e Cranberry, Thumbprint ai Lamponi . . . 1328
Tronchetto a Cassata Siciliana . . . 1331
Tronchetto Alla Panna . . . 1334
Tronchetto Alle Due Mousse . . . 1336
Tronchetto Di Natale (versione 1) . . . 1339
Tronchetto Di Natale (versione 2) . . . 1341
Tronchetto Di Natale (versione 3) . . . 1343
Tronchetto Di Natale (versione 4) . . . 1345
Tronchetto di Natale - ricetta di un grande pasticcere (versione 1) . . . 1347

Tronchetto di Natale - ricetta di un grande pasticcere (versione 2) . . . 1349
Tronchetto Di Natale Al Cioccolato (versione 1) . . . 1352
Tronchetto di Natale al Cioccolato (versione 2) . . . 1354
Tronchetto di Natale al Cioccolato con Ganache Montata . . . 1356
Tronchetto di Natale al Cioccolato e Frutti Rossi . . . 1358
Tronchetto di Natale al Cioccolato e Zabaione - ricetta di un grande pasticcere . . . 1360
Tronchetto di Natale con Crema al Burro alla Nocciola e Corteccia di Cioccolato . . . 1362
Tronchetto di Natale con panna e crema al cioccolato e nocciole . . . 1365
Tronchetto Di Natale Innevato . . . 1367
Tronchetto di Natale Moderno al Cocco, Frutti Rossi e Cioccolato . . . 1369
Tronchetto Meringato . . . 1372
Tronchetto Natalizio con Crema e Ganache al Cioccolato (Bûche de Noël) . . . 1374
Tronchetto Portafortuna - Ricetta di un Grande Pasticcere . . . 1377
Tronco D'albero Ai Funghetti . . . 1380
Tronco D'albero Alla Mousse Di Caffè Ricoperto Di Fondente . . . 1382
Vanillekipferl: I Classici Biscotti Imperiali Austriaci . . . 1384
Vanillekipferl: I Tradizionali Biscotti Natalizi alla Vaniglia e Mandorle . . . 1386
Variegata Al Gianduia . . . 1388
Zelten dell'Alto Adige Tradizionale . . . 1390
Zeppole dell'Immacolata Napoletane al Miele e Agrumi . . . 1392
Zeppole di Natale con Patate . . . 1394
Zeppoline di Natale Tradizionali . . . 1396
Zuccotto Di Pandoro E Bavarese . . . 1398
Zuccotto Ricotta E Panettone . . . 1400
Zuccotto Tiramisù Di Natale Con Pan Di Spagna Pandoro O Savoiardi . . . 1402
Zuppetta Di Panettone Cremoso All'arancia . . . 1404

Bevande e altre preparazioni . . . 1406

5 Bevande Calde Invernali e Natalizie: Pumpkin Spice Latte, Cioccolata Speziata, Brulé di Mele, Golden Milk e Mocaccino . . . 1407
Caldarroste al Forno Perfette con il Trucco del Sale e dell'Alloro . . . 1410
Eggs Benedict . . . 1412
Pane Al Vapore Con Carpaccio Di Manzo . . . 1414
Timballo Alla Teramana . . . 1416

Antipasti e contorni

100 ricette

ANTIPASTI E CONTORNI

Alberelli di Pane Aromatici per le Feste

Gli alberelli di pane sono una scenografica creazione, ideale per arricchire e decorare la tavola durante le festività natalizie. Questo lievitato unisce la tecnica della panificazione indiretta a freddo — che garantisce digeribilità, fragranza e una mollica soffice e alveolata — con un'estetica d'effetto. L'impasto, profumato con un trito fine di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea (rosmarino, timo, salvia), trasforma una classica pagnotta in un perfetto centrotavola commestibile, ideale da condividere e spezzare insieme durante i pranzi di festa.

Porzioni: 3 alberelli di pane (circa 6-8 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 8 ore e mezza di maturazione e lievitazione) · Cottura: 18-20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 500 g di farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 300 ml di acqua a temperatura ambiente (se si usa lievito madre, ridurre a 240 ml)
- 3 g di lievito di birra fresco (in alternativa: 150 g di lievito madre rinfrescato)
- 10 g di sale fino
- 20 ml di olio extravergine d'oliva

Per l'Aromatizzazione e la Finitura

- 15 g di trito fresco di erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia, origano fresco)
- Olio extravergine d'oliva q.b. per spennellare
- Sale a scaglie o semi di sesamo q.b. (facoltativi, per guarnire)

Preparazione

1. Autolisi e Impasto Iniziale

In una capiente ciotola (o nella ciotola dell'impastatrice con il gancio), setacciate la farina 0 e versate circa l'80% dell'acqua totale (240 ml). Mescolate grossolanamente con un cucchiaio fino a quando non ci saranno più residui di farina asciutta. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti (processo di autolisi breve che favorisce la distensione del glutine). Trascorso il riposo, sbriciolate il lievito di birra fresco all'interno della ciotola, aggiungete un cucchiaio d'acqua e iniziate a impastare energicamente piegando la pasta dal bordo verso il centro fino a incorporare completamente il lievito.

2. Incordatura, Olio ed Erbe Aromatiche

Unite il sale e la restante acqua a filo, continuando a lavorare l'impasto finché non risulterà liscio, elastico e omogeneo. A questo punto, inserite l'olio extravergine d'oliva poco alla volta, facendolo assorbire completamente prima di ogni aggiunta. Lasciate riposare l'impasto coperto per 10 minuti per rilassare la maglia glutinica, quindi distribuite sulla superficie il trito finissimo di erbe aromatiche. Impastate brevemente ripiegando la pasta su se stessa in modo da distribuire uniformemente le erbe nell'impasto senza strapparlo.

Risultato intermedio atteso: L'impasto deve risultare morbido, satinato, non appiccicoso e con puntinature verdi ben distribuite.

3. Prima Lievitazione e Maturazione a Freddo

Ungete leggermente una ciotola, trasferitevi il panetto, coprite ermeticamente con pellicola alimentare e riponete in frigorifero a 4°C per circa 6 ore. Questa maturazione a freddo permetterà lo sviluppo di aromi complessi e renderà l'impasto facilmente lavorabile. Trascorse le 6 ore, estraete l'impasto e lasciatelo acclimatare e lievitare a temperatura ambiente per 1 ora, finché non sarà raddoppiato di volume.

4. Porzionatura e Formatura dei Filoncini

Rovesciate delicatamente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Con un tarocco, dividete l'impasto in 3 parti uguali (circa 260-270 g ciascuna). Da ogni porzione, ritagliate una piccola noce di impasto (circa 30 g) che servirà per il tronco dell'albero. Con la porzione grande, formate un filoncino allungato dando delle pieghe di rinforzo e assottigliando leggermente la parte superiore (a forma triangolare o conica allungata). Formate un piccolo cilindro con la noce tenuta da parte. Posizionate i filoncini ben distanziati su una teglia rivestita di carta forno. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 1 ora e mezza a temperatura ambiente.

5. Intaglio Artistico e Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C. Con un tarocco ben affilato o una lametta da panettiere, praticate dei tagli obliqui e profondi lungo i lati di ciascun filoncino, procedendo dal basso verso l'alto per simulare i rami dell'abete. Con le dita, allargate delicatamente i tagli verso l'esterno per dare tridimensionalità. Posizionate il cilindretto di pasta alla base per creare il tronco, facendolo aderire bene. Spennellate delicatamente tutta la superficie con olio extravergine d'oliva ed eventualmente cospargete con un pizzico di sale a scaglie o semi. Infornate nella parte centrale del forno e cuocete a 250°C per circa 18-20 minuti, fino a quando gli alberelli saranno ben dorati e suoneranno vuoti battendo delicatamente sul fondo. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 230 kcal per 100 g (Carboidrati: 45g, Proteine: 7g, Grassi: 3.5g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Albero di Pane Natalizio

L'albero di pane è un scenografico lievitato centrotavola, ideale per arricchire il buffet o l'antipasto delle festività natalizie. Ispirato al concetto del 'pull-apart bread' anglosassone (pane da condividere staccando i singoli bocconi con le mani), questo lievitato unisce la tradizione dell'impasto soffice italiano alla creatività visiva. Le singole palline d'impasto vengono rivestite con polveri naturali, spezie, erbe aromatiche e semi, ricreando un mosaico di colori vivaci senza l'ausilio di coloranti artificiali. Perfetto per essere gustato al naturale o accompagnato da salumi e formaggi.

Porzioni: 8-10 persone (circa 20-22 palline) · Preparazione: 40 minuti (+ 1 ora e 30 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 500 g farina tipo 0 (con buona forza, circa W 260-280)
- 10 g lievito di birra fresco (in alternativa 3,5 g di lievito di birra secco)
- 250 ml acqua a temperatura ambiente
- 40 g zucchero semolato
- 10 g sale fino
- 30 ml olio extravergine d'oliva

Per la Copertura e Colorazione Naturale

- Acqua q.b. (in una ciotolina per inumidire le palline)
- Polvere di barbabietola q.b. (per la colorazione rossa/violacea)
- Curcuma in polvere q.b. (per il giallo oro)
- Semi di papavero q.b. (per il nero/puntinato)
- Erba cipollina fresca o essiccata q.b. (tritata finemente per il verde brillante)
- Prezzemolo fresco tritato finemente q.b.
- Formaggio grattugiato tipo Grana Padano o Parmigiano Reggiano q.b. (per il bianco/dorato)
- Pepe nero macinato fresco o paprika dolce q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto e Incordatura

In una ciotola capiente (o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio), setacciate la farina tipo 0. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco e versate circa l'80% dell'acqua (200 ml). Iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno o a bassa velocità con la planetaria fino a quando la farina avrà assorbito la parte liquida, formando una massa grezza ma coesa. Aggiungete a questo punto lo zucchero, il sale e la restante acqua (50 ml), continuando a impastare energicamente per circa 6-8 minuti. L'azione meccanica svilupperà la maglia glutinica. Versate infine l'olio extravergine d'oliva a filo in 2-3 riprese, lavorando l'impasto fino a completo assorbimento.

Verifica del risultato: L'impasto finale deve risultare liscio, elastico, leggermente lucido e non appiccicoso al tatto.

2. Prima Lievitazione

Formate una palla regolare effettuando una leggera pirlatura sul piano di lavoro leggermente unto. Posizionate la pagnotta all'interno di una ciotola unta con un velo d'olio, coprite ermeticamente con pellicola alimentare o con un canovaccio umido e riponete a lievitare in un luogo tiepido e riparato (ideale forno spento con luce di cortesia accesa a 26-28°C) per circa 50-60 minuti, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Porzionatura e Pirlatura delle Palline

Trascorso il tempo di riposo, rovesciate delicatamente l'impasto sul piano di lavoro senza sgonfiarlo eccessivamente. Con l'ausilio di un tarocco o bilancia da cucina, dividete l'impasto in pezzature uniformi da circa 30-35 g l'una (otterrete circa 20-22 palline). Pirlate ogni porzione con il palmo della mano a coppa contro il banco, facendola roteare per ottenere sferette lisce, sode e ben tese in superficie.

4. Decorazione Naturale e Assemblaggio dell'Albero

Disponete su un vassoio diverse ciotoline contenenti ciascuna una finitura differente: curcuma, polvere di barbabietola, semi di papavero, formaggio grattugiato con pepe, erba cipollina e prezzemolo. Preparate anche una ciotola con dell'acqua a temperatura ambiente. Prendete una pallina alla volta, intingetela rapidamente nell'acqua (solo la cupola superiore o per intero) per renderla adesiva, e rotolatela immediatamente in una delle polveri o nei semi scelti. Disponete le palline decorate su una leccarda foderata con carta forno, accostandole a formare la sagoma di un albero di Natale (iniziate dalla cima con 1 pallina, poi sotto 2, poi 3, 4, 5 palline, e terminate alla base con 2-3 palline ravvicinate per formare il tronco). *Attenzione:* Lasciate circa mezzo centimetro di spazio tra le palline per consentire la successiva dilatazione durante la lievitazione.

5. Seconda Lievitazione

Coprite l'albero assemblato senza schiacciare le superfici (potete usare una seconda teglia capovolta o una campana per alimenti) e lasciate lievitare a temperatura ambiente per altri 30-40 minuti. Durante questa fase le palline cresceranno fino a toccarsi e fondersi leggermente tra loro, garantendo la coesione strutturale dell'albero.

6. Cottura e Servizio

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Infornate l'albero di pane a metà altezza e cuocete per circa 25-30 minuti, monitorando la doratura: le erbe e le spezie devono mantenere i loro colori vividi senza bruciare (se notate una doratura eccessiva negli ultimi 5 minuti, coprite con un foglio di alluminio). Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella per 10 minuti prima di trasferire l'albero su un tagliere o piatto da portata.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 2 palline / 70 g): 195 kcal, Proteine 5.5 g, Carboidrati 34 g, Grassi 4.2 g, Fibre 1.8 g

ANTIPASTI E CONTORNI

Anello Di Pane

L'Anello di Pane farcito è una sontuosa preparazione lievitata che si colloca nella prestigiosa tradizione dei pani rustici italiani delle festività. La sua struttura a ciambella sfogliata richiama storicamente il 'Tortano' o il 'Casatiello' della tradizione campana, tipicamente preparati con strutto nell'impasto per garantire massima morbidezza e fragranza. Questa raffinata versione reinterpreta la tradizione fondendola con ingredienti d'eccellenza del Nord Italia: lo speck tirolese affumicato e la fontina valdostana alpina, il tutto impreziosito dal tocco aromatico e croccante dei pistacchi. Un connubio perfetto tra la tecnica panificatoria meridionale e i sapori intensi dell'arco alpino.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 30 min + 4 ore di lievitazione complessiva · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del pane

- 900 g di farina tipo 0 (ideale con W 260-280)
- 500 ml di acqua tiepida
- 5 g di lievito di birra fresco
- 100 g di strutto (a temperatura ambiente)
- 20 g di sale fino

Per la farcitura e finitura

- 200 g di speck affettato sottile
- 200 g di fontina DOP (tagliata a piccoli cubetti)
- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 50 g di pistacchi sgusciati
- q.b. pepe creolo (o pepe nero) macinato fresco
- q.b. acqua per spennellare

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, sciogliete i 5 g di lievito di birra fresco nell'acqua tiepida.
2. In un recipiente a parte, miscelate la farina con i 20 g di sale.
3. Incorporate circa metà della farina all'acqua con il lievito, iniziando a mescolare con un cucchiaio per creare una pastella liscia.
4. Aggiungete lo strutto morbido a piccoli pezzi, facendolo assorbire gradualmente dall'impasto.
5. Unite la restante farina e trasferite il tutto su una spianatoia. Lavorate energicamente l'impasto per almeno 12-15 minuti, ripiegandolo su se stesso fino a quando non sarà liscio, setoso ed estremamente elastico.
6. Formate una palla, adagiatela in una ciotola unta con un velo di strutto, copritela con pellicola trasparente e lasciatela lievitare in un ambiente tiepido e privo di correnti (ad esempio, il forno spento con la luce accesa) per circa 3 ore, o comunque fino al raddoppio del volume.

Preparazione della farcitura

1. Sbollentate i pistacchi in acqua bollente per 2 minuti. Scolateli, privateli della pellicina sfregandoli con un canovaccio asciutto, quindi tritateli grossolanamente al coltello.
2. Tagliate la fontina a dadini molto piccoli (circa 5 mm) per favorire una distribuzione omogenea ed evitare che grandi pezzi di formaggio buchino la pasta sciogliendosi.

Stesura e formatura dell'anello

1. Sgonfiate delicatamente l'impasto lievitato sulla spianatoia appena infarinata.

2. Con l'aiuto di un matterello, stendete l'impasto in un rettangolo regolare di circa 60x40 cm, con uno spessore uniforme di circa 1 cm. Per garantire uno spessore uniforme e una cottura omogenea, evitate di stendere l'impasto in un disco.
3. Distribuite i cubetti di fontina e i pistacchi tritati su tutta la superficie, lasciando un bordo libero di circa 2 cm lungo tutto il perimetro.
4. Adagiate le fette di speck sopra il formaggio e completate con una generosa macinata di pepe creolo fresco.
5. Arrotolate delicatamente l'impasto partendo dal lato più lungo, stringendo bene ma senza strappare la sfoglia, fino ad ottenere un cilindro compatto.
6. Unite le due estremità del cilindro per formare un anello perfetto. Sigillate accuratamente la giunzione pizzicando la pasta con le dita leggermente inumidite per evitare aperture in cottura.

Seconda lievitazione e cottura

1. Trasferite l'anello di pane su una teglia foderata di carta forno.
2. Utilizzando un coltello a lama liscia molto affilato, praticate dei tagli trasversali sulla parte superiore dell'anello a distanza di circa 4 cm l'uno dall'altro, incidendo la pasta in profondità ma senza arrivare a tagliare la base inferiore. Questo svelerà la spirale interna della farcitura creando un bellissimo effetto visivo.
3. Spennellate delicatamente l'anello con poca acqua, copritelo con un canovaccio leggero e lasciatelo lievitare nuovamente per 45 minuti in ambiente tiepido.
4. Preriscaldate il forno in modalità statica a 190°C (un forno a 200°C rischierebbe di bruciare il parmigiano in superficie prima che il cuore sia cotto).
5. Prima di infornare, spolverizzate l'anello in modo uniforme con il Parmigiano Reggiano grattugiato.
6. Cuocete per circa 40-45 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo rapidamente dopo i primi 25 minuti, coprite l'anello con un foglio di carta stagnola. Il pane è cotto quando, battendo leggermente sulla base, produce un suono vuoto. Lasciate intiepidire su una gratella prima di affettare.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Angelica Salata Con Speck, Provola E Olive

L'Angelica Salata è una spettacolare variante rustica della celebre 'Torta Angelica' dolce, un capolavoro della pasticceria bolognese. Questa versione salata trasforma il classico impasto brioche ricco e soffice in un involucro salato intrecciato a ghirlanda, farcito con speck, provola affumicata e olive. La bellezza visiva di questa preparazione, unita alla straordinaria morbidezza della pasta brioche idratata, la rende una delle ricette più scenografiche dell'arte bianca italiana, ideale come centrotavola edibile.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 5 ore di lievitazione totale · Cottura: 40 min · Tempo totale: 1 hr 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il lievitino

- 135 g di farina Manitoba
- 80 g di acqua a temperatura ambiente
- 4 g di lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaino di miele d'acacia (per l'attivazione)

Per l'impasto

- 400 g di farina Manitoba
- 150 g di acqua a temperatura ambiente
- 120 g di burro a pomata (morbido)
- 75 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 3 tuorli di uova medie (circa 60 g)
- 8 g di sale fino (dosaggio corretto per equilibrare la sapidità)

Per la farcitura e finitura

- 200 g di speck in una sola fetta spessa
- 200 g di provola affumicata (lasciata sgocciolare in frigo per qualche ora)
- 120 g di olive verdi denocciolate
- 1 uovo medio sbattuto (per l'interno)
- 1 tuorlo + 1 cucchiaio di panna fresca o latte (per la doratura esterna)

Preparazione

1. Preparazione del lievitino

- In una ciotola, sciogli il lievito di birra disidratato nell'acqua insieme al miele.
- Aggiungi la farina Manitoba e impasta rapidamente fino a formare un panetto compatto e liscio.
- Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare in forno spento con luce accesa (circa 26-28°C) per 1 ora, o fino al raddoppio del volume.

2. Lavorazione dell'impasto principale

- Trasferisci il lievitino ben lievitato nella ciotola di una planetaria munita di gancio.
- In una caraffa, sbatti leggermente i tuorli con l'acqua.
- Avvia la planetaria a bassa velocità e unisci il liquido a filo sul lievitino per idratarlo.
- Inizia ad aggiungere la farina e il Parmigiano alternandoli a pioggia per mantenere l'impasto morbido.
- Quando l'impasto comincia ad aggrapparsi al gancio (incordatura iniziale), unisci il sale fino.

- Aggiungi ora il burro a pomata a piccoli pezzi, un pezzetto alla volta, attendendo che il precedente sia completamente incorporato prima di inserire il successivo. Questa fase è cruciale: l'impasto non deve surriscaldarsi e alla fine deve risultare lucido, elastico e staccarsi completamente dalle pareti della ciotola.
- Trasferisci la massa su un piano di lavoro leggermente imburrato, effettua due pieghe di rinforzo a tre, pirlala per ottenere una sfera liscia e riponila in una ciotola capiente coperta. Lascia lievitare per circa 3 ore o fino al raddoppio.

3. Preparazione del ripieno

- Elimina la cotenna dello speck e taglialo a cubetti regolari di circa 5 mm.
- Riduci la provola (ben asciutta) a cubetti della stessa dimensione per garantire una cottura uniforme.
- Taglia le olive verdi denocciolate a rondelle sottili e tamponale con carta da cucina per eliminare l'umidità residua.

4. Stesura, farcitura e intreccio

- Sgonfia delicatamente l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendilo con un mattarello in un rettangolo di circa 40x60 cm.
- Spennella la superficie con l'uovo intero sbattuto, avendo cura di lasciare liberi circa 3 cm lungo uno dei lati maggiori (servirà a sigillare il rotolo).
- Distribuisci uniformemente lo speck, la provola e le olive su tutta la superficie farcita.
- Arrotola delicatamente l'impasto partendo dal lato lungo opposto a quello libero, stringendo bene senza premere eccessivamente.
- Con un coltello a lama liscia molto affilato, taglia il rotolo a metà nel senso della lunghezza, ottenendo due lunghi cordoni.
- Intreccia i due cordoni tenendo la parte tagliata (con gli ingredienti a vista) rivolta verso l'alto durante tutto il processo.
- Chiudi l'intreccio a ciambella unendo saldamente le due estremità e posizionala su una teglia foderata di carta forno.

5. Seconda lievitazione e cottura

- Fai lievitare l'angelica nel forno spento per circa 45-60 minuti, fino a quando non sarà visibilmente gonfia.
- Spennella delicatamente la superficie con l'emulsione di tuorlo e panna.
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 35-40 minuti. Se noti che la superficie si scurisce troppo velocemente, coprila con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti.
- Sforna e lascia riposare su una gratella per almeno 20 minuti prima di affettare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Asparagi Su Crema Di Cannellini

Gli Asparagi su Crema di Cannellini sono un raffinato antipasto o un secondo piatto leggero della cucina italiana contemporanea. Questa ricetta celebra la primavera unendo la freschezza degli asparagi alla cremosità dei fagioli cannellini, arricchita dalla delicatezza della ricotta. Si tratta di una rivisitazione moderna dei classici abbinamenti tra legumi e verdure di stagione. Le varianti principali prevedono l'uso di caprino al posto della ricotta per una nota più acidula, oppure l'aggiunta di una componente sapida come scaglie di pecorino stagionato o guanciale croccante per i non vegetariani.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 12 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per gli asparagi

- 700 g di asparagi verdi freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la crema di cannellini e ricotta

- 250 g di fagioli cannellini precotti (scolati e sciacquati)
- 150 g di ricotta vaccina di alta qualità (ben sgocciolata)
- 5-6 foglie di basilico fresco
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 2-3 cucchiai di acqua calda (o brodo vegetale all'occorrenza)
- Un pizzico di sale fino

Per il topping e la finitura

- 40 g di nocciole intere spellate
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico
- 1 cucchiaino di miele di castagno
- Foglioline di basilico fresco per decorare

Preparazione

Preparazione e cottura degli asparagi

1. Lavate accuratamente gli asparagi ed eliminate la parte finale legnosa spezzandoli con le mani nel punto di rottura naturale. Se i gambi sono molto spessi, pelate leggermente la parte inferiore con un pelapatate.
2. In una padella ampia, scaldate l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato.
3. Adagiate gli asparagi e cuoceteli a fiamma medio-alta per circa 7-8 minuti, muovendoli delicatamente per uniformare la cottura. Devono risultare leggermente dorati all'esterno ma ancora sodi e di un verde brillante al cuore. Regolate di sale e pepe solo alla fine, quindi rimuovete l'aglio.

Preparazione della crema di cannellini

1. Sciacquate molto bene i fagioli cannellini dal loro liquido di conservazione e lasciateli scolare.
2. In un mixer o con un frullatore a immersione, unite i cannellini, la ricotta ben sgocciolata, le foglie di basilico fresco, un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine d'oliva.
3. Frullate alla massima potenza aggiungendo gradualmente pochissima acqua calda (o brodo vegetale) alla volta. *Risultato intermedio atteso:* Dovete ottenere una crema perfettamente liscia, vellutata e densa, non liquida, capace di sostenere gli asparagi senza farli affondare.

Tostatura delle nocciole

1. Tritate grossolanamente le nocciole al coltello.
2. Scaldate un padellino antiaderente senza grassi a fuoco medio e tostate le nocciole per circa 2-3 minuti, muovendo continuamente il padellino. *Errore da evitare:* Non allontanatevi dai fornelli; le nocciole bruciano in pochi secondi assumendo un sapore amaro. Spegnete appena saranno dorate e profumate.

Impiattamento

1. Distribuite un generoso specchio di crema di cannellini a specchio sul fondo dei piatti individuali.
2. Adagiatevi sopra gli asparagi tiepidi, disponendoli in modo ordinato e parallelo.
3. Guarnite la superficie con la granella di nocciole tostate, una grattugiata fine di scorza di limone fresco, qualche fogliolina di basilico e completate facendo cadere a filo pochissime gocce di miele di castagno.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Bastoncini di Babbo Natale (versione 1)

I bastoncini di Babbo Natale sono una deliziosa reinterpretazione in versione salata e lievitata dei celebri 'candy canes' (i bastoncini di zucchero natalizi della tradizione anglosassone). Si tratta di soffici grissoni intrecciati bicolore: una treccia bianca all'olio e una rossa speziata con paprika dolce, perfetti come centrotavola edule, sfizio per l'aperitivo delle feste o goloso segnaposto per i pranzi natalizi.

Porzioni: 8 persone (8 bastoncini grandi) · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 10 minuti di lievitazione e riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base: 500 g Farina tipo 0 (di media forza, W 240-280), 7 g Lievito di birra fresco (oppure 2,5 g di lievito secco), 100 g Latte intero fresco (a temperatura ambiente), 150 g Acqua a temperatura ambiente, 25 g Olio extravergine d'oliva, 12 g Sale fino. Per l'Impasto Rosso: 40 g Paprika dolce in polvere (in alternativa colorante alimentare rosso in gel), 20 g Acqua (per compensare l'assorbimento della paprika).

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto Base: In una ciotola capiente (o nella ciotola dell'impastatrice con il gancio) versate la farina setacciata. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco, aggiungete il latte e circa 130 g della dose d'acqua prevista. Iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno o a bassa velocità con la planetaria per circa 3-4 minuti fino a quando la farina avrà assorbito i liquidi.
2. Inserimento di Sale e Olio: Aggiungete il sale e i restanti 20 g di acqua. Lavorate energicamente per sviluppare la maglia glutinica fino a quando l'impasto risulterà liscio. A questo punto, inserite l'olio extravergine d'oliva a filo in due riprese, continuando a impastare fino al suo completo assorbimento. Controllo visivo: L'impasto finale deve essere setoso, elastico e non appiccicoso.
3. Divisione e Colorazione: Pesate l'impasto totale e dividetelo esattamente in due parti uguali (circa 390 g ciascuna). Lasciate la prima metà bianca coperta con un canovaccio. Nella seconda metà incorporate i 40 g di paprika dolce insieme ai 20 g di acqua supplementare (necessaria poiché la polvere di paprika assorbe liquidi e rischierebbe di asciugare e irrigidire la pasta). Lavorate fino a ottenere un impasto uniformemente rosso e della stessa consistenza di quello bianco.
4. Prima Lievitazione (Puntatura): Riponete i due panetti in due ciotole unte con un velo d'olio, copritele con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 1 ora e mezza, o comunque fino al raddoppio del volume.
5. Porzionatura e Riposo: Rovesciate delicatamente i due impasti su una spianatoia leggermente infarinata e sgonfiateli con i polpastrelli. Dividete ciascun impasto in 8 pezzature uguali di circa 45-50 g l'una (otterrete 8 palline bianche e 8 rosse). Coprite con un telo e fate riposare per 10 minuti per rilassare il glutine, facilitando la successiva stesura.
6. Formatura e Intreccio dei Bastoncini: Prendete una porzione bianca e una rossa. Arrotolate ciascuna con i palmi delle mani sulla spianatoia fino a formare due filoncini (serpentelli) lunghi circa 20-25 cm e dello spessore di un dito. Sovrapponete le estremità superiori e intrecciateli a spirale in modo regolare e fitto. Allungate delicatamente la treccia tirandola dagli estremi e curvate la parte superiore per ricreare la classica forma a uncino del bastoncino di zucchero.
7. Seconda Lievitazione (Appretto): Disponete i bastoncini distanziati su due teglie rivestite di carta forno. Coprite con un foglio di nylon leggero o pellicola non tesa per non appiattirli e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 30-40 minuti fino a quando risulteranno visibilmente gonfi e soffici.
8. Cottura: Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Infornate una teglia alla volta a metà altezza e cuocete per circa 18-20 minuti. Nota di cottura: I bastoncini devono risultare cotti e dorati alla base ma non eccessivamente scuriti in superficie per preservare il contrasto cromatico tra il bianco e il rosso. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 235 kcal per bastoncino

ANTIPASTI E CONTORNI

Bastoncini di Babbo Natale (versione 2)

I bastoncini di Babbo Natale sono una festiva creazione lievitata salata che si ispira visivamente ai celebri 'candy canes' (i tradizionali bastoncini di zucchero bicolore della cultura natalizia anglosassone), traslandoli però nel mondo della panificazione. La colorazione rossa viene ottenuta in modo naturale e aromatico grazie all'impiego generoso della paprica dolce, che crea un vivace contrasto cromatico con l'impasto neutro a base di latte e olio extravergine d'oliva, perfetti come segnaposto edibile, centrotavola per i giorni di festa o sfizioso finger food da aperitivo.

Porzioni: 8-10 bastoncini · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore di lievitazione) · Cottura: 18-20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base:

- Farina tipo 0 (W 240-280): 500 g
- Acqua a temperatura ambiente: 210 g
- Latte intero fresco: 100 g
- Lievito di birra fresco: 7 g (in alternativa 2.5 g di lievito secco)
- Olio extravergine d'oliva: 25 g
- Sale fino: 12 g

Per la Colorazione e Finitura:

- Paprica dolce in polvere di ottima qualità: 40 g
- Acqua supplementare (a gocce, solo se necessaria per reintegrare l'assorbimento della paprica): 10-15 g

Preparazione

1. Impasto Base

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, versate tutta la farina setacciata, il lievito di birra fresco sbriciolato, il latte e circa 180 g della quantità totale di acqua. Iniziate a impastare a velocità bassa (o con un cucchiaio di legno) fino a quando la farina avrà assorbito i liquidi e l'impasto inizierà a formare una massa grezza ma coesa. A questo punto, inserite il sale fino e la restante acqua (30 g) a filo, continuando a lavorare energicamente per circa 5-6 minuti fino a sviluppare una maglia glutinica liscia ed elastica. Concludete aggiungendo l'olio extravergine d'oliva a filo, poco per volta, attendendo che ogni frazione sia completamente assorbita prima di versarne altra. L'impasto finale dovrà risultare setoso, morbido e non appiccicoso.

2. Divisione e Colorazione con Paprica

Pesate l'impasto totale e dividetelo esattamente in due parti uguali (circa 420 g ciascuna). Ponete la prima porzione (impasto bianco) su un piano di lavoro leggermente unto e arrotondatela a palla. Prendete la seconda porzione e rimettetela in planetaria o lavoratela a mano sul piano, incorporando gradualmente i 40 g di paprica dolce. Se la polvere dovesse rendere l'impasto troppo tenace o asciutto, aggiungete 1-2 cucchiaini d'acqua per riequilibrare l'idratazione. Lavorate fino a ottenere una colorazione rossa intensa e perfettamente omogenea, priva di striature.

3. Prima Lievitazione (Puntata)

Disponete i due impasti in due ciotole distinte leggermente unte d'olio, copritele accuratamente con pellicola trasparente per alimenti (o canovaccio umido) e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 1 ora e mezza, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Porzionatura, Intreccio e Sagomatura

Rovesciate delicatamente i due impasti su un piano di lavoro appena spolverato di farina. Ricavate da ciascun impasto lo stesso numero di pezzature (ad esempio 8-10 porzioni per colore da circa 40-50 g l'una). Lavorate ciascuna porzione allungandola delicatamente con i palmi delle mani fino a formare dei cilindri uniformi (serpentelli) lunghi circa 25-30 cm. Accoppiate un cordoncino bianco e uno rosso, unite saldamente le due estremità superiori premendole leggermente e intrecciateli con cura alternandoli. Piegate l'estremità superiore dell'intreccio verso il basso per formare il classico uncino ricurvo del bastoncino di zucchero natalizio.

5. Seconda Lievitazione (Appretto) e Cottura

Trasferite i bastoncini formati su due teglie rivestite con carta forno, distanziandoli bene tra loro. Coprite con un canovaccio leggero e lasciate lievitare nuovamente a temperatura ambiente per circa 30-40 minuti. Nel frattempo, preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Infornate e cuocete per 15-20 minuti, finché i bastoncini saranno dorati alla base e leggermente croccanti all'esterno, prestando attenzione a non scurire eccessivamente la parte rossa. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per bastoncino (Carboidrati: 37g, Proteine: 6g, Grassi: 4g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Bignè Farciti Con Crema Di Salmone

I bignè farciti con crema di salmone rappresentano una raffinata declinazione salata della classica pasticceria mignon francese. La pasta choux (la pasta per bignè) ha origini rinascimentali: creata originariamente dal pasticcere italiano Pantanelli (o Popelini) alla corte di Caterina de' Medici in Francia nel XVI secolo, fu successivamente perfezionata nel XIX secolo dal celebre chef Marie-Antoine Carême. Questa versione salata unisce la leggerezza aerea dello choux alla ricchezza tipica della gastronomia nordica, rappresentata dal salmone affumicato e dalle note fresche dei formaggi cremosi. Tra le varianti più celebri si riscontrano bignè aromatizzati all'aneto o alla barbabietola nell'impasto, e farciture alternative a base di mousse di trota salmonata, caviale o formaggio caprino erborinato.

Porzioni: 8 persone (circa 24-30 bignè) · Preparazione: 40 min + 30 min di riposo della crema · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta choux (circa 24-30 bignè):

- 100 g di acqua
- 100 g di latte intero
- 100 g di burro di alta qualità (tagliato a cubetti)
- 100 g di farina 00 (debole)
- 4 uova medie (circa 200-220 g sgusciate, a temperatura ambiente)
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di pepe bianco macinato

Per la mousse di salmone e la finitura:

- 300 g di salmone affumicato (qualità superiore, es. Scozzese o selvaggio Sockeye)
- 200 g di robiola fresca (o formaggio spalmabile di capra leggero)
- 150 g di panna fresca liquida (da montare, ben fredda)
- 1 cucchiaio di succo di limone filtrato
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 24-30 punte di asparagi selvatici o coltivati (lessate al dente)
- Qualche rametto di aneto fresco per la decorazione

Preparazione

Preparazione della pasta choux (Metodo Classico):

1. In un pentolino dal fondo spesso, unite l'acqua, il latte, il burro a cubetti, il pizzico di sale e il pepe bianco. Portate a ebollizione a fuoco medio.
2. Appena il liquido bolle e il burro è completamente sciolto, togliete il pentolino dal fuoco e versate la farina setacciata tutta in un colpo.
3. Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino a incorporare tutta la farina. Rimettete il pentolino sul fuoco basso e continuate a cuocere mescolando continuamente. L'impasto sarà pronto quando si staccherà completamente dalle pareti formando una palla e sul fondo del pentolino si noterà una leggera patina bianca (ci vorranno circa 2-3 minuti). Questo passaggio è fondamentale per eliminare l'umidità in eccesso.
4. Trasferite l'impasto in una ciotola (o nella planetaria con frusta a foglia) e lasciatelo intiepidire per circa 10 minuti fino a raggiungere una temperatura inferiore ai 60°C per evitare di cuocere le uova.
5. Unite le uova una alla volta, assicurandovi che il primo uovo sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. La consistenza finale deve assomigliare a quella di una crema pasticcera densa e lucida, che 'fa il nastro' (se sollevata con la spatola deve ricadere formando un triangolo elastico).

Formatura e cottura dei bignè:

1. Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica.
2. Trasferite l'impasto in una sac-à-poche con beccuccio liscio da 10-12 mm. Spremete sulla placca foderata di carta forno delle palline della dimensione di una noce, distanziandole tra loro.
3. Abbassate leggermente le punte dei bignè con un dito bagnato d'acqua per evitare che si brucino durante la cottura.
4. Infornate a 200°C per 20 minuti, poi abbassate la temperatura a 170°C e aprite leggermente lo sportello del forno (inserendo un cucchiaio di legno per creare uno sfiato di pochi millimetri) proseguendo la cottura per altri 10 minuti. Questo permetterà al vapore di uscire, lasciando i bignè asciutti e croccanti. Lasciateli raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione della mousse al salmone:

1. In un mixer o robot da cucina, frullate finemente il salmone affumicato insieme al succo di limone e a un pizzico di pepe nero.
2. Aggiungete la robiola e frullate per pochi secondi fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
3. In una ciotola a parte, montate la panna ben fredda a neve non troppo ferma (semi-montata).
4. Incorporate delicatamente la panna al composto di salmone e robiola con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarla. Trasferite la mousse in una sac-à-poche con bocchetta stellata e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Assemblaggio e finitura:

1. Con un coltello a seghetto, tagliate la calotta superiore di ogni bignè freddo.
2. Farcite abbondantemente la base di ogni bignè con la mousse di salmone fresca.
3. Inserite verticalmente una punta di asparago lessata e un rametto di aneto fresco nella crema.
4. Richiudete delicatamente con la calotta del bignè, completate con una leggera spolverata di pepe nero e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 240 kcal per porzione (calcolando 3 bignè farciti a testa)

ANTIPASTI E CONTORNI

Bottoncini di Pane al Latte Farciti

I bottoncini di pane al latte sono una delle preparazioni più classiche e amate della panificazione da buffet e da rosticceria all'italiana. Nati per arricchire rinfreschi, feste e ricorrenze, devono il loro nome alla forma rotonda, compatta e regolare che ricorda appunto un bottone. Questa ricetta, ispirata alla migliore tradizione della panificazione artigianale, sfrutta un impasto arricchito con latte intero e burro, capace di sviluppare una mollica soffice e vellutata (in stile pan brioche leggero) e una crosta sottile e dorata. Ideali da servire in occasione delle festività come Capodanno o per picnic e brunch eleganti, questi panini si prestano a farciture sia dolci che salate grazie al loro profilo aromatico delicatamente neutro.

Porzioni: 9 panini grandi da 100 g (oppure 20-22 bottoncini da buffet da 40 g) · Preparazione: 40 minuti (+ circa 2 ore e 30 minuti di lievitazione complessiva) · Cottura: 14 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'Impasto dei Panini al Latte

- 500 g di farina tipo 0 biologica (preferibilmente di media forza, W 240-280)
- 310 g di latte intero fresco a temperatura ambiente
- 10 g di lievito di birra fresco (in alternativa 3,5 g di lievito di birra secco)
- 20 g di zucchero semolato
- 10 g di sale fino
- 40 g di burro a pomata (morbido)

Per la Finitura e Doratura

- 1 uovo intero (sbattuto con un goccio di latte)

Per la Farcitura Classica da Buffet

- 200 g di salame a fette (tipo Milano o Ungherese)
- 200 g di prosciutto cotto di alta qualità
- 200 g di prosciutto crudo dolce
- 100 g di formaggio Brie tagliato a fettine sottili
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 100 g di maionese classica
- 1 pomodoro ramato maturo e sodo (tagliato a fette sottili)

Preparazione

1. Impasto e Incordatura

In una ciotola capiente (o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio) versate la farina setacciata, il lievito di birra sbriciolato, lo zucchero e circa 300 g del totale di latte. Iniziate a impastare a velocità minima per circa 5 minuti, consentendo alla farina di idratarsi gradualmente e di iniziare a sviluppare la maglia glutinica.

2. Aggiunta del Sale e del Burro

Unite il sale e i rimanenti 10 g di latte (che aiuteranno a sciogliere i cristalli di sale). Continuate a lavorare energicamente l'impasto fino a quando risulterà liscio, elastico ed omogeneo. A questo punto, inserite il burro morbido a piccoli tocchetti in più riprese, attendendo che ogni pezzetto sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Il risultato atteso è un impasto setoso, elastico, lucido e non appiccicoso.

3. Prima Lievitazione (Puntata)

Ungete leggermente una ciotola con poco olio o burro, trasferitevi l'impasto, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare in un luogo tiepido e riparato da correnti d'aria (circa 26°C) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 1 ora e mezza - 2 ore).

4. Pezzatura, Formatuta (Pirlatura) e Seconda Lievitazione

Rovesciate delicatamente l'impasto lievitato su un piano di lavoro leggermente infarinato. Dividetelo con un tarocco in porzioni uniformi (circa 100 g per panini grandi da pasto, oppure 35-40 g per bottoncini mignon da buffet). Procedete alla pirlatura: formate delle palline lisce e ben tese facendole roteare sul piano di lavoro con il palmo della mano a coppa. Disponete le palline ben distanziate su una teglia rivestita di carta forno. Spennellatele delicatamente con l'uovo sbattuto (per non far seccare la superficie) e lasciatele lievitare coperte fino al raddoppio (circa 45-60 minuti).

5. Seconda Doratura e Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 210°C (se preferite seguire l'indicazione di 240°C, monitorate costantemente per evitare bruciature a causa del latte e dello zucchero). Prima di infornare, spennellate nuovamente e delicatamente i panini con l'uovo per una lucidatura perfetta. Infornate e cuocete per circa 12-14 minuti (8-10 minuti se in formato mignon) fino a quando la superficie risulterà dorata e lucida. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per permettere all'umidità interna di distribuirsi.

6. Taglio e Farcitura

Una volta freddi, tagliate i bottoncini a metà in senso orizzontale. Farcite a piacere alternando le combinazioni:

- Salame e velo di burro morbido
- Prosciutto cotto e fettine di formaggio Brie
- Prosciutto crudo, velo di maionese e fette sottili di pomodoro.

Servite freschi o conservateli sotto una campana di vetro fino al momento del buffet.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi stimati per 1 panino farcito (su base 9 porzioni): Calorie: 440 kcal | Proteine: 18 g | Carboidrati: 43 g (di cui zuccheri 4 g) | Grassi: 22 g (di cui saturi 9 g) | Fibre: 2 g | Sale: 2.1 g

ANTIPASTI E CONTORNI

Calza di Pane Farcita dell'Epifania

La Calza di Pane Farcita è una scenografica preparazione da forno, perfetta per celebrare la festività dell'Epifania. Ispirata alla ricca tradizione dei pani farciti e delle focacce ripiene tipiche del Centro e Sud Italia, come le 'scacciate' siciliane o i calzoni pugliesi, questa ricetta reinterpreta la classica calza della Befana in una deliziosa chiave salata. L'impasto a lunga maturazione, realizzato con farina di Tipo 2, conferisce una struttura profumata, rustica e altamente digeribile. Il ripieno, sapientemente bilanciato, unisce la dolcezza delle cipolle stufate e dell'uvetta alla sapidità decisa delle olive verdi e della ricotta salata stagionata, creando un connubio di sapori unico e avvolgente.

Porzioni: 4-6 persone (2 calze medie o 1 grande) · Preparazione: 45 minuti (+ 24 ore di maturazione in frigo + 3-4 ore di lievitazione) · Cottura: 15-20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Rustico (Maturazione 24h)

- 500 g di farina Tipo 2 (semi-integrale a media forza)
- 330 g di acqua a temperatura ambiente
- 2 g di lievito di birra fresco (in alternativa 1 g di lievito secco)
- 25 g di olio extravergine d'oliva
- 11 g di sale fino

Per il Ripieno Dolce-Salato

- 200 g di pomodori pelati o polpa di pomodoro (ripassati in padella)
- 200 g di cipolle dorate o ramate (tagliate fini e appassite)
- 100 g di ricotta salata stagionata (grattugiata o a scaglie sottili)
- 50 g di olive verdi denocciolate (tagliate a rondelle)
- 50 g di uvetta sultanina (ammollata e strizzata)
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per la Finitura

- Olio extravergine d'oliva q.b. per spennellare

Preparazione

1. Impasto e Maturazione Lunga (24 Ore)

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria, setacciate la farina Tipo 2. Aggiungete il lievito di birra fresco sbriciolato e circa l'80% dell'acqua (260 g). Iniziate a impastare a velocità minima fino a quando la farina non ha assorbito i liquidi. Unite il sale e l'acqua restante a filo, aumentando leggermente la velocità; lavorate l'impasto per circa 8-10 minuti fino a sviluppare una maglia glutinica liscia ed elastica. Da ultimo, inserite l'olio extravergine d'oliva a filo in due o tre riprese, facendolo incorporare completamente prima di ogni aggiunta.

Controllo intermedio: L'impasto deve risultare omogeneo, morbido ma non appiccicoso. Trasferitelo in una ciotola leggermente oliata, sigillate ermeticamente con pellicola alimentare e riponete in frigorifero a 4°C per 24 ore di maturazione lenta.

2. Porzionatura (Staglio) e Seconda Lievitazione

Estraete l'impasto dal frigorifero. Il panetto totale peserà circa 860 g. Dividete l'impasto in 4 pezzi uguali da circa 215 g (per realizzare 2 calze medie) oppure in 2 pezzi da circa 430 g (per 1 calza grande da condividere). Formate delle pagnotte regolari pirlando delicatamente la pasta e ripiegando i lembi verso il basso. Posizionate ogni panetto in ciotole unte d'olio, coprite con pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 3-4 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Preparazione del Ripieno Aromatico

In una padella capiente scaldate un filo generoso di olio extravergine d'oliva, unite le cipolle affettate sottilmente e fatele stufare a fuoco dolce finché non diventano traslucide. Aggiungete i pomodori a pezzetti, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere a fiamma moderata fino a far restringere completamente i liquidi di vegetazione. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente (l'inserimento di un ripieno caldo rovinerebbe la lievitazione). Una volta freddo, incorporate l'uvetta strizzata, le olive a rondelle e la ricotta salata.

4. Formatura e Sagomatura della Calza

Su una teglia foderata con carta forno, stendete un primo panetto con i polpastrelli e un mattarello fino a ottenere una sfoglia spessa circa 4-5 mm. Disponete il ripieno sulla sfoglia disegnando la sagoma stilizzata di una calza (con gambale, tallone e punta), lasciando circa 2 cm di bordo libero tutto intorno. Stendete un secondo panetto delle stesse dimensioni su una spianatoia leggermente infarinata e adagiatelo con cura sopra il ripieno. Premete bene lungo i bordi per sigillare l'impasto ed espellere l'aria interna; con una rotella tagliapasta (o un coltello affilato), ritagliate l'eccesso di pasta seguendo la sagoma della calza.

5. Decorazione e Cottura

Con i ritagli di pasta avanzati, modellate treccine, bottoni, toppe o piccoli cordoncini per decorare la superficie della calza (facendoli aderire con una goccia d'acqua). Spennellate delicatamente tutta la superficie con olio extravergine d'oliva.

Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C. Infornate nella parte medio-bassa del forno per circa 10-12 minuti, poi abbassate a 200°C e proseguite per altri 5-8 minuti, fino a ottenere una crosticina ben dorata e croccante. Sfornate, lasciate intiepidire su una gratella per 10 minuti prima di servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per 100 g (Carboidrati complessi, fibre da farina semi-integrale, grassi monoinsaturi dell'olio EVO e proteine nobili da ricotta salata)

ANTIPASTI E CONTORNI

Carrubbelle Di Tuma

Le Carrubbelle (o Carubbedde) di Tuma sono una specialità tipica della gastronomia siciliana, in particolare della provincia di Catania e dell'area calatina. Il nome deriva dalla loro caratteristica forma allungata che ricorda le carrube, i frutti dell'albero del carrubo ampiamente diffuso nell'isola. Si tratta di uno sfizioso antipasto fritto, tradizionalmente preparato durante il periodo natalizio (in particolare per la vigilia) e nelle festività invernali. La ricetta classica prevede l'uso della Tuma fresca, un formaggio pecorino giovane, morbido e non salato, farcito con acciughe salate sott'olio, panato due volte e fritto fino a doratura. Esistono varianti che prevedono l'uso di caciocavallo fresco o l'aggiunta di un trito di olive nere, ma la versione con Tuma e acciughe rimane la più autentica e amata.

Porzioni: 4-6 persone (circa 12 pezzi) · Preparazione: 20 min + 30 min di riposo per il formaggio · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le carrubbelle

- 400g di Tuma fresca (priva di siero e ben asciutta)
- 60g di filetti di acciughe sott'olio di ottima qualità (sgocciolati)
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la doppia panatura e frittura

- 3 Uova medie
- 100g di Farina 00
- 200g di Pangrattato (preferibilmente di semola rimacinata o grani antichi siciliani)
- 1 l di Olio di semi di arachidi (per la frittura a immersione)

Preparazione

Preparazione e formatura

- *Asciugatura del formaggio*: Tagliate la Tuma a fette regolari di circa 0,5 cm di spessore. È fondamentale adagiare le fette su carta assorbente e lasciarle riposare per almeno 30 minuti, premendo leggermente, per eliminare tutto il siero in eccesso. Questo eviterà che il vapore acqueo rompa la panatura in cottura.
- *Farcitura a 'sandwich'*: Posizionate un pezzetto di filetto di acciuga ben sgocciolato e un pizzico di pepe nero su una fetta di Tuma, quindi coprite con un'altra fetta di formaggio a mo' di panino (evitate di arrotolare, poiché la Tuma fresca si spezzerebbe facilmente). Premete delicatamente i bordi con le dita per sigillarli parzialmente.

La doppia panatura (fase critica)

- *Allestimento della linea*: Disponete tre ciotole capienti nell'ordine di utilizzo: farina 00, uova sbattute con un pizzico di pepe (senza sale, poiché l'acciuga è già molto sapida), e pangrattato.
- *Primo passaggio*: Passate ogni 'sandwich' di Tuma prima nella farina, scrollando l'eccesso e assicurandovi che anche i bordi siano perfettamente infarinati. Successivamente, immergetelo nell'uovo sbattuto e infine passatelo nel pangrattato, compattando bene con le mani per far aderire la panatura.
- *Secondo passaggio (blindatura)*: Immergete nuovamente il pezzo panato nell'uovo e poi ancora una volta nel pangrattato. *Risultato intermedio*: Al termine di questa operazione, l'involto deve apparire completamente uniforme, solido e senza fessure o zone di formaggio visibili. Questo doppio guscio impedirà alla Tuma di fuoriuscire durante la frittura.

Frittura perfetta

- *Temperatura dell'olio*: Scaldate l'olio di arachidi in una casseruola profonda fino a raggiungere i 170°C-175°C (utilizzate un termometro da cucina).

- *Cottura rapida*: Immergete 2-3 carrubbelle alla volta per evitare di abbassare drasticamente la temperatura dell'olio. Friggete per circa 2 minuti complessivi, girandole a metà cottura, finché la superficie non risulterà dorata e croccante. *Errore da evitare*: Non prolungare la cottura; il calore deve solo ammorbidire il cuore di Tuma. Se si scalda troppo, il formaggio si espanderà rompendo la panatura.
- *Asciugatura e servizio*: Scolate immediatamente con una schiumarola e adagiate su carta assorbente. Servite le carrubbelle caldissime per godere del contrasto tra la croccantezza esterna e il cuore filante e sapido.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (calcolata su 2-3 pezzi a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Cavolfiore Affogato ("Bastaddu Affucatu" alla Catanese)

Il cavolfiore affogato (in dialetto catanese "bastaddu affucatu") è una delle pietanze più celebri, identitarie e irrinunciabili della cucina etnea, tradizionalmente protagonista delle tavole durante la vigilia di Natale e le festività invernali. Il termine "bastaddu" fa riferimento alla varietà locale di cavolfiore violetto dell'Etna, mentre "affucatu" (affogato) descrive la particolare tecnica di cottura: le cimette crude, disposte a strati serrati con cipolline fresche, acciughe, olive e pecorino pepato, vengono cotte a fuoco lentissimo "soffocate" sotto un coperchio pressato, stufando unicamente nei propri succhi di vegetazione e in una generosa dose di corposo vino rosso siciliano. Servito come antipasto, ricco contorno o utilizzato per farcire la tipica scacciata catanese, dà il suo meglio gustato a temperatura ambiente dopo un lungo riposo.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 50-60 minuti (più tempo di riposo) · Difficoltà: Media

Ingredienti

1 kg di Cavolfiore (preferibilmente violetto o verde, mondato in cimette)

4-5 Cipolline fresche lunghe (cipollotti dolci)

100 g di Pecorino siciliano pepato stagionato (tagliato a lamelle sottili o dadini fini)

10 Olive nere cotte al forno o in salamoia (denocciolate)

4 Filetti di acciughe sott'olio (opzionali per una versione vegetariana)

150 ml di Vino rosso corposo di ottima qualità (es. Etna Rosso, Nero d'Avola o Syrah)

60 ml di Olio extravergine d'oliva siciliano

Sale fino q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli Ingredienti:

- Mondate accuratamente il cavolfiore: ricavate cimette medio-piccole di dimensione omogenea eliminando torsoli duri e foglie esterne. Lavate le cimette sotto acqua corrente fredda e asciugatele molto bene (l'eccesso di acqua di lavaggio annacquerebbe il vino).
- Mondate i cipollotti rimuovendo la radice e la parte apicale verde troppo coriacea, quindi affettateli a rondelle sottili.
- Spezzettate i filetti di acciuga e tagliate il pecorino pepato a scaglie o cubetti piccoli.

2. Montaggio a Strati nella Casseruola:

- Prendete un tegame o una padella capiente a bordi alti e a fondo spesso (ideale diametro 24-26 cm). Versate sul fondo un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.
- Create un primo strato fitto disponendo metà delle cimette di cavolfiore con i gambi rivolti verso il basso per favorirne la cottura uniforme.
- Distribuite sopra metà delle cipolline, le olive nere, i pezzetti di acciuga e una generosa manciata di pecorino pepato. Regolate di pochissimo sale (le acciughe e il pecorino apporteranno già molta sapidità) e pepe.
- Ripetete l'operazione creando un secondo strato con le rimanenti cimette di cavolfiore, completando con il resto di cipolline, acciughe, olive e formaggio.
- Premete delicatamente con le mani per compattare gli strati verso il fondo.

3. Cottura "Affucata" (Stufatura Chiusa):

- Irrorate la superficie con un altro giro di olio extravergine d'oliva e versate a filo i 150 ml di vino rosso, distribuendolo uniformemente.

- Coprite direttamente a contatto con un piatto fondo o un coperchio dal diametro leggermente inferiore rispetto a quello della padella; questo trucco tradizionale serve a pressare le verdure verso il basso e costringere i vapori di vino a condensare e penetrare nelle fibre senza disperdersi velocemente.
- Posizionate la padella sul fornello più piccolo a fiamma bassissima.

4. Controllo della Cottura e "Intortamento":

- Lasciate cuocere per circa 45-50 minuti senza MAI togliere il coperchio nei primi 30 minuti e soprattutto SENZA MAI mescolare con cucchiai o forchette (altrimenti si spappolerebbe).
- Per scongiurare che il fondo bruci, limitatevi ogni 10-15 minuti a impugnare la padella dai manici compiendo piccoli movimenti rotatori decisi per far muovere il fondo.
- Trascorsi 45 minuti, sollevate il coperchio: le cimette devono risultare tenerissime alla pressione di una forchetta e il liquido sul fondo deve essersi ridotto a una densa e lucida emulsione bruno-violacea senza residui di alcol.

5. Riposo e Sformatura:

- Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire completamente il cavolfiore all'interno della padella con il coperchio ancora appoggiato sopra.
- Per un risultato impeccabile, fate riposare il piatto per almeno 6-12 ore (ottimo il giorno successivo): il formaggio fuso raffreddandosi legherà le cimette tra loro come una torta rustica compatta ("intortato").
- Rovesciate delicatamente su un piatto da portata rotondo come fosse una frittata e servite a fette a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 220 kcal a porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Cavolfiore affogato alla catanese (Bastaddu affucatu)

Il cavolfiore affogato, noto in dialetto catanese come 'bastaddu affucatu', è un caposaldo della cucina invernale e natalizia della Sicilia orientale. L'appellativo 'bastardo' deriva storicamente dalla varietà di cavolfiore violetto locale, che nasce come ibridazione naturale tra broccolo e cavolfiore comune, assumendo infiorescenze violacee. Il termine 'affogato' fa invece riferimento alla peculiare tecnica di cottura: le cimette crude stufano a fuoco lentissimo a strati, letteralmente sommerse dai vapori del vino rosso, dell'olio extravergine d'oliva e dai succhi rilasciati dalle verdure e dal formaggio fuso. Tradizionalmente servito come ricco contorno festivo, antipasto o piatto unico, è anche il ripieno d'eccellenza per la celebre 'scacciata catanese'.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Base dell'affogato

- 1 cavolfiore violetto (o bianco compatto) da circa 1 kg
- 4-5 cipolline fresche (cipollotti lunghi, preferibilmente scalogni o cipolle giarratanesi novelle)
- 100 g di Pecorino Siciliano DOP pepato stagionato (grattugiato a scaglie o a lamelle sottili)
- 10 olive nere cotte al forno (o olive nere siciliane in salamoia, denocciolate)
- 4 filetti di acciughe sott'olio di ottima qualità
- 150 ml di vino rosso corposo (es. Nero d'Avola)
- 60 ml di olio extravergine d'oliva siciliano
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

1. Mondatura e preparazione degli ingredienti
- Pulire il cavolfiore eliminando le foglie esterne e la parte terminale legnosa del torsolo. Ricavare delle cimette regolari di media grandezza (circa 3-4 cm) in modo che cuociano uniformemente. Lavare accuratamente sotto acqua corrente fredda e asciugare bene con un canovaccio.
- Mondare le cipolline fresche eliminando la radichetta e la parte verde più coriacea, quindi affettarle finemente a rondelle.
- Tagliare il pecorino pepato a fettine sottili o a scagliette (non a polvere fine, per garantire che fondendosi crei una maglia legante).
2. Stratificazione a crudo in padella (Passaggio Chiave)
- Scegliere una casseruola o padella dai bordi alti, preferibilmente in ghisa o alluminio spesso con fondo pesante.
- Ungere leggermente il fondo con un filo d'olio EVO.
- Disporre a strati ordinati: un primo strato fitto di cimette di cavolfiore, una manciata di cipollina affettata, qualche pezzetto di acciuga, olive nere e una generosa spolverata di scaglie di pecorino pepato.
- Ripetere la sequenza creando 2 o 3 strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con formaggio e cipolline.
- Irrorare uniformemente la superficie con il restante olio extravergine d'oliva e versare a filo il vino rosso.
3. Cottura 'affucata' e controllo termico
- Tecnica di chiusura: Posizionare direttamente sopra le verdure un coperchio o un piatto resistente al calore avente diametro leggermente inferiore a quello della padella. Questo comprimerà delicatamente il cavolfiore, forzando la circolazione del vapore aromatico verso il basso.

- Coprire poi la padella con il suo coperchio principale.
- Accendere il fuoco a fiamma bassissima. La cottura deve procedere per circa 45-55 minuti senza mai mescolare con cucchiai o mestoli (per evitare di rompere la struttura delle cimette).
- Controllo intermedio: Scuotere delicatamente la padella con movimenti rotatori ogni 10-15 minuti per assicurarsi che il fondo non bruci e che i succhi si riducano in una glassa untuosa.
- Verifica attesa: A fine cottura il vino deve essere quasi del tutto evaporato, il cavolfiore morbidissimo (infilzabile senza resistenza) e il formaggio completamente fuso, a legare gli strati come una torta.

4. Riposo e servizio

- Spegnere il fuoco e lasciare intiepidire il cavolfiore all'interno della padella coperta.
- Il piatto dà il suo massimo se preparato con diverse ore di anticipo o il giorno precedente: con il raffreddamento la struttura si compatta ('si intorta') diventando simile a una frittata compatta.
- Sformare capovolgendo su un piatto da portata rotondo o servire a fette a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per porzione (Proteine: 8g, Carboidrati: 9g, Grassi: 15g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Cavolfiore Affogato alla Siciliana (Cavulu 'Ffucatu)

Il cavolfiore affogato (in dialetto catanese 'cavulu 'ffucatu' o 'bastaddu affucatu') è un grande classico della tradizione culinaria siciliana, immancabile durante il periodo autunnale, invernale e specialmente sulle tavole del Natale e delle feste. La ricetta prevede una cottura stufata del cavolfiore (tipicamente quello violetto etneo) rigorosamente a crudo in tegame assieme a cipolla, acciughe, olive nere, pecorino pepato e una generosa quantità di vino rosso, nel quale 'affoga' lentamente assorbendone tutti gli aromi. Non presenta complessità tecniche particolari, ma richiede attenzione nel dosaggio del sale (data la sapidità naturale di acciughe e formaggio) e nella gestione della fiamma, per consentire al cavolfiore di ammorbidirsi perfettamente con i vapori del vino prima di formare sul fondo una deliziosa crosticina rosolata.

Porzioni: 4 porzioni · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

1 kg Cavolfiore (preferibilmente violetto o etneo, in alternativa bianco o broccolo)

2 Cipolle dorate o bianche (oppure cipollotti freschi)

300 ml Vino rosso corposo

100 g Formaggio pepato siciliano (fresco o semistagionato)

10 Olive nere

30 g Uvetta passa (facoltativa)

4-5 Filetti di acciughe sott'olio o sotto sale (dissalate)

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

1. Pulizia e taglio del cavolfiore

Rimuovi le foglie esterne e le parti più dure del gambo del cavolfiore (puoi conservarle per zuppe o minestre).

Ricava le singole cimette/rosette e tagliale a spicchi o pezzi di dimensioni omogenee, in modo da garantire una cottura uniforme.

Lava accuratamente le cimette sotto abbondante acqua fresca corrente per eliminare residui terrosi e lasciale sgocciolare bene.

2. Fondo aromatico e acciughe

Se usi acciughe sotto sale, dissalale, sciacquale e ricava i filetti puliti.

In un tegame capiente a bordi alti versa un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e aggiungi le acciughe.

Poni su fuoco dolce facendo sciogliere e sfaldare completamente i filetti nell'olio caldo fino a creare una base profumata e saporita.

3. Assemblaggio a strati

A fuoco spento o bassissimo, disponi nel tegame sopra l'olio con le acciughe tutto il cavolfiore a rosette.

Distribuisci uniformemente sopra il cavolfiore la cipolla affettata, l'uvetta (senza necessità di ammollo preventivo) e le olive nere precedentemente denocciolate e spezzettate grossolanamente.

Aggiungi una presa di sale (senza esagerare per la presenza di acciughe e formaggio), una macinata di pepe nero, un ulteriore giro di olio extravergine in superficie e versa infine i 300 ml di vino rosso bagnando uniformemente tutti gli ingredienti.

4. Cottura stufata (affogatura)

Copri ermeticamente il tegame con il coperchio e accendi a fiamma medio-bassa.

Lascia cuocere coperto per circa 40-45 minuti senza mescolare continuamente, controllando a metà cottura: il cavolfiore deve cuocere e intenerirsi grazie all'umidità e ai vapori del vino rosso.

Risultato atteso a metà cottura: le cimette risultano violacee/scure per il vino e iniziano ad ammorbidirsi alla forchetta.

5. Aggiunta del formaggio e rosolatura finale

Quando il cavolfiore è tenero e la parte liquida del vino si è quasi del tutto ristretta, taglia il formaggio pepato a cubetti e distribuiscilo uniformemente nel tegame.

Mescola delicatamente, copri nuovamente per 1-2 minuti fino a quando il formaggio inizia a fondere filando.

Togli il coperchio, alza la fiamma a livello vivace e lascia rosolare per circa 5 minuti senza coperchio: il fondo deve sfrigolare creando una succulenta crosticina dorata senza bruciare.

Spegni il fuoco, trasferisci in un piatto da portata e servi il cavolfiore affogato ben caldo o tiepido.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (stime indicative: Carboidrati 16g, Proteine 11g, Grassi 16g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Cestini Croccanti di Parmigiano con Mozzarelline, Carciofi e Pinoli Tostati

Piatto freddo scenografico ed elegante, evoluzione moderna degli antipasti estivi italiani che valorizzano l'intreccio tra la croccantezza del Parmigiano fondente e la freschezza delle verdure crude. Nasce dalla cucina creativa d'inizio anni 2000 per trasformare un semplice formaggio grattugiato in un contenitore edibile ed edonistico. Le varianti principali vedono l'uso di bresaola o salmone affumicato al posto della mozzarella, oppure l'aggiunta di pere e noci per un contrasto agrodolce al posto dei carciofi.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 25 min · Cottura: 15 min · Tempo totale: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i cestini di Parmigiano:

160 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (fresco, non confezionato)

Per la marinatura dei carciofi:

2 carciofi freschi (varietà Spinoso o Mammola)

1 limone (succo e scorza)

500 ml di acqua fredda

Per l'olio aromatico ai pinoli:

25 g di pinoli sgusciati

30 g di olio extravergine d'oliva

3 rametti di timo fresco

Per l'insalata e il condimento:

150 g di ciliegine di mozzarella di latte vaccino

80 g di insalatine miste (misticanza con radicchio, soncino e rucola)

1 carota media

1 cipolla rossa (preferibilmente di Tropea)

15 g di aceto di vino bianco (o aceto di mele)

Sale fino q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Mise en place e preparazione degli ortaggi:

1. Preparate una ciotola con l'acqua fredda e il succo di limone. Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, spuntate le cime e pulite il gambo; tagliateli a metà, eliminate il fieno interno e affettateli sottilissimamente a julienne. Immergeteli subito nell'acqua acidulata per 10 min per evitare l'ossidazione.
2. Raschiate la carota e riducetela a bastoncini sottili (tipo fiammifero). Sbucciate la cipolla rossa e affettatela ad anelli molto fini (potete metterla a bagno in acqua fredda per 10 min per ammorbidirne la piccantezza).
3. Scolate le ciliegine di mozzarella dal siero e asciugatele bene con carta assorbente affinché non rilascino umidità nell'insalata.

Infusione dell'olio e tostatura dei pinoli:

4. In una padellina antiaderente, scaldate l'olio extravergine d'oliva a fiamma dolce con i rametti di timo e i pinoli per circa 3 min, mescolando di continuo finché i pinoli saranno dorati e sprigioneranno un profumo di tostato.
5. Togliete dal fuoco, prelevate i rametti di timo e lasciate intiepidire l'olio con i pinoli.

Cottura e formatura delle cialde di Parmigiano:

6. Scaldate una padella antiaderente a fondo spesso di circa 18 cm di diametro su fuoco medio-basso.
7. Cospargete 40 g di Parmigiano Reggiano distribuendolo in modo uniforme fino a formare un disco omogeneo senza buchi.
8. Lasciate fondere il formaggio per 2-3 min finché i bordi iniziano a dorarsi e in superficie si formano bollicine dorate.
9. Con una spatola di silicone, staccate delicatamente i bordi e girate la cialda cuocendola per altri 30 secondi (il disco deve risultare morbido e malleabile, ma non bruciato).
10. Prelevate la cialda calda con la spatola e adagiatela immediatamente su una coppetta capovolta (o un bicchiere largo). Modellatela delicatamente con le mani protette da un canovaccio per darle la forma di un cestino.
11. Lasciate raffreddare completamente per 3 min finché non diventa rigida e croccante. Ripetete la procedura per formare gli altri 3 cestini.

Assemblaggio ed emulsione finale:

12. Scolate i carciofi e asciugateli accuratamente. In una capiente ciotola, unite le insalatine miste, i carciofi, le carote, la cipolla e le mozzarelline.
13. Condite con sale fino, pepe fresco, aceto e un filo d'olio. Mescolate delicatamente per non rovinare le foglie.
14. Sformate i cestini di Parmigiano oramai freddi e rigidi, disponeteli nei piatti da portata e rivestitene il fondo con un paio di foglie d'insalata (questo proteggerà il cestino dall'umidità).
15. Riempite i cestini con l'insalata condita, irrorate la superficie con l'olio aromatico ai pinoli tostati e guarnite con qualche fogliolina di timo fresco. Servite subito.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (Proteine: 22g, Grassi: 30g, Carboidrati: 7g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Cestino Croccante

Il 'Cestino Croccante' di formaggio è un'elegante e scenografica preparazione della cucina italiana moderna, derivata direttamente dalla tradizione del frico friulano e delle cialde di parmigiano. Originariamente nate come metodo contadino per consumare le croste e i residui di formaggio fuso su piastre calde, oggi queste cialde modellate sono diventate un caposaldo del food design e della ristorazione gourmet per servire antipasti, risotti o tartare. Le varianti principali includono l'aromatizzazione con pepe nero, semi di sesamo, papavero o erbe aromatiche essiccate.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i cestini croccanti (4 pezzi)

- 100 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (stagionatura consigliata 24 mesi)
- 50 g di Pecorino Romano DOP grattugiato
- 15 g di farina di mais tipo 'fioretto' finissima (quantità ridotta per evitare l'effetto sabbioso)
- 1 pizzico di pepe nero macinato fresco

Per la farcitura gourmet consigliata

- 120 g di misticanza novella o valeriana
- 1 pera Williams o mela verde tagliata a cubetti sottili
- 40 g di gherigli di noce tostati e tritati grossolanamente
- q.b. Olio extravergine d'oliva monocultivar delicato
- q.b. Aceto balsamico di Modena IGP
- q.b. Sale fino e pepe nero

Preparazione

Preparazione della miscela di formaggi

1. In una ciotola capiente, unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, il Pecorino Romano, la farina di mais fioretto e il pepe nero.
2. Mescolate delicatamente con le mani per distribuire la farina e i formaggi in modo perfettamente omogeneo. *Consiglio importante:* Non utilizzate farina di mais a grana grossa (bramata), poiché non cuocerebbe nei tempi previsti, lasciando una sgradevole consistenza sotto i denti.

Cottura delle cialde (Metodo in padella)

3. Scaldate una padella antiaderente dal fondo piatto (diametro 16-18 cm) su fuoco medio-basso. Non occorre aggiungere burro o olio.
4. Cospargete circa 40 g di miscela sul fondo della padella caldissima, distribuendola in modo uniforme per formare un disco di circa 12-14 cm. Aiutatevi con il dorso di un cucchiaio per livellare lo strato.
5. Lasciate cuocere senza toccare per circa 2-3 minuti a fiamma dolce. *Per verificare la cottura:* Il formaggio inizierà a sfrigolare e a formare delle bollicine in superficie. Quando i bordi iniziano a prendere un colore nocciola dorato e la cialda si stacca facilmente sollevando la padella, è pronta.

Modellazione del cestino (Fase critica)

6. Con l'aiuto di una spatola di silicone sottile, sollevate delicatamente la cialda e adagiatela immediatamente sopra il fondo capovolto di una tazza, di un bicchiere o di uno stampino da muffin.
7. *Passaggio fondamentale:* Indossando dei guanti da cucina per proteggervi dal calore, premete delicatamente i lembi della cialda verso il basso attorno alle pareti del bicchiere per creare le classiche pieghe a cestino. Questa operazione va eseguita entro 5-10 secondi, prima che il formaggio si raffreddi e perda elasticità, rompendosi.

8. Lasciate raffreddare completamente in questa posizione per circa 3 minuti prima di sfilare delicatamente il cestino ottenuto.

Composizione e Servizio

9. Condite l'insalatina in una ciotola a parte con olio, sale, pepe, i cubetti di pera e le noci tostate.
10. Riempite i cestini croccanti solo pochi istanti prima di servirli in tavola. *Avvertenza importante:* Riempire i cestini troppo in anticipo farà sì che l'umidità dell'insalata ammorbidisca il formaggio, rovinando l'irresistibile effetto 'crunch'.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per il solo cestino (circa 315 kcal con la farcitura consigliata)

ANTIPASTI E CONTORNI

Champignon Con Mortadella E Provola

I funghi champignon ripieni rappresentano un classico intramontabile della cucina casalinga italiana, nati come piatto di recupero in cui i gambi del fungo venivano tritati insieme a pane raffermo, aglio ed erbe aromatiche. Questa specifica versione con mortadella e provola eleva la ricetta tradizionale trasformandola in una preparazione ricca e golosa. L'abbinamento unisce l'eccellenza della mortadella (salume tipico emiliano) con la sapidità filante della provola (di origine campana), bilanciati dalla freschezza e dalla consistenza della zucchina. È una ricetta versatile che funge egregiamente da antipasto caldo o come secondo piatto sfizioso.

Porzioni: 4 persone (2 funghi a testa) · Preparazione: 25 min · Cottura: 20 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base dei funghi

- 8 funghi champignon di grandi dimensioni
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la farcia

- 250 g di zucchine sode
- I gambi dei funghi champignon precedentemente puliti
- 100 g di mortadella di alta qualità (in una sola fetta spessa)
- 100 g di provola dolce (o affumicata, ben asciugata)
- 40 g di Grana Padano o Parmigiano Reggiano grattugiato (prima parte)
- 20 g di pangrattato fine (prima parte)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di timo fresco
- 1 pizzico di origano secco
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la gratinatura

- 40 g di Grana Padano o Parmigiano Reggiano grattugiato (seconda parte)
- 20 g di pangrattato fine (seconda parte)

Preparazione

Pulizia e preparazione dei funghi

- Pulire i funghi champignon con estrema delicatezza utilizzando un panno umido o un pennellino morbido per rimuovere i residui di terra. Evitare assolutamente di lavarli sotto l'acqua per non farli impregnare.
- Staccare i gambi dalle cappelle con un leggero movimento rotatorio.
- Tenere da parte le cappelle intatte. Mondare la parte terminale dei gambi e tritare finemente la parte restante al coltello.

Cottura delle verdure

- Lavare e spuntare le zucchine, quindi tagliarle a cubetti piccolissimi (taglio a brunoise).
- In una padella, scaldare un filo di olio extravergine di oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato in camicia.
- Aggiungere i gambi tritati e le zucchine a cubetti. Saltare a fiamma vivace per 5 minuti: le zucchine devono cuocere ma restare di un colore brillante e leggermente croccanti. Salare e pepare solo alla fine, quindi rimuovere l'aglio e lasciare intiepidire.

Preparazione della farcia

- Tagliare la mortadella e la provola a cubetti minuscoli, della stessa dimensione delle zucchine.
- In una ciotola capiente, unire il soffritto di gambi e zucchine tiepido, la mortadella, la provola, la prima parte di formaggio grattugiato (40 g), la prima parte di pangrattato (20 g), le foglioline di timo fresco e l'origano.
- Amalgamare con cura il composto che dovrà risultare umido ma compatto. Se dovesse risultare troppo slegato, aggiungere un filo d'olio d'oliva extravergine.

Farcitura e cottura

- Preriscaldare il forno a 190°C in modalità statica.
- Disporre le cappelle dei funghi su una teglia oliata con la cavità rivolta verso l'alto e salare leggermente l'interno.
- Riempire generosamente ogni fungo con la farcia pressando leggermente per compattare e creare una cupola uniforme.
- Spolverizzare la superficie con la restante parte di formaggio grattugiato e di pangrattato per garantire la gratinatura.
- Condire con un ultimo giro d'olio a filo.
- Cuocere in forno per 15-18 minuti: il fungo deve risultare tenero ma non flaccido.
- Azionare il grill negli ultimi 3 minuti fino a ottenere una crosticina dorata e invitante. Servire caldi o tiepidi per apprezzare l'effetto filante della provola.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Cialdine Di Ceci E Pistacchi

Le cialdine di ceci e pistacchi sono un raffinato e moderno finger food vegetariano e naturalmente privo di glutine. Questa ricetta affonda le sue radici concettuali nella tradizione culinaria mediterranea dell'uso delle farine di legumi, di cui la farinata ligure e le panelle siciliane sono le massime espressioni. La reinterpretazione moderna unisce la cremosità rustica del cece intero frullato con la croccantezza e la nobiltà del pistacchio, creando un contrasto di consistenze elegante. Tra le varianti più comuni vi è l'aggiunta di spezie come il cumino o la curcuma nell'impasto, oppure la sostituzione dei pistacchi con mandorle affettate o semi di sesamo per una nota mediorientale.

Porzioni: 4 persone (circa 12-15 cialde) · Preparazione: 20 min · Cottura: 12-15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di ceci:

- 230 g di ceci precotti (ben sciacquati e asciugati perfettamente con carta assorbente)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato finemente
- Sale e pepe nero q.b.

Per l'impasto e la finitura:

- 40 g di farina di riso
- 60 g di pistacchi sgusciati (non salati), tritati grossolanamente al coltello
- 40-50 ml di acqua fredda (da aggiungere gradualmente)

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. In un mixer o frullatore, unite i ceci precotti ben asciutti, l'olio extravergine di oliva, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe nero. Frullate a impulsi fino ad ottenere una crema liscia e densa.
2. Trasferite il composto in una ciotola capiente e incorporate la farina di riso e i pistacchi tritati grossolanamente al coltello.
3. Aggiungete l'acqua fredda a filo, un cucchiaio alla volta, mescolando continuamente. L'impasto deve risultare una pasta densa, spalmabile e compatta (simile a una pomata consistente) che non cola se sollevata con un cucchiaio.

Stesura e formatura:

1. Preriscaldate il forno a 200°C in modalità ventilata.
2. Foderate una teglia con un foglio di carta forno. Disponete piccoli mucchietti di impasto ben distanziati l'uno dall'altro (circa un cucchiaino colmo per cialda).
3. Coprite i mucchietti con un secondo foglio di carta forno e, utilizzando un matterello o il fondo liscio di un bicchiere, appiattiteli uniformemente fino a raggiungere uno spessore di circa 2 mm. È importante non superare i 3 mm di spessore, altrimenti l'umidità interna rimarrà intrappolata e le cialde risulteranno gommose al centro invece che croccanti.
4. Rimuovete con estrema delicatezza il foglio di carta forno superiore.

Cottura e modellazione:

1. Infornate e cuocete per circa 12-15 minuti. Effettuate una sorveglianza visiva costante negli ultimi minuti di cottura. Le cialde sono pronte non appena i bordi iniziano a mostrare una colorazione ambrata e dorata.
2. Sfornate e, agendo con rapidità prima che le cialde si raffreddino e si irrigidiscano, staccatele delicatamente con una spatola e modellatele subito su un matterello per dare la classica forma curva a tegola.

3. Lasciate raffreddare completamente all'aria: il passaggio dal calore all'aria fredda stabilizzerà l'amido di riso, garantendo la perfetta croccantezza della cialda.

Valori nutrizionali

Circa 145 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Cornetti Di Sfoglia Con Prosciutto E Mozzarella

I cornetti salati di pasta sfoglia rappresentano una delle preparazioni più amate della moderna rusticheria italiana. Nati come reinterpretazione veloce e 'finger food' del classico croissant francese sfogliato (le cui origini risalgono al Kipferl austriaco), sono diventati un pilastro immancabile di buffet, aperitivi e brunch domenicali a partire dalla fine del Novecento. La versione classica prevede un ripieno filante di prosciutto e formaggio, ma la variante qui proposta introduce una nota fresca ed erbacea grazie all'aggiunta del pesto di basilico, creando un connubio tipicamente mediterraneo.

Porzioni: 8 cornetti (per 4 persone) · Preparazione: 20 min · Cottura: 20 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base e il ripieno

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda (fresca, di alta qualità)
- 150 g di prosciutto cotto (fette sottili)
- 100 g di mozzarella per pizza o fiordilatte ben sgocciolato e asciugato
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte fresco
- q.b. semi di sesamo o papavero (facoltativi)

Per il pesto di basilico rapido

- 30 g di foglie di basilico fresco
- 30 g di pinoli
- 40 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 60 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio piccolo (privato dell'anima interna, facoltativo)
- 1 pizzico di sale fino

Preparazione

Preparazione del pesto

1. In una padella antiaderente, tosta i pinoli a fuoco medio per circa 2 minuti finché non saranno dorati e profumati. Lasciali raffreddare completamente.
2. Nel boccale di un mixer, unisci il basilico precedentemente lavato e perfettamente asciugato, i pinoli freddi, il Parmigiano Reggiano e lo spicchio d'aglio.
3. Frulla a impulsi brevi (per evitare che il calore delle lame ossidi il basilico rendendolo scuro) aggiungendo l'olio extravergine d'oliva a filo. Dovrai ottenere una consistenza rustica e non del tutto liquida. Regola di sale e tieni da parte.

Taglio e farcitura

1. Srotola il rotolo di pasta sfoglia rotonda direttamente sulla sua carta da forno.
2. Con una rotella tagliapasta o un coltello liscio ben affilato, dividi la sfoglia in 8 spicchi triangolari identici (tagliando prima in 4 parti e poi dividendo ogni spicchio a metà).
3. Stendi un velo sottile di pesto su ciascun triangolo, avendo cura di lasciare liberi circa 5 mm dai bordi per non compromettere la chiusura.
4. Posiziona una fetta di prosciutto cotto sulla parte più larga del triangolo.
5. Taglia la mozzarella a bastoncini o cubetti ben strizzati e posizionali sopra il prosciutto, sempre vicino alla base del triangolo.

Chiusura dei cornetti e finitura

1. Arrotola delicatamente ciascun triangolo partendo dalla base larga verso la punta. Durante l'arrotolamento, tira delicatamente la punta verso l'esterno per ottenere più strati concentrici.
2. Curva leggermente le punte laterali verso l'interno per dare al rustico la tipica forma a mezzaluna del cornetto.
3. Adagia i cornetti ben distanziati su una teglia rivestita di carta forno.
4. In una ciotolina, sbatti il tuorlo d'uovo insieme al cucchiaio di latte. Spennella uniformemente la superficie di ciascun cornetto per garantire una doratura lucida e ambrata.
5. Se desiderato, decora cospargendo la superficie con un pizzico di semi di sesamo o di papavero.

Cottura e servizio

1. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 18-20 minuti (oppure in forno ventilato a 180°C per 15-18 minuti). I cornetti dovranno apparire gonfi, visibilmente sfogliati e uniformemente dorati.
2. Sforna e lascia riposare su una gratella per 5 minuti prima di servire. Questo passaggio permette alla mozzarella di ricompattarsi leggermente ed evita che il calore eccessivo copra i sapori del pesto e del cotto.

Valori nutrizionali

Circa 315 kcal per cornetto

ANTIPASTI E CONTORNI

Cornetti Salati Da Farcire

I cornetti salati sono una colonna portante della moderna rosticceria e del catering, ampiamente diffusi in Italia per buffet, rinfreschi ed eleganti aperitivi. Questa specifica ricetta propone una versione brioche non sfogliata all'olio extravergine d'oliva, che garantisce una consistenza soffice e leggera, ideale per accogliere qualsiasi tipo di farcitura (dai salumi ai formaggi, fino alle verdure grigliate). Storicamente, la forma a mezzaluna deriva dal celebre 'Kipferl' austriaco, poi evolutosi in Francia nel croissant sfogliato. La versione salata nostrana nasce dall'esigenza di avere un lievitato neutro-sapido, soffice e di facile esecuzione casalinga rispetto alla complessa sfogliatura classica.

Porzioni: 24 pezzi · Preparazione: 25 min + 2 ore e 40 min di lievitazione · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di Farina tipo 0 (ideale con W 260-280 per una maglia glutinica resistente)
- 200 g di Acqua tiepida (circa 26-28°C)
- 50 ml di Latte intero a temperatura ambiente
- 50 g di Olio extravergine d'oliva leggero
- 10 g di Lievito di birra fresco (riducibile a 6g raddoppiando i tempi di prima lievitazione)
- 5 g di Zucchero semolato
- 10 g di Sale fino

Per la finitura

- 1 Uovo intero
- 10 ml di Latte intero
- Semi di sesamo (o semi di papavero) q.b.

Preparazione

1. Attivazione del lievito e impastamento

- In una ciotolina, sciogliete il lievito di birra fresco e lo zucchero nell'acqua tiepida (assicuratevi che non sia calda per non inattivare i lieviti).
- Setacciate la farina nella ciotola dell'impastatrice (o in una ciotola capiente se lavorate a mano). Versate al centro la miscela di acqua e lievito, cominciando a incorporare la farina.
- Aggiungete il latte a filo e l'olio extravergine d'oliva. Iniziate a impastare energicamente per far sviluppare il glutine.
- Inserite il sale fino solo quando l'impasto ha già preso corpo. Lavorate il composto su una spianatoia per circa 10-12 minuti fino a ottenere un panetto liscio, omogeneo e non appiccicoso. Il risultato atteso: l'impasto deve risultare elastico; se tirato leggermente tra le dita deve formare un velo sottile senza strapparsi.

2. Prima lievitazione

- Formate una palla regolare con l'impasto e riponetela in una ciotola capiente leggermente unta d'olio.
- Coprite la ciotola con pellicola trasparente o un canovaccio umido per evitare la formazione di croste in superficie.
- Lasciate lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria (come il forno spento con la luce accesa) per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio del volume.

3. Stesura e formatura dei cornetti

- Trasferite delicatamente l'impasto lievitato sulla spianatoia leggermente infarinata e sgonfiatelo premendo con la punta delle dita.
- Dividete l'impasto in 3 porzioni uguali (da circa 270 g l'una).

- Con il matterello, stendete ogni porzione fino a ottenere tre dischi regolari di circa 4-5 mm di spessore.
- Con una rotella tagliapasta ben affilata, dividete ogni disco prima in 4 e poi in 8 spicchi triangolari (otterrete 24 spicchi totali).
- Per formare i cornetti: praticate un piccolo taglio verticale di 1 cm alla base di ogni triangolo. Allungate delicatamente la punta del triangolo con le mani, quindi arrotolate l'impasto partendo dalla base verso la punta. Curvate leggermente le estremità verso l'interno per dare la classica forma a mezzaluna.

4. Seconda lievitazione

- Disponete i cornetti ben distanziati su teglie foderate con carta forno. Nota fondamentale: assicuratevi che la punta finale del cornetto sia posizionata sotto il corpo del cornetto stesso, a contatto con la teglia, per evitare che si sollevi durante la cottura compromettendo la forma.
- Coprite leggermente con pellicola e lasciate lievitare nuovamente per circa 30-40 minuti, finché non saranno visibilmente gonfi.

5. Finitura e cottura

- Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica (la modalità ventilata rischia di asciugare eccessivamente l'interno dei cornetti).
- Sbattete l'uovo con il latte in una tazzina. Spennellate con cura e delicatezza l'intera superficie di ciascun cornetto, quindi cospargete con i semi di sesamo.
- Infornate nel ripiano centrale e cuocete per circa 15 minuti, o fino a quando i cornetti non saranno uniformemente dorati.
- Sfornate e lasciateli raffreddare completamente su una gratella prima di tagliarli e farcirli a piacere.

Valori nutrizionali

Circa 110 kcal per pezzo (non farcito)

ANTIPASTI E CONTORNI

Corona di Pane Farcito Rustica

Questa corona di pane farcito è un lievitato rustico e scenografico, ispirato alla grande tradizione dei pani ripieni regionali italiani, come il casatiello campano o i pani votivi farciti, reinterpretati in una chiave moderna e raffinata. La combinazione di farina tipo 2 e farina integrale conferisce all'impasto una struttura rustica, profumata e ricca di fibre, mentre la lunga maturazione a freddo garantisce digeribilità, sviluppo aromatico e una perfetta conservazione dell'umidità. Il ripieno a base di pasta di salsiccia trasforma questa preparazione in un centrotavola goloso, ideale per buffet, antipasti natalizi o pranzi conviviali.

Porzioni: 12-16 porzioni (per 2 corone da 25 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di riposo in frigo + 3 ore e 20 minuti di lievitazione) · Cottura: 1 ora e 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato (per 2 corone):

- 250 g farina tipo 2
- 250 g farina integrale
- 100 g lievito madre rinfrescato (in alternativa: 4 g lievito di birra fresco)
- 250 g acqua a temperatura ambiente
- 50 g uova intere (circa 1 uovo medio)
- 10 g sale fino
- 50 g burro morbido a pomata

Per la farcitura:

- 800 g pasta di salsiccia fresca di maiale (400 g per ciascuna corona)

Per la finitura e doratura:

- 1 uovo intero sbattuto (per spennellare)
- Olio extravergine d'oliva o strutto (per ungere gli stampi)

Preparazione

1. Impasto e incordatura

In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), unite la farina tipo 2 e la farina integrale. Aggiungete il lievito madre rinfrescato (oppure il lievito di birra sbriciolato), l'uovo sbattuto e circa 200 g di acqua. Iniziate ad impastare a velocità bassa. Quando i liquidi sono stati assorbiti e la farina è idratata, inserite il sale e la restante acqua (circa 50 g) versandola a filo. Continuate a lavorare per 8-10 minuti aumentando leggermente la velocità, fino a ottenere una maglia glutinica liscia, elastica e uniforme. *Risultato atteso*: la pasta deve staccarsi completamente dalle pareti della ciotola risultando semi-lucida.

2. Inserimento del grasso e maturazione a freddo

Con l'impasto ben incordato, iniziate a incorporare il burro a pomata poco alla volta, a piccoli fiocchi, attendendo che ogni pezzetto sia perfettamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Lavorate fino a completa omogeneità. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, formate una palla (pirlatura) e riponetela in un contenitore ermetico leggermente unto. Chiudete con coperchio o pellicola e lasciate maturare in frigorifero a 4°C per circa 12 ore.

3. Porzionatura e rilassamento dell'impasto

Estraete l'impasto dal frigorifero. Dividetelo in due porzioni uguali da circa 350-380 g l'una (la ricetta produce due corone). Ripiegate delicatamente ciascun panetto su se stesso per dare tensione superficiale, coprite con un telo o pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 20 minuti per rilassare il glutine e agevolare la stesura.

4. Stesura, farcitura e formatura

Prendete un panetto e stendetelo con il matterello su una spianatoia leggermente infarinata fino a formare un rettangolo lungo e stretto, con uno spessore omogeneo di circa 5 mm. Disponete metà della pasta di salsiccia (400 g) lungo uno dei bordi lunghi, formando un cordone uniforme. Arrotolate la pasta strettamente sopra la salsiccia fino a chiudere il cilindro. Ritagliate l'eventuale pasta in eccesso e tenetela a parte per le decorazioni. *Attenzione*: pizzicate con cura la giunzione longitudinale con le dita per sigillarla ermeticamente ed evitare fuoriuscite di grasso e succhi in cottura. Congiungete le due estremità a cerchio per formare la corona.

5. Inserimento nello stampo e decorazione

Prendete uno stampo da ciambella da 25 cm di diametro ben unto (con olio o burro). Adagiate la corona all'interno con la chiusura rivolta preferibilmente verso il basso o verso l'interno. Con i ritagli di pasta rimasti, ricavate treccine, foglie o rombi decorativi e posizionateli sulla superficie. Spennellate uniformemente con l'uovo sbattuto.

6. Seconda lievitazione

Coprite lo stampo con pellicola trasparente (facendo attenzione a non farla aderire alla pasta spennellata) o con una campana per dolci. Lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 3 ore, o comunque fino al raddoppio del volume.

7. Cottura modulata e raffreddamento

Preriscaldate il forno in modalità statica a 220°C. Infornate la corona sul ripiano medio-basso e cuocete per i primi 20 minuti a 220°C, così da favorire la spinta del lievito e la formazione della crosta. Successivamente, abbassate la temperatura a 170°C e proseguite la cottura per altri 50-60 minuti, permettendo alla carne interna di cuocere alla perfezione senza bruciare la superficie del pane. Se la superficie scurisce troppo negli ultimi 15 minuti, proteggetela con un foglio di alluminio. Sfornate, lasciate intiepidire 15 minuti prima di sformare su una gratella. Servire tiepida o a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 100 g): 320 kcal, 13 g proteine, 18 g grassi (di cui 7 g saturi), 26 g carboidrati (di cui 1.5 g zuccheri), 3.5 g fibre, 1.2 g sale.

ANTIPASTI E CONTORNI

Cracker Natalizi di Farro Monococco

I cracker hanno origine come gallette secche da viaggio per marinai, studiate per conservarsi a lungo. In questa rivisitazione moderna e festiva, l'impasto viene nobilitato dall'impiego della farina di farro monococco, un cereale antico, povero di glutine tenace ma ricchissimo di minerali, aromi nocciolati e digeribilità. Senza bisogno di lievitazione, questi cracker veloci assumono forme natalizie per diventare protagonisti eleganti di buffet, taglieri di formaggi e antipasti delle feste.

Porzioni: 10-12 persone (circa 1,6 kg di cracker) · Preparazione: 35 minuti (+ 30 minuti di riposo) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto dei cracker:

- 1 kg di farina di farro monococco (in alternativa farro integrale o tipo 2)
- 500 g di acqua a temperatura ambiente
- 150 g di olio extravergine d'oliva di buona qualità
- 25 g di sale integrale fine

Per la finitura e il servizio (a piacere):

- Mousse di prosciutto cotto
- Gorgonzola DOP dolce o piccante
- Miele di acacia o millefiori e gherigli di noci
- Patè di olive nere o taggiasche

Preparazione

1. Impasto ed emulsione degli ingredienti

In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria con foglia K), versare la farina di farro monococco. Creare una fontana e unire l'olio extravergine d'oliva e circa tre quarti dell'acqua. Iniziare a mescolare energicamente. Sciogliere il sale nella restante acqua e incorporarla al composto. Lavorare fino a ottenere una massa compatta, liscia, omogenea e non appiccicosa.

Nota tecnica: Il farro monococco ha un glutine molto delicato e poco elastico; evitate di lavorare l'impasto troppo a lungo per non strapparne la maglia glutinica.

2. Riposo tecnico dell'impasto

Formare un panetto, avvolgerlo con pellicola trasparente a contatto (per evitare che la superficie secchi) e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 15-30 minuti. Se si ha tempo, un riposo di qualche ora in frigorifero rilasserà completamente l'impasto facilitando la successiva stesura.

3. Stesura e laminazione

Spolverare leggermente il piano di lavoro con poca farina di farro o di riso. Dividere il panetto in 3-4 porzioni per gestirlo meglio. Con il matterello (o passando la pasta tra i rulli di una sfogliatrice), stendere l'impasto fino a raggiungere uno spessore millimetrico e uniforme di circa 1,5-2 mm.

Controllo intermedio: La sfoglia deve risultare sottilissima e compatta. Se lo spessore è disomogeneo, i cracker più sottili bruceranno prima che quelli spessi siano cotti.

4. Taglio, bucherellatura e posizionamento

Utilizzare stampini natalizi per biscotti (alberelli, stelle, comete, pupazzi di neve) per ritagliare i cracker. Bucherellare fittamente la superficie di ciascun pezzo con i rebbi di una forchetta per prevenire bolle d'aria irregolari durante la cottura. Raccogliere gli scarti, rimpastarli brevemente e ristenderli. Disporre i cracker ordinatamente su una o più teglie foderate con carta forno, leggermente distanziati.

5. Cottura e asciugatura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C (oppure ventilata a 180°C). Infornare e cuocere per circa 20-25 minuti. Saranno pronti quando appariranno uniformemente dorati sui bordi e croccanti al tatto.

6. Raffreddamento e composizione del buffet

Sfornare e trasferire subito i cracker su una gratella per dolci: questo passaggio è fondamentale per far disperdere l'umidità e conservare la friabilità. Una volta freddi, servire su un tagliere accompagnati da ciotoline di patè d'olive, gorgonzola con noci e filo di miele, e mousse di prosciutto cotto.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per 100 g (esclusi condimenti di accompagnamento)

ANTIPASTI E CONTORNI

Crispelle Catanesi Alle Acciughe O Ricotta

Le 'crispelle' (o 'crispelli') catanesi sono un caposaldo della rosticceria e dello street food siciliano, tradizionalmente preparate durante le festività invernali, in particolare per l'Immacolata, Natale e San Giuseppe. Si dividono storicamente in due varianti distinte anche nella forma per facilitarne il riconoscimento: quelle allungate racchiudono un filetto di acciuga salata, mentre quelle sferiche custodiscono un cuore di ricotta di pecora fresca. Nelle antiche friggitorie di Catania, i 'crispiddari' le friggevano in enormi calderoni di strutto. La difficoltà della ricetta risiede interamente nella lavorazione manuale di un impasto ad altissima idratazione, che richiede una tecnica specifica di sbattitura per sviluppare il glutine.

Porzioni: Circa 20-24 pezzi (6 persone) · Preparazione: 30 min + 3 ore di lievitazione + 12 ore di riposo della ricotta · Cottura: 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto

- 350g di semola di grano duro rimacinata siciliana
- 150g di farina di grano tenero tipo 0 (forza W 240-260)
- 400g di acqua tiepida (circa 28-30°C)
- 12g di sale fino
- 10g di miele d'arancio o zucchero (per favorire la doratura)
- 7g di lievito di birra secco (o 20g di lievito fresco)

Per il ripieno

- 300g di ricotta di pecora freschissima
- 15 filetti di acciughe sott'olio o salate (deliscate e dissalate)

Per la frittura

- 1 kg di strutto raffinato (in alternativa, olio di semi di arachidi alto oleico)

Preparazione

Preparazione della ricotta

- La ricotta di pecora deve essere posta in un colino a maglie fitte sospeso su una ciotola, coperta e lasciata in frigorifero per almeno 12-24 ore. Questo passaggio è cruciale: una ricotta umida comprometterà la chiusura delle crispelle, causandone l'apertura e l'esplosione in frittura.

Preparazione dell'impasto ('Schiaffeggiamento')

- In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria munita di gancio a foglia), sciogliete il lievito e il miele nell'acqua tiepida.
- Unite le farine precedentemente setacciate e miscelate.
- Iniziate a lavorare l'impasto: risulterà estremamente molle e appiccicoso. Aggiungete il sale a metà lavorazione.
- Lavorate energicamente l'impasto sollevandolo con la mano aperta e sbattendolo contro le pareti della ciotola (il tradizionale 'schiaffeggiamento'). Continuate per almeno 15 minuti fino a quando non vedrete formarsi delle bolle d'aria e l'impasto, pur rimanendo semi-liquido e colloso, mostrerà una notevole elasticità.
- Risultato intermedio: Una pastella lucida, filante, elastica e ricca di bolle d'aria in superficie.

Lievitazione

- Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido (26-28°C, come il forno spento con luce accesa) per circa 2-3 ore, o comunque fino al triplicamento del volume.

Formatura e Frittura

- Scaldate abbondante strutto (o olio) in un tegame profondo a sponde alte fino a raggiungere i 170-175°C. Monitorate costantemente la temperatura con un termometro da cucina.
- Preparate una ciotolina con acqua tiepida e un goccio d'olio per bagnarvi costantemente le mani: questo impedirà all'impasto di attaccarsi alle dita.
- Per le crispelle all'acciuga (forma allungata): Bagnate le mani, prelevate una pallina di impasto grossa come una noce, inserite al centro un pezzetto di acciuga, avvolgete l'impasto attorno ad essa allungandolo delicatamente per formare un cilindro e fatelo scivolare nello strutto bollente.
- Per le crispelle alla ricotta (forma sferica): Prelevate una porzione di impasto, schiacciatela sul palmo bagnato, adagiatevi un cucchiaino di ricotta ben asciutta, richiudete pizzicando i bordi per sigillare perfettamente e formare una pallina, quindi tuffatela nello strutto.
- Cottura: Friggete pochi pezzi alla volta. Rigirateli continuamente con una schiumarola finché non saranno uniformemente dorati e gonfi (circa 3-4 minuti). Se scuriscono troppo velocemente, abbassate la fiamma: l'interno deve cuocere perfettamente.
- Scolate su carta assorbente e servite caldissime.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (calcolata su una media di 3-4 pezzi a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Crostatine Con Cremoso Al Pistacchio E Prosciutto

Le crostatine salate con cremoso al pistacchio e prosciutto rappresentano un'evoluzione raffinata della pasticceria salata contemporanea. Questo piatto unisce la tradizione della frolla salata, ideale per finger food, con la moderna tecnica dei cremosi a base di formaggio e frutta secca, molto apprezzata nella cucina d'autore e negli aperitivi. La combinazione evoca i classici abbinamenti della salumeria, bilanciando la sapidità strutturata del Parmigiano e del prosciutto con la dolcezza grassa del pistacchio e l'acidità delicata della robiola. Esistono varianti che sostituiscono la robiola con caprino fresco o ricotta vaccina, e il prosciutto crudo con mortadella di Bologna IGP a fette sottili o speck tirolese per una nota affumicata.

Porzioni: 5 pezzi (diametro 8 cm) · Preparazione: 30 min + 2 ore riposo frolla + 3 ore rassodamento cremoso · Cottura: 28 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla salata

- 200 g di farina 00
- 25 g di fecola di patate
- 125 g di burro freddo a cubetti
- 25 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 1 uovo intero (medio, circa 50 g)
- 1 tuorlo (medio)
- 3 g di sale fino
- 1 pizzico di pepe nero macinato fresco

Per il cremoso al pistacchio

- 150 ml di panna fresca liquida
- 100 g di formaggio robiola fresca
- 50 g di pasta pura di pistacchio (100% pistacchio, non zuccherata)
- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 4 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 1 pizzico di sale fino

Per la finitura e decorazione

- 100 g di prosciutto crudo (affettato sottile, preferibilmente dolce come il Parma DOP)
- 30 g di granella di pistacchio tostata

Preparazione

Preparazione della frolla salata

1. **Sabbbiatura**: In un mixer con lame d'acciaio o a mano su una spianatoia, lavorate rapidamente il burro freddo a cubetti con la farina e la fecola fino a ottenere un composto sabbioso e privo di pezzi di burro visibili.
2. **Impasto**: Aggiungete il Parmigiano Reggiano, il sale, il pepe, l'uovo intero e il tuorlo. Impastate molto rapidamente, solo il tempo necessario a compattare gli ingredienti senza scaldare il burro. Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
3. **Formatura**: Stendete la frolla a uno spessore uniforme di 4-5 mm tra due fogli di carta forno. Foderate 5 anelli microforati da crostatina (diametro 8 cm) precedentemente imburrati. Tagliate l'eccesso di pasta dai bordi e bucherellate bene il fondo con i rebbi di una forchetta.

4. **Cottura in bianco**: Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per 20 minuti. Rimuovete delicatamente gli anelli e proseguite la cottura per altri 5-8 minuti, fino a quando i gusci non saranno uniformemente dorati sia all'esterno che all'interno. Lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione del cremoso al pistacchio

1. **Idratazione**: Ammollate la gelatina in fogli in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
2. **Riscaldamento**: In un pentolino, scaldate la panna fresca portandola quasi a sfiorare il bollore (circa 80°C). Togliete dal fuoco, strizzate bene la gelatina e scioglietela completamente nella panna calda, mescolando bene con una frusta.
3. **Emulsione**: In un boccale alto per frullatore a immersione, inserite la robiola, la pasta di pistacchio, il Parmigiano Reggiano e un pizzico di sale. Versate sopra la panna calda con la gelatina e frullate con il mixer a immersione fino a ottenere un'emulsione setosa, lucida e completamente priva di grumi.
4. **Colaggio**: Versate il cremoso ancora tiepido e fluido all'interno dei gusci di frolla freddi, riempiendoli fino al bordo. Trasferite le crostatine in frigorifero per almeno 3 ore affinché il cremoso si rassodi perfettamente.

Finitura e servizio

1. **Bordo di granella**: Una volta che il cremoso si è solidificato, decorate il bordo esterno della crostatina spolverizzandovi sopra delicatamente la granella di pistacchio.
2. **La rosa di prosciutto**: Modellatene le fette di prosciutto crudo a forma di roselline eleganti e adagiate una rosellina al centro di ogni crostatina.
3. **Servizio**: Conservate le crostatine in frigorifero. Estraetele circa 15 minuti prima di servirle per consentire alla frolla di recuperare friabilità e al cremoso di esprimere al meglio i suoi aromi.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Cuori Di Carciofi In Pastella

I carciofi in pastella sono un classico intramontabile della cucina italiana, particolarmente diffusi nel Lazio, in Toscana e in Campania, dove spesso arricchiscono il fritto misto delle festività (come la Vigilia di Natale o il pranzo di Pasqua). Questa ricetta unisce la dolcezza e la nota leggermente ferrosa del carciofo alla croccantezza aerea di una pastella alla birra, alleggerita con albume montato a neve. Tra le varianti principali spiccano la pastella classica con acqua frizzante e ghiaccio, la pastella all'uovo (più ricca e morbida) e la versione di derivazione ebraico-romanesca che prevede la frittura diretta senza pastella (alla giudia), pur condividendo l'amore per questo straordinario ortaggio.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 30 min · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i carciofi

- 4 carciofi freschi (varietà Violetto o Romanesco)
- 1 limone (succo, per l'acqua acidulata)

Per la pastella alla birra

- 180 g di farina 00 (setacciata)
- 50 g di amido di mais (maizena)
- 300 ml di birra bionda ghiacciata
- 1 albume d'uovo fresco
- 5 g di lievito istantaneo per torte salate (o un pizzico di bicarbonato)
- 1 pizzico di sale fino

Per la frittura e finitura

- 1 litro di olio di semi di arachide
- Sale fino o sale grigio q.b.

Preparazione

Preparazione dei carciofi

1. Preparare una bacinella capiente con acqua fredda e il succo di un limone.
2. Pulire i carciofi: eliminare le foglie esterne più dure (fino a raggiungere quelle più chiare e tenere), tagliare la punta con le spine a circa 2/3 dell'altezza e sbucciare il gambo eliminando la parte esterna fibrosa.
3. Tagliare i cuori di carciofo in 4 o 6 spicchi, rimuovere l'eventuale fieno interno (barbetta) con uno scavino e tuffarli immediatamente nell'acqua acidulata per prevenire l'annerimento.

Preparazione della pastella

1. In una ciotola capiente, setacciare la farina 00 insieme all'amido di mais e al lievito istantaneo.
2. Versare la birra bionda ghiacciata a filo, mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi. Il composto deve risultare liscio, vellutato e semi-fluido.
3. In una ciotola separata, montare l'albume a neve ferma con un pizzico di sale.
4. Incorporare l'albume montato alla pastella, compiendo movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarlo. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso: lo shock termico tra la pastella fredda e l'olio bollente è il segreto per una frittura croccante e non unta.

Asciugatura e infarinatura

1. Scolare accuratamente i carciofi dall'acqua acidulata.
2. Tamponarli con cura maniacale utilizzando carta assorbente o un canovaccio pulito. È fondamentale che i carciofi siano perfettamente asciutti, poiché l'acqua residua creerebbe barriere di vapore durante la frittura,

compromettendo la croccantezza della pastella.

Frittura e servizio

1. Scaldare l'olio di semi di arachide in una casseruola profonda fino a raggiungere la temperatura costante di 170-175°C (utilizzare un termometro da cucina).
2. Immergere gli spicchi di carciofo nella pastella fredda, assicurandosi che siano completamente ricoperti, quindi sollevateli facendone colare l'eccesso.
3. Tuffare delicatamente pochi spicchi alla volta nell'olio caldo per non abbassare bruscamente la temperatura.
4. Friggere per circa 3-4 minuti, girandoli a metà cottura, finché la pastella non risulterà gonfia, dorata e croccante al tatto.
5. Scolare con una schiumarola e adagiare su carta paglia o carta assorbente senza sovrapporli.
6. Salare solo un istante prima di servire in tavola, per evitare che l'umidità rilasciata dal sale rammollisca la crosta.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Danubio Natalizio Salato Soffice (Albero di Natale a Palline)

Il Danubio è uno dei rustici lievitati più amati della tradizione gastronomica campana. La sua storia affonda le radici nella Napoli borbonica dell'Ottocento, nato come rielaborazione locale dei 'Buchteln' boemi introdotti a corte dalla regina Maria Carolina d'Austria. In questa celebre versione salata a tema natalizio, il soffice impasto brioche a base di uova, burro e strutto viene porzionato in palline farcite con ricotta e speck, poi disposte su teglia a formare la sagoma di un albero di Natale. È il perfetto finger food da centro tavola, dove ogni commensale può staccare comodamente la propria porzione soffice e filante.

Porzioni: 10-12 persone (circa 22-25 palline) · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Lievitino (Prefermento):

- Farina Manitoba (W 320-350): 200 g
- Latte intero a temperatura ambiente: 150 g
- Acqua a temperatura ambiente: 150 g
- Lievito di birra fresco: 20 g (oppure 7 g di lievito di birra secco)
- Miele di sulla o millefiori: 1 cucchiaino (ca. 7 g)

Per l'Impasto Brioche:

- Farina Manitoba: 500 g
- Farina 00 di media forza (W 200-240): 350 g
- Uova intere (a temperatura ambiente): 6 medie (ca. 300 g)
- Zucchero semolato: 50 g
- Burro plastico a pomata: 60 g
- Strutto morbido (o burro aggiuntivo): 60 g
- Sale fino: 20 g

Per la Farcitura:

- Ricotta vaccina o di pecora (ben scolata): 300 g
- Speck a cubetti o a listarelle sottili: 150 g
- Pepe nero macinato fresco: q.b.

Per la Finitura e Doratura:

- Tuorlo d'uovo: 20 g (1 tuorlo medio)
- Latte intero: 20 g
- Semi misti per panificazione (sesamo, papavero, girasole, lino): q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino (Prefermento)

In una ciotola capiente, versa l'acqua e il latte tiepidi (massimo 28°C), aggiungi il miele e sbriciola il lievito di birra fresco. Mescola con una frusta a mano finché il lievito non sarà completamente disciolto. Aggiungi i 200 g di farina Manitoba setacciata e amalgama con una forchetta fino a ottenere una pastella omogenea e senza grumi. Copri con pellicola trasparente e lascia maturare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 40-45 minuti. Il lievitino dovrà raddoppiare di volume, presentando una superficie schiumosa e ricca di bollicine.

2. Impasto e Incordatura

Monta il gancio a spirale nella planetaria. Versa nella ciotola il lievitino maturo, metà della miscela di farine (Manitoba e tipo 00 setacciate insieme), metà dello zucchero e 3 uova precedentemente sbattute. Avvia a velocità minima per amalgamare gli ingredienti. Quando la massa inizia a compattarsi, aggiungi la restante farina, lo zucchero residuo e le altre 3 uova versate a filo. Porta la planetaria a velocità media e lavora fino a quando l'impasto non risulterà liscio, elastico e aggrappato al gancio (incordatura di base).

3. Inserimento dei Grassi e del Sale

Con la maglia glutinica ben formata, inserisci il burro morbido a pomata in 2-3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Procedi allo stesso modo con lo strutto. Infine, aggiungi il sale con l'ultimo residuo di grasso. Continua a impastare energicamente per circa 8-10 minuti, fino a ottenere un impasto lucido, elastico e che superi la 'prova velo' (allargandone un lembo con le dita unte, deve diventare trasparente senza strapparsi).

4. Prima Lievitazione (Puntata)

Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, pirla la massa formando una sfera liscia e ponila in un mastello o una ciotola capiente unta d'olio. Copri ermeticamente con pellicola o coperchio e lascia lievitare a circa 26-28°C (luce del forno accesa) fino a quando non sarà quasi raddoppiato di volume (circa 90-120 minuti).

5. Pezzatura e Farcitura delle Palline

Ribalta delicatamente l'impasto lievitato sulla spianatoia leggermente spolverata di farina. Con l'ausilio di un tarocco, porziona l'impasto in pezzetti precisi da circa 55-60 g l'uno. Schiaccia ciascuna porzione con le dita formando un disco con i bordi leggermente più sottili del centro. Posiziona al centro un cucchiaino abbondante di ricotta ben scolata (e pepata a piacere) e qualche cubetto di speck. Richiudi con cura i lembi verso il centro, sigillando la giuntura pizzicando la pasta. Capovolgi la sfera con la chiusura verso il basso e procedi alla pirlatura sul piano di lavoro roteandola nel cavo della mano per renderla perfettamente tonda e tesa.

6. Formatrice dell'Albero e Seconda Lievitazione (Appretto)

Fodera una capiente leccarda da forno con carta oleata. Disponi le palline formando la sagoma di un albero di Natale: 1 pallina in cima, poi una fila da 2, una da 3, una da 4, una da 5 (e a scendere secondo preferenza), terminando in basso con 2-3 palline accostate per formare il tronco. Lascia circa 0,5 cm di spazio tra una pallina e l'altra, poiché espandendosi durante la lievitazione e la cottura si uniranno creando il tipico effetto a strappo. Copri l'albero con pellicola trasparente appena spennellata d'olio (per non farla aderire) e lascia lievitare in ambiente tiepido per circa 50-60 minuti fino al raddoppio delle singole sfere.

7. Finitura e Cottura

Sbatti energicamente il tuorlo con il latte in parti uguali. Con un pennello a setole morbide, spennella delicatamente tutta la superficie del danubio lievitato senza sgonfiarlo. Spolvera a piacimento con i semi misti per panificazione. Preriscalda il forno in modalità statica a 200°C. Inforna nel ripiano medio-basso e cuoci per circa 25-30 minuti fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e lucida. Se la superficie dovesse scurire troppo prima dei 20 minuti, adagia un foglio di alluminio o carta forno sulla parte superiore per schermare il calore diretto.

8. Servizio

Sforna il danubio natalizio e lascialo intiepidire 10 minuti sulla teglia, poi trasferiscilo delicatamente con l'ausilio della carta forno su un grande tagliere o piatto da portata rettangolare. Servilo tiepido o a temperatura ambiente, lasciando che gli ospiti stacchino le singole palline con le mani.

Valori nutrizionali

Circa 280-310 kcal per porzione (singola pallina da 60g farcita)

ANTIPASTI E CONTORNI

Danubio Perfetto

Il Danubio è una delle preparazioni più celebri della rosticceria e pasticceria napoletana, sebbene le sue origini affondino nella tradizione mitteleuropea. Nasce infatti dall'adattamento dei 'Buchteln' austriaci, dolci di pasta lievitata ripieni di confettura, importati a Napoli nei primi del '900 grazie all'incontro tra la tradizione gastronomica locale e influenze europee. La geniale variante salata napoletana ha trasformato questo lievitato in un trionfo di sofficità, tradizionalmente farcito con salumi e formaggi campani. Si caratterizza per la sua scenografica struttura a 'palline' accostate, pensate per essere staccate con le mani senza l'uso del coltello.

Porzioni: 24-26 pezzi (per 8-10 persone) · Preparazione: 45 min di preparazione + 4 ore di lievitazione totale · Cottura: 25-30 min · Tempo totale: 1 hr · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il lievitino

- 100g Farina Manitoba (dal totale)
- 100ml Acqua tiepida
- 50ml Latte intero tiepido (dal totale)
- 10g Lievito di birra fresco (o 3.5g secco)
- 1 cucchiaino di miele millefiori

Per l'impasto principale

- 400g Farina Manitoba
- 150g Farina 00
- 170ml Latte intero tiepido
- 80g Burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 1 Uovo intero + 1 Tuorlo (a temperatura ambiente)
- 40g Zucchero semolato
- 12g Sale fino
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica

Per il ripieno

- 200g Prosciutto cotto di alta qualità (tagliato a dadini piccoli)
- 250g Scamorza appassita o provola asciutta (tagliata a dadini)

Per la finitura

- 1 Tuorlo
- 1 cucchiaio di Latte intero
- Semi di sesamo o di papavero q.b.

Preparazione

Preparazione del lievitino

- In una ciotola capiente, sciogliere il lievito e il miele nell'acqua e nel latte tiepidi.
- Aggiungere 100g di farina Manitoba (dal totale) e mescolare vigorosamente con una frusta fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi.
- Coprire con pellicola trasparente e far lievitare a circa 26°C (forno spento con luce accesa) per 45-60 minuti. *Risultato intermedio atteso*: La massa deve raddoppiare e presentarsi gonfia, spumosa e piena di bollicine in superficie.

Lavorazione dell'impasto principale

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, versare il lievitino spumoso, la restante farina Manitoba, la farina 00, lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e il latte rimasto.
- Avviare la macchina a bassa velocità, quindi unire l'uovo intero e il tuorlo precedentemente sbattuti.
- Lavorare l'impasto per circa 10 minuti fino a quando non risulterà liscio e inizierà a incordarsi, staccandosi dalle pareti della ciotola.
- Inserire il burro a pomata in 3-4 riprese, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultima dose di burro, aggiungere il sale.
- Continuare ad impastare per altri 5-8 minuti fino a ottenere un panetto liscio, lucido ed estremamente elastico. *Verifica*: Tirando un pezzetto di impasto con le dita bagnate, questo deve tendersi fino a diventare un velo trasparente senza strapparsi.

Prima lievitazione

- Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, effettuare un giro di pieghe di rinforzo a tre, arrotondare formando una palla e riporla in una ciotola capiente unta di burro.
- Coprire con pellicola e far lievitare in un luogo tiepido per circa 2.5 - 3 ore o fino a quando il volume sarà visibilmente triplicato.

Formatura e seconda lievitazione

- Sgonfiare delicatamente l'impasto sul piano di lavoro. Dividerlo con un tarocco in porzioni uguali da circa 40g ciascuna per ottenere circa 24-26 palline uniformi.
- Appiattire ogni porzione con le dita formando un dischetto, posizionare al centro qualche cubetto di prosciutto e di scamorza (avendo cura che non ci sia umidità in eccesso).
- Richiudere i lembi di impasto verso il centro, pizzicando e sigillando perfettamente il fondo per evitare fuoriuscite di formaggio in cottura.
- Pirlare ogni pallina sul piano di lavoro non infarinato ruotandola sotto il palmo della mano per renderla liscia e sferica.
- Disporre le palline in una teglia circolare da 28-30 cm foderata di carta forno, distanziandole di circa 0.5 cm l'una dall'altra.
- Coprire con pellicola non tesa e lasciar lievitare per la seconda volta per circa 60-90 minuti, fino a quando le palline si saranno unite dolcemente riempiendo tutti gli spazi vuoti.

Finitura e cottura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C.
- Miscelare il tuorlo con il latte e spennellare con estrema delicatezza la superficie del Danubio per non sgonfiare le palline.
- Cospargere con i semi di sesamo o papavero.
- Infornare nel ripiano medio-basso per circa 25-30 minuti, finché la superficie risulterà uniformemente dorata. Se dovesse scurirsi troppo rapidamente, coprire con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti.
- Sfornare e lasciar intiepidire per almeno 15 minuti su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per singola pallina

ANTIPASTI E CONTORNI

Danubio Salato Natalizio ad Albero di Natale

Il Danubio salato è uno dei capisaldi della rosticceria e della lievitazione rustica napoletana, pur affondando le sue radici storiche nella tradizione mitteleuropea dei 'Buchteln' boemi e austriaci, giunti alla corte borbonica con la regina Maria Carolina d'Austria. In questa reinterpretazione festiva, le singole palline soffici di pasta lievitata, arricchite con fiocchi di patate per garantire una morbidezza straordinaria e prolungata, vengono disposte a formare una sagoma di albero di Natale. Ogni pallina racchiude un cuore filante di formaggio e salumi, rendendolo un antipasto scenografico, conviviale e perfetto per i buffet natalizi.

Porzioni: 8-10 persone (circa 20-22 palline) · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore totali di lievitazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Soffice Brioche:

- 480 g Farina tipo 0 (a media forza, circa W 260-280)
- 20 g Fiocchi di patate (preparato disidratato per purè)
- 350 g Latte intero tiepido (circa 28-30°C)
- 15 g Lievito di birra fresco (compresso)
- 10 g Zucchero semolato
- 10 g Sale fino
- 40 g Strutto raffinato (in alternativa, burro morbido a temperatura ambiente)
- 20 g Olio extravergine d'oliva

Per la Farcitura:

- 150 g Prosciutto cotto di alta qualità tagliato a dadini piccoli
- 150 g Mozzarella per pizza o provola asciutta (tagliata a dadini e ben tamponata)

Per la Finitura e la Decorazione:

- 1 Tuorlo d'uovo
- 15 g Latte intero (pari peso del tuorlo)
- Semi misti q.b. (sesamo bianco, semi di papavero, semi di lino)
- Pomodorini ciliegino rossi e gialli q.b. (per la guarnizione finale a freddo)
- Rametti di rosmarino fresco q.b.

Preparazione

1. Attivazione del Lievito e Preparazione delle Polveri

In una ciotola o nel boccale graduato, sciogliete il lievito di birra fresco e lo zucchero semolato all'interno di circa 100 g di latte tiepido (non caldo, per evitare di inattivare i lieviti). Lasciate riposare 5 minuti fino a notare una leggera schiuma in superficie. Nel frattempo, setacciate insieme nella ciotola della planetaria la farina tipo 0 e i fiocchi di patate disidratati.

2. Impasto e Incordatura

Montate la foglia (k) sulla planetaria. Versate sulle farine la miscela di latte, lievito e zucchero, insieme a circa metà del latte rimanente. Avviate a bassa velocità per far idratare le polveri. Versate a filo il restante latte e, non appena la massa inizia a compattarsi, inserite il sale fino per favorire la formazione della maglia glutinica. Aumentate leggermente la velocità e lavorate per circa 5-6 minuti: l'impasto deve staccarsi completamente dal fondo e dai bordi della ciotola, aggrappandosi saldamente alla foglia. L'impasto risulterà lucido, semilucido ed elastico, non appiccicoso.

3. Inserimento dei Grassi

Sostituite la foglia con il gancio da impasto. Aggiungete lo strutto (o il burro morbido) un fiocchetto alla volta a velocità media, attendendo che ogni dose sia completamente assorbita dalla massa prima di procedere con la successiva. Da ultimo, versate l'olio extravergine d'oliva a filo lungo il bordo. Continuate a impastare per 3-4 minuti fino a ottenere un impasto serico, elastico, morbido e vellutato (prova velo: allargando un lembo d'impasto con le dita unte, deve formarsi una membrana sottile e semitransparente senza strapparsi).

4. Prima Lievitazione (Puntata)

Ribaltate l'impasto sul piano di lavoro leggermente unto. Date un paio di pieghe di rinforzo a tre, pirlate formando una sfera liscia e ponetela in una ciotola capiente unta d'olio. Sigillate ermeticamente con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria (circa 26-28°C, ad esempio il forno spento con luce accesa) per circa 90 minuti, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale. Per una texture ancora più aromatica e digeribile, è possibile riporre la ciotola in frigo a 4°C per 8-12 ore, riportandola poi a temperatura ambiente prima della formatura.

5. Pezzatura, Farcitura e Chiusura delle Sfere

Sgonfiate delicatamente l'impasto lievitato e rovesciatelo sul piano di lavoro pulito (non serve infarinare eccessivamente). Con un tarocco, ricavate porzioni precise da circa 40 g ciascuna (otterrete circa 20-22 pezzi). Arrotondate sommariamente ogni pezzo, poi con le dita appiattitelo formando un dischetto spesso al centro e leggermente più sottile sui bordi. Posizionate al centro un cucchiaino abbondante di farcitura (cubetti di prosciutto cotto e mozzarella ben asciutta). Richiudete i bordi verso il centro tirando i lembi opposti e pizzicate con forza la giuntura per sigillare l'impasto ed evitare fuoriuscite di formaggio in cottura. Pirlate delicatamente la pallina sul piano facendo roteare il palmo della mano per renderla perfettamente sferica e tesa.

6. Composizione dell'Albero e Seconda Lievitazione (Appretto)

Foderate una leccarda da forno con un foglio di carta forno. Disponete le palline con la chiusura rivolta verso il basso sagomando un albero di Natale: iniziate dalla punta con 1 pallina, poi una fila da 2, una da 3, una da 4, una da 5 e infine 2 o 3 palline sotto per formare il tronco. Lasciate circa 5-8 mm di distanza tra una pallina e l'altra, poiché durante la lievitazione e la cottura si gonfieranno fino a toccarsi e fondersi armonicamente. Coprite con pellicola trasparente sfiorante leggermente unta e lasciate lievitare per 30-40 minuti fino a quando le palline saranno visibilmente gonfie e a contatto.

7. Doratura e Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. In una ciotolina emulsionate il tuorlo d'uovo con pari peso di latte. Spennellate delicatamente l'intera superficie dell'albero con un pennello a setole morbide, prestando attenzione a non sgonfiare le bolle d'aria. Decorate cospargendo a piacere i semi misti alternandoli sulle varie palline. Infornate nella parte media del forno per circa 25-30 minuti, fino a quando la crosta risulterà ben dorata e uniforme. Se verso gli ultimi 10 minuti la superficie dovesse scurire troppo rapidamente, schermate appoggiando sopra un foglio di carta alluminio. Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella. Guarnite gli spazi vuoti e la base con pomodorini colorati a fette e ciuffetti di rosmarino fresco prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (singola pallina ripiena)

ANTIPASTI E CONTORNI

Fagottini Croccanti di Pasta Fillo con Crema di Melanzane Affumicate e Provola

Questo antipasto o finger food sposa la straordinaria croccantezza mediorientale della pasta fillo con i sapori ricchi ed evocativi del Sud Italia, in particolare l'abbinamento campano di melanzane e provola. La tecnica di piegatura a triangolo richiama i tradizionali 'Borek' o 'Sambousek' dell'area levantina e balcanica. In questa reinterpretazione gourmet, la cottura della melanzana intera al forno ricrea la nota piacevolmente affumicata tipica del 'Babaganoush' arabo, esaltata dalla provola affumicata. Le principali varianti prevedono la cottura al forno per una versione più leggera, oppure l'inserimento di pomodorini secchi o pinoli tostati nella farcia.

Porzioni: 4 persone (8 fagottini) · Preparazione: 30 min + 20 min di riposo della melanzana · Cottura: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i fagottini:

- 8 fogli di pasta fillo (scongelati in frigorifero)
- 100 g di provola affumicata (preferibilmente passita o lasciata asciugare in frigo per 12 ore, tagliata a cubetti piccolissimi)
- 80 g di burro chiarificato fuso (o olio extravergine d'oliva delicato, per spennellare)
- Olio di semi di arachidi q.b. (per la frittura)

Per la crema di melanzane affumicate:

- 1 melanzana tonda o globosa grande (circa 500 g)
- 1 spicchio d'aglio privato dell'anima
- 1 cucchiaio di succo di limone fresco
- 5-6 foglie di basilico fresco tritato al coltello
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per il tocco extra (Opzionale):

- 20 g di mandorle pelate, tostate e tritate grossolanamente
- Un pizzico di peperoncino in polvere

Preparazione

Preparazione della crema di melanzane:

1. Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica.
2. Lavate la melanzana intera e punzecchiate la buccia con i rebbi di una forchetta in più punti per evitare che scoppi in cottura. Adagiatela su una teglia foderata di carta forno e cuocetela per circa 45 minuti, rigirandola a metà cottura. Sarà pronta quando risulterà completamente morbida e sgonfia.
3. Sfornate la melanzana, lasciatela intiepidire, quindi apritela a metà e prelevate la polpa con un cucchiaio.
4. Trasferite la polpa in un colino a maglie strette e lasciatela scolare per almeno 15-20 minuti, schiacciandola delicatamente con una forchetta per eliminare tutta l'acqua di vegetazione amara. Questo passaggio è fondamentale per evitare che i fagottini si rammolliscano.
5. In un mixer (o usando un mortaio per una consistenza più rustica), frullate la polpa ben strizzata con lo spicchio d'aglio, il succo di limone, il basilico, sale e pepe. Dovrete ottenere una crema densa, vellutata e non acquosa.

Assemblaggio dei fagottini:

1. Tamponate accuratamente i dadini di provola con carta assorbente per rimuovere l'umidità in eccesso. Uniteli alla crema di melanzane ormai fredda, aggiungendo anche la granella di mandorle e il peperoncino se graditi.
2. Stendete un foglio di pasta fillo sul piano di lavoro (tenete gli altri coperti con un canovaccio leggermente umido per non farli seccare). Spennellate delicatamente l'intera superficie con il burro chiarificato fuso.
3. Sovrapponete un secondo foglio di pasta fillo e spennellate anch'esso. Tagliate la sfoglia così accoppiata in strisce verticali larghe circa 8-10 cm.
4. Posizionate un cucchiaino colmo di farcitura nell'angolo inferiore di una striscia. Ripiegate l'angolo a triangolo sopra il ripieno, quindi continuate a piegare a triangolo lungo tutta la striscia (tecnica a bandiera), mantenendo i bordi ben sigillati. Spennellate l'ultimo lembo per chiudere perfettamente il fagottino.

Cottura e servizio:

1. Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in un pentolino dai bordi alti fino a raggiungere i 170°C (verificate con un termometro da cucina).
2. Immergete pochi fagottini alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggete per circa 2 minuti complessivi, girandoli a metà cottura.
3. Scolate con una schiumarola e adagiate su carta assorbente. Lasciate riposare 1 minuto prima di servire caldissimi.
4. La pasta fillo deve gonfiarsi leggermente e diventare di un colore dorato uniforme e super croccante, senza alcuna fuoriuscita di ripieno.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (calcolate su 2 fagottini)

ANTIPASTI E CONTORNI

Focaccia Gastronomica Natalizia

La focaccia gastronomica (nota anche come panettone gastronomico in versione focaccia) è un grande classico dei buffet delle feste natalizie e delle occasioni conviviali in Italia. Nata come variante salata e scenografica dei grandi lievitati da ricorrenza, questa versione, che si ispira alla sapienza dei grandi maestri panificatori, sfrutta la struttura morbida e ariosa di un impasto ad alta idratazione arricchito con olio extravergine d'oliva. Cotta negli stampi da panettone e tagliata a dischi orizzontali, viene farcita a strati con salumi, pesci affumicati, salse e formaggi freschi, creando piccoli tramezzini a spicchio eleganti e soffici.

Porzioni: 12-16 persone (2 focacce gastronomiche) · Preparazione: 45 minuti (+ 4-5 ore di lievitazione e riposo) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato (per 2 stampi da 750g o 1kg):

- 1000 g Farina tipo 0 (ideale W 280-300, di media forza)
- 700 g Acqua fredda di frigorifero
- 12 g Lievito di birra fresco (oppure 250 g di lievito madre rinfrescato)
- 10 g Malto in polvere o pasta di malto
- 100 g Olio extravergine d'oliva
- 25 g Sale fino
- Olio extravergine d'oliva q.b. per spennellare gli stampi e la superficie

Per le farciture suggerite (a strati):

- Strato 1: 150 g Stracchino o crescenza fresca, 100 g Salame Milano o nostrano a fette sottili
- Strato 2: 150 g Crema guacamole all'avocado, 120 g Salmone o trota affumicata a fette, gocce di succo di lime
- Strato 3: 100 g Maionese classica, 120 g Prosciutto cotto di alta qualità, qualche foglia di insalata gentile o lattughino ben asciutto

Preparazione

1. Autolisi e impostazione dell'impasto:

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio (o foglia/K iniziale), versate tutta la farina tipo 0 e 500 g di acqua fredda di frigorifero (l'acqua fredda è fondamentale per non scaldare l'impasto durante la lunga lavorazione). Mescolate grossolanamente per un paio di minuti, fino a idratare tutta la farina senza formare maglia. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare a temperatura ambiente per 15-20 minuti (processo di autolisi breve).

2. Inserimento del lievito e sviluppo della maglia glutinica:

Trascorso il riposo, sbriciolate sulla massa il lievito di birra fresco (o inserite il lievito madre) e il malto. Iniziate ad impastare a velocità medio-bassa. Quando il lievito è completamente incorporato, unite il sale e cominciate a versare a filo i restanti 200 g di acqua fredda in 3-4 riprese, attendendo che la porzione precedente sia stata assorbita prima di aggiungerne altra.

Risultato atteso: L'impasto deve staccarsi dalle pareti della ciotola, presentandosi elastico, lucido e tenace.

3. Incastonatura dell'olio e prima lievitazione:

Una volta formata una maglia glutinica forte, versate l'olio extravergine d'oliva a filo, molto lentamente e a più riprese, continuando a impastare finché la massa non risulterà completamente liscia, vellutata e non unta al tatto (nota: evitare di aggiungere l'olio tutto insieme, per non comprometterne l'emulsione con il glutine). Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, dategli una piega di rinforzo a palla e riponetelo in una ciotola unta coperta con pellicola. Lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 2 ore, finché non sarà quasi raddoppiato.

4. Pezzatura e formatura negli stampi:

Dividete l'impasto lievitato in due porzioni uguali (circa 900 g ciascuna). Su un piano di lavoro appena unto, allargate delicatamente ciascuna porzione a rettangolo e fate delle pieghe a tre (portando i lembi esterni verso il centro), quindi pirlate delicatamente la massa verso di voi per creare tensione superficiale. Posizionate ciascuna palla all'interno di uno stampo di carta per panettone (alto o basso, da 750g-1kg) precedentemente spennellato con un velo d'olio all'interno.

5. Seconda lievitazione e cottura:

Coprite con pellicola trasparente leggermente unta e lasciate lievitare a temperatura ambiente o in forno spento con luce accesa (26-28°C) per circa 2 ore, o fino a quando la cupola dell'impasto raggiungerà il bordo superiore dello stampo.

Preriscaldate il forno in modalità statica a 220°C. Spennellate delicatamente la superficie con un velo d'olio EVO e infornate sul ripiano basso. Dopo 10 minuti abbassate la temperatura a 190°C e proseguite la cottura per altri 30 minuti (40 minuti totali). Se la superficie scurisce troppo nei minuti finali, copritela con un foglio di alluminio. Al cuore, la focaccia deve raggiungere 94°C.

6. Raffreddamento, taglio preciso e assemblaggio:

Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per almeno 6-8 ore (idealmente preparatela il giorno prima per una mollica compatta). Rimuovete la carta dello stampo. Con un lungo coltello a sega (coltello da pane), tagliate orizzontalmente la focaccia a fette regolari spesse circa 1-1,2 cm.

Farcite le fette procedendo a coppie:

- Primo livello: strato generoso di stracchino e fette di salame;
- Secondo livello: crema guacamole stesa uniformemente e fettine di salmone/trota affumicata;
- Terzo livello: velo di maionese, prosciutto cotto e foglioline di insalata asciugata con cura.

Tagliate poi ciascun piano farcito in 4 o 6 spicchi perpendicolari, quindi ricomponete l'intera focaccia in altezza, sfasando leggermente gli spicchi per facilitare la presa dei singoli tramezzini.

Valori nutrizionali

Circa 270 kcal per 100g (valore riferito alla sola base non farcita)

ANTIPASTI E CONTORNI

Funghi Ripieni Con Fonduta Di Taleggio

I 'Funghi Ripieni Con Fonduta Di Taleggio' sono un classico antipasto caldo della tradizione culinaria dell'Italia settentrionale, dove i funghi di bosco incontrano i formaggi cremosi d'alpeggio. Questa ricetta unisce la consistenza carnosa e terrosa dei funghi (tipicamente Champignon grandi o Portobello) con l'intensità aromatica e avvolgente del Taleggio DOP, un formaggio lombardo a pasta cruda. Esistono numerose varianti che prevedono l'aggiunta di frutta secca (come noci o nocciole) per una nota croccante, oppure l'inserimento di salumi saporiti come lo speck o la pancetta nel ripieno per arricchirne il profilo gustativo.

Porzioni: 4 persone (2 funghi ripieni a testa) · Preparazione: 20 min · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i funghi

- 8 funghi Champignon grandi (o Portobello)
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo fresco tritato q.b.
- Sale e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la fonduta di Taleggio

- 200 g di formaggio Taleggio DOP (privato della crosta e tagliato a cubetti)
- 30 g di burro
- 20 g di farina 00
- 100 ml di latte intero caldo
- Un pizzico di noce moscata
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione e pre-cottura delle cappelle

- Pulizia: Non lavare i funghi sotto l'acqua per evitare che si impregnino. Pulirli delicatamente con un panno umido o un pennello per rimuovere i residui di terra.
- Separazione: Staccare delicatamente i gambi dalle cappelle. Tenere da parte le cappelle intere e tritare finemente i gambi.
- Pre-cottura delle cappelle: Spennellare l'interno e l'esterno delle cappelle con un filo d'olio, sale e pepe. Disporle capovolte (con la cavità verso il basso) su una teglia foderata di carta forno. Infornare nel forno preriscaldato a 190°C per 8-10 minuti. Questo passaggio permette al fungo di rilasciare l'acqua in eccesso, garantendo una consistenza soda e non acquosa alla fine.

Cottura del ripieno di gambi

- In una padella, scaldare un cucchiaio di olio con lo spicchio d'aglio schiacciato.
- Aggiungere i gambi tritati, salare, pepare e saltare a fuoco vivo per 5-6 minuti fino a quando non saranno dorati e asciutti. Sfumare a piacere con un goccio di vino bianco.
- Spegnere il fuoco, eliminare l'aglio e aggiungere una manciata di prezzemolo fresco tritato.

Preparazione della fonduta di Taleggio

- Base roux: In un pentolino a fuoco basso, sciogliere il burro. Unire la farina in un colpo solo e mescolare con una frusta per 1 minuto fino a ottenere un composto dorato.
- Besciamella leggera: Versare il latte caldo a filo, continuando a mescolare vigorosamente per evitare grumi. Lasciar addensare a fuoco dolce per 2-3 minuti.

- Incorporazione del formaggio: Spegnere il fuoco e aggiungere il Taleggio a cubetti. Mescolare continuamente fino a quando il formaggio non si sarà completamente fuso nel calore residuo della besciamella. Regolare di sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Il risultato finale deve essere una crema liscia, densa e lucida.

Farcitura e gratinatura

- Farcitura: Estrarre le cappelle dal forno e asciugare l'eventuale condensa interna con carta assorbente. Girarle con la cavità verso l'alto. Distribuire sul fondo di ciascuna cappella un cucchiaino di gambi trifolati, quindi colmare fino al bordo con la fonduta di Taleggio.
- Cottura finale: Infornare a 200°C in modalità statica per circa 12-15 minuti. Per una superficie dorata e croccante, attivare la modalità grill negli ultimi 3 minuti.
- Servizio: Sfornare e lasciar riposare 2 minuti prima di servire, guarnendo con foglioline di prezzemolo fresco.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Ghirlanda Danubio Salato: Centrotavola Goloso delle Feste

I centrotavola lievitati salati rappresentano una delle tradizioni più scenografiche e conviviali dei buffet delle festività e delle occasioni speciali. Il protagonista indiscusso di questa proposta è il Danubio salato, una celebre preparazione di origini campane nata nei primi decenni del Novecento – ispirata al Buchteln asburgico ma rivisitata in chiave partenopea con una ricca farcitura di salumi e formaggi a pasta filata. Modellato a forma di ghirlanda natalizia o di albero, questo lievitato soffice come una nuvola unisce l'estetica raffinata di una decorazione da tavola alla praticità del 'finger food' da condividere: ogni commensale può staccare con facilità la propria pallina ripiena per accompagnare il brindisi augurale.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di lievitazione complessiva) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche Salato

- 300 g Farina Manitoba (W 300-320)
- 250 g Farina Tipo 0 (o 00 di media forza)
- 250 ml Latte intero fresco (tiepido, circa 28°C)
- 12 g Lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito secco attivo)
- 1 Uovo intero medio (a temperatura ambiente)
- 1 Tuorlo d'uovo
- 80 g Burro di ottima qualità (morbido a pomata)
- 20 g Zucchero semolato
- 12 g Sale fino

Per la Farcitura Classica

- 150 g Salame napoletano o Prosciutto cotto di alta qualità tagliato a dadini piccoli
- 150 g Scamorza affumicata o Provola asciutta a dadini
- 60 g Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

Per la Finitura e Decorazione

- 1 Tuorlo d'uovo sbattuto con 20 ml di latte per la spennellatura
- Semi di sesamo e papavero q.b.
- Rametti di rosmarino fresco e bacche di ribes (per guarnire a crudo dopo la cottura)

Preparazione

1. Attivazione e Impasto (Incordatura)

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, sciogliete il lievito di birra fresco nel latte appena tiepido insieme allo zucchero. Lasciate riposare 5 minuti fino a leggera schiumosità. Aggiungete le farine setacciate insieme, l'uovo intero e il tuorlo. Avviate la planetaria a bassa velocità per far assorbire i liquidi. Lavorate per circa 5-7 minuti fino a ottenere una massa compatta e omogenea.

Risultato intermedio: L'impasto deve staccarsi dalle pareti della ciotola ed evidenziare una prima struttura glutinica elastica.

2. Inserimento del Burro e Formazione del Glutine

Aggiungete il sale, quindi incorporate il burro a pomata poco alla volta (in 3-4 riprese), attendendo che ogni noce sia perfettamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Lavorate a velocità media per circa 10-12 minuti fino a raggiungere l'incordatura completa.

Errore da evitare: Non aggiungere il burro freddo o tutto insieme, altrimenti la maglia glutinica si sfalderà rendendo l'impasto unto e pesante.

Verifica: L'impasto deve risultare liscio, lucido, setoso e superare la 'prova velo' (allargando un lembo con le dita unte deve diventare trasparente senza strapparsi).

3. Prima Lievitazione (Puntata)

Trasferite l'impasto su un piano leggermente unto, pirlatelo per formare una palla sferica e adagiatelo in una ciotola unta con un velo di burro. Coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria (ideale a 26-28°C, come nel forno spento con luce accesa) per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.

4. Porzionatura, Farcitura e Formatuta delle Sfere

Ribaltate l'impasto lievitato sul piano di lavoro senza sgonfiarlo eccessivamente. Con un tarocco, ricavate 18-20 pezzature uguali del peso di circa 45-50 g ciascuna. Schiacciate ogni porzione con i polpastrelli formando un dischetto; ponete al centro una generosa cucchiaiata di ripieno (salumi, scamorza e un pizzico di Parmigiano). Sigillate accuratamente i bordi pizzicando la pasta verso il centro, quindi fate roteare la pallina sul piano con il palmo della mano a cupola (pirlatura) per renderla liscia e perfettamente chiusa sul fondo.

5. Composizione della Ghirlanda e Seconda Lievitazione

Prendete una teglia rotonda (diametro 28-30 cm) rivestita di carta forno. Al centro posizionate un coppapasta o un pirottino imburrato (per mantenere il foro centrale della ghirlanda). Disponete le palline farcite tutto intorno a cerchio (e volendo un secondo cerchio concentrico), lasciando circa 5 mm di spazio tra loro poiché cresceranno. Coprite con un canovaccio pulito o pellicola non tesa e lasciate lievitare per altri 45-60 minuti fino al raddoppio (le palline si uniranno morbidamente tra loro).

6. Cottura e Rifinitura Scenografica

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Spennellate delicatamente l'intera superficie della ghirlanda con il mix di tuorlo e latte, facendo attenzione a non sgonfiare le palline. Cospargete a piacere con semi di sesamo e papavero alternati per creare contrasto cromatico. Infornate nella parte centrale del forno e cuocete per 25-30 minuti, fino a doratura uniforme e ambrata.

Finitura: Sfornate e lasciate intiepidire prima di sfilare l'anello centrale. Posizionate la ghirlanda su un piatto da portata rotondo e decorate il centrotavola con rametti di rosmarino fresco e ribes rosso.

Valori nutrizionali

320 kcal per porzione (circa 2 palline)

ANTIPASTI E CONTORNI

Ghirlanda Di Natale

La Ghirlanda di Natale è un lievitato salato di grande impatto scenografico, perfetto come centrotavola edibile durante le festività. Si tratta di una variante creativa e moderna del celebre 'Danubio salato' napoletano (la cui origine risale alla pasticceria di corte borbonica, influenzata da maestranze austriache). Tradizionalmente composto da palline di brioche farcite con salumi e formaggi, in questa versione natalizia viene modellato a corona e arricchito da due ripieni raffinati che si alternano: uno vegetariano e mediterraneo a base di carciofi e pomodori secchi, e uno di ispirazione montana con mele Renette e speck alpino.

Porzioni: 12-14 porzioni (2 ghirlande da 14 panini ciascuna) · Preparazione: 2 ore e 30 min · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto brioche:

- 500 g di farina tipo 0 (con buona forza, W 260-280)
- 100 g di semola rimacinata di grano duro
- 250 g di latte intero tiepido
- 15 g di lievito di birra fresco (dosaggio ottimizzato per favorire la digeribilità)
- 30 g di zucchero semolato
- 4 tuorli d'uovo (da uova medie a temperatura ambiente)
- 1 uovo intero (medio)
- 150 g di burro a pomata (molto morbido)
- 8 g di sale fino

Per il ripieno 1 (Carciofi e Pomodori Secchi):

- 2 carciofi freschi (varietà spinoso o violetto)
- 5 falde di pomodoro secco sott'olio, ben sgocciolate e sminuzzate
- 1 scalogno medio
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2-3 rametti di timo fresco
- 30 g di Grana Padano o Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Per il ripieno 2 (Mela Renetta e Speck):

- 1 mela Renetta
- 100 g di speck a dadini molto piccoli
- 10 g di burro
- 1 rametto di rosmarino fresco

Per la finitura e decorazione:

- 1 uovo intero
- 60 g di latte intero
- Granella di pistacchi, mandorle o nocciole q.b.

Preparazione

1. Impastamento e incordatura

- Nella ciotola della planetaria inserite la farina 0, la semola rimacinata e lo zucchero.

- Sciogliete il lievito di birra fresco nel latte intiepidito (non caldo, massimo 30°C per non compromettere i lieviti) e versatelo a filo sulle farine avviando la macchina con il gancio a bassa velocità.
- Sbattete leggermente i 4 tuorli con l'uovo intero e uniteli gradualmente all'impasto in lavorazione.
- Quando l'impasto comincia a prendere consistenza e a staccarsi dalle pareti, inserite il burro a pomata un pezzetto alla volta, attendendo che ogni dose sia incorporata prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultimo pezzetto di burro, aggiungete il sale.
- Lavorate l'impasto fino a quando non risulterà liscio, lucido, molto elastico e completamente incordato (deve superare la 'prova velo' allargandosi senza strapparsi).

2. Prima lievitazione e pieghe di rinforzo

- Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente imburrata, dategli una forma sferica e mettetelo in una ciotola capiente imburrata.
- Coprite con pellicola e ponetelo a lievitare nel forno spento con una ciotola di acqua bollente sul fondo (camera di lievitazione casalinga) per circa 45 minuti.
- Riprendete l'impasto, stendetelo delicatamente con le mani sul piano di lavoro formando un rettangolo, quindi ripiegatelo in tre parti (come una lettera da lettere). Ruotatelo di 90 gradi e ripetete l'operazione. Questo passaggio darà struttura alla maglia glutinica aiutando le palline a svilupparsi in altezza.
- Riponete l'impasto nella ciotola coperta e fatelo lievitare ancora nella camera di lievitazione per altri 45-60 minuti, fino al raddoppio del volume.

3. Preparazione dei ripieni

- **Ripieno ai carciofi**: Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne coriacee, le punte e la barba interna; tagliateli a fettine. In una casseruola scaldate l'olio con lo scalogno affettato e l'aglio in camicia. Unite i carciofi, sfumate con il vino bianco, salate, profumate con il timo e aggiungete due mestoli d'acqua. Coprite e stufate per 20 minuti finché non saranno tenerissimi. Fate intiepidire, eliminate l'aglio e tritateli grossolanamente al coltello. Amalgamateli in una ciotola con i pomodori secchi sminuzzati e il formaggio grattugiato.
- **Ripieno alla mela**: In una padella sciogliete il burro con il rosmarino. Aggiungete la mela Renetta sbucciata e tagliata a cubetti piccolissimi e saltatela a fuoco vivo per 4-5 minuti (deve ammorbidirsi leggermente ma rimanere soda). Spegnete, eliminate il rosmarino, unite lo speck a dadini e fate raffreddare completamente.

4. Formatura delle ghirlande

- Dividete l'impasto lievitato in due parti uguali (circa 530-550 g ciascuna) per ottenere due ghirlande.
- Dividete la prima metà di impasto in 14 pezzetti uguali (circa 38 g l'uno). Con l'aiuto di un mattarello o con la pressione delle dita, ricavate da ciascun pezzetto un dischetto sottile ai bordi e leggermente più spesso al centro.
- Farcite 7 dischetti con un cucchiaino di ripieno ai carciofi e i restanti 7 con il ripieno di mela e speck.
- Richiudete i lembi di pasta pizzicandoli saldamente sul fondo, poi fate ruotare la pallina sul piano di lavoro tenendo la mano a cupola, in modo da renderla perfettamente liscia e sferica.
- Disponete le 14 palline su una teglia rivestita di carta forno formando un cerchio (alternando i due gusti), lasciando circa 1 cm di spazio tra l'una e l'altra poiché cresceranno. Ripetete per la seconda ghirlanda.

5. Seconda lievitazione, decorazione e cottura

- Spennellate delicatamente le ghirlande con l'uovo sbattuto insieme ai 60 g di latte e fatele lievitare un'ultima volta nella camera di lievitazione per 30-40 minuti, finché non si saranno unite tra loro.
- Preriscaldate il forno statico a 180°C.
- Spennellate nuovamente le ghirlande, decorate la superficie con la granella di frutta secca (pistacchi o mandorle) e infornate per circa 25-30 minuti, fino a ottenere una doratura uniforme. Se la superficie scurisce troppo velocemente, coprite con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti di cottura. Sfornate e lasciate intiepidire prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per panino (porzione singola)

ANTIPASTI E CONTORNI

Ghirlanda di Pizza Rustica

La Ghirlanda di Pizza Rustica è un lievitato salato che unisce la struttura elastica e rustica di una pasta per pizza semintegrale (grazie alla farina di tipo 2) con il concetto dei grandi pani arricchiti della tradizione centro-meridionale italiana, come il casatiello campano o la torta al formaggio umbra. La sua caratteristica forma a ghirlanda intrecciata la rende un centrotavola scenografico, ideale per i banchetti delle festività o per le grandi occasioni di festa in famiglia.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 4 ore di lievitazione) · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 1000 g di farina tipo 2 (semintegrale, di media forza)
- 680 g di acqua fredda
- 12 g di lievito di birra fresco
- 100 g di olio extravergine d'oliva
- 22 g di sale fino

Per la Farcitura e la Crema al Formaggio:

- 5 uova medie intere
- 100 g di Pecorino Romano DOP grattugiato
- 200 g di Parmigiano Reggiano o Grana Padano DOP grattugiato
- 250 g di prosciutto cotto di alta qualità a cubetti
- 100 g di formaggio a pasta filata (es. scamorza o provola asciutta) a cubetti
- Q.b. di erbette aromatiche fresche tritate (origano, timo o maggiorana)
- Q.b. di pepe nero macinato fresco

Preparazione

1. Impasto e Incordatura

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, setacciate la farina tipo 2. Sbriciolate il lievito di birra fresco e unite circa l'80% dell'acqua fredda (circa 550 g). Iniziate a impastare a velocità bassa per favorire la formazione della maglia glutinica. Quando la farina ha assorbito l'acqua e l'impasto comincia a compattarsi, aggiungete il sale e la restante acqua a filo, continuando a lavorare. Una volta assorbita completamente l'acqua, inserite l'olio extravergine d'oliva a più riprese, facendolo assorbire gradualmente. Lavorate fino a ottenere una massa liscia, setosa, lucida ed elastica.

2. Prima Lievitazione (Puntata)

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, formate una palla liscia (pirlatura) e riponetela in un contenitore capiente leggermente oliato. Coprite ermeticamente con pellicola o con un coperchio e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Staglio e Seconda Lievitazione (Appretto)

Rovesciate delicatamente l'impasto lievitato sul piano da lavoro. Dividetelo in due porzioni uguali (circa 900 g ciascuna). Eseguite su ciascuna porzione una serie di pieghe di rinforzo portando i lembi esterni verso il centro, quindi pirlate per ottenere due panetti sferici e tesi. Disponete le due pagnotte su una teglia infarinata, coprite con un canovaccio umido o pellicola trasparente e lasciate lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore.

4. Preparazione della Crema di Farcitura

In una ciotola rompete le 5 uova e sbattetele leggermente con una frusta. Aggiungete il pecorino grattugiato e il formaggio grattugiato (Parmigiano o Grana), una macinata di pepe nero e le erbette aromatiche tritate. Mescolate energicamente fino a ottenere una crema densa e omogenea, spalmabile ma non liquida.

5. Stesura, Farcitura e Intreccio

Prendete il primo panetto e, con l'aiuto di un mattarello e poca farina da spolvero, stendetelo fino a ricavare un rettangolo di circa 40x25 cm con uno spessore uniforme di circa 4-5 mm. Spalmate metà della crema di uova e formaggio sulla superficie, lasciando liberi 2 cm lungo i bordi. Distribuite uniformemente metà del prosciutto cotto e metà del formaggio a cubetti.

Arrotolate l'impasto partendo dal lato più lungo, stringendo delicatamente per evitare bolle d'aria ma senza pressare eccessivamente, fino a formare un cilindro compatto. Sigillate bene la giunzione.

Ripetete l'intera operazione con il secondo panetto e la restante farcitura, ottenendo due rotoli identici.

Unite i due rotoli ad una estremità premendo le punte insieme, quindi intrecciateli con cura alternandoli. Trasferite la treccia all'interno di uno stampo a ciambella da 28-30 cm di diametro precedentemente unto con olio extravergine d'oliva, unendo e sigillando le due estremità per chiudere la ghirlanda ad anello.

6. Cottura e Riposo

Preriscaldate il forno in modalità statica a 240°C. Infornate la ghirlanda nel ripiano medio-basso del forno per i primi 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti (tempo totale circa 25-30 minuti), fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e croccante.

Lasciate intiepidire nello stampo per 15 minuti prima di sformare, in modo che la struttura interna si stabilizzi e le fette mantengano la forma.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (stima su 10 porzioni abbondanti)

ANTIPASTI E CONTORNI

Ghirlanda Salata Con Spiedini

La 'Ghirlanda Salata Con Spiedini' è un antipasto scenografico e conviviale, ideale per arricchire i buffet delle feste. Si tratta di una creativa interpretazione della focaccia italiana, qui arricchita nell'impasto con Pecorino Romano per un tocco sapido e gourmet. La focaccia viene poi tagliata a cubetti e infilzata in spiedini ricchi di salumi, formaggi e sottaceti, disposti a formare una suggestiva ghirlanda. Questa presentazione si ispira alle tradizioni festive, unendo l'arte della panificazione italiana a un'estetica celebrativa. È possibile creare varianti, ad esempio vegetariane con verdure grigliate e formaggi freschi, o a base di pesce con salmone affumicato e focaccia al nero di seppia.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 3 ore e 30 min · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la focaccia saporita al pecorino

- 350 g di farina tipo 0 (ideale una farina con W 260-280)
- 100 g di semola rimacinata di grano duro
- 100 g di Pecorino Romano DOP grattugiato finemente
- 4 g di lievito di birra fresco (o 1,5 g di lievito secco)
- 300 g di acqua a temperatura ambiente
- 10 g di sale fino
- 20 g di olio extravergine d'oliva (per l'impasto)

Per l'emulsione e la finitura

- 30 g di acqua
- 15 g di olio extravergine d'oliva
- Sale grigio in fiocchi q.b.
- Rosmarino fresco in aghi q.b.

Per gli spiedini e la ghirlanda

- 180 g di prosciutto cotto di alta qualità (tagliato a cubetti spessi)
- 120 g di prosciutto crudo stagionato (fette sottili arrotolate)
- 120 g di salame tipo Milano o cacciatorino (a fette o a cubetti)
- 150 g di mozzarelline ciliegine (ben sgocciolate)
- 200 g di provolone dolce o piccante (a cubetti)
- 180 g di cetriolini sott'aceto (interi o a metà)
- 250 g di pomodorini ciliegino (lavati e asciugati)
- 200 g di olive verdi grandi snocciolate
- 200 g di olive nere denocciolate (tipo Riviera o Gaeta)

Preparazione

Preparazione dell'impasto della focaccia

1. In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria (con gancio), mescolate la farina 0, la semola rimacinata e il Pecorino Romano grattugiato.
2. Sciogliete il lievito di birra fresco in una piccola parte dei 300 g di acqua a temperatura ambiente.
3. Iniziate a impastare versando l'acqua con il lievito sulle polveri, aggiungendo poi la restante acqua a filo mentre si lavora il composto.
4. Quando l'impasto comincia a strutturarsi (circa a metà lavorazione), unite il sale fino.

5. Continuate a impastare finché la massa non diventa liscia ed elastica, quindi incorporate i 20 g di olio extravergine d'oliva a filo, facendolo assorbire completamente. L'impasto finale deve risultare morbido, lucido e leggermente appiccicoso.

Prima lievitazione e stesura in teglia

1. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, pirlatelo per ottenere un panetto liscio e ponetelo in una ciotola oliata. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente (circa 22-24°C) o fino al raddoppio del volume.
2. Ungete generosamente con olio d'oliva una teglia rettangolare (circa 30x40 cm). Adagiatevi delicatamente l'impasto lievitato e allargatelo con la punta delle dita, spingendolo verso i bordi senza strapparlo.
3. Coprite la teglia e lasciate riposare per un'altra ora.

Salamoia, cottura e taglio della focaccia

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C.
2. Preparate l'emulsione sbattendo energicamente i 30 g di acqua con i 15 g di olio extravergine in una tazzina.
3. Con i polpastrelli delle dita unti, affondate energicamente sulla superficie della focaccia per creare i classici buchi profondi.
4. Distribuite l'emulsione in modo uniforme sulla superficie, lasciandola penetrare nei fori. Cospargete con aghi di rosmarino fresco e qualche fiocco di sale.
5. Cuocete in forno per circa 30 minuti, finché la focaccia non sarà ben dorata in superficie e croccante sul fondo. Sfornatela e fatela raffreddare completamente su una gratella per non accumulare umidità sul fondo.
6. Una volta fredda, tagliatela a cubetti regolari di circa 2-3 cm.

Composizione degli spiedini e impiattamento

1. Prendete degli spiedini di legno di media lunghezza (circa 15-20 cm).
2. Assemblate ogni spiedino alternando un cubetto di focaccia al pecorino con i salumi (il prosciutto crudo e il salame vanno piegati o arrotolati elegantemente), i cubetti di provolone, le mozzarelline (tamponate bene dall'acqua di governo), i cetriolini, i pomodorini e le olive.
3. *Nota visiva:* Cercate di mantenere un'alternanza cromatica e geometrica armoniosa per un effetto visivo impeccabile.
4. Su un grande piatto da portata rotondo o su un'alzata per torte, disponete gli spiedini a cerchio, leggermente sovrapposti l'uno all'altro, in modo da ricreare una corona circolare fitta. Decorate a piacere con qualche rametto di rosmarino fresco per simulare gli aghi di pino della ghirlanda.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (stimando 2-3 spiedini a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Ghirlanda Tirolese

La Ghirlanda Tirolese è un lievitato salato scenografico e di grande effetto visivo, perfetto come centrotavola per i buffet delle feste invernali. Nata come rivisitazione moderna dei tipici pani intrecciati delle regioni alpine, questa ricetta sfrutta la naturale colorazione verde degli spinaci freschi frullati nell'impasto per evocare una vera e propria ghirlanda natalizia. Il ripieno racchiude i sapori caldi e avvolgenti tipici del territorio montano, combinando la sapidità affumicata dello speck con la cremosità del formaggio. Tra le varianti più diffuse si segnalano quelle che sostituiscono lo stracchino con formaggi locali a pasta semidura, come il Dobbiaco o l'Asiago grattugiati, o che arricchiscono il ripieno con gherigli di noce tritati per una piacevole nota croccante.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 35 min + 2 ore di lievitazione · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto verde

- 450 g di farina tipo 0
- 240 g di latte intero
- 50 g di spinacini freschi baby (puliti e asciutti)
- 8 g di lievito di birra fresco
- 10 g di sale fino
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva

Per la farcitura

- 130 g di speck altoatesino tagliato a fette sottili
- 200 g di stracchino sodo e ben sgocciolato (o robiola compatta)

Per la finitura e decorazione

- 2 cucchiai di latte per spennellare
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 nastro rosso (ad uso esclusivamente decorativo dopo la cottura)

Preparazione

Preparazione dell'impasto verde

1. Frullate nel boccale di un mixer gli spinacini crudi perfettamente asciutti e il latte fino a ottenere un liquido liscio, fluido e senza residui di foglie.
2. Sbriciolate il lievito di birra fresco nel liquido verde ottenuto e frullate brevemente per scioglierlo uniformemente.
3. Setacciate la farina in una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria) e versate il composto liquido di latte e spinaci. Iniziate a impastare con una forchetta o, se si usa una planetaria, con il gancio a spirale.
4. Non appena la farina avrà assorbito i liquidi, incorporate il sale e l'olio extravergine di oliva.
5. Trasferite l'impasto su una superficie leggermente infarinata e lavoratelo energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e di un colore verde omogeneo.

Prima lievitazione

1. Formate una palla con l'impasto e adagiatela in una ciotola capiente unta con un velo d'olio.
2. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo caldo e privo di correnti d'aria (ideale il forno spento con la luce accesa, circa 26-28°C) per circa 1 ora e mezza, o fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.

Stesura e farcitura

1. Riprendete l'impasto lievitato, sgonfiatelo delicatamente con i polpastrelli su una superficie leggermente infarinata e stendetelo con un mattarello fino a ottenere un rettangolo regolare di circa 45x35 cm.
2. Distribuite lo stracchino a piccoli fiocchetti su tutta la superficie dell'impasto, avendo cura di lasciare liberi circa 1,5 cm lungo i bordi esterni.
3. Coprite interamente lo strato di formaggio con le fette di speck disposte in modo ordinato.

Formatura della ghirlanda

1. Arrotolate l'impasto partendo dal lato più lungo, stringendo con delicatezza per ottenere un cilindro compatto e regolare.
2. Con un coltello a lama liscia molto affilata, tagliate il rotolo a metà nel senso della lunghezza, lasciando unita una delle estremità per circa 3 centimetri.
3. Capovolgete le due metà del rotolo in modo che la parte interna tagliata, con gli strati di speck e formaggio a vista, sia rivolta verso l'alto.
4. Intrecciate delicatamente le due metà tenendo i tagli sempre visibili all'esterno.
5. Unite le due estremità della treccia per formare una corona circolare (la ghirlanda), sigillando bene la giunzione. Trasferite delicatamente la ghirlanda su una teglia foderata di carta forno.

Seconda lievitazione e cottura

1. Spennellate leggermente la ghirlanda con un filo d'olio extravergine, coprite con pellicola trasparente (appoggiata delicatamente) e lasciate lievitare nuovamente per circa 30 minuti.
2. Rimuovete la pellicola, spennellate uniformemente la superficie con il latte a temperatura ambiente.
3. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200 °C per 15 minuti; successivamente abbassate la temperatura a 180 °C e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti, monitorando attentamente la doratura. Se lo speck tende a scurirsi troppo, coprite la ghirlanda con un foglio di alluminio negli ultimi minuti.
4. Sfornate la ghirlanda e lasciatela intiepidire su una gratella per permettere all'umidità interna di evaporare e alla struttura del formaggio di stabilizzarsi. Prima di servire, decorate la ghirlanda con il rametto di rosmarino fresco e un nastro rosso.

Valori nutrizionali

Circa 385 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Grispelle Calabresi Tradizionali

Le grispelle (note anche come cuddrurieddri, cullurielli o crispelle a seconda della provincia e della zona di produzione) sono uno dei capisaldi della tradizione gastronomica calabrese, consumate storicamente a partire dalla vigilia dell'Immacolata e per tutto il periodo natalizio. Si tratta di soffici frittelle a base di impasto arricchito con patate lesse, che conferiscono una straordinaria morbidezza interna contrapposta alla croccantezza dorata esterna. Vengono gustate sia nella classica forma a ciambella semplice, sia chiuse a mezzaluna e farcite con ingredienti iconici del territorio come alici sott'olio e 'nduja piccante.

Porzioni: 6-8 persone (circa 12-14 grispelle) · Preparazione: 40 minuti (+ 4 ore di lievitazione e riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g di farina tipo 00 (o tipo 0 di media forza)
- 350 g di patate lesse (pesate dopo la cottura e pelatura)
- 5 g di lievito di birra fresco
- 100 ml di acqua a temperatura ambiente (quantità indicativa, da dosare in base all'umidità delle patate)
- 10 g di sale fino

Per la farcitura e la cottura:

- Filetti di alici sott'olio q.b.
- 'Nduja di Spilinga q.b.
- Olio di semi di arachide per friggere q.b.

Preparazione

1. Preparazione delle patate:

Lessare le patate con la buccia in acqua fredda salata fino a quando risulteranno tenere. Pelarle immediatamente e schiacciarle finemente. È fondamentale lasciare raffreddare completamente la purea a temperatura ambiente; l'incorporazione di patate calde nell'impasto comprometterebbe la maglia glutinica e l'attività del lievito.

2. Impasto e prima lievitazione:

In una ciotola capiente, unire la farina, il lievito di birra fresco sbriciolato e le patate ormai fredde. Aggiungere circa metà dell'acqua e iniziare a impastare con un cucchiaio o a mano. Quando i liquidi saranno parzialmente assorbiti, incorporare il sale e aggiungere la restante acqua a filo, molto gradualmente. L'impasto dovrà risultare omogeneo, morbido, elastico e non eccessivamente appiccicoso. Formare una palla, riporla nella ciotola coperta con pellicola o un canovaccio e lasciar lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 3 ore, o fino al raddoppio del volume.

3. Porzionatura e formatura delle grispelle:

Dopo la prima lievitazione, trasferire delicatamente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Dividere in porzioni da circa 50-60 g e formare delle palline lisce, pirlate con i palmi delle mani. Disporle su una teglia infarinata e lasciarle riposare per circa 15 minuti.

- *Versione ripiena (mezzelune):* Stendere ogni pallina con il mattarello fino a ottenere un disco sottile di circa 3-4 mm. Posizionare al centro un piccolo pezzo di 'nduja e uno o due filetti di alici ben sgocciolate. Ripiegare l'impasto a mezzaluna e sigillare accuratamente i bordi con i polpastrelli o con i rebbi di una forchetta per prevenire aperture durante la cottura.
- *Versione classica (ciambelle):* Infilare il dito indice al centro della pallina, forarla e ruotare delicatamente per allargare il foro centrale, creando una ciambellina regolare.

4. Seconda lievitazione (Appretto):

Coprire le grispelle formate con un telo leggero o pellicola e lasciarle lievitare in un ambiente tiepido per circa 1 ora, finché non risulteranno visibilmente gonfie, leggere e areate.

5. Frittura e servizio:

In una casseruola ampia o friggitrice, scaldare abbondante olio di semi di arachide, mantenendo una temperatura costante di 170-175°C. Friggere le grispelle poche alla volta per non abbassare eccessivamente la temperatura dell'olio. Cuocere per circa 3-4 minuti totali, girandole delicatamente su entrambi i lati, fino a ottenere una doratura ambrata e uniforme. Scolare con una schiumarola, adagiarle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e servire immediatamente ben calde.

Valori nutrizionali

Circa 280-310 kcal per porzione (singola grispella farcita)

ANTIPASTI E CONTORNI

Insalata di Polpo con Cipolla Rossa di Tropea e Melagrana

Questa ricetta unisce la tradizione mediterranea del polpo bollito con la freschezza e i colori tipici delle festività natalizie. La dolcezza della cipolla rossa di Tropea marinata e l'acidità croccante della melagrana creano un contrasto perfetto con la morbidezza del polpo. La difficoltà principale risiede nella cottura ottimale del polpo (che deve risultare tenero ma non sfaldato) e nella sua pulizia a caldo per rimuovere la pelle in eccesso senza rovinare le ventose.

Porzioni: 4 · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la cottura del polpo:

- 1 polpo (circa 1 kg, già pulito)
- 3 cucchiai di aceto di vino bianco
- Il succo di 1/2 limone
- 2 foglie di alloro
- Sale grosso q.b.
- Pepe nero in grani q.b.

Per il condimento:

- 2 piccole cipolle rosse di Tropea
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 4 cucchiai di chicchi di melagrana

Preparazione

Preparazione della base di cottura:

1. Riempi una pentola a pressione con acqua a sufficienza per coprire il polpo.
2. Aggiungi le foglie di alloro, l'aceto di vino bianco, un pizzico di sale grosso, una generosa macinata di pepe nero e il succo di mezzo limone. Porta a sfiorare il bollore.

La tecnica dello 'spavento' e cottura:

3. Prendi il polpo pulito per la testa e immergi i tentacoli nell'acqua bollente per tre volte consecutive. Questo passaggio termico ('spaventare il polpo') farà arricciare i tentacoli in modo uniforme, mantenendo la carne soda ed esteticamente perfetta.
4. Immergi completamente il polpo nella pentola, chiudi il coperchio della pentola a pressione e cuoci per circa 35 minuti dal fischio. Nota: se si usa una pentola classica, i tempi raddoppiano a circa 70-80 minuti a fuoco lento.

Marinatura della cipolla:

5. Nel frattempo, sbuccia le cipolle rosse di Tropea e tagliale a rondelle sottili.
6. Trasferisci le cipolle in un piatto e condiscile con lo zucchero di canna, l'aceto di vino bianco e l'olio extravergine d'oliva. Mescola bene e lascia marinare a temperatura ambiente. Questo passaggio ridurrà l'aggressività della cipolla, rendendola dolce e digeribile.

Pulizia e taglio del polpo:

7. Una volta cotto il polpo, sfoga la pressione della pentola, aprila e scolalo.

8. Metti il polpo in un colino, adagia sopra un piatto e premi leggermente con un peso. Questo trucco permette di eliminare l'acqua in eccesso e compattare le carni per un taglio più preciso.
9. Quando è ancora tiepido (ma maneggiabile), rimuovi delicatamente la pelle in eccesso strofinandola con della carta da cucina. La pelle verrà via facilmente se il polpo è cotto alla perfezione.
10. Taglia i tentacoli e la testa a pezzetti di medie dimensioni (sottili ma non troppo, per preservarne la consistenza carnosa).

Composizione del piatto:

11. In un piatto da portata, disponi i pezzi di polpo tiepido.
12. Distribuisci sopra le cipolle rosse marinate con il loro liquido di condimento.
13. Completa il piatto cospargendo generosamente con i chicchi di melagrana freschi, che doneranno una nota acida e croccante irresistibile. Servire tiepido o a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 180 kcal per porzione. Piatto ipocalorico, ricco di proteine nobili dal polpo, antiossidanti e vitamine dalla melagrana e dalla cipolla rossa di Tropea.

ANTIPASTI E CONTORNI

Involtini Di Cavolo Cappuccio Ripieni Di Riso Con Panna Acida

Questi involtini rappresentano una raffinata variante vegetariana dei celebri 'Sarmale' dell'Europa dell'Est e dei 'Sarma' della tradizione mediorientale. La combinazione aromatica di riso, uvetta e pinoli trae ispirazione dalla cucina ottomana, mentre l'uso della panna acida (Smetana) come accompagnamento è tipico della cucina balcanica e slava. Si tratta di un comfort food d'eccellenza, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra il sapore dolce del cavolo cappuccio, le note acidule del limone e la freschezza delle erbe aromatiche.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 45 min · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per gli involtini

- 1 cavolo cappuccio grande (circa 1,2 kg)
- 180 g di riso a chicco lungo (es. Ribe o Originario)
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla bionda media, tritata finemente
- 50 g di pinoli tostati
- 30 g di uvetta (ammollata in acqua tiepida e strizzata)
- 30 g di erbe fresche tritate (prezzemolo, menta, aneto in parti uguali)
- 1 uovo medio, leggermente sbattuto
- 1 cucchiaio di succo di limone fresco
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la cottura

- 30 g di burro
- 250 ml di brodo vegetale caldo (dosato per garantire la corretta umidità)

Per il servizio

- 150 g di panna acida (sour cream)
- 1 cucchiaino di paprica dolce o affumicata

Preparazione

Preparazione del cavolo

1. Con un coltello affilato, incidete profondamente la base del cavolo per rimuovere il torsolo duro interno.
2. Immergete l'intero cavolo in una pentola capiente con abbondante acqua bollente salata. Sbollentatelo per 5-7 minuti, staccando delicatamente le foglie esterne con una pinza non appena si ammorbidiscono e diventano flessibili.
3. Trasferite immediatamente le foglie estratte in una ciotola capiente riempita con acqua e ghiaccio. Questo passaggio blocca la cottura e fissa il colore delle foglie.
4. Scolate le foglie e stendetele su un canovaccio asciutto. Con un coltellino, rifilate la venatura centrale spessa sul retro di ogni foglia, rendendola piatta e flessibile senza bucarla.

Preparazione del ripieno

1. Lessate il riso in acqua bollente salata per circa 5 minuti (deve essere molto al dente poiché completerà la cottura all'interno dell'involtino), quindi scolatelo e tenetelo da parte.
2. In una padella, scaldate l'olio extravergine d'oliva e fate appassire la cipolla a fuoco dolce fino a farla diventare trasparente e morbida.

3. Aggiungete i pinoli tostati e l'uvetta ben strizzata, lasciando insaporire per 2 minuti.
4. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire il composto. Unite il riso precotto, le erbe tritate, il succo di limone, il sale e il pepe.
5. Solo quando il composto si sarà intiepidito, incorporate l'uovo sbattuto. Questo eviterà che l'uovo coaguli anzitempo, garantendo la sua funzione legante durante la cottura finale.

Formatura degli involtini

1. Posizionate una foglia di cavolo su un tagliere con la parte interna rivolta verso l'alto.
2. Adagiate un cucchiaio abbondante di ripieno alla base della foglia (vicino a dove c'era il torsolo).
3. Ripiegate i lati laterali della foglia verso il centro sopra il ripieno e arrotolate dal basso verso l'alto, stringendo delicatamente.
4. Si devono ottenere dei cilindri compatti, sodi e perfettamente sigillati, che manterranno la forma senza bisogno di spago o stuzzicadenti.

Cottura

1. In un tegame ampio e a fondo spesso, sciogliete il burro.
2. Disponete gli involtini ben vicini tra loro, con il lato della chiusura rivolto verso il basso.
3. Versate il brodo vegetale caldo fino a coprire gli involtini a metà della loro altezza.
4. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per circa 25-30 minuti. Se notate che tendono a muoversi, potete adagiare un piatto termoresistente capovolto sopra gli involtini prima di chiudere con il coperchio.

Presentazione

1. Spegnete il fuoco e lasciate riposare gli involtini nel tegame coperto per 5 minuti.
2. Serviteli caldi o tiepidi, accompagnati da una generosa cucchiaiata di panna acida fresca e una spolverata di paprica.

Valori nutrizionali

Circa 350 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Involtini Di Pesce Spada Affumicato

Gli Involtini di Pesce Spada Affumicato rappresentano una raffinata declinazione della cucina fredda contemporanea mediterranea. Questa ricetta unisce la sapidità e la nota fumé tipiche del pesce spada affumicato (ingrediente pregiato e ampiamente diffuso nelle salumerie di mare del Sud Italia) con la cremosità tropicale dell'avocado, che richiama il guacamole centroamericano. Si tratta di un antipasto 'fusion' elegante e senza cottura, perfetto per le stagioni calde o come apertura di un menù festivo a base di pesce. La complessità del piatto risiede nell'equilibrio dei sapori: la grassezza dell'avocado viene bilanciata dall'acidità del lime e dalla freschezza aromatica dei datterini e delle erbe spontanee.

Porzioni: 4 persone (8 involtini) · Preparazione: 25 min · Cottura: 0 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il ripieno di avocado e datterini

- 1 avocado maturo (varietà Hass)
- 8 pomodorini datterini freschi e sodi
- Succo e scorza grattugiata di 1 lime biologico
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva delicato
- 1 pizzico di sale fino
- Erba cipollina fresca tritata (q.b.)

Per gli involtini e la finitura

- 200 g di pesce spada affumicato a fette regolari (circa 8 fette)
- Erba cipollina in fili interi (per legare)
- Maionese allo zafferano (q.b., preferibilmente artigianale)
- Prezzemolo fresco tritato (q.b.)
- 4-5 bacche di ginepro leggermente pestate (per guarnire)

Preparazione

Preparazione della farcitura all'avocado

1. Lavate i pomodorini datterini, privateli dei semi interni e dell'acqua di vegetazione. Tagliateli a cubetti molto piccoli (brunoise). Lasciateli scolare in un colino per 10 minuti per evitare che rilascino liquidi nel ripieno.
2. Tagliate l'avocado a metà, rimuovete il nocciolo e prelevate la polpa con un cucchiaio. Trasferitela immediatamente in una ciotola e irroratela con il succo di lime filtrato e la sua scorza grattugiata per prevenire l'annerimento (ossidazione).
3. Schiacciate la polpa di avocado con una forchetta fino a ridurla in crema, mantenendo però qualche pezzettino visibile per garantire consistenza al morso.
4. Unite i datterini ben scolati, l'erba cipollina tritata, l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolate bene. *Risultato intermedio: la farcitura deve risultare densa, compatta e dal colore verde vivido, senza alcuna traccia di liquido sul fondo della ciotola.*

Montaggio degli involtini

1. Sbollentate i fili interi di erba cipollina in acqua bollente per soli 2 secondi, poi raffreddateli subito in acqua ghiacciata. Questo passaggio renderà i fili elastici e facilissimi da annodare senza spezzarsi.
2. Stendete le fette di pesce spada affumicato su un piano da lavoro pulito. Se necessario, rifilatele delicatamente per renderle quadrate o rettangolari.
3. Posizionate un cucchiaio di ripieno di avocado su un'estremità di ciascuna fetta.
4. Arrotolate delicatamente la fetta su se stessa per formare l'involtino.

5. Avvolgete ciascun involtino con un filo di erba cipollina scottato e praticate un piccolo nodo delicato per sigillarlo.

Presentazione e finitura

1. Disponete gli involtini su un piatto da portata.
2. Decorate con piccoli spuntoni o gocce di maionese allo zafferano disposti sul piatto o sopra gli involtini.
3. Spolverate con un pizzico di prezzemolo tritato fresco e adagiate le bacche di ginepro leggermente schiacciate per sprigionare il loro profumo balsamico. Servite fresco.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per porzione (2 involtini)

ANTIPASTI E CONTORNI

Medaglioni Di Polenta Ai Funghi

I medaglioni di polenta ai funghi rappresentano una raffinata evoluzione della cucina povera e contadina dell'Italia settentrionale, in particolare di regioni come il Veneto, la Lombardia e il Piemonte. Tradizionalmente, la polenta avanzata veniva grigliata il giorno successivo sulla stufa per evitare sprechi. In questa versione gourmet, la polenta viene sagomata in eleganti dischi, tostati per ottenere un perfetto contrasto tra una crosticina croccante esterna e un cuore morbido, e infine sormontati da un ricco condimento di funghi trifolati. Le mandorle tostate sono una variante moderna che introduce una texture croccante e una nota tostata molto elegante.

Porzioni: 4 persone (circa 8 medaglioni) · Preparazione: 20 min + 1 ora e 30 min di riposo · Cottura: 45 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la polenta

- 200 g di farina di mais (fioretto o bramata fine)
- 800 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva (per la teglia e la cottura)

Per i funghi trifolati

- 300 g di funghi misti (porcini, champignon, pleurotus), puliti e affettati
- 1 spicchio d'aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero macinato al momento q.b.
- 1 rametto di timo fresco (opzionale)

Per la finitura

- 30 g di mandorle a lamelle
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco tritato

Preparazione

Preparazione e rassodamento della polenta

1. In una pentola capiente, porta a ebollizione l'acqua e aggiungi il sale.
2. Versa la farina di mais a pioggia, mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi.
3. Abbassa la fiamma al minimo e cuoci per circa 30-40 minuti (o secondo le indicazioni della farina scelta), mescolando regolarmente con un cucchiaio di legno.
4. Versa la polenta ancora bollente su una teglia leggermente oleata o foderata di carta forno.
5. Livella la superficie con una spatola bagnata fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 1,5 cm. Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente per almeno 1 ora e mezza finché il composto non sarà sodo e compatto al tatto.

Preparazione dei funghi trifolati

1. In una padella capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato (e il timo se gradito).
2. Unisci i funghi puliti e tagliati. Cuocili a fiamma vivace per 5-7 minuti senza girarli continuamente, permettendo loro di dorarsi senza bollire nella propria acqua di vegetazione.
3. Sfuma con il vino bianco secco e lascia evaporare completamente la parte alcolica a fiamma alta.

4. Regola di sale e pepe, rimuovi l'aglio e tieni in caldo.

Formatura e doratura dei medaglioni

1. Con un coppapasta rotondo (diametro di circa 6-8 cm), ricava dei dischi dalla polenta ormai fredda.
2. Scalda una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva.
3. Cuoci i medaglioni di polenta a fuoco medio-alto per circa 4-5 minuti per lato. *Passaggio critico*: non girare i medaglioni prima del tempo; attendi che si sia formata una crosticina dorata e croccante sul fondo per evitare che si rompano.

Finitura e presentazione

1. In un padellino a parte, tosta le mandorle a lamelle a fuoco basso per circa 2 minuti, muovendole spesso fino a renderle dorate e fragranti.
2. Adagia i medaglioni caldi sui piatti da portata.
3. Distribuisci sopra ciascun medaglione una generosa cucchiaiata di funghi caldi.
4. Guarnisci con le mandorle tostate e una spolverata di prezzemolo fresco tritato finemente.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Millefoglie Di Patate E Prosciutto

La Millefoglie di Patate e Prosciutto è un'elegante e golosa evoluzione del classico 'Gratin Dauphinois' francese e del tradizionale sformato di patate italiano. Nata come preparazione rustica per valorizzare ingredienti semplici e di uso comune, si è trasformata nel tempo in un raffinato antipasto o contorno monoporzione nei menu della ristorazione moderna. La ricetta gioca sul perfetto equilibrio tra la morbidezza amidacea della patata, la sapidità avvolgente dei formaggi fusi e la nota aromatica del prosciutto cotto. Le principali varianti includono l'uso di speck o pancetta tesa al posto del prosciutto per una nota più affumicata, l'aggiunta di lamelle di tartufo nero per le occasioni speciali, o l'impiego di formaggi più intensi come il gorgonzola o il taleggio.

Porzioni: 4 persone (o 6 monoporzioni) · Preparazione: 25 min + 10 min di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la struttura della millefoglie

- 4 patate medie a pasta gialla (circa 600 g, preferibilmente sode e regolari)
- 150 g di prosciutto cotto di alta qualità (tagliato sottile)
- 100 g di formaggio tipo Gruyère, Fontina o Emmental (grattugiato con grattugia a fori larghi)
- 40 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato finemente)

Per il condimento e la finitura

- 30 g di burro fuso tiepido
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- 1 mazzetto di erba cipollina fresca tritata

Preparazione

Preparazione e taglio delle patate

1. Sbucciare le patate e affettarle con l'ausilio di una mandolina a uno spessore costante di circa 1,5 - 2 mm, per garantire una cottura omogenea.
2. Mettere le fette di patata a bagno in acqua fredda per circa 10 minuti per eliminare l'amido in eccesso e prevenire che diventino collose.
3. Scolare le patate e asciugarle accuratamente tamponandole con un canovaccio pulito o carta assorbente, fino a quando non risulteranno asciutte e flessibili al tatto.
4. In una ciotolina, unire il burro fuso con un pizzico di sale e pepe. Non mescolare il Parmigiano al burro in questa fase, per evitare la formazione di un blocco gommoso che impedirebbe una stesura uniforme.

Assemblaggio e stratificazione

1. Per evitare che le millefoglie si sfaldino, utilizzare una teglia da muffin o stampini monoporzione di alluminio, ben imburrati.
2. Spennellare il fondo di ogni stampino con un goccio di burro fuso condito.
3. Adagiare una fetta di patata, spennellarla leggermente con il burro fuso, aggiungere un pezzetto di prosciutto cotto (della stessa dimensione della fetta di patata) e un pizzico di formaggio grattugiato misto a Parmigiano.
4. Ripetere l'operazione creando circa 6-8 strati per ciascuna porzione, premendo leggermente verso il basso dopo ogni strato per compattare.
5. Terminare l'ultimo strato con una fetta di patata spennellata di burro e una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano.

Cottura e finitura

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 190°C (o ventilata a 180°C).

2. Coprire la teglia con un foglio di alluminio e infornare per 15 minuti per consentire alle patate di cuocersi internamente mantenendo l'umidità.
3. Rimuovere l'alluminio e proseguire la cottura per altri 15 minuti, finché la superficie non risulterà dorata, gratinata e con i bordi leggermente croccanti.
4. Sfornare e lasciar riposare la millefoglie per 5 minuti all'interno degli stampi. Questo riposo è fondamentale affinché il formaggio si stabilizzi, fungendo da legante naturale.
5. Sformare delicatamente aiutandosi con una spatolina, impiattare e guarnire con una spolverata di erba cipollina fresca tagliata finemente.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Mini Piadine Finger Food con Rotolini di Prosciutto Crudo, Stracchino e Rucola

Una rivisitazione scenografica ed elegante della classica piadina romagnola con crudo, squacquerone/stracchino e rucola, trasformata in raffinati finger food ideali per buffet, aperitivi festivi o cene natalizie. Le principali attenzioni della ricetta risiedono nell'arrotolare saldamente il prosciutto crudo con lo stracchino e la rucola usando la pellicola per evitare che il formaggio fuoriesca al taglio, e nel mantenere la giusta temperatura di cottura in padella per cuocere uniformemente i dischetti di piadina senza bruciarli.

Porzioni: 6 persone (circa 18-20 bocconcini) · Preparazione: 30 minuti (+ 20 minuti di riposo) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per le mini piadine (circa 18-20 dischetti):

- 200 g Farina 00
- 1/2 cucchiaino Lievito per torte salate (o lievito per dolci non vanigliato)
- 1 cucchiaino Sale fino
- 50 g Strutto (in alternativa olio extravergine d'oliva)
- 80 ml Latte (a temperatura ambiente o leggermente tiepido)

Per la farcitura e finitura:

- 200 g Prosciutto crudo di buona qualità (a fette non troppo sottili e compatte)
- 250 g Stracchino (o crescenza/squacquerone)
- Rucola fresca q.b.
- Pepe rosa in grani q.b. (facoltativo per guarnire)
- 2 cucchiai Olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto delle piadine:

- In una ciotola capiente versa la farina, il lievito istantaneo, il cucchiaino di sale e lo strutto (o l'olio extravergine d'oliva).
- Inizia a lavorare con le dita per sbriciolare e incorporare il grasso nella farina, quindi aggiungi il latte a filo continuando a mescolare.
- Trasferisci il composto su una spianatoia e impasta energicamente a mano per circa 7-8 minuti tirando la pasta verso l'interno per sviluppare la maglia glutinica.
- *Verifica del risultato:* Se l'impasto appare secco o fatica a legare, inumidisci leggermente le mani sotto l'acqua corrente e continua a lavorare fino a ottenere un panetto morbido, liscio, elastico e omogeneo.
- Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 20 minuti.

2. Formazione del rotolo di crudo e stracchino:

- Stendi sulla spianatoia un doppio foglio di pellicola trasparente.
- Disponi le fette di prosciutto crudo leggermente sovrapposte l'una sull'altra in modo da formare un rettangolo compatto e senza buchi o fessure.
- Lavora lo stracchino con un cucchiaio in una ciotola per renderlo cremoso e facile da spalmare senza strappare il prosciutto.
- Distribuisci uniformemente il formaggio sopra lo strato di prosciutto, lasciando liberi i bordi.
- Aggiungi una generosa fila di rucola fresca lavata e ben asciugata lungo uno dei lati lunghi.

- Aiutandoti con la pellicola trasparente, arrotola con delicatezza e decisione partendo dal lato con la rucola, compattando il rotolo ed espellendo l'aria man mano che procedi.
- Sigilla strettamente le estremità della pellicola a caramella e riponi il rotolo in frigorifero (o in freezer per 10 minuti) per farlo rassodare.

3. Stesura e cottura delle mini piadine:

- Prendi il panetto riposato e stendilo con il matterello su un piano leggermente infarinato fino a uno spessore uniforme di circa 3 mm.
- Con un coppapasta o un bicchierino/tazzina di circa 4 cm di diametro ricava tanti dischetti regolari. (I ritagli possono essere cotti subito in padella come sfizioso snack di prova!).
- Scalda bene una padella antiaderente a fuoco medio-basso.
- Disponi i dischetti di piadina procedendo in senso orario (in modo da ricordare l'ordine di cottura) e cuocili per circa 4 minuti per lato, girandoli quando sono dorati e leggermente gonfi.
- Trasferiscili su un piatto e tienili al caldo impilandoli uno sull'altro.

4. Taglio, assemblaggio e impiattamento:

- Riprendi il rotolo dal frigorifero, rimuovi la pellicola e con un coltello a lama liscia o seghettata ben affilato taglialo a rondelle regolari di circa 1,5-2 cm di spessore.
- Posiziona un rotolino sopra ogni mini piadina.
- Decora ciascun bocconcino con una fogliolina fresca di rucola, qualche bacca di pepe rosa sbriciolata tra le dita e un goccio leggerissimo di olio extravergine d'oliva prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 110-130 kcal per singolo finger food

ANTIPASTI E CONTORNI

Mousse Di Mascarpone E Prosciutto

La Mousse di Mascarpone e Prosciutto è una spuma salata fredda, raffinata e versatile, ideale per arricchire un buffet o come elegante antipasto. Nata in un periodo in cui la gastronomia italiana riscopriva il piacere delle consistenze vellutate e dei paté, si presta magnificamente a farcire vol-au-vent, bignè salati o tartine. Le sue varianti permettono di esplorare sapori diversi, come l'utilizzo di prosciutto crudo o mortadella, oppure l'aggiunta di formaggi freschi come robiola per una nota più leggera e acidula.

Porzioni: 6-8 persone (circa 16-20 tartine) · Preparazione: 15 min + 45 min di riposo in frigorifero · Cottura: 5 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la mousse:

- 250 g di mascarpone di alta qualità
- 150 g di prosciutto cotto di ottima fattura, a fette spesse o a cubetti
- 100 g di ricotta vaccina fresca, ben sgocciolata
- 50 ml di panna fresca liquida non zuccherata
- 1 pizzico di sale fino
- 1 spolverata di pepe nero macinato al momento

Per il servizio e la finitura:

- 8-10 fette di pane per tartine o crostini di pane rustico
- Grani di pepe rosa q.b.
- Foglioline di prezzemolo fresco o erba cipollina q.b.
- 30 g di gherigli di noci o pistacchi tostati (facoltativo, per la texture croccante)

Preparazione

Preparazione degli ingredienti:

1. Scolate accuratamente la ricotta in un colino a maglie strette per almeno 20 minuti prima dell'uso. Questo passaggio è fondamentale per eliminare il siero in eccesso e garantire una mousse dalla consistenza perfetta.
2. Tagliate il prosciutto cotto a pezzetti piccoli e uniformi; ciò faciliterà la lavorazione nel mixer e contribuirà a ottenere una spuma setosa.

Frullatura ed emulsione:

3. Inserite il prosciutto cotto nel boccale di un mixer e azionate a impulsi per sminuzzarlo molto finemente.
4. Aggiungete la ricotta ben sgocciolata, il mascarpone e la panna fresca liquida, che dovrà essere fredda di frigorifero per favorire una leggera montatura del composto.
5. Frullate a media velocità fino a ottenere una crema liscia, vellutata e completamente priva di grumi. La mousse dovrà risultare densa e compatta, in grado di mantenere la forma se sollevata con un cucchiaio. Se dovesse apparire troppo soda, incorporate un altro cucchiaio di panna.
6. Assaggiate e regolate di sale e pepe nero secondo il vostro gusto, quindi azionate il mixer per altri 5 secondi per amalgamare i condimenti.

Fase di riposo:

7. Trasferite la spuma in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30-45 minuti. Questo riposo è essenziale affinché i grassi del mascarpone e della panna si rassodino, assicurando la perfetta tenuta della forma al momento dell'impiattamento.

Composizione e servizio:

8. Nel frattempo, tostate leggermente le fette di pane o i crostini in forno o su una piastra. Questo creerà un piacevole contrasto caldo-freddo e croccante-morbido. Lasciateli raffreddare completamente prima di procedere con la farcitura.

9. Inserite la mousse rassodata in una sac-à-poche munita di beccuccio a stella grande.
10. Spremete un ciuffo generoso di mousse su ciascun crostino freddo (è importante che il pane sia freddo per evitare che la mousse si sciolga).
11. Decorate con i grani di pepe rosa, una fogliolina di prezzemolo fresco o erba cipollina e, se desiderato, completate con la granella di noci o pistacchi tostati per aggiungere una nota croccante.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione (escluso il pane)

ANTIPASTI E CONTORNI

Naked Cake Con Mortadella E Pistacchi

La Naked Cake salata con mortadella e pistacchi è una raffinata reinterpretazione gastronomica della celebre 'torta nuda' di origine anglosassone. Nata nel mondo del cake design per mostrare la bellezza rustica e artigianale degli strati interni (evitando coperture pesanti in pasta di zucchero), viene qui declinata in chiave salata. Questa preparazione rappresenta l'evoluzione della moderna pasticceria salata italiana, dove la morbidezza del pan di Spagna incontra l'eccellenza della salumeria emiliana (la mortadella) e la croccantezza dei pistacchi siciliani, completata dalla freschezza della ricotta. Una ricetta ideale per buffet eleganti, aperitivi gourmet o antipasti festivi.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il pan di Spagna salato

- 6 uova medie a temperatura ambiente
- 40 g di zucchero semolato
- 5 g di sale fino
- 120 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- Burro e farina q.b. per lo stampo

Per la farcia interna

- 250 g di ricotta vaccina (lasciata sgocciolare in frigo per almeno 2 ore)
- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 120 g di mortadella di alta qualità affettata sottile
- 40 g di granella di pistacchi
- 100 ml di latte intero
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la copertura e decorazione

- 120 g di ricotta vaccina (ben sgocciolata)
- 50 g di mortadella affettata
- 2 cucchiai di latte intero
- 300 ml di panna fresca liquida (non zuccherata)
- 30 g di granella di pistacchi
- 1 cucchiaio di grani di pepe rosa
- Qualche rametto di rosmarino fresco

Preparazione

Preparazione del pan di Spagna salato

1. In una planetaria o con le fruste elettriche, montate le uova intere a temperatura ambiente con lo zucchero e il sale per almeno 12-15 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e stabile, che "scrive" se fatto ricadere.
2. Setacciate insieme la farina 00 e la fecola di patate. Incorporatele al composto di uova poco alla volta, effettuando movimenti delicati dal basso verso l'alto con una spatola per evitare di smontare la massa montata.
3. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera da 22 cm precedentemente imburrato e infarinato. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170 °C per circa 40 minuti senza mai aprire lo sportello nei primi 30 minuti.

Verificate la cottura con uno stecchino di legno: deve uscire perfettamente asciutto.

4. Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e fate raffreddare completamente su una gratella coprendo con un canovaccio per preservare l'umidità interna.

Preparazione della farcia e della bagna

1. Scaldate leggermente il latte con la scorza grattugiata del limone. Spegnete, coprite e lasciate in infusione fino a raffreddamento, quindi filtrate per eliminare le scorze.
2. In una ciotola capiente, lavorate la ricotta (perfettamente asciutta) con il Parmigiano Reggiano grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco, fino a ottenere una crema liscia e soda.

Assemblaggio della torta

1. Con un coltello seghettato lungo, tagliate il pan di Spagna freddo orizzontalmente per ricavare tre dischi di pari spessore. Se il pan di Spagna si presenta leggermente bombato in superficie, livellatelo tagliando via la calotta superiore.
2. Posizionate il primo disco sul piatto da portata e inumiditelo leggermente con la bagna al latte e limone aiutandovi con un pennello.
3. Stendete metà della crema di ricotta, distribuite metà della granella di pistacchio e disponete metà delle fette di mortadella ben piegate a creare volume.
4. Coprite con il secondo disco, bagnatelo e ripetete l'operazione con la restante crema di ricotta, granella e mortadella. Coprite con il terzo disco e bagnate anch'esso leggermente.

Preparazione della copertura e finitura

1. Nel boccale di un mixer, frullate i 50 g di mortadella con i 2 cucchiai di latte e 1 cucchiaio di ricotta presi dal totale, fino a ottenere un paté finissimo e cremoso.
2. In una ciotola, mescolate questo paté di mortadella con la rimanente ricotta.
3. Montate la panna fresca ben fredda a neve ferma, quindi incorporatela delicatamente alla crema di ricotta e mortadella con movimenti dal basso verso l'alto.
4. Utilizzando una spatola da pasticceria, distribuite un velo sottile di questa mousse su tutta la superficie esterna della torta, raschiando bene i lati per ottenere l'effetto "naked" (le striature dei dischi di pan di Spagna devono rimanere visibili).
5. Trasferite la mousse avanzata in una sac-à-poche con bocchetta a stella e create dei ciuffi decorativi sulla parte superiore.
6. Guarnite con la granella di pistacchi rimasta, i grani di pepe rosa interi e piccoli aghi di rosmarino. Fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Nidi Di Patate Con Fontina E Funghi

I Nidi di Patate con Fontina e Funghi sono una raffinata e scenografica interpretazione delle classiche 'Patate Duchessa' (Pommes Duchesse), pilastro della cucina nobiliare francese dell'Ottocento. Questa versione unisce la tecnica d'oltralpe con i profumi e gli ingredienti tipici della tradizione alpina italiana, in particolare della Valle d'Aosta grazie all'uso della Fontina DOP. Le principali varianti prevedono l'utilizzo di speck croccante all'interno del nido, l'aggiunta di tartufo nero grattugiato o la sostituzione della fontina con taleggio o gorgonzola per un sapore più deciso.

Porzioni: 8 nidi (4 persone) · Preparazione: 45 min + 20 min di riposo · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di patate (Impasto Duchessa)

- 1 kg di Patate a pasta bianca e farinose (ricche di amido)
- 60 g di Burro di ottima qualità, fuso e intiepidito
- 80 g di Parmigiano Reggiano DOP (stagionato 24 mesi), grattugiato
- 3 Tuorli d'uovo di galline allevate all'aperto
- 1 pizzico di Noce moscata grattugiata al momento
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per il ripieno e la finitura

- 200 g di Funghi Pioppini freschi (in alternativa, se si usano sott'olio, che siano di altissima qualità e perfettamente sgocciolati)
- 100 g di Fontina Valdostana DOP, tagliata a cubetti piccoli
- 1 spicchio d'Aglio (per i funghi freschi)
- 1 cucchiaio di Olio extravergine d'oliva
- Un ciuffo di Prezzemolo fresco tritato finemente

Preparazione

Preparazione della base di patate

1. Lavate le patate e lessatele intere con la buccia in acqua fredda salata per circa 35-40 minuti (oppure cuocetele al vapore). Questo passaggio evita che le patate assorbano troppa acqua, rendendo l'impasto troppo molle.
2. Sbucciate le patate ancora calde e passatele immediatamente nello schiacciapatate, facendo cadere la purea in una ciotola capiente.
3. Allargate leggermente la purea e lasciatela intiepidire per 5 minuti in modo che il vapore acqueo in eccesso possa evaporare (risultato atteso: una purea asciutta e compatta).
4. Unite il burro fuso, il Parmigiano Reggiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescolate con un cucchiaio di legno.
5. Incorporate i tuorli uno alla volta, amalgamando energicamente fino a ottenere un composto liscio, sodo e privo di grumi.

Formatura dei nidi

1. Trasferite il composto in una sac à poche munita di bocchetta a stella grande (12-14 mm).
2. Rivestite una leccarda con carta da forno. Create la base dei nidi spremendo un disco pieno di circa 7-8 cm di diametro.
3. Create i bordi del nido risalendo lungo la circonferenza esterna del disco con 2 o 3 giri sovrapposti, lasciando una cavità al centro.

4. Per un risultato ottimale, riponete la teglia in frigorifero per 20 minuti prima di infornare. Il freddo stabilizzerà il burro e l'amido, garantendo che le rigature della stella rimangano perfette in cottura senza collassare.

Prima cottura della base

1. Preriscaldate il forno ventilato a 180°C.
2. Infornate i nidi e cuoceteli per 15 minuti. Dovranno apparire leggermente dorati in superficie e stabili al tatto.

Farcitura e doratura finale

1. Se usate funghi freschi: puliteli delicatamente e saltateli in padella con un cucchiaio di olio e uno spicchio d'aglio per 8 minuti. Salate alla fine. Se usate funghi sott'olio: scolateli accuratamente e tamponateli con carta assorbente.
2. Estraete i nidi dal forno. Riempite la cavità di ciascun nido con qualche cubetto di Fontina DOP e una generosa porzione di funghi.
3. Rimettete in forno per altri 8-10 minuti, fino a quando la Fontina si sarà fusa completamente diventando filante e i bordi dei nidi saranno splendidamente dorati.
4. Sfornate, lasciate riposare per 2 minuti affinché la struttura si assesti, guarnite con prezzemolo fresco tritato e servite caldissimi.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per nido (640 kcal per porzione da due nidi)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pagnottielli Napoletani

I pagnottielli napoletani sono una squisita declinazione dello street food campano e della ricca tradizione dei lievitati da ricorrenza, strettamente imparentati con il classico casatiello e il tortano. Tradizionalmente preparati nei periodi di festa (in particolare Natale e Pasqua) o per i picnic primaverili, sono panini rustici morbidi e saporiti, ricchi di strutto nell'impasto e farciti generosamente con salumi tipici, ciccioli (cicoli) e provola affumicata. Questa ricetta propone una versione accessibile e fragrante, che unisce la farina tipo 0 alla tipo 2 per garantire una maggiore complessità aromatica e una consistenza perfettamente rustica, seguendo la migliore tradizione gastronomica.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore totali di lievitazione) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 g farina di grano tenero tipo 0 (W 260-280)
- 250 g farina di grano tenero tipo 2
- 300 g acqua a temperatura ambiente
- 5 g lievito di birra fresco (in alternativa 2 g di lievito secco disidratato)
- 30 g strutto (o sugna di buona qualità)
- 11 g sale fino

Per la farcitura:

- 250 g salame tipo Napoli tagliato a cubetti piccoli
- 150 g ciccioli di maiale (cicoli napoletani)
- 100 g provola affumicata campana (asciutta e tagliata a dadini)
- 150 g formaggio grattugiato (mix di pecorino romano e parmigiano reggiano)

Per la finitura e doratura:

- 1 uovo intero (sbattuto con un pizzico di sale)

Preparazione

1. Autolisi e primo impasto:

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, versare la farina tipo 0 e la farina tipo 2. Aggiungere 200 g di acqua (sui 300 g totali) e mescolare grossolanamente con un cucchiaio fino a quando tutta la farina non risulterà idratata. Coprire con un panno e lasciare riposare per 20 minuti (processo di autolisi per favorire l'elasticità della maglia glutinica).

2. Chiusura dell'impasto:

Trascorso il tempo di autolisi, sbriciolare il lievito di birra fresco sopra l'impasto e versare altri 50 g di acqua. Iniziare ad impastare energicamente a mano o a media velocità in planetaria. Una volta assorbito il lievito e creata una massa coesa, aggiungere il sale e la restante acqua (50 g) a filo. Lavorare per circa 5-7 minuti finché l'impasto non risulterà liscio, lucido e ben incordato.

3. Inserimento dello strutto e prima lievitazione:

Unire lo strutto a temperatura ambiente poco alla volta, in 2-3 riprese, attendendo che la porzione precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. L'impasto finale dovrà risultare elastico, setoso e non appiccicoso. Formare una palla, adagiarla in una ciotola leggermente unta di strutto, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per circa 4 ore a temperatura ambiente (20-22°C), o comunque fino al raddoppio del volume.

4. Stesura, farcitura e arrotolamento:

Spolverare leggermente il piano di lavoro con farina di supporto. Rovesciare delicatamente l'impasto lievitato e stenderlo con le mani o con l'aiuto di un mattarello, formando un rettangolo uniforme spesso circa 1 cm. Spennellare l'intera superficie interna con una parte dell'uovo sbattuto (questo aiuterà a saldare la farcitura e donerà morbidezza). Distribuire uniformemente il formaggio grattugiato, il salame a cubetti, i ciccioli e la provola affumicata tagliata a dadini piccoli. Arrotolare l'impasto dal lato lungo, stringendo progressivamente per formare un cilindro compatto e uniforme, evitando sacche d'aria.

5. Porzionatura e seconda lievitazione:

Con un coltello a lama liscia e molto affilata (oppure un tarocco), tagliare il rotolo a fette/tranci spessi circa 8-10 cm. Disporre i pagnottielli su una teglia foderata di carta forno, lasciando uno spazio di circa 3-4 cm tra l'uno e l'altro poiché cresceranno in cottura. Spennellare accuratamente la superficie e i bordi con l'uovo sbattuto rimasto. Coprire a campana con pellicola non a contatto e lasciare lievitare per circa 1 ora a temperatura ambiente.

6. Cottura e servizio:

Preriscaldare il forno in modalità statica a 220°C. Infornare i pagnottielli nel ripiano medio-basso per circa 15 minuti; abbassare la temperatura a 190°C e proseguire la cottura per ulteriori 15-20 minuti, fino a quando risulteranno gonfi, uniformemente dorati e con il formaggio fuso visibile all'interno. *Attenzione: monitorare la doratura superficiale; se tendono a scurire troppo velocemente per via dell'uovo, coprire con un foglio di alluminio negli ultimi minuti*. Sfornare e lasciare intiepidire su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per pagnottiello (porzione da ~150 g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pan Canasta delle Feste

Il Pan Canasta è una sontuosa creazione lievitata salata, parente stretta del panettone gastronomico e del pan brioche arricchito, ideale come protagonista scenografica dei buffet festivi e degli antipasti di Capodanno e Natale. Questo lievitato, ispirato alla migliore tradizione della panificazione artigianale, unisce la sofficità di una pasta brioche poco zuccherata alla sapidità decisa dello speck dell'Alto Adige, della dolcezza croccante delle noci e del carattere del pecorino. Il tocco distintivo e rustico è dato da una raffinata glassa a base di farina di segale e olio extravergine d'oliva che protegge l'impasto in cottura donandogli una crosta fragrante e aromatica.

Porzioni: 2 forme da 1 kg (circa 16-20 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 14-15 ore totali di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media - Avanzata

Ingredienti

Per l'Impasto Principale

- 1 kg Farina tipo 0 di media-alta forza (W 280-320 o Manitoba/0 miscelata)
- 250 g Uova intere (circa 5 uova medie a temperatura di frigorifero)
- 200 g Lievito madre rinfrescato (in alternativa, sostituire con ulteriori 20 g di lievito di birra fresco, per un totale di 25 g)
- 5 g Lievito di birra fresco compresso
- 50 g Zucchero semolato
- 280 g Acqua fredda di frigorifero
- 20 g Sale fino
- 200 g Burro plastico a temperatura ambiente (a pomata ma non fuso)

Per la Farcitura (Sospensioni)

- 200 g Speck a dadini regolari (circa 0.5 cm)
- 150 g Pecorino semistagionato o stagionato a cubetti
- 100 g Gherigli di noci spezzettati grossolanamente

Per la Glassa alla Segale

- 75 g Farina di segale integrale
- 75 g Acqua a temperatura ambiente
- 150 g Olio extravergine d'oliva delicato
- 20 g Malto diastasico (o miele millefiori)
- 3.5 g Lievito di birra fresco
- 2 g Sale fino

Per la Finitura

- Gherigli di noci interi per la decorazione superiore q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Glassa alla Segale

In una terrina media sciogliere il lievito di birra fresco con il malto e l'acqua. Unire l'olio extravergine d'oliva e mescolare energicamente con una frusta a mano. Aggiungere la farina di segale integrale e il sale fino, continuando a frustare fino a ottenere una pastella omogenea, fluida e priva di grumi. Coprire con pellicola alimentare e lasciare fermentare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 2 ore, finché non risulterà leggermente gonfia e spumosa.

2. Impastamento e Chiusura della Maglia Glutinica

Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o su una spianatoia), versare la farina 0 setacciata, il lievito madre rinfrescato e attivo spezzettato, il lievito di birra sbriciolato, lo zucchero semolato e le uova precedentemente sbattute. Iniziare a lavorare a bassa velocità versando a filo circa l'80% dell'acqua fredda (circa 220 g).

Quando l'impasto comincia a compattarsi e a staccarsi dalle pareti della ciotola, aggiungere il sale sciolto nella restante acqua fredda (60 g). Aumentare leggermente la velocità e lavorare per 8-10 minuti fino a creare una maglia glutinica tenace, lucida ed elastica.

Controllo intermedio: tirando un lembo di impasto tra le dita deve formarsi un velo semitrasparente senza strapparsi.

3. Inserimento dei Grassi e delle Sospensioni

Con la macchina in funzione, unire il burro a pomata in 3-4 volte, inserendo la noce successiva solo quando la precedente è stata perfettamente assorbita. Questo passaggio garantisce la morbidezza finale senza rompere l'incordatura.

Una volta inglobato tutto il burro, abbassare la velocità al minimo e inserire lo speck a dadini, i cubetti di pecorino e le noci tritate. Impastare per non più di 1-2 minuti, appena il tempo necessario a distribuire le sospensioni in maniera uniforme nell'impasto.

4. Prima Lievitazione (Puntata a Freddo)

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, formare una sfera (pirlando delicatamente) e adagiarla in un contenitore capiente unto d'olio. Coprire ermeticamente con coperchio o pellicola e riporre in frigorifero a 4°C per circa 12 ore (ideale tutta la notte). Questa fase favorisce la maturazione e lo sviluppo aromatico, oltre a facilitare la formatura a freddo.

5. Pezzatura, Formatura e Seconda Lievitazione

Estrarre l'impasto dal frigorifero e dividerlo con un tarocco in due porzioni uguali da circa 1 kg ciascuna. Pirlare ogni pezzo sul piano di lavoro facendolo roteare con le mani a coppa per ottenere due sfere lisce e tese.

Disporre ciascuna sfera all'interno di uno stampo alto da panettone da 1 kg (o stampi canasta imburrati). Premere molto delicatamente con il dorso della mano per appiattire uniformemente il fondo. Coprire con pellicola trasparente a contatto lento e porre a lievitare a circa 26-28°C per 2-3 ore, o comunque finché l'impasto non raggiunge i 3/4 o 1 cm dal bordo superiore dello stampo.

6. Glassatura e Cottura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C. Rimuovere la pellicola dagli stampi. Con l'aiuto di un pennello da cucina o con il dorso di un cucchiaio, stendere delicatamente uno strato sottile e uniforme di glassa alla segale su tutta la cupola lievitata, facendo attenzione a non sgonfiare l'impasto. Decorare la superficie con qualche gheriglio di noce intero.

Infornare nella parte medio-bassa del forno e cuocere per circa 45-50 minuti. Se la superficie tende a scurirsi eccessivamente dopo 35 minuti, coprire con un foglio di alluminio.

Verifica di cottura: la cupola deve risultare brunita e croccante. La prova al cuore con termometro a sonda deve indicare tra i 92°C e i 94°C.

7. Raffreddamento e Servizio

Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una gratella per almeno 4-6 ore prima del taglio. Servire affettato a fette orizzontali o spicchi, ideale per accompagnare formaggi, salumi o essere gustato in purezza come antipasto.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per singola porzione (circa 100 g): 360 kcal, Proteine 11 g, Carboidrati 38 g, Grassi 18 g, Fibre 2.5 g, Sodio 1.1 g

ANTIPASTI E CONTORNI

Pancarrè Natalizio

Il pancarrè (o pane in cassetta / pain de mie) è un classico lievitato da forno di derivazione anglo-francese, ampiamente diffuso in Italia sia nella quotidianità che sulle tavole dei giorni di festa. Questa versione fonde la rusticità delicata della farina di farro bianco con la morbidezza conferita dal latte di avena e dalla combinazione bilanciata di burro ed olio extravergine d'oliva. Pensato per arricchire i buffet delle festività natalizie e di Capodanno, questo pane si presta magnificamente ad essere affettato per preparare canapè, sandwich multistrato e panettoni gastronomici, mantenendo una mollica soffice, fitta e priva di sbriciolamenti.

Porzioni: 12-16 porzioni (2 pani in cassetta completi) · Preparazione: 35 minuti (+ 3 ore di lievitazione e 4 ore di raffreddamento) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del pancarrè (per 2 stampi da plumcake/cassetta da 30x10 cm):

- 500 g di farina tipo 0 (W 260-280, di media forza)
- 500 g di farina di farro bianco
- 430 g di acqua a temperatura ambiente
- 200 g di latte di avena (o latte vaccino intero)
- 30 g di miele millefiori o di acacia
- 15 g di lievito di birra fresco (oppure 5 g di lievito di birra secco disidratato)
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 40 g di burro morbido a pomata
- 20 g di sale fino

Per la farcitura consigliata (servizio festivo):

- 200 g di salame a fette sottili (tipo Milano o Ungherese)
- 200 g di formaggio Emmental a fette sottili
- 100 g di maionese classica
- 4 foglie di lattuga fresca, lavata e ben asciugata

Preparazione

1. Miscelazione iniziale ed idratazione:

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio (o foglia per la prima fase), setacciate la farina tipo 0 e la farina di farro bianco. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco, aggiungete il miele, il latte di avena e circa metà dell'acqua (215 g). Iniziate a lavorare a velocità bassa fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti dalle polveri.

2. Incordatura, inserimento sale e grassi:

Unite il sale e la restante acqua a filo, poco alla volta, continuando ad impastare per 5-7 minuti fino a sviluppare una prima maglia glutinica. Quando l'impasto risulterà compatto, versate l'olio extravergine d'oliva a filo facendolo assorbire del tutto. Infine, incorporate il burro a pomata in 2-3 volte, attendendo che ogni noce sia assorbita prima di aggiungere la successiva.

Controllo visivo intermedio: L'impasto finale deve risultare perfettamente liscio, lucido, elastico e staccarsi agevolmente dalle pareti della ciotola senza risultare colloso.

3. Prima lievitazione (puntata in massa):

Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente unta, pirlatelo con le mani formando una sfera regolare e riponetelo in un contenitore oliato. Coprite ermeticamente con pellicola trasparente per alimenti e lasciate lievitare in un ambiente tiepido (26-28°C, ideale forno spento con luce accesa) per circa 1 ora o fino al raddoppio del volume.

4. Pezzatura e formatura (shaping):

Ungete generosamente due stampi da plumcake o cassetta (dimensioni circa 30x10 cm). Rovesciate l'impasto lievitato sul piano da lavoro leggermente infarinato e dividetelo in due porzioni uguali di circa 880 g ciascuna. Allargate ciascuna porzione con le dita formando un rettangolo uniforme; partendo dal lato corto o lungo (a seconda della misura dello stampo), arrotolate l'impasto ben stretto su se stesso fino a formare un filoncino compatto. Sigillate bene la giuntura pizzicando la pasta.

5. Seconda lievitazione (appretto):

Adagiate ciascun filone all'interno dello stampo oleato, mantenendo la chiusura rivolta verso il basso. Coprite con un canovaccio umido o pellicola trasparente non tesa e lasciate lievitare al caldo per circa 2 ore, o comunque fino a quando la cupola dell'impasto avrà raggiunto e superato di poco il bordo superiore dello stampo.

6. Cottura e raffreddamento:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Infornate i pancarrè sul ripiano centrale e cuocete per circa 40 minuti. Se dopo 25-30 minuti la superficie dovesse scurirsi eccessivamente, coprite con un foglio di alluminio.

Verifica di cottura: Sformando delicatamente un pane, bussando sul fondo si deve udire un suono sordo e cavo. Estraete i pani dagli stampi e lasciateli raffreddare completamente su una gratella per almeno 4-6 ore prima del taglio (fondamentale per non rovinare la struttura interna).

7. Farcitura e presentazione festiva:

Affettate il pancarrè a fette regolari di circa 8-10 mm di spessore. Spalmate un velo sottile di maionese, adagiate una foglia di lattuga tamponata, le fette di salame e l'emmental. Tagliate a triangoli o quadrotti mono-porzione per servire come finger food natalizio.

Valori nutrizionali

Circa 270 kcal per 100 g (solo pane); circa 420 kcal a sandwich farcito (porzione standard)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pandoro Gastronomico: La Versione Salata Per L’Antipasto Di Natale!

Il Pandoro Gastronomico è la variante salata e scenografica del celebre dolce natalizio veronese. Se l'originale dolce nasce a fine Ottocento dalla genialità di un rinomato pasticcere veronese, la versione gastronomica si impone nella seconda metà del Novecento come l'evoluzione 'chic' del panettone gastronomico milanese. Caratterizzato da un impasto soffice, semi-dolce e ricco di burro, viene tagliato in dischi orizzontali e farcito con salse, salumi, pesci affumicati e formaggi. Le varianti principali includono l'uso di lievito madre per una maggiore sofficità o l'aromatizzazione dell'impasto con erbe aromatiche e parmigiano.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 35 min + 5 ore di lievitazione e riposo · Cottura: 55 min · Tempo totale: 1 hr 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del Pandoro

- 600 g di Farina Manitoba (W 320-350)
- 130 g di Acqua a temperatura ambiente
- 130 g di Latte intero a temperatura ambiente
- 12 g di Lievito di birra fresco (o 4 g di lievito secco)
- 80 g di Burro morbido a pomata
- 1 Uovo intero medio (circa 50 g)
- 2 Tuorli d'uovo medi (circa 35 g)
- 30 g di Zucchero semolato
- 12 g di Sale fino

Per la Farcitura 1: Salmone e Pepe

- 3 fette grandi di Salmone affumicato
- 2 cucchiai abbondanti di Mascarpone
- q.b. di Pepe nero macinato fresco

Per la Farcitura 2: Prosciutto e Timo

- 3 fette grandi di Prosciutto cotto di alta qualità
- 3 cucchiai di Ricotta vaccina ben sgocciolata
- q.b. di Timo fresco e sale

Per la Farcitura 3: Caprino e Uova di Lompo

- 150 g di Formaggio caprino fresco
- 80 g di Uova di lompo

Per la Farcitura 4: Olive e Spinacino

- 2 cucchiai di Paté di olive nere
- 1 manciata di Valeriana o Spinacino novello fresco

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente (o in planetaria con gancio), sciogliete il lievito nell'acqua e nel latte tiepidi insieme allo zucchero. Lasciate attivare per 5 minuti.
2. Aggiungete la farina Manitoba setacciata e iniziate a impastare a velocità minima.

3. Unite l'uovo intero e i due tuorli uno alla volta, facendo assorbire completamente prima del successivo. Aggiungete il sale.
4. Incorporate il burro a pomata poco alla volta, mantenendo l'incordatura. L'impasto deve risultare liscio, lucido ed elastico (deve superare la prova velo).

Formatura e Lievitazione

1. Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente imburrata. Eseguite una pirlatura per ottenere una sfera liscia e tesa.
2. Inserite il panetto in uno stampo da pandoro da 1 kg precedentemente imburrato con cura, rivolgendo la chiusura dell'impasto verso il basso.
3. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare a circa 26-28°C per 3 ore, o finché la cupola non sporgerà di circa 1 cm dal bordo dello stampo.

Cottura e Stabilizzazione

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C, posizionando lo stampo nella parte medio-bassa. Cuocete per circa 50-55 minuti.
2. Dopo 30 minuti, se la superficie si scurisce troppo, copritela delicatamente con un foglio di alluminio.
3. Eseguite la prova stecchino prima di sfornare. Lasciate intiepidire nello stampo per 15 minuti, poi sformate su una gratella.
4. Una volta freddo (dopo circa 3 ore), avvolgetelo in pellicola alimentare e riponetelo in frigo per almeno 1-2 ore per facilitare il taglio perfetto dei dischi.

Taglio e Farcitura Strategica

1. Affettate il pandoro orizzontalmente con un coltello seghettato lungo, ottenendo 10 dischi regolari di circa 1 cm.
2. Per ottenere i tramezzini staccabili, lavorate accoppiando i dischi a due a due. Farcite solo l'interno di ogni coppia e lasciate asciutto (o appena velato di burro fuso) il punto di giunzione tra le coppie.
3. Strato 1 (Base): Spalmate caprino e uova di lompo, coprite con il secondo disco sfalsando leggermente le punte per l'effetto 3D.
4. Strato 2 (Divisione): Posizionate il terzo disco senza farcitura.
5. Strato 3: Spalmate la ricotta al timo e adagiate il prosciutto, coprite con il quarto disco.
6. Strato 4 (Divisione): Posizionate il quinto disco.
7. Strato 5: Spalmate il paté di olive e distribuite lo spinacino, coprite con il sesto disco.
8. Strato 6 (Divisione): Posizionate il settimo disco.
9. Strato 7: Spalmate il mascarpone al pepe e unite il salmone, coprite con l'ottavo disco.
10. Strato 8 (Divisione): Posizionate il nono disco.
11. Strato 9: Spalmate il caprino e le uova di lompo rimaste, chiudete con la calotta superiore.

Riposo e Servizio

1. Avvolgete saldamente il pandoro farcito con pellicola e riponete in frigorifero per almeno 2 ore.
2. Tagliate verticalmente seguendo gli spigoli della stella e servite a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Pane in Cassetta per Tartine delle Feste

Il pane a cassetta (o *pain de mie* di scuola francese) è una preparazione classica dell'arte bianca nata per ottenere una mollica estremamente soffice, regolare e priva di una crosta spessa, ideale per essere tagliata a fette geometriche e farcita. Questa ricetta rivisita questa base fondamentale per i buffet delle feste natalizie, arricchendo l'impasto con burro morbido e miele: ingredienti che garantiscono fragranza, una doratura uniforme e una conservabilità superiore rispetto a un comune pane bianco. È la base perfetta per antipasti raffinati, tartine scenografiche e canapè.

Porzioni: 8-10 persone (circa 24-30 tartine) · Preparazione: 30 minuti + 2 ore e 10 minuti di lievitazione · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto del Pane in Cassetta:

- Farina tipo 0 (medio-forte, ca. W 280-300): 750 g
- Lievito di birra fresco: 11 g
- Acqua a temperatura ambiente: 420 ml
- Miele (millefiori o acacia): 40 g
- Burro ammorbidito a pomata: 75 g
- Sale fino: 10 g

Per i Crostini Speziati Antiuspérdita:

- Croste di pane avanzate: q.b.
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Curcuma in polvere: q.b.
- Paprika dolce o affumicata: q.b.
- Origano essiccato: q.b.
- Sale fino: un pizzico

Per Farcire (Opzionale/Consigliato):

- Paté di prosciutto cotto o mousse a scelta: q.b.

Preparazione

1. Impasto Iniziale e Idratazione:

In una capiente ciotola (o nella vasca della planetaria munita di gancio), setacciate la farina 0. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco e versate circa 350 ml di acqua (la maggior parte). Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno o a velocità minima per circa 3-4 minuti, finché la farina non avrà assorbito tutto il liquido formando una massa grezza.

2. Incordatura e Aggiunta di Miele e Sale:

Unite all'impasto il miele, il sale fino e la restante acqua (circa 70 ml) a filo. Lavorate energicamente l'impasto per almeno 7-8 minuti. È fondamentale sviluppare bene la maglia glutinica prima dei grassi: l'impasto dovrà presentarsi liscio, elastico, omogeneo e staccarsi agevolmente dalle pareti della ciotola.

3. Inserimento del Burro:

Aggiungete il burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata) tagliato a piccoli tocchetti, inserendolo in 3-4 riprese. Non aggiungete la porzione successiva finché la precedente non è completamente assorbita. Continuate a impastare fino a ottenere una struttura setosa, lucida e perfettamente elastica (*velo glutinico integro*).

4. Prima Lievitazione (Puntata):

Formate una palla pirlando l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato, riponetelo in una ciotola pulita, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare per 40 minuti a temperatura ambiente (circa 20-22°C).

5. Formatùra e Seconda Lievitazione nello Stampo:

Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Schiacciatelo delicatamente con i polpastrelli per sgonfiarlo e allargatelo in un rettangolo. Arrotolatelo stretto su se stesso partendo dal lato corto, formando un cilindro/filone compatto e regolare. Imburrate accuratamente uno stampo da pane a cassetta con coperchio (o uno stampo da plumcake da 30x10 cm). Adagiatevi il filone con la chiusura rivolta verso il basso, pressando uniformemente con il dorso della mano. Chiudete con il coperchio (o coprite con pellicola) e lasciate lievitare per circa 1 ora e mezza, o finché l'impasto non sarà arrivato a circa 1 cm dal bordo superiore dello stampo.

6. Cottura:

Preriscaldate il forno statico a 200°C. Infornate lo stampo ben chiuso nella parte centrale del forno e cuocete per 50 minuti. La chiusura dello stampo tratterrà l'umidità interna, garantendo una forma squadrata e una crosta sottile e morbida. A fine cottura, sformate subito il pane e lasciatelo raffreddare completamente su una gratella per almeno 3-4 ore (tagliarlo da caldo ne rovinerebbe la mollica).

7. Porzionatura, Farcitura e Recupero Croste:

Una volta freddo, eliminate la crosta esterna con un coltello a sega ben affilato e ricavate fette regolari di circa 8-10 mm di spessore. Sagomate le fette con coppapasta a stella, alberello o canapè rettangolari e farcite con il paté di prosciutto cotto.

Recupero croste: Tagliate le croste avanzate a cubetti uniformi, conditele in una ciotola con un filo d'olio, curcuma, paprika, origano e sale, quindi tostatele in forno a 180°C per 8-10 minuti fino a renderle croccanti e dorate.

Valori nutrizionali

Valori medi per porzione (circa 3 tartine senza farcitura): 240 kcal | Proteine: 7 g | Carboidrati: 42 g | Grassi: 5.5 g | Fibre: 2 g

ANTIPASTI E CONTORNI

Panettone Gastronomico (versione 1)

Il Panettone Gastronomico, conosciuto anche come Panettone Salato o Canasta, è un grande classico della gastronomia festiva italiana, immancabile nei buffet di Natale e Capodanno. Nato come evoluzione salata della tradizione pasticcera milanese, si basa su un impasto soffice di pan brioche dal sapore neutro o leggermente dolce. La sua particolarità risiede nel taglio orizzontale a dischi che, farciti a coppie con ingredienti ricchi (salumi, formaggi, salse, pesce) e poi tagliati in senso verticale, danno vita a una miriade di tramezzini a triangolo monoporzione. Esistono infinite varianti, da quelle interamente di mare a quelle vegetariane, fino alle versioni regionali con salumi tipici.

Porzioni: 12 persone (circa 36 tramezzini monoporzione) · Preparazione: 1 ora + 3 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Base:

- 1 Panettone gastronomico (pan brioche) da 750 g

Per la Crema ai Carciofi:

- 2 Carciofi freschi (o 4 cuori di carciofo surgelati)
- 1 Uovo sodo
- 1 cucchiaio di Maionese
- Prezzemolo fresco q.b.
- Sale e pepe nero q.b.
- Succo di 1/2 limone (per evitare l'ossidazione dei carciofi)

Per la Crema ai Pomodori Secchi e Caprino:

- 6 Pomodori secchi sott'olio (sgocciolati)
- 100 g di Formaggio caprino fresco
- 3 fette di Mortadella ai pistacchi
- 1 cucchiaio di Aceto di vino bianco (per reidratare i pomodori)
- Prezzemolo fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per la Crema alle Noci:

- 50 g di Gherigli di noci
- 30 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 2 cucchiai di Yogurt greco colato (o formaggio spalmabile)
- 8 fettine di Speck tirolese

Per la Crema ai Gamberetti:

- 120 g di Gamberetti sgusciati e lessati
- 1/2 Cipollotto rosso (tritato finemente)
- Scorza grattugiata e succo di 1/2 arancia non trattata
- 4 cucchiai di Maionese
- 5 gocce di Aceto di mele

Per la Crema al Tonno:

- 120 g di Tonno sott'olio (sgocciolato)
- 1 Patata piccola lessata (circa 80 g)
- 4 cucchiai di Panna acida (sour cream)

- 1 cucchiaio di Pasta d'acciughe
- Succo di 1/2 limone

Per lo Strato Fresco (Vegetariano):

- 1 Carota media
- 1 Zucchina piccola e soda
- Qualche foglia di Radicchio rosso
- 4 ciuffi di Valeriana (o Soncino)
- Qualche foglia di Rucola selvatica
- 2-3 cucchiai di Maionese
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione delle Farciture:

1. **Crema ai Carciofi**: Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne coriacee, la punta e la barba interna; tagliateli a spicchi e lessateli in acqua bollente salata e acidulata con il succo di limone per circa 10-15 minuti. Una volta teneri, scolateli e strizzateli bene per eliminare l'acqua in eccesso. Frullateli nel mixer con l'uovo sodo, un ciuffo di prezzemolo, un cucchiaio di maionese, sale e pepe fino a ottenere un composto liscio e spalmabile.
2. **Crema ai Pomodori Secchi**: Sbollentate i pomodori secchi per 1 minuto in acqua bollente con un cucchiaio di aceto per reidratarli e dissalarli. Scolateli, asciugateli tamponandoli con carta da cucina e frullateli finemente con un filo d'olio e un po' di prezzemolo. In una ciotola, amalgamate questa pasta di pomodori con il caprino fresco fino a renderlo omogeneo.
3. **Crema alle Noci**: Tritate finemente le noci nel mixer insieme al Grana Padano. Trasferite il composto in una ciotolina e incorporate lo yogurt greco mescolando con energia fino a ottenere una crema densa.
4. **Crema ai Gamberetti**: In una ciotola, emulsionate la maionese con il succo e la scorza grattugiata dell'arancia, il cipollotto rosso tritato finemente e l'aceto di mele. Incorporate i gamberetti lessati e ben asciutti, mescolando delicatamente.
5. **Crema al Tonno**: In una ciotola lavorate la panna acida aggiungendo a filo il succo di limone. Schiacciate la patata lessa (tiepida o fredda) e amalgamatela con la pasta d'acciughe e il tonno precedentemente sgocciolato e sbriciolato. Incorporate la panna acida al limone fino a ottenere una mousse liscia e omogenea.

Taglio del Panettone:

- Utilizzando un lungo coltello seghettato (tipo coltello da pane), tagliate il panettone gastronomico in senso orizzontale ricavando **12 dischi di uguale spessore** (circa 1 cm l'uno), compresa la calotta superiore. Mantenete la lama perfettamente parallela al piano di lavoro per ottenere fette dritte.
- Disponete i dischi sul piano di lavoro, accoppiandoli a due a due (otterrete 6 coppie di fette).

Farcitura e Assemblaggio:

- **Coppia 1**: Spalmate la crema al tonno sul primo disco e chiudete con il secondo.
- **Coppia 2**: Spalmate la crema ai carciofi sul terzo disco e chiudete con il quarto.
- **Coppia 3**: Spalmate la crema di pomodori secchi e caprino sul quinto disco, adagiatevi sopra le fette di mortadella e chiudete con il sesto.
- **Coppia 4**: Spalmate la crema di noci sul settimo disco, distribuite lo speck e chiudete con l'ottavo.
- **Coppia 5**: Spalmate la crema ai gamberetti sul nono disco e chiudete con il decimo.
- **Coppia 6 (Strato vegetariano fresco)**: Spalmate l'undicesimo disco con un velo di maionese. Con l'aiuto di un pelapatate, tagliate la carota e la zucchina a nastri sottilissimi. Adagiate i nastri sul disco spalmato di maionese insieme alle foglie di radicchio, rucola e soncino precedentemente lavate, ben asciugate e condite leggermente con olio e sale. Chiudete con la calotta superiore.

Compattazione e Servizio:

- Sovrapponete i 6 sandwich farciti uno sull'altro per ricostruire l'intera forma del panettone gastronomico.

- Avvolgete strettamente l'intera struttura con pellicola per alimenti e trasferitela in frigorifero per almeno **2-4 ore**. Questo riposo è fondamentale per compattare gli strati e facilitare il taglio.
- Prima di servire, infilzate verticalmente il panettone con 6 o 8 lunghi spiedini di bambù, posizionandoli simmetricamente dalla cima alla base per stabilizzare gli strati. Con un coltello seghettato, praticate tagli verticali netti per dividere il panettone in 6 o 8 spicchi. I tramezzini monoporzione si staccheranno con facilità da ogni livello.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (stimando un consumo medio di 3 tramezzini a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Panettone Gastronomico (versione 2)

Il Panettone Gastronomico (noto anche come Pan Canasta) è un grande classico della gastronomia festiva italiana, nato ed esploso come tendenza culinaria a partire dagli anni '80. Si tratta di una rivisitazione salata del celebre panettone natalizio, preparata con un impasto brioche soffice e neutro (simile al pain de mie), che viene affettato orizzontalmente e farcito a strati con salumi, pesci affumicati, salse e formaggi. La sua versatilità e la sua scenografica presenza lo rendono il re indiscusso dei buffet e degli aperitivi natalizi. La principale difficoltà risiede nel bilanciamento dei liquidi per ottenere uno sviluppo verticale perfetto e una mollica estremamente morbida ma compatta, capace di non sbriciolarsi al taglio.

Porzioni: 10 persone (circa 16 triangoli farciti) · Preparazione: 5 ore di lavorazione e lievitazione + 24 ore di riposo post-cottura · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (stampo da 1 kg):

- 200 g di farina Manitoba (W 350)
- 280 g di farina ai 5 cereali
- 12 g di lievito di birra fresco (o 4 g di lievito secco)
- 1 cucchiaino di miele d'acacia (o malto)
- 100 ml di latte intero intiepidito
- 70 ml di acqua tiepida (da regolare secondo assorbimento)
- 2 uova medie (circa 100 g, a temperatura ambiente)
- 40 g di zucchero semolato
- 10 g di sale fino (circa 2 cucchiaini rasi)
- 100 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente (consistenza a pomata)

Per la finitura:

- 2 cucchiai di panna fresca liquida per spennellare

Per la farcitura (variante Salmone e Avocado):

- 300 g di formaggio fresco spalmabile (tipo robiola o caprino fresco)
- 200 g di salmone affumicato di alta qualità
- 2 avocado maturi
- Succo di 1/2 limone
- Pepe rosa e sale q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto e incordatura

1. Attivazione del lievito: Nella ciotola della planetaria, sciogliete il lievito di birra fresco nel latte tiepido insieme al miele. Lasciate riposare per 5-10 minuti fino alla comparsa di una leggera schiuma.
2. Primo impasto: Unite le uova sbattute a parte e le due farine precedentemente setacciate insieme. Iniziate a impastare con il gancio a foglia a velocità minima.
3. Idratazione: Aggiungete lo zucchero e l'acqua a filo, lentamente, monitorando l'assorbimento delle farine. Quando l'impasto comincia a prendere corpo e a staccarsi dalle pareti, inserite il sale. Sostituite la foglia con il gancio ad uncino.
4. Inserimento del burro (fase cruciale): Con la planetaria a velocità medio-bassa, incorporate il burro 'a pomata' un pezzetto alla volta. Non aggiungete il successivo finché il precedente non è stato completamente assorbito. Continuate a impastare per circa 15 minuti finché il composto non sarà lucido, elastico e completamente incordato (dovrà aggrapparsi saldamente al gancio lasciando la ciotola perfettamente pulita).

Lievitazione e formatura

1. Primo riposo: Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato. Eseguite un giro di pieghe a tre per dare struttura, formate una sfera (pirlatura) e riponetela in una ciotola imburrata coperta con pellicola. Lasciate lievitare a 26°C (ideale il forno spento con luce accesa) per circa 2 ore, o fino al raddoppio.
2. Formatura nello stampo: Sgonfiate delicatamente l'impasto sul piano di lavoro, piegate gli angoli verso il centro e pirlate nuovamente per ottenere una cupola liscia e tesa. Inserite la palla ottenuta in uno stampo di carta per panettone da 1 kg.
3. Seconda lievitazione: Coprite con pellicola non tesa e lasciate lievitare sempre a 26°C finché l'impasto non arriva a circa 1,5 cm dal bordo dello stampo (ci vorranno dalle 2 alle 3 ore).

Cottura e riposo fondamentale

1. Cottura: Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C. Spennellate delicatamente la superficie del panettone con la panna liquida. Infornate nella griglia più bassa e cuocete per 40-45 minuti. Se la superficie si scurisce troppo, copritela con un foglio di alluminio dopo i primi 20 minuti.
2. Verifica della cottura: Inserite un termometro a sonda nel cuore del panettone: è cotto quando misura esattamente 92-94°C. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.
3. Il segreto del taglio: Una volta freddo, sigillate il panettone in un sacchetto di plastica per alimenti e lasciatelo riposare per 24 ore. Questo passaggio ridistribuirà l'umidità interna, permettendovi di tagliarlo in fette sottilissime senza che si sbricioli.

Assemblaggio e servizio

1. Taglio orizzontale: Rimuovete lo stampo di carta. Usando un lungo coltello seghettato da pane, tagliate il panettone in senso orizzontale ottenendo un numero pari di fette (8 fette consigliate + la cupola di chiusura).
2. Preparazione farcitura: Lavorate a crema il formaggio con sale e pepe rosa. Sbucciate gli avocado, tagliateli a fettine sottili e irrorateli subito con il succo di limone per non farli annerire.
3. Composizione a coppie: Farcite le fette a coppie. Spalmate il formaggio su una fetta, distribuite l'avocado e il salmone, e richiudete con la fetta successiva. Tagliate ogni coppia farcita a croce per ottenere 4 spicchi.
4. Ricomposizione: Ricomponete il panettone sovrapponendo i vari strati già tagliati (avendo cura di sfalsare leggermente i tagli per dare stabilità alla struttura) e completate posizionando la calotta superiore. Conservate in frigo coperto da pellicola fino a 30 minuti prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (calcolata su due spicchi farciti)

ANTIPASTI E CONTORNI

Panettone Gastronomico (versione 7)

Il Panettone Gastronomico (detto anche panettone salato) è il re indiscusso dei buffet festivi italiani. Pur richiamando la forma del celebre dolce natalizio milanese, si tratta di un pan brioche soffice, neutro e non dolce, ideale per essere farcito con salse, salumi e pesci affumicati. La sua origine risale agli anni d'oro del boom economico italiano (anni '60-'70), quando la cucina d'intrattenimento e i buffet freddi scenografici divennero un simbolo di benessere e convivialità. Le varianti moderne spaziano da farciture vegetariane a base di formaggi freschi ed erbe, a versioni gourmet con astice, tartufo o paté di fegato.

Porzioni: 12 porzioni (24 tramezzini singoli) · Preparazione: 45 min + 4 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 0 min (se si utilizza un panettone gastronomico già pronto) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base:

- 1 Panettone gastronomico neutro (circa 600-800 g, diametro 18 cm)

Per la Mousse di Prosciutto:

- 150 g di prosciutto crudo dolce (di cui 80 g tritato finemente e 70 g in fette sottili)
- 150 g di mascarpone fresco
- 1 pizzico di pepe nero macinato al momento

Per il Burro al Caviale, Uova e Vodka:

- 100 g di burro a pomata (lasciato a temperatura ambiente)
- 50 g di caviale di lompo (o uova di salmone)
- 2 tuorli d'uovo sodi
- 1 cucchiaio di vodka liscia
- 1 ciuffo di erba cipollina tritata finemente
- 1/4 di cipollotto (solo la parte bianca, tritata finissima)
- Pepe bianco q.b.

Per la Salsa e Farcitura al Salmone:

- 150 g di maionese classica
- 150 g di salmone affumicato (di cui 70 g tritato finemente e 80 g a fettine)
- Qualche fogliolina di aneto fresco
- Pepe rosa in grani q.b.

Preparazione

Preparazione delle creme e farciture

- **Mousse di prosciutto:** In un mixer trita finemente 80 g di prosciutto crudo. Trasferiscilo in una ciotola, unisci il mascarpone e un pizzico di pepe. Lavora energicamente con una spatola fino a ottenere una crema liscia e spalmabile. Conserva in frigorifero.
- **Burro al caviale e vodka:** Lavora il burro morbido a pomata con una spatola. Incorpora la vodka poco alla volta, l'erba cipollina, il cipollotto tritato finissimo e i tuorli sodi precedentemente passati al setaccio. Aggiungi infine il caviale di lompo, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per evitare di rompere le uova.
- **Salsa al salmone:** Trita al coltello 70 g di salmone affumicato e uniscilo in una ciotolina con la maionese, l'aneto sminuzzato e un pizzico di pepe rosa sbriciolato.

Taglio tecnico del Panettone

- Appoggia il panettone gastronomico su un tagliere. Rimuovi delicatamente la calotta superiore con un taglio netto orizzontale e tienila da parte.

- Taglia il corpo del panettone in un numero pari di dischi (esattamente 8 dischi di circa 1 cm di spessore ciascuno) usando un coltello lungo seghettato per pane. Cerca di mantenere uno spessore perfettamente uniforme.

Farcitura intelligente (Regola dei 'Sandwich accoppiati')

- Un suggerimento per la farcitura e la praticità di servizio: Per evitare che i commensali si sporchino le dita prendendo i pezzi, le farciture vanno inserite solo a coppie di dischi (es. tra il 1° e il 2° disco, tra il 3° e il 4°, ecc.). Tra il 2° e il 3° disco non va messa alcuna farcitura: questo permetterà di estrarre agevolmente i singoli tramezzini.
- Appoggia sul tagliere il primo disco (la base). Spalma metà della salsa al salmone e adagia sopra le fettine di salmone affumicato intere. Copri con il secondo disco.
- Appoggia il terzo disco sul secondo (lasciando la superficie di contatto asciutta) e farciscilo con la mousse di prosciutto crudo e le fettine di prosciutto rimaste. Copri con il quarto disco.
- Appoggia il quinto disco e spalma la crema di burro al caviale e uova. Copri con il sesto disco.
- Ripeti l'operazione con il settimo e l'ottavo disco usando la rimanente salsa al salmone.
- Riposiziona infine la calotta superiore sulla cima.

Consolidamento e taglio finale

- Avvolgi l'intero panettone farcito in modo molto stretto con della pellicola trasparente per alimenti. Questo passaggio è cruciale per uniformare l'umidità e compattare gli ingredienti. Trasferisci in frigorifero per almeno 4 ore (l'ideale è tutta la notte).
- Prima di servire, rimuovi la pellicola. Utilizzando un coltello da pane lungo ben affilato, pratica 4 tagli verticali simmetrici a croce per ottenere 8 spicchi verticali puliti, o 6 tagli per ottenerne 12. I singoli tramezzini si staccheranno perfettamente senza fatica.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione (calcolata su 2 tramezzini singoli farciti)

ANTIPASTI E CONTORNI

Panettone Gastronomico Farcito

Il panettone gastronomico, noto anche come pan canapè, è un classico intramontabile dei buffet e degli antipasti festivi, particolarmente apprezzato durante il periodo natalizio e di Capodanno. Si presenta come una soffice cupola di pasta brioche neutra o leggermente salata, sapientemente tagliata in strati orizzontali e farcita a coppie per creare pratici tramezzini monoporzione. La maestria nella preparazione risiede nel taglio uniforme e parallelo dei dischi e nell'equilibrio delle farciture, per garantire una mollica non eccessivamente umida e una struttura stabile una volta ricomposta.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 0 minuti (con base già cotta) · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Base

- 1 panettone gastronomico (circa 750 g - 1 kg), già cotto e raffreddato

Farcitura 1 (Verdure grigliate)

- 40 g di formaggio fresco spalmabile
- 2 fette di melanzane grigliate
- 3 fette di zucchine grigliate

Farcitura 2 (Tonno e Uova)

- 40 g di maionese
- 80 g di tonno sott'olio ben sgocciolato
- 1 uovo sodo a fettine
- 2-3 foglie di lattuga o insalata fresca

Farcitura 3 (Cotto e Pomodoro)

- 40 g di formaggio fresco spalmabile
- 50 g di prosciutto cotto di alta qualità
- 1 pomodoro ramato maturo e sodo, tagliato a fette sottili
- 2-3 foglie di lattuga

Farcitura 4 (Cotto e Scamorza)

- 40 g di maionese
- 50 g di prosciutto cotto
- 3-4 fettine sottili di scamorza affumicata
- 2-3 foglie di lattuga

Preparazione

1. Preparazione della base e taglio

- Rimuovere delicatamente il pirottino di carta dal panettone gastronomico.
- Posizionare il panettone su un tagliere e, utilizzando un coltello da pane lungo e seghettato, tagliare il panettone orizzontalmente in 8 dischi di spessore uniforme (circa 1,5 cm ciascuno).
- Mantenere i dischi in ordine di taglio per poter poi ricomporre la cupola perfettamente combaciante. La farcitura andrà inserita a coppie (disco 1-2, 3-4, 5-6, 7-8), in modo da formare 4 maxi-panini sovrapponibili.

2. Farcitura del primo strato (Verdure)

- Prendere i primi 2 dischi di base. Spalmare uno strato generoso e uniforme di formaggio fresco spalmabile su entrambe le facce interne dei dischi.
- Adagiare sul disco inferiore le melanzane e le zucchine grigliate, quindi chiudere con il secondo disco spalmato di formaggio premendo leggermente.

3. Farcitura del secondo strato (Tonno, Uovo e Insalata)

- Prendere la seconda coppia di dischi e spalmarli su un lato con la maionese.
- Distribuire il tonno sgocciolato e sgranato, disporre sopra le rondelle di uovo sodo e coprire con foglie di insalata fresca e asciutta.
- Chiudere con il secondo disco con il lato della maionese rivolto verso il ripieno.

4. Farcitura del terzo strato (Cotto, Pomodoro e Formaggio spalmabile)

- Spalmare il formaggio fresco sui due dischi successivi.
- Farcire con le fette di prosciutto cotto, le fettine di pomodoro (tamponate per togliere l'acqua in eccesso) e le foglie di insalata.
- Chiudere la coppia di dischi.

5. Farcitura del quarto strato (Cotto, Scamorza affumicata e Cupola)

- Spalmare di maionese la base del quarto sandwich e la parte inferiore della calotta (la cupola).
- Farcire con il prosciutto cotto, le fettine di scamorza affumicata e le foglie di lattuga.
- Chiudere con la calotta superiore.

6. Assemblaggio finale

- Sovrapporre i 4 strati farciti su un piatto da portata rispettando la sequenza originale per ricreare la forma integra del panettone.
- Tenere in frigorifero coperto da pellicola per almeno 1 ora prima di servire o tagliare in porzioni verticali.

Valori nutrizionali

Circa 320-380 kcal a porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Panini Segnaposto delle Feste

I panini segnaposto sono un'elegante e scenografica creazione pensata per arricchire la tavola delle festività e dei grandi pranzi. Si tratta di soffici pan brioche monoporzione, cotti all'interno di stampini verticali (come quelli classici da babà o da muffin alti), che nascondono un cuore saporito di salame e provolone. Questa preparazione fonde la maestria della panificazione dolce-arricchita con il concetto di finger food festivo: ogni ospite trova davanti al proprio piatto un piccolo lievitato fragrante e personalizzato, arricchito da un mix croccante di semi in superficie.

Porzioni: 6 persone (6 panini monoporzione) · Preparazione: 35 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto brioche:

- 500 g Farina tipo 0 (di media forza, W 260-280)
- 20 g Lievito di birra fresco (in alternativa 7 g di lievito secco)
- 120 ml Acqua a temperatura ambiente
- 125 g Uova intere (circa 2 uova e mezzo medie, leggermente sbattute)
- 50 g Zucchero semolato
- 100 g Burro morbido a temperatura ambiente (a pomata)
- 10 g Sale fino

Per la farcitura interna:

- 120 g Salame tipo Milano o Napoli (tagliato a cubetti piccoli)
- 120 g Provolone dolce o piccante (tagliato a cubetti piccoli)

Per la finitura e decorazione:

- 20 ml Latte intero (oppure 1 tuorlo d'uovo sbattuto con 1 cucchiaio di latte)
- q.b. Semi misti (semi di sesamo, papavero, girasole o lino)

Preparazione

1. Preparazione e incordatura dell'impasto:

In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), versate la farina setacciata, il lievito di birra sbriciolato, le uova sbattute e circa 90 ml di acqua. Iniziate a impastare energicamente per qualche minuto finché i liquidi non sono stati completamente assorbiti. A questo punto, inserite lo zucchero, il sale e l'acqua rimanente (circa 30 ml): l'acqua aggiunta gradualmente aiuterà a sciogliere il sale e lo zucchero senza disfare la maglia glutinica. Lavorate per circa 5-7 minuti finché il composto non risulta liscio ed elastico. Aggiungete ora il burro morbido a piccoli tocchetti, inserendone un pezzetto alla volta solo dopo che il precedente è stato completamente assorbito dall'impasto.

Nota sull'impasto: L'impasto finito deve risultare lucido, setoso, non appiccicoso e perfettamente incordato (provate a tirarne un lembo per verificare che faccia il 'velo').

2. Prima lievitazione e passaggio in frigorifero:

Formate una palla con l'impasto, adagiatela in una ciotola leggermente unta di burro, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 1 ora, finché non inizia a gonfiarsi. Trasferite poi la ciotola in frigorifero per 30 minuti: questo passaggio abbasserà la temperatura del burro, rendendo l'impasto compatto, facilissimo da porzionare e modellare senza scaldarlo con le mani.

3. Porzionatura, farcitura e formatura:

Rovesciate l'impasto freddo su una spianatoia leggermente infarinata e dividetelo in 6 porzioni uguali (circa 150-160 g l'una). Appiattite delicatamente ciascuna porzione con le dita formando un disco spesso circa 1 cm. Posizionate al centro di ogni disco una generosa porzione di cubetti di salame e provolone. Richiudete i lembi dell'impasto verso il centro, sigillando accuratamente la chiusura per evitare che il formaggio fuoriesca in cottura. Pirlate la pallina facendola roteare sul piano di lavoro e allungatela leggermente a forma di goccia o cono.

4. Seconda lievitazione negli stampi:

Prendete 6 stampi da babà o pirottini monoporzione alti in alluminio, precedentemente imburrati e infarinati. Inserite ogni pallina all'interno dello stampo con la chiusura rivolta verso il basso e la punta leggermente allungata verso l'alto. Schiacciate delicatamente sul fondo per uniformare la base. Coprite con un canovaccio pulito o pellicola non a contatto e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora e mezza - 2 ore, finché l'impasto non raggiunge il bordo dello stampo formando una bella cupoletta.

5. Decorazione e cottura:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Spennellate con molta delicatezza la superficie dei panini con il latte (o con il tuorlo sbattuto per una doratura più marcata) facendo attenzione a non sgonfiare la lievitazione. Cospargete la sommità con un mix generoso di semi (sesamo, papavero, lino). Infornate sul ripiano medio del forno e cuocete per circa 20-22 minuti, fino a quando la cupola risulterà uniformemente dorata e lucida. Sfornate, lasciate intiepidire 10 minuti prima di sformarli dagli stampi e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per panino segnaposto

ANTIPASTI E CONTORNI

Pesce Finto

Il Pesce Finto è un antipasto freddo iconico della tradizione culinaria casalinga italiana, particolarmente apprezzato tra gli anni '60 e '80. Ideale come portata scenografica per i giorni di festa, dai buffet estivi alla cena della Vigilia di Natale, questa preparazione ingegnosa simula le sembianze di un pesce utilizzando ingredienti semplici e conservati come patate e tonno sott'olio. Una ricetta versatile che può essere arricchita con varianti, come l'aggiunta di verdure tritate per un tocco di colore o la sostituzione del tonno con altri pesci conservati, mantenendo sempre il suo fascino retrò e il suo sapore inconfondibile.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 40 min + 4 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 40 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto:

- 800g di patate a pasta gialla
- 300g di tonno sott'olio di ottima qualità (peso sgocciolato)
- 30g di capperi sotto sale dissalati
- 3 cetriolini sott'aceto (tritati finemente)
- 1 filetto di acciuga sott'olio
- Succo di 1/2 limone
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco tritato
- Sale e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la finitura e decorazione:

- 150g di maionese (di ottima qualità o fatta in casa)
- 2-3 cetriolini sott'aceto a rondelle sottili
- 10 olive nere denocciolate a rondelle
- Foglie di prezzemolo fresco

Preparazione

1. Cottura e preparazione delle patate

- Lessare le patate intere e con la buccia in abbondante acqua salata per circa 35-40 minuti, o finché non risulteranno tenere alla forchetta.
- Scolarle, pelarle mentre sono ancora calde e passarle immediatamente allo schiacciapatate, raccogliendo la purea in una ciotola capiente.
- Lasciare raffreddare completamente la purea a temperatura ambiente. Questo passaggio è fondamentale per garantire la giusta consistenza all'impasto ed evitare che diventi colloso.

2. Preparazione del trito aromatico

- Sciacquare accuratamente i capperi sotto acqua corrente per eliminare il sale in eccesso e asciugarli molto bene.
- Tritare finemente al coltello i capperi, il filetto di acciuga e i 3 cetriolini, fino a ottenere un battuto quasi cremoso.

3. Impasto e bilanciamento dei sapori

- Nella ciotola con le patate ormai fredde, aggiungere il tonno ben sgocciolato e sgranato finemente con una forchetta.
- Unire il trito aromatico, il prezzemolo tritato, la scorza grattugiata e il succo di limone. Regolare di sale e pepe nero macinato al momento.

- Lavorare delicatamente l'impasto con una spatola o con le mani fino a ottenere un composto sodo, compatto e perfettamente plasmabile. È importante non aggiungere maionese in questa fase, per mantenere la stabilità strutturale del composto.

4. Modellatura

- Trasferire l'impasto direttamente sul piatto da portata definitivo.
- Con le mani leggermente inumidite d'acqua, modellare il composto sagomandolo a forma di pesce, creando un corpo bombato al centro, una testa arrotondata e una coda biforcuta.

5. Copertura e decorazione

- Usando una spatola a gomito o il dorso di un cucchiaio, distribuire un velo sottile e uniforme di maionese su tutta la superficie del pesce, per sigillarlo e prepararlo alla decorazione.
- Creare l'effetto squame disponendo le rondelle di cetriolo leggermente sovrapposte, partendo dalla coda e procedendo verso la testa.
- Utilizzare una rondella di oliva nera per simulare l'occhio e altre rondelle per definire le branchie o le pinne. Decorare la parte finale della coda con foglie di prezzemolo fresco.

6. Riposo in frigorifero

- Coprire il piatto con pellicola trasparente, facendo attenzione a non toccare la superficie del pesce, e riporre in frigorifero per almeno 3-4 ore. L'ideale sarebbe lasciarlo riposare tutta la notte. Il freddo stabilizzerà gli amidi della patata e compatterà la struttura, rendendola perfettamente affettabile al momento del servizio.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Pizza di Scarola Napoletana (versione 1)

La pizza di scarola è un caposaldo indiscutibile della tradizione gastronomica campana, storicamente legata alla Vigilia di Natale e al periodo invernale. Nata dall'ingegno della cucina popolare per celebrare un giorno di magro senza rinunciare al gusto, si tratta di un guscio di pasta lievitata che racchiude un ripieno ricco di contrasti: l'amaro della scarola viene armonizzato dalla sapidità delle acciughe e dei capperi, dalla dolcezza e morbidezza dell'uvetta (quando presente) e dalla tostatura croccante dei pinoli con le olive nere. Questa torta rustica unisce l'arte della panificazione a un condimento ricco di carattere mediterraneo, offrendo un'esperienza gustativa autentica e profondamente radicata nella cultura culinaria.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 1 ora e mezza di lievitazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 1 kg di farina 00 (o mix 50% 00 e 50% farina tipo 0)
- 500 ml di acqua a temperatura ambiente
- 25 g di lievito di birra fresco (riducibile a 10 g allungando i tempi di lievitazione)
- 10 g di zucchero semolato
- 15 g di sale fino
- 30 ml di olio extravergine d'oliva (più extra per ungere la teglia)

Per il ripieno di scarola:

- 500 g di scarola liscia o riccia (già pulita)
- 100 g di filetti di acciughe sott'olio
- 100 g di olive nere (preferibilmente di Gaeta)
- 50 g di capperi sott'aceto o sotto sale (dissalati)
- 150 g di pinoli sgusciati
- 2 spicchi d'aglio (facoltativo, per aromatizzare il fondo)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto lievitato:

In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), sciogliete il lievito di birra e lo zucchero nei 500 ml di acqua a temperatura ambiente. Aggiungete un generoso filo di olio extravergine d'oliva. Iniziate ad incorporare la farina setacciata poco alla volta, mescolando dapprima con una forchetta o a bassa velocità. Quando circa metà della farina è assorbita, aggiungete il sale fino (in questo modo il sale non entrerà a contatto diretto con il lievito puro, preservandone l'attività). Continuate ad aggiungere la farina restante ed impastate energicamente per circa 10-12 minuti sul piano di lavoro fino a ottenere un panetto morbido, liscio ed elastico. Dividete l'impasto in due parti uguali, pirlatele formando due sfere regolari, copritele con pellicola o con un panno umido e lasciatele lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per almeno 1 ora e mezza (o fino al raddoppio del volume).

2. Preparazione e cottura della scarola:

Lavate accuratamente la scarola foglia per foglia eliminando le estremità terrose e le foglie rovinate. Portate a bollore abbondante acqua leggermente salata e scottate la scarola per circa 3-4 minuti. Scolatela immediatamente e trasferitela in acqua fredda per arrestare la cottura e fissarne il colore. È cruciale strizzare molto bene la scarola con le mani o lasciarla scolare a lungo in uno scolapasta; l'eccesso di umidità, infatti, comprometterebbe la cottura della base della pizza rendendola gommosa.

In una padella ampia scaldate un generoso giro d'olio EVO (con uno spicchio d'aglio a piacere). Unite i filetti di acciughe e fateli sciogliere dolcemente a fiamma bassa schiacciandoli con un cucchiaio di legno. Aggiungete i capperi sciacquati e asciugati, le olive nere snocciolate e i pinoli tostati leggermente a parte. Unite la scarola ben strizzata e sfilacciata, facendola saltare a fiamma viva per circa 7-8 minuti in modo che perda ogni traccia di liquido residuo e si insaporisca a fondo. Assaggiate prima di aggiungere eventuale sale (le acciughe e i capperi rilasciano già abbondante sapidità). Lasciate raffreddare completamente il ripieno prima dell'utilizzo.

3. Stesura, farcitura e chiusura:

Ungete una teglia da forno (diametro 30-32 cm o rettangolare da circa 30x40 cm) con olio extravergine d'oliva. Prendete una delle due porzioni di impasto lievitato e stendetela su una spianatoia leggermente infarinata con un mattarello o con i polpastrelli, mantenendo uno spessore uniforme di circa 4-5 mm. Adagiate la base nella teglia, facendola risalire leggermente lungo i bordi. Distribuite uniformemente il ripieno di scarola ormai freddo su tutta la superficie. Stendete la seconda porzione di impasto e posizionatela delicatamente sopra la farcitura. Sigillate bene i bordi arrotolando i lembi di pasta verso l'interno e pizzicandoli per creare un cordoncino decorativo ermetico. Bucherellate uniformemente la superficie della pasta con i rebbi di una forchetta; questo accorgimento è fondamentale per permettere al vapore interno di fuoriuscire durante la cottura, evitando che la crosta superiore si gonfi o si spacchi.

4. Lievitazione finale e cottura:

Spennellate la superficie della pizza con un'emulsione di olio EVO e poche gocce d'acqua. Lasciate riposare la teglia coperta per circa 20 minuti a temperatura ambiente mentre preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Infornate nella parte medio-bassa del forno per circa 25-30 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e la base risulterà ben cotta e croccante. Sfornate e lasciate intiepidire prima di tagliare: la pizza di scarola è ottima tiepida o addirittura a temperatura ambiente il giorno successivo.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (calcolate su 8 porzioni standard)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pizza di Scarola Napoletana (versione 2)

La pizza di scarola è un'icona assoluta della tradizione gastronomica campana e napoletana. Nata come piatto tipico del periodo natalizio (in particolare per il pranzo leggero della Vigilia di Natale), è diventata nel tempo una preparazione amata tutto l'anno per buffet, gite fuori porta o cene conviviali. Si tratta di una torta salata rustica lievitata, racchiusa tra due strati di impasto per pizza, con un ripieno ricco a base di scarola stufata, olive nere di Gaeta, capperi, alici sott'olio e uvetta sultanina, creando il tipico contrasto agro-dolce e sapido che contraddistingue la cucina partenopea di matrice nobiliare e popolare al tempo stesso. In questa versione, ispirata alla migliore tradizione partenopea, si propone una declinazione soffice e golosa con doppia lievitazione.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 45 minuti (più 4 ore di lievitazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g di farina tipo 0 (o farina per pizza di media forza W260-280)
- 250 g di acqua a temperatura ambiente
- 9 g di lievito di birra fresco
- 15 g di sale marino fino
- 30 g di margarina vegetale (o strutto tradizionale/olio EVO)

Per il ripieno di scarola:

- 1 kg di scarola liscia o riccia fresca
- 2 spicchi di aglio
- 4-5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 80 g di olive di Gaeta denocciolate
- 25 g di capperi dissalati (qualità lacrimelle)
- 6-8 filetti di alici di Cetara sott'olio
- 30 g di uvetta sultanina (ammollata e strizzata)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la finitura e la teglia:

- Burro o strutto q.b. per ungere la teglia
- 1 uovo intero sbattuto per la doratura

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria, sciogliete il lievito di birra fresco nell'acqua a temperatura ambiente. Aggiungete gradualmente circa metà della farina setacciata, mescolando per creare una prima maglia glutinica. Unite il sale e la margarina (o strutto) ammorbidita a temperatura ambiente, quindi incorporate la restante farina. Lavorate energicamente l'impasto per circa 10-12 minuti fino a ottenere una massa liscia, elastica, omogenea e non appiccicosa. Formate una palla, coprite con un canovaccio umido e lasciate puntare a temperatura ambiente per circa 30-40 minuti.

2. Preparazione del ripieno di scarola:

Lavate accuratamente la scarola eliminando le foglie esterne rovinate. Sbollentatela per 3-4 minuti in abbondante acqua leggermente salata, poi scolatela e trasferitela immediatamente in acqua fredda per preservarne il colore verde brillante. *Passaggio critico:* Strizzate la verdura con le mani in modo estremamente energico per eliminare ogni traccia di acqua in eccesso, poi tritatela grossolanamente al coltello. In una padella capiente scaldate l'olio extravergine con gli spicchi d'aglio schiacciati; unite la scarola strizzata, le olive di Gaeta, i capperi dissalati, l'uvetta strizzata e i filetti di alici spezzettati. Saltate a fuoco vivo per 7-8 minuti finché il fondo risulta completamente asciutto. Regolate di pepe e sale (con moderazione data la presenza di alici e capperi), eliminate l'aglio e lasciate raffreddare completamente prima dell'uso.

3. Stesura e assemblaggio:

Dividete l'impasto in due panetti uguali (la base e la copertura). Su una spianatoia leggermente infarinata, stendete con le mani o con un matterello la prima porzione a uno spessore di circa 4 mm. Ungete generosamente una teglia da forno rotonda (diametro 28-30 cm) con burro o strutto e foderatela con il disco di pasta, lasciando debordare leggermente i bordi. Distribuite il ripieno di scarola ormai freddo in modo uniforme su tutta la superficie. Stendete il secondo panetto e coprite la torta salata. Sigillate accuratamente i bordi ripiegandoli verso l'interno e pizzicandoli a cordoncino per evitare fuoriuscite.

4. Seconda lievitazione e cottura:

Bucherellate uniformemente la superficie della pizza con i rebbi di una forchetta per consentire la fuoriuscita del vapore durante la cottura. Spennellate con l'uovo sbattuto, coprite con pellicola trasparente leggermente unta (per non farla attaccare) e lasciate lievitare in un luogo tiepido e riparato da correnti d'aria per circa 3-4 ore, fino al raddoppio del volume. Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Rimuovete delicatamente la pellicola e infornate sul ripiano medio-basso per circa 25-30 minuti, fino a ottenere una doratura uniforme e una crosta fragrante sia sopra che sotto. Sfornate, lasciate intiepidire su una gratella per almeno 20 minuti prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (calcolata su 8 porzioni medie)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pizza di Scarole

La pizza di scarole è uno dei pilastri gastronomici più celebri e identitari della tradizione culinaria partenopea e campana. Immancabile protagonista del pranzo della Vigilia di Natale (ma consumata durante tutto il periodo invernale), nasce come piatto di 'magro' per rispettare il digiuno rituale prima del cenone. Questa ricetta unisce la farina di grano tenero tipo 0 alla farina di farro bianco, conferendo all'involucro lievitato un profumo rustico e una scioglievolezza unica. Il ripieno racchiude il perfetto contrasto agro-dolce e sapido tipico della cucina borbonica: l'amaro nobile della scarola, la dolcezza dell'uvetta, la croccantezza dei pinoli e la spinta sapida di olive, capperi e alici.

Porzioni: 8-10 porzioni (teglia grande) · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di frigo + 5 ore di lievitazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto (teglia ca. 35x40 cm o due teglie tonde da 30 cm):

- 500 g Farina di grano tenero tipo 0 (media forza, W 260-280)
- 500 g Farina di farro bianco
- 4 g Lievito di birra fresco (in alternativa 1.5 g secco)
- 650 g Acqua a temperatura ambiente (circa 65% di idratazione)
- 22 g Sale fino
- 40 g Olio extravergine d'oliva
- Semola rimacinata di grano duro q.b. (per lo spolvero e la stesura)

Per la Farcitura:

- 1.2 kg Scarola liscia o riccia (fresca e mondata)
- 2 spicchi d'Aglio
- 40 g Olio extravergine d'oliva
- 80 g Olive nere di Gaeta (denocciolate)
- 30 g Capperi dissalati
- 30 g Pinoli tostati
- 30 g Uvetta sultanina (reidratata)
- 6-8 Filetti di acciughe sott'olio
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

1. Impasto e prima incordatura

In una capiente ciotola (o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio) miscela la farina tipo 0 e la farina di farro bianco. Sbriciola all'interno il lievito di birra fresco e versa circa l'80% dell'acqua totale (circa 520 g). Inizia a impastare a velocità lenta fino a quando tutta la farina avrà assorbito i liquidi. Aggiungi il sale e la restante acqua a filo, continuando a lavorare energicamente finché la massa risulterà compatta ed elastica. Infine, incorpora l'olio extravergine a più riprese, facendolo assorbire gradualmente. L'impasto finale dovrà risultare lucido, liscio, omogeneo e leggermente setoso al tatto.

2. Maturazione a freddo e pezzatura

Trasferisci l'impasto in un contenitore leggermente unto d'olio, coprilo ermeticamente con pellicola o coperchio e lascialo maturare in frigorifero (4-6°C) per 12 ore. Questa sosta permette una maturazione enzimatica ideale che renderà il lievitato estremamente digeribile e fragrante. Trascorso il tempo, rovescia l'impasto sul piano di lavoro, dividilo in due porzioni uguali (circa 850 g ciascuna) ed esegui un giro di pieghe di rinforzo a tre su ciascun panetto, pirlangoli per formare due sfere tese e regolari. Riponile in due ciotole unte d'olio, copri e lascia lievitare a temperatura ambiente (20-22°C) per circa 5 ore, fino al raddoppio abbondante del volume.

3. Preparazione della scarola (ripieno)

Nel frattempo, lava accuratamente la scarola e lessala per 3-4 minuti in abbondante acqua bollente leggermente salata (oppure stufala a crudo in padella coperta). Scolala benissimo e strizzala energicamente per eliminare tutta l'acqua residua. In una padella capiente, scalda l'olio con i due spicchi d'aglio schiacciati; aggiungi le olive, i capperi dissalati, i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata. Unisci la scarola, regola di sale e pepe e lascia insaporire a fiamma vivace per 10-12 minuti finché il fondo sarà completamente asciutto. Rimuovi l'aglio e lascia raffreddare completamente la verdura prima di utilizzarla (errore da evitare: inserire il ripieno ancora caldo o umido).

4. Stesura, farcitura e chiusura

Spolvera generosamente il piano di lavoro con semola rimacinata. Prendi il primo panetto e allargalo delicatamente partendo dal centro verso l'esterno, usando i polpastrelli per preservare le bolle d'aria, fino a raggiungere le dimensioni della teglia. Spennella d'olio una teglia da forno e adagia la prima sfoglia come base. Distribuisci uniformemente la scarola fredda su tutta la superficie, aggiungi i filetti di acciughe spezzettati qua e là. Stendi il secondo panetto con la stessa tecnica e adagialo delicatamente sopra la farcitura. Sigilla accuratamente i bordi pizzicando la pasta o creando un cordoncino per evitare fuoriuscite in cottura. Bucherella la superficie con una forchetta ed emulsiona un filo d'olio extravergine sulla parte superiore con le dita o un pennello.

5. Cottura e servizio

Preriscalda il forno in modalità statica alla massima temperatura (250°C). Inforna la teglia nella parte medio-bassa del forno e cuoci a 250°C per i primi 10 minuti, in modo da dare una spinta termica immediata alla base. Abbassa poi la temperatura a 200°C e prosegui la cottura per altri 20 minuti, finché la superficie non risulterà ben dorata, croccante e uniforme. Sforna la pizza di scarole e lasciala intiepidire su una gratella per almeno 15-20 minuti prima di tagliarla: il riposo consente alla farcia e alla crosta di assestarsi alla perfezione.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (calcolata su 8 porzioni)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pizza di Scarole alla Napoletana

La pizza di scarole è uno dei capisaldi della tradizione gastronomica campana, storicamente preparata durante il periodo dell'Avvento e protagonista assoluta del pranzo della Vigilia di Natale a Napoli. Nata come piatto di 'magro' della cucina popolare, racchiude un ripieno agrodolce e sapido che combina la naturale punta amarognola della scarola con la dolcezza dell'uvetta, la grassezza dei pinoli, la sapidità dei capperi e la spinta umami delle acciughe e delle olive nere. Questa versione si distingue per un impasto arricchito con farina di farro e una gestione a lunga maturazione a freddo, garantendo una crosta leggera, friabile e altamente digeribile.

Porzioni: 6-8 persone (teglia 30x40 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 17 ore di lievitazione complessiva) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto al Farro a Lunga Maturazione

- 250 g di farina tipo 0 (W 260-280 o per pizza)
- 250 g di farina di farro (bianco o semi-integrale)
- 325 g di acqua a temperatura ambiente (circa 65% di idratazione)
- 2 g di lievito di birra fresco (in alternativa 0.7 g di lievito di birra secco disidratato)
- 11 g di sale fino (circa il 2.2%)
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- Farina di semola rimacinata di grano duro (per lo spolvero)

Per la Farcitura Tradizionale alla Napoletana

- 800 g di scarola liscia o riccia (pulita e mondata)
- 120 g di olive nere (preferibilmente olive di Gaeta)
- 40 g di capperi dissalati
- 40 g di uvetta sultanina
- 40 g di pinoli italiani
- 20 g di filetti di acciughe sott'olio di qualità
- 2 spicchi d'aglio freschi
- 1 peperoncino fresco o secco (a piacere)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Preparazione

1. Autolisi e Impasto

- In una ciotola capiente, unite la farina tipo 0 con circa metà della dose d'acqua (circa 160 g). Mescolate grossolanamente fino a quando non ci saranno residui di farina asciutta, coprite con un telo o pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 20 minuti (processo di autolisi parziale).
- Trascorso il tempo di riposo, sbriciolate il lievito di birra all'interno della ciotola, aggiungete la farina di farro e quasi tutta l'acqua rimasta (lasciandone da parte circa 20 g). Iniziate a impastare con un cucchiaio robusto o a mano fino a compattare la massa.
- Aggiungete il sale e l'ultima goccia d'acqua per favorirne lo scioglimento. Lavorate energicamente per 4-5 minuti sul piano di lavoro fino a ottenere una maglia glutinica liscia ed elastica.
- Aggiungete l'olio extravergine d'oliva a filo in due o tre riprese, facendolo assorbire completamente prima di versarne altro. Il risultato finale deve essere un panetto compatto, setoso, non appiccicoso e omogeneo.

2. Prima Lievitazione e Maturazione a Freddo

- Ungete leggermente la ciotola, adagiatevi l'impasto, coprite ermeticamente e trasferite in frigorifero a 4°C per 12 ore. Questo passaggio consentirà una corretta maturazione enzimatica, conferendo digeribilità e profumi complessi alla pasta.

3. Preparazione della Farcitura

- Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per 15 minuti, quindi strizzatela. Sciacquate i capperi per eliminare il sale in eccesso e tostate leggermente i pinoli a secco in padella per 2 minuti.
- In un'ampia padella o wok, scaldate un generoso giro d'olio EVO con i due spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino. Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere a fuoco dolce con l'aiuto di un cucchiaio di legno.
- Aggiungete la scarola ben lavata e tagliata a pezzetti grossolani. Coprite con il coperchio per 3-4 minuti per farla appassire, poi togliete il coperchio e fate cuocere a fiamma viva per far evaporare tutta la sua acqua di vegetazione.
- Quando la scarola è completamente asciutta, unite le olive denocciolate, i capperi dissalati, l'uvetta strizzata e i pinoli tostati. Mescolate per 2 minuti a fuoco vivo per amalgamare i sapori, eliminate gli spicchi d'aglio e regolate di sale solo se necessario. Trasferite il ripieno in un colapasta e lasciatelo raffreddare completamente (mai usarlo caldo o tiepido).

4. Staglio e Seconda Lievitazione

- Estraete l'impasto dal frigorifero, rovesciatelo su un piano leggermente spolverato di semola e dividetelo in due panetti di uguale peso (circa 400 g ciascuno).
- Pirlate delicatamente ciascun panetto chiudendo la chiusura sul fondo, coprite con un telo umido o pellicola trasparente e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 5 ore (fino a quando risulteranno raddoppiati e soffici al tatto).

5. Stesura, Assemblaggio e Chiusura

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C.
- Con l'aiuto di abbondante semola, stendete il primo panetto partendo dal centro verso i bordi con i polpastrelli, allargandolo fino alle dimensioni di una teglia rettangolare da 30x40 cm.
- Ungete la teglia con un velo d'olio EVO e adagiatevi la prima sfoglia, facendola aderire bene al fondo e ai bordi.
- Distribuite uniformemente la farcitura di scarole fredda lasciando circa 1 cm libero lungo il perimetro.
- Stendete il secondo panetto e coprite la pizza. Sigillate accuratamente i bordi pizzicando la pasta superiore con quella inferiore per formare il classico cordoncino (eviterà fuoriuscite di vapore o ripieno).
- Bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta per evitare rigonfiamenti anomali e spennellate generosamente con un'emulsione di olio EVO e un goccio d'acqua.

6. Cottura e Risultato Atteso

- Infornate a 250°C sul ripiano più basso del forno per i primi 10 minuti (per favorire lo sviluppo e la croccantezza del fondo), quindi abbassate la temperatura a 200°C e spostate la teglia a metà altezza per altri 20 minuti.
- La pizza sarà cotta quando la superficie si presenterà uniformemente dorata e croccante. Sfornate e lasciate intiepidire 10-15 minuti su una gratella prima di tagliare: la pizza di scarola sprigiona il meglio della consistenza e degli aromi servita tiepida o a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (stimata su 8 porzioni)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pizzelle Fritte Napoletane

Le pizzelle fritte (chiamate tradizionalmente 'montanare' o 'pizze fritte' a seconda della pezzatura e del condimento) sono un caposaldo indiscutibile dello street food e della tradizione partenopea. Nate come cibo povero e di sostanza nei vicoli di Napoli nel dopoguerra, quando l'olio e la farina erano più accessibili rispetto alla legna per i forni, le pizzelle sono diventate nel tempo un rito irrinunciabile per i giorni di festa, in particolare per la vigilia di Natale e per il cenone di Capodanno. Questa ricetta propone una versione gourmet e versatile, arricchita da tre farciture iconiche della tavola natalizia napoletana: la classica al sugo di pomodoro e formaggio, quella tradizionale con scarola ripassata, olive e pinoli, e infine una sontuosa variante con fonduta di formaggi, pepe, salame campano e cicoli.

Porzioni: 8 persone (circa 24 pizzelle da 70 g) · Preparazione: 8 ore e 30 minuti (30 min di impasto e staglio + 8 ore totali di lievitazione) · Cottura: 20 minuti complessivi · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto delle Pizzelle:

- 1 kg di Farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 650 ml di Acqua a temperatura ambiente (circa 18-20°C)
- 3 g di Lievito di birra fresco (in alternativa 1 g di lievito secco)
- 25 g di Sale fino
- 20 ml di Olio extravergine d'oliva
- Farina di semola di grano duro rimacinata (per lo spolvero)

Per la Frittura:

- 1,5 - 2 L di Olio di semi di arachide (o olio specifico per frittura ad alto punto di fumo)

Condimento 1: Classica al Pomodoro

- 50 g di Salsa di pomodoro (cotta con olio, sale e basilico)
- 20 g di Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato (o Pecorino)
- Foglioline di basilico fresco

Condimento 2: Tradizionale alla Scarola

- 60 g di Scarole (lessate e ben strizzate)
- 15 g di Olive nere (di Gaeta o Caiazzane)
- 5 g di Pinoli tostati
- 1 spicchio d'Aglio
- 1 cucchiaio di Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

Condimento 3: Fonduta, Salame e Cicoli

- 50 g di Fonduta di formaggi (taleggio, caciocavallo o provola fusa con un goccio di latte)
- 15 g di Salame tipo Napoli tagliato a dadini
- 15 g di Cicoli napoletani a tocchetti
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

1. Impasto e Chiusura della Massa:

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciare la farina 0. Sbriciolare il lievito fresco e versare circa l'80% dell'acqua (circa 520 ml). Iniziare a impastare energicamente per favorire la formazione della maglia glutinica.

Quando l'impasto comincia a compattarsi e la farina ha assorbito i liquidi, unire il sale e la restante parte dell'acqua poco alla volta. Lavorare per 5-7 minuti fino a completo scioglimento del sale e assorbimento dei liquidi. Per ultimo, versare a filo l'olio extravergine d'oliva e continuare a impastare finché la massa non risulterà completamente liscia, elastica e asciutta al tatto.

Risultato intermedio: L'impasto deve staccarsi perfettamente dalle pareti della ciotola formando una palla lucida e vellutata.

2. Prima Lievitazione (Puntata):

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, eseguire un paio di pieghe a tre (slap & fold) per dare struttura, pirlare la massa formando una sfera liscia. Riporla in un contenitore capiente leggermente oliato, coprire con pellicola trasparente o coperchio ermetico e lasciare lievitare per 2 ore a temperatura ambiente controllata (circa 20-22°C).

3. Staglio e Seconda Lievitazione (Appretto):

Trascorse le 2 ore, rovesciare l'impasto sul piano da lavoro spolverato con un velo di semola rimacinata. Con un tarocco, porzionare l'impasto in pezzature da 70 g ciascuna (otterrete circa 24 panetti). Pirlare ogni pezzetto ruotandolo sul banco fino a formare delle palline perfettamente sferiche e ben chiuse sul fondo.

Disporre le palline ben distanziate all'interno di una cassetta per lievitazione o teglie ermetiche. Chiudere accuratamente e far lievitare a temperatura ambiente per altre 6 ore, fino al raddoppio del loro volume.

4. Preparazione dei Condimenti:

- *Scarola:* In una padella scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio, unire le scarole lessate e strizzate, le olive denocciolate e i pinoli; regolare di sale e far saltare a fiamma vivace per 4-5 minuti finché non saranno ben asciutte e insaporite.
- *Pomodoro:* Assicurarsi che la salsa sia calda e profumata al basilico.
- *Fonduta:* Scaldare delicatamente la fonduta a bagnomaria finché non torna cremosa e fluida.

5. Stesura e Frittura:

Versare abbondante olio di arachide in una padella profonda o casseruola e portarlo alla temperatura ottimale di 175°C-180°C (fondamentale: con olio troppo freddo le pizzelle risulteranno unte, con olio troppo caldo bruceranno esternamente rimanendo crude all'interno).

Prelevare delicatamente una pallina di impasto con una spatola, adagiarla su un velo di semola e, con i polpastrelli, allargarla dal centro verso l'esterno creando un dischetto uniforme e spesso circa mezzo centimetro, mantenendo uno spessore omogeneo.

Immergere con cautela il disco nell'olio caldo. Con una schiumarola o un cucchiaio, versare continuamente olio bollente sulla superficie superiore: questo provocherà un'immediata espansione ad 'airbag' e gonfierà la montanara in pochi secondi. Girare la pizzella e cuocere per circa 60-90 secondi per lato fino a ottenere una doratura uniforme e croccante. Scolare e fare asciugare su carta assorbente per fritti.

6. Farcitura e Servizio:

Condire immediatamente le pizzelle ancora calde:

- *Versione 1:* Un cucchiaio abbondante di pomodoro caldo al centro, una generosa spolverata di Parmigiano e una foglia di basilico.
- *Versione 2:* Una porzione di scarola ripassata con olive e pinoli tostati.
- *Versione 3:* Una colata di fonduta calda, dadini di salame, pezzetti croccanti di cicoli e una macinata fresca di pepe nero.

Servire tassativamente calde e fragranti.

Valori nutrizionali

Circa 180-220 kcal per singola pizzella farcita (a seconda della tipologia di condimento)

ANTIPASTI E CONTORNI

Pizzette dei Mercatini di Natale

Queste caratteristiche pizzette traggono ispirazione dallo street food tipico dei mercatini natalizi dell'arco alpino, del Trentino-Alto Adige e dell'Europa centrale, dove preparazioni come la Flammkuchen alsaziana o i Dinnete svevi vengono reinterpretati in formato rustico e fumante. Questa ricetta ricrea una base morbida ma ben strutturata arricchita da farina di farro, completata con una farcitura golosa e corroborante a base di panna acida, speck, patate, cipolle, Edamer e burro, pensata appositamente per scaldare il palato durante le fredde giornate invernali.

Porzioni: 6 pizzette (6 persone) · Preparazione: 40 minuti (+ 14-15 ore di riposo/lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 400 g farina tipo 0 (medio-forte, circa W 260-280)
- 100 g farina di farro bianco
- 3,5 g lievito di birra fresco
- 330 g acqua a temperatura ambiente
- 11 g sale fino
- 20 g olio extravergine d'oliva

Per la farcitura e la finitura:

- 300 g panna acida (sour cream o crème fraîche)
- 150 g speck a dadini o listarelle
- 4 patate medie lesse (sode e tagliate a cubetti)
- 200 g formaggio Edamer a cubetti
- 2 cipolle bionde (tagliate a rondelle sottilissime)
- Aglio in polvere q.b.
- Fiocchetti di burro q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.
- 1 mazzetto di erba cipollina fresca tritata

Preparazione

1. Impasto e prima fase di incordatura:

In una capiente ciotola (o nella vasca della planetaria munita di gancio), miscelate la farina 0 con la farina di farro bianco. Sbriciolate il lievito di birra fresco direttamente sulle farine e versate circa 300 g d'acqua. Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o a velocità minima. Quando la farina avrà assorbito i liquidi e il composto comincerà a formarsi, inserite il sale e i restanti 30 g d'acqua. Lavorate energicamente per 5-7 minuti fino ad ottenere una maglia glutinica liscia ed elastica.

2. Inserimento dei grassi e prima lievitazione:

Aggiungete l'olio extravergine d'oliva a filo, continuando ad impastare fino al completo assorbimento. L'impasto risulterà morbido, idratato e leggermente lucido. Coprite la ciotola con pellicola alimentare e lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti (autolisi breve di rilassamento). Trasferite quindi la ciotola in frigorifero a circa 4°C per una maturazione lenta di 12 ore (in alternativa, lasciate raddoppiare a temperatura ambiente per circa 2 ore).

3. Porzionatura e formatura (Staglio):

Estraete l'impasto dal frigorifero e rovesciatelo delicatamente su un piano di lavoro appena spolverato di farina. Dividete la massa in 6 porzioni uguali da circa 140-145 g ciascuna. Eseguite delle pieghe di rinforzo verso il centro e pirlate ciascuna porzione fino a formare delle palline lisce e regolari. Disponete le sfere ben distanziate su una teglia rivestita di carta forno, coprite con un telo o pellicola trasparente e fate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 2 ore e mezza, o finché non saranno visibilmente gonfie e soffici al tatto.

4. Stesura e ricca farcitura:

Preriscaldate il forno in modalità statica alla massima temperatura (almeno 250°C). Con i polpastrelli, stendete ciascun panetto partendo dal centro verso l'esterno, dando una forma ovale/allungata e lasciando un cornicione appena pronunciato. Spalmate generosamente su ogni base la panna acida, spolverate con un pizzico di aglio in polvere, sale e pepe nero. Distribuite uniformemente le fettine sottili di cipolla, i cubetti di patate lesse, lo speck a cubetti e l'Edamer. Completate la superficie con piccoli fiocchetti di burro.

5. Cottura e servizio:

Infornate le pizzette nella parte medio-bassa del forno caldo a 250°C per circa 15 minuti, finché la base risulterà dorata e croccante e il formaggio fuso e leggermente gratinato. Sfornate, trasferite su un tagliere e completate immediatamente con abbondante erba cipollina fresca tritata finemente. Servite caldissime.

Valori nutrizionali

Circa 540 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Rocher Di Mortadella Ai Pistacchi

I Rocher di Mortadella ai Pistacchi sono una raffinata e moderna rivisitazione salata del celebre cioccolatino, un finger food goloso che celebra l'abbinamento iconico tra la Mortadella Bologna IGP e il pistacchio. Perfetti per buffet eleganti o come antipasto d'effetto, questi bocconcini croccanti all'esterno e morbidi all'interno rappresentano un'evoluzione nobilitata della tradizione, ideali per sorprendere i vostri ospiti.

Porzioni: 16-18 pezzi (circa 4-6 persone) · Preparazione: 20 min + 30 min di riposo in frigo · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei Rocher:

- 200 g di Mortadella di Bologna IGP
- 100 g di salsiccia di suino fresca (privata del budello)
- 1 uovo intero medio
- 2 fette di pancarrè senza crosta
- 80 ml di latte intero
- 3 cucchiai di Parmigiano Reggiano DOP (invecchiato 24 mesi)
- 30 g di granella fine di pistacchi
- 1 pizzico di pepe nero macinato fresco
- 1 pizzico di noce moscata

Per la panatura e la frittura:

- 2 fette di pancarrè senza crosta
- 3 cucchiai di pangrattato fine
- 50 g di granella di pistacchi a grana media
- 1 litro di olio di semi di arachidi (per friggere)

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

- Ammollare le prime 2 fette di pancarrè nel latte per circa 5 minuti, quindi strizzarle molto bene per eliminare il liquido in eccesso.
- In un mixer, tritare la mortadella a impulsi: deve risultare sminuzzata finemente ma non ridotta a una pasta omogenea.
- In una terrina capiente, unire la mortadella tritata, la salsiccia sgranata con le mani, il Parmigiano Reggiano, l'uovo, la noce moscata, il pepe nero, il pane strizzato e i 30 g di granella fine di pistacchi.
- Impastare energicamente con le mani fino a ottenere un composto omogeneo e compatto, che risulti malleabile e leggermente umido, ma non appiccicoso. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno 30 minuti per permettere ai grassi di rassodarsi.

Formatura e panatura croccante:

- Preparare il mix per la panatura: tritare grossolanamente al coltello le restanti 2 fette di pancarrè per ottenere delle briciole irregolari. In un piatto fondo, mescolarle con il pangrattato fine e i restanti 50 g di granella di pistacchio.
- Prelevare piccole porzioni di impasto (circa 25-30 g l'una) e formare delle sfere perfette, grandi come una noce, facendole rotolare tra i palmi delle mani.
- Rotolare ogni sfera nel mix di panatura croccante, premendo delicatamente per far aderire le briciole e i pistacchi. È importante non pressare eccessivamente la panatura, per evitare che si formi uno strato troppo compatto che potrebbe ostacolare la corretta cottura interna.

Frittura e servizio:

- Scaldare l'olio di semi di arachidi in un pentolino dai bordi alti fino a raggiungere i 160-165°C. Non superare questa temperatura per evitare di bruciare la granella di pistacchio, che diventerebbe amara.
- Immergere 3 o 4 rocher alla volta per non abbassare bruscamente la temperatura dell'olio. Friggere per circa 3-4 minuti, rigirandoli delicatamente.
- Scolare i rocher con una schiumarola e adagiarli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servire caldi o tiepidi.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione (calcolando 3 pezzi a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Rotolini Di Bacon

I Rotolini di Bacon ripieni di mousse al salmone sono un raffinato antipasto finger food, che unisce la sapidità affumicata del bacon croccante alla delicatezza nordica del salmone e alla freschezza acidula di una crema spalmabile. Questa preparazione, che si ispira a classici come i 'devils on horseback' (datteri o prugne avvolti nel bacon), si evolve qui in una versione più contemporanea ed elegante, perfetta per un catering o un'occasione speciale. La nostra ricetta propone una mousse fredda di salmone e rafano racchiusa in una cialda croccante di bacon, offrendo un contrasto irresistibile di sapori e consistenze.

Porzioni: 12 pezzi (circa 4-6 persone) · Preparazione: 20 min + 45 min di riposo in frigorifero · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la mousse di salmone

- 200 g di salmone affumicato di alta qualità
- 200 g di formaggio fresco spalmabile cremoso, ben freddo
- 50 ml di panna fresca liquida da montare
- 1 cucchiaino di crema di rafano
- Succo di 1/2 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per l'involucro croccante

- 250 g di bacon a fettine sottili e regolari

Per la guarnizione

- Germogli freschi (ad esempio di rapanello o porro)
- Aneto fresco o erba cipollina q.b.

Preparazione

Preparazione della mousse al salmone

1. In un frullatore da cucina, unite il salmone affumicato, il formaggio spalmabile, la crema di rafano, il succo e la scorza grattugiata di limone. Frullate a impulsi fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
2. In una ciotola a parte, montate la panna fresca a neve non troppo ferma (semi-montata).
3. Incorporate delicatamente la panna al composto di salmone utilizzando una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la mousse. Regolate di pepe nero macinato fresco.
4. Trasferite la mousse in una sac-à-poche con bocchetta liscia (circa 1 cm di diametro) e riponetela in frigorifero a rassodare per almeno 45 minuti.

Cottura del bacon (Tecnica del cannolo)

1. Preriscaldate il forno statico a 200°C.
2. Prendete dei cilindri metallici per cannoli o, in alternativa, create dei cilindri compatti arrotolando della carta stagnola da cucina.
3. Avvolgete le fettine di bacon attorno a ciascun cilindro, sormontandole leggermente in modo da formare dei tubicini chiusi.
4. Disponete i cilindri su una teglia rivestita di carta forno, posizionando la chiusura del bacon verso il basso.
5. Infornate e cuocete per circa 10-12 minuti, o finché il bacon non risulterà ben dorato, sgrassato e croccante. I cilindri di bacon dovranno mantenere la forma e presentarsi rigidi al tatto una volta intiepiditi.
6. Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e sfilate delicatamente i cilindri metallici. Adagiate i cannoli di bacon su carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso e lasciateli raffreddare completamente a temperatura

ambiente.

Assemblaggio e servizio

1. Solo quando i cannoli di bacon saranno completamente freddi, riprendete la sac-à-poche dal frigorifero.
2. Farcite ciascun rotolino di bacon con la mousse di salmone, riempiendoli delicatamente da entrambi i lati.
3. Guarnite le estremità esposte della mousse con i germogli freschi e un ciuffetto di aneto o erba cipollina.
4. Servite immediatamente per preservare il contrasto termico e di consistenza tra la croccantezza del bacon e la morbidezza della mousse fredda.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (calcolando 2 rotolini a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Rotolini Di Zucchine Con Crudo E Robiola

I rotolini di zucchine con crudo e robiola sono un moderno e raffinato finger food tipico della cucina estiva italiana. Questa preparazione rappresenta l'evoluzione contemporanea degli antipasti freddi della tradizione mediterranea, dove la freschezza degli ortaggi incontra la sapidità dei salumi e la cremosità dei formaggi freschi. Si tratta di una ricetta estremamente versatile, nata per valorizzare le zucchine di stagione senza appesantire il palato. Le sue varianti principali prevedono l'uso di formaggio caprino al posto della robiola, bresaola o speck in sostituzione del prosciutto crudo, oppure l'aggiunta di foglie di menta fresca per una nota balsamica e rinfrescante.

Porzioni: 4 persone (circa 12-14 rotolini) · Preparazione: 20 min · Cottura: 10 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per i rotolini

- 2 zucchine medie
- 120 g di prosciutto crudo (di Parma o San Daniele, tagliato sottile)

Per la crema alla robiola

- 150 g di robiola
- 1 mazzetto di erba cipollina fresca
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- Sale fino q.b.

Per la finitura e la presentazione

- Olio extravergine d'oliva (facoltativo)
- Qualche filo di erba cipollina intero

Preparazione

Preparazione delle zucchine

1. Lavate accuratamente le zucchine, spuntatele e tagliatele longitudinalmente a fette regolari di circa 2-3 mm di spessore, preferibilmente utilizzando una mandolina per garantire un calibro uniforme.
2. Scaldate molto bene una piastra o una griglia in ghisa. Grigliate le fette di zucchina per circa 1-2 minuti per lato, fino a quando non saranno morbide e flessibili, con le classiche striature, ma senza bruciarsi o sfaldarsi.
3. Trasferite immediatamente le zucchine grigliate su carta assorbente da cucina e tamponatele delicatamente. Questo passaggio è fondamentale per eliminare l'umidità in eccesso e assicurare che le fette rimangano asciutte e integre.

Preparazione della farcia

1. Lavate e asciugate l'erba cipollina, quindi sminuzzatela finemente al coltello.
2. In una ciotola, lavorate la robiola con una forchetta, unendo l'erba cipollina tritata, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe nero.
3. Mescolate energicamente fino a ottenere una crema densa, omogenea e vellutata, che mantenga bene la forma.

Assemblaggio e finitura

1. Stendete le fette di zucchina su un tagliere pulito.
2. Spalmate un velo sottile e uniforme di crema di robiola su ogni fetta, lasciando liberi circa 5 mm dai bordi estremi per evitare che il ripieno fuoriesca.

3. Adagiate sopra la robiola una striscia di prosciutto crudo, ripiegandola se necessario per adattarla alla larghezza della zucchina.
4. Arrotolate delicatamente la zucchina partendo da un'estremità, stringendo con delicatezza per non far fuoriuscire la farcia.
5. Per una presentazione elegante, sbollentate per un solo secondo in acqua bollente alcuni fili di erba cipollina intera, quindi raffreddateli subito in acqua e ghiaccio per renderli elastici e lucidi. Usate questi fili per legare delicatamente ciascun rotolino.
6. Disponete i rotolini su un piatto da portata, completate a piacere con un leggero giro d'olio extravergine d'oliva a crudo e servite a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 140 kcal per porzione (calcolata su 3-4 rotolini)

ANTIPASTI E CONTORNI

Rotolo di frittata al forno con rucola, stracchino e speck

Piatto freddo versatile d'ispirazione moderna, nato nell'ambito del finger food e dei buffet veloci all'italiana. Unisce la struttura soffice della frittata al forno, impreziosita dalla rucola, all'avvolgente cremosità dello stracchino e alla nota affumicata del classico speck altoatesino. Le varianti principali vedono l'uso di prosciutto cotto, salmone affumicato, robiola o verdure grigliate.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 18 min · Tempo totale: 1 ora e 5 min · Difficoltà: Easy

Ingredienti

Per la base di frittata alla rucola:

6 Uova fresche (categoria A, medie)

100 g Rucola fresca

40 g Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

15 g Olio extravergine d'oliva (per spennellare)

q.b. Sale fino

q.b. Pepe nero macinato al momento

Per la farcia e il montaggio:

200 g Stracchino fresco (o Crescenza)

100 g Speck Alto Adige IGP (a fette sottili)

Preparazione

Preparazione e cottura della base:

1. Lava accuratamente la rucola, asciugala perfettamente con una centrifuga e tritala finemente al coltello. Non usare rucola bagnata per non apportare eccessiva umidità all'impasto.
2. In una capiente ciotola, rompi le 6 uova, aggiungi il Parmigiano Reggiano DOP, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero. Sbatti energicamente con una frusta a mano per un paio di minuti, fino a renderle fluide ma non eccessivamente montate.
3. Unisci la rucola tritata al composto di uova e mescola finché le foglie non saranno distribuite in modo omogeneo.
4. Prendi una teglia rettangolare di circa 30x20 cm, rivestila con carta forno e spennellala delicatamente con un velo d'olio extravergine d'oliva.
5. Versa il composto di uova e rucola livellandolo bene con una spatola.
6. Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per 15-18 minuti. La base di frittata dovrà apparire cotta, uniforme, soffice e leggermente dorata lungo i bordi, ma priva di bruciature.

Raffreddamento e lavorazione della farcia:

7. Sforna la base e coprila immediatamente con un foglio di pellicola trasparente a contatto. Il vapore intrappolato ammorbidirà le fibre della frittata, rendendola flessibile ed evitando che si crepi o si rompa durante la successiva piegatura. Lascia intiepidire per circa 10 minuti.
8. Nel frattempo, adagia lo stracchino in una ciotola e ammorbidiscilo lavorandolo con una forchetta per un minuto, finché non diventa cremoso e facilmente spalmabile.

Farcitura, formatura e riposo:

9. Rimuovi la pellicola dalla frittata. Spalma lo stracchino su tutta la superficie, lasciando un margine pulito di circa 1 cm lungo tutti i bordi per evitare fuoriuscite in fase di chiusura.

10. Distribuisci le fette di speck sopra lo stracchino, facendole leggermente sovrapporre tra loro.
11. Arrotola la frittata su se stessa partendo dal lato lungo, stringendo delicatamente e aiutandoti con la carta forno sottostante per accompagnare il movimento.
12. Avvolgi il rotolo ottenuto nella carta forno originale o nella pellicola, sigillando le estremità a forma di caramella per mantenere la forma cilindrica compatta.
13. Trasferisci il rotolo in frigorifero e lascia riposare per almeno 30-45 minuti. Il freddo compatterà la parte grassa dello stracchino, permettendo di ottenere fette perfette ed eque.

Taglio e servizio:

14. Rimuovi l'involucro protettivo. Con un coltello a lama liscia ed affilata inumidita (e pulita tra un taglio e l'altro), ricava fette di circa 2 cm di spessore.
15. Disponi i girelli di frittata su un piatto da portata e servi a temperatura ambiente o freddi da frigorifero.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione. Carboidrati: 2g | Proteine: 24g | Grassi: 28g

ANTIPASTI E CONTORNI

Rustici delle Feste

Questi rustici delle feste sono una raffinata interpretazione del classico 'pig in a blanket' o rotolino di pasta lievitata e würstel. Questi bocconcini si basano su un impasto arricchito (pan brioche salato) aromatizzato con malto, miele e burro, che regala una morbidezza eccezionale e una doratura uniforme. La sagomatura a fiore rende il piatto scenografico, perfetto come centrotavola ed entrée per buffet festivi, aperitivi e banchetti conviviali.

Porzioni: 8 persone (circa 16-20 rustici/fiori) · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di lievitazione complessiva) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche:

- Farina tipo 0 (medio-forte, W 260-280): 500 g
- Lievito di birra secco: 7 g (in alternativa 18-20 g di lievito di birra fresco)
- Malto in polvere o sciroppo di malto: 5 g
- Acqua a temperatura ambiente: 270 ml
- Zucchero semolato: 30 g
- Miele (millefiori o acacia): 50 g
- Sale fino: 7 g
- Burro morbido a pomata: 60 g

Per la Farcitura e Finitura:

- Würstel grandi di ottima qualità: 6-8 pezzi (ca. 400-500 g complessivi)
- Uovo intero (per la doratura): 1
- Latte (opzionale, per emulsionare con l'uovo): 1 cucchiaio
- Semi di sesamo (o misti con papavero): q.b.

Preparazione

1. Idratazione e Impasto Iniziale

In un'ampia ciotola o nella ciotola della planetaria munita di gancio, miscelate la farina 0 con il lievito di birra secco. Versate circa tre quarti dell'acqua (200 ml) a temperatura ambiente. Iniziate a lavorare con un cucchiaio rigido o a bassa velocità per idratare le polveri.

2. Inserimento degli Zuccheri e Incordatura

Unite all'impasto il miele, il malto e lo zucchero semolato. Lavorate energicamente per 3-4 minuti fino a quando gli zuccheri non saranno completamente disciolti e inglobati. Aggiungete a questo punto il sale e la restante acqua a filo, continuando ad impastare per 5-7 minuti. L'impasto deve risultare elastico, liscio e formare una prima maglia glutinica.

3. Inserimento del Burro a Pomata (Passaggio Chiave)

Aggiungete il burro morbido poco per volta (in 2-3 riprese), attendendo che ogni pezzetto sia assorbito prima di aggiungere il successivo. Lavorate fino a ottenere una massa lucida, setosa e non appiccicosa che si stacca perfettamente dalle pareti della ciotola.

Risultato atteso: Effettuando la 'prova del velo' (allargando un lembo di pasta con le dita unte), l'impasto deve stendersi sottilissimo senza strapparsi.

4. Prima Lievitazione (Puntata)

Pirlate l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato formando una palla liscia. Ponetelo in una ciotola capiente unta, coprite ermeticamente con pellicola o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 1 ora e mezza - 2 ore).

5. Porzionatura e Riposo (Staglio)

Sgonfiate delicatamente l'impasto lievitato e rovesciatelo sul piano di lavoro. Con un tarocco ricavate pezzature da 30-40 g l'una. Pirlate ciascun pezzetto con il palmo della mano per ottenere delle palline sferiche e tese. Disponetele su una teglia, copritele con un canovaccio e lasciatele rilassare per 15 minuti: questo passaggio è fondamentale per distendere il glutine e facilitare la stesura successiva.

6. Formatura e Creazione dei Rustici a Fiore

Spolverate leggermente il piano con poca farina. Con il mattarello stendete ogni pallina in una striscia ovale/rettangolare sottile (spessore circa 2-3 mm) lunga quanto il würstel. Posizionate il würstel su un bordo e arrotolate l'impasto attorno ad esso, sigillando bene la giuntura finale con le dita per evitare che si apra in cottura. Con un coltello a lama liscia e molto affilata, tagliate il rotolo a rondelle spesse 2-3 cm.

Disponete le rondelle su una leccarda foderata di carta forno, accostandole a raggiera con il taglio rivolto verso l'alto a formare dei fiori scenografici (una rondella al centro e 5-6 rondelle attorno).

7. Seconda Lievitazione (Appretto)

Coprite i rustici formati con pellicola trasparente leggermente unta d'olio (per non farla attaccare) e lasciate lievitare nuovamente a temperatura ambiente per circa 1 ora, finché i bocconcini non risulteranno visibilmente gonfi e soffici.

8. Finitura e Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Sbattete l'uovo intero con un goccio di latte o acqua per renderlo fluido. Spennellate con cura la superficie dell'impasto lievitato (evitando di far colare l'uovo sulla teglia) e cospargete generosamente con semi di sesamo. Infornate a mezza altezza per circa 22-25 minuti, fino a completa doratura ambrata. Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

285 kcal per porzione (calcolata su 2 rustici medi: 11g proteine, 14g grassi, 30g carboidrati)

ANTIPASTI E CONTORNI

Saccottini Di Pasta Fillo Ai Funghi (versione 1)

I Saccottini di Pasta Fillo ai Funghi sono un raffinato antipasto o secondo piatto vegetariano che unisce la straordinaria croccantezza della pasta fillo greca al sapore di terra e bosco dei funghi selvatici. La pasta fillo (dal greco 'phyllo', foglia) ha origini antichissime nel Medio Oriente e nel bacino del Mediterraneo orientale, dove viene usata sia per preparazioni dolci che salate. Questa ricetta reinterpreta la classica sfoglia ripiena proponendo un scrigno croccante monoporzione. Tra le varianti più celebri si riscontra l'aggiunta di formaggi cremosi come caprino o feta greca, oppure l'arricchimento del ripieno con noci tritate o erbe aromatiche fresche come il timo selvatico.

Porzioni: 4 persone (4 saccottini grandi) · Preparazione: 30 min + 20 min di raffreddamento del ripieno · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il ripieno ai funghi

- 1 kg di funghi selvatici misti (es. porcini, finferli, chiodini), puliti e tagliati a pezzetti
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco, tritato finemente
- 4 cucchiai di grattugiato vegetale (sostituto del formaggio grattugiato)

Per l'involucro e la finitura

- 8 fogli di pasta fillo (rettangoli di circa 30x40 cm)
- Olio extravergine d'oliva q.b. (per spennellare)
- 1 mazzetto di erba cipollina fresca a steli lunghi

Preparazione

Preparazione del ripieno di funghi

1. In una padella molto capiente, scaldate i 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva con i due spicchi d'aglio schiacciati.
2. Aggiungete i funghi selvatici. Cuocete a fuoco vivace per circa 8-10 minuti. I funghi devono prima rilasciare la loro acqua e poi questa deve evaporare completamente. Se il ripieno rimane umido, la pasta fillo si bagnerà diventando molliccia anziché croccante.
3. Regolate di sale e pepe solo negli ultimi minuti di cottura.
4. Spegnete il fuoco, eliminate l'aglio, unite il prezzemolo tritato e il grattugiato vegetale. Mescolate bene e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente (il ripieno caldo sprigionerebbe vapore distruggendo la pasta fillo durante l'assemblaggio).

Preparazione dell'erba cipollina

1. Sbollentate gli steli di erba cipollina in acqua bollente per soli 10 secondi, quindi scolateli subito in acqua e ghiaccio. Questo passaggio rende l'erba cipollina elastica e resistente, evitando che si spezzi durante la legatura o che si bruci in forno.

Assemblaggio dei saccottini

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.

2. Lavorate con la pasta fillo tenendo i fogli non utilizzati coperti con un canovaccio leggermente umido per non farli seccare.
3. Stendete un foglio di pasta fillo su un piano di lavoro, spennellatelo delicatamente con un velo d'olio d'oliva e sovrapponete un secondo foglio, spennellando anche questo.
4. Posizionate un quarto del ripieno di funghi ormai freddo esattamente al centro dei fogli sovrapposti.
5. Raccogliete i quattro angoli della pasta fillo verso l'alto, accoppiandoli al centro sopra il ripieno per formare un fagottino.
6. Legate delicatamente il collo del fagottino con due steli di erba cipollina sbollentata, praticando un piccolo nodo non troppo stretto.
7. Ripetete l'operazione per ottenere 4 saccottini totali.

Cottura e presentazione

1. Disponete i saccottini su una teglia foderata con carta da forno.
2. Spennellate leggermente l'esterno dei saccottini con olio d'oliva, insistendo sulle pieghe superiori.
3. Infornate a 180°C per 15-18 minuti, fino a quando la pasta fillo non sarà uniformemente dorata e croccante. Se le punte superiori tendono a scurirsi troppo rapidamente, copritele delicatamente con un foglio di alluminio a metà cottura.
4. Sfornate, lasciate assestare per 2 minuti e servite caldi.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Saccottini Di Pasta Fillo Ai Funghi (versione 2)

I saccottini di pasta fillo ai funghi sono un raffinato antipasto finger food che unisce la straordinaria leggerezza e croccantezza della pasta fillo, di origine mediorientale e greca, con il sapore intenso e terrigno dei funghi, tipico della tradizione culinaria boschiva italiana ed europea. Questa ricetta rappresenta un'eccellente evoluzione dei classici fagottini di sfoglia, offrendo una consistenza aerea e un minor apporto di grassi. Tra le varianti principali si annoverano la versione con formaggi a pasta filante come scamorza o taleggio per un cuore fondente, oppure varianti interamente vegane che sostituiscono la ricotta con tofu vellutato frullato.

Porzioni: 4 persone (8 saccottini) · Preparazione: 30 min + 30 min di raffreddamento del ripieno · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il ripieno di funghi

- 800 g di funghi misti (porcini, champignon, pleurotus)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco tritato finemente
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 g di ricotta fresca vaccina (ben sgocciolata)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la finitura e la chiusura

- 8 fogli di pasta fillo fresca
- 40 ml di olio extravergine d'oliva (o burro fuso) per spennellare
- 1 mazzetto di erba cipollina fresca (fili interi)

Preparazione

Preparazione del ripieno ai funghi

- Pulite accuratamente i funghi eliminando la terra con un panno umido, evitando di lavarli per non fargli assorbire acqua. Tagliateli a cubetti piccoli e regolari.
- In una padella capiente scaldate un filo di olio extravergine d'oliva con i due spicchi d'aglio interi schiacciati. Unite i funghi e saltateli a fiamma vivace per 8-10 minuti.
- Lasciate evaporare completamente l'acqua di vegetazione dei funghi: il risultato finale deve essere un composto lucido, ben asciutto ma con i pezzi di fungo ancora sodi e definiti.
- Regolate di sale e pepe nero, spegnete il fuoco, eliminate l'aglio e unite il prezzemolo tritato.
- Trasferite i funghi in una ciotola e lasciateli raffreddare completamente a temperatura ambiente; questo passaggio è critico per evitare che l'umidità bagni la pasta fillo.
- Una volta freddi, incorporate la ricotta ben sgocciolata e il Parmigiano Reggiano fino a ottenere una farcitura compatta.

Preparazione dell'erba cipollina e della pasta fillo

- Sbollentate i fili di erba cipollina in acqua bollente per soli 5 secondi, quindi immergeteli subito in acqua e ghiaccio. Questo fisserà il colore verde e renderà i fili elastici, impedendo che si spezzino durante la legatura.
- Stendete un foglio di pasta fillo sul piano di lavoro e spennellatelo leggermente con l'olio d'oliva. Sovrapponete un secondo foglio spennellando anch'esso. Tenete i fogli inutilizzati coperti con un canovaccio

leggermente umido per evitare che si secchino all'aria.
- Tagliate i fogli sovrapposti in quadrati di circa 15x15 cm.

Formatura dei saccottini

- Ponete una generosa cucchiaiata di ripieno al centro di ogni quadrato.
- Sollevate i lembi della pasta verso l'alto, unendoli al centro per formare un sacchetto. Stringete delicatamente la strozzatura.
- Legate con cura il collo del saccottino con un filo di erba cipollina sbollentato, effettuando un nodo semplice. Il saccottino deve apparire ben sigillato alla base ma con i lembi superiori aperti a ventaglio.

Cottura

- Disponete i saccottini su una teglia foderata con carta da forno. Spennellate leggermente l'esterno della pasta fillo con un velo d'olio d'oliva.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 10-12 minuti fino a ottenere una doratura ambrata e uniforme. Sfornate e servite caldi.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (calcolata su 2 saccottini)

ANTIPASTI E CONTORNI

Salmone Con Crespelle Verdi Di Spinaci

Le crespelle verdi agli spinaci con salmone rappresentano una raffinata evoluzione della classica 'crêpe' francese, la cui introduzione in Italia ha radici storiche profonde, basti pensare alle 'scrippelle' abruzzesi o alle crespelle fiorentine di epoca rinascimentale. L'inserimento degli spinaci nell'impasto non solo conferisce un colore verde brillante e altamente scenografico, ma aggiunge una delicata nota terrosa che si sposa divinamente con la sapidità e la grassezza del salmone affumicato. La variante con farina di piselli è una moderna reinterpretazione gluten-free friendly e proteica, che dona una texture rustica ma leggera, mentre la salsa allo yogurt sostituisce la più pesante besciamella tradizionale, strizzando l'occhio alla cucina fusion contemporanea.

Porzioni: 4 persone (circa 8 crespelle) · Preparazione: 20 min + 30 min di riposo in frigorifero · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le crespelle verdi

- 100 g di farina 00
- 60 g di farina di piselli (o farina 00 per una consistenza standard e più soffice)
- 100 g di spinaci freschi novelli (pesati crudi)
- 350 ml di latte intero (dosaggio corretto per evitare una pastella troppo liquida)
- 3 uova medie
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di noce moscata (opzionale)
- Burro o olio extravergine di oliva q.b. per ungere la padella

Per la farcitura e la salsa

- 200 g di salmone affumicato a fette sottili di ottima qualità
- 150 g di yogurt greco colato (preferibilmente al 5% o intero)
- Scorza grattugiata e succo di 1/2 limone biologico
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Timo fresco sfogliato q.b. (o aneto)
- Sale e pepe nero macinato al momento q.b.

Preparazione

Preparazione della base di spinaci

1. Sbollenta gli spinaci in acqua leggermente salata per soli 2 minuti, oppure cuocili a vapore per preservare il colore verde brillante.
2. Scola gli spinaci e strizzali con estrema cura all'interno di un canovaccio pulito o di un colino a maglie strette. *Nota importante: questo passaggio è cruciale; l'acqua residua degli spinaci sbilancerebbe l'idratazione della pastella, rendendo le crespelle fragili e inclini a rompersi in cottura.*
3. Frulla gli spinaci strizzati con 100 ml di latte preso dal totale utilizzando un frullatore a immersione, fino a ottenere una crema liscia, vellutata e totalmente priva di filamenti.

Preparazione e riposo della pastella

1. In una ciotola capiente, sbatti leggermente le uova con una frusta a mano insieme a un pizzico di sale e alla noce moscata.
2. Unisci il latte rimasto (250 ml) e la crema di spinaci, mescolando bene.
3. Setaccia le farine direttamente nella ciotola, incorporandole poco alla volta con la frusta per evitare la formazione di grumi.

4. Copri la ciotola con pellicola e lascia riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. *Risultato intermedio atteso: dopo il riposo, l'amido della farina si sarà idratato e la pastella risulterà leggermente più densa, fluida come una panna fresca, pronta a velare il cucchiaio.*

Cottura delle crespelle

1. Scalda una padella antiaderente per crepes (diametro circa 20-22 cm) su fuoco medio-alto e ungila leggermente strofinando un foglio di carta assorbente imbevuto di olio o burro.
2. Versa un mestolo scarso di pastella al centro della padella e, ruotandola rapidamente, distribuisci il composto su tutta la superficie in modo da ottenere uno strato molto sottile.
3. Cuoci per circa 1 minuto. Quando vedi che i bordi iniziano a sollevarsi e a dorarsi, gira la crespella con una spatola piatta e cuoci l'altro lato per altri 30 secondi. Trasferisci su un piatto e copri con un canovaccio per mantenerle morbide. Ripeti fino a esaurimento della pastella.

Preparazione della salsa e assemblaggio

1. In una ciotolina, emulsiona lo yogurt greco con il succo e la scorza di limone, un filo d'olio d'oliva, le foglioline di timo fresco, sale e pepe nero.
2. Prendi una crespella fredda o tiepida, spalma un velo generoso di salsa allo yogurt su tutta la superficie, adagia le fette di salmone affumicato e piegala a metà e poi ancora a metà (a portafoglio o a ventaglio). In alternativa, arrotola la crespella e tagliala a tronchetti.
3. Guarnisci la superficie con un ulteriore ciuffetto di yogurt, qualche fogliolina di timo e una grattata di pepe nero prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Scrigni di Pane Golosi

Gli scrigni di pane golosi sono una raffinata creazione da buffet. Il concetto unisce la fragranza e la sofficità di un impasto arricchito con strutto (tipico della tradizione dei pani morbidi italiani e delle focacce da rosticceria) all'eleganza estetica di monoporzioni farcite e decorate a forma di scrigno o cestino. Pensati come centrotavola edibili o finger food d'autore per le festività e le grandi occasioni conviviali, questi bocconcini si prestano a molteplici ripieni, spaziando da combinazioni vegetariane a base di patate e verdure invernali fino a farciture ricche di salumi e formaggi.

Porzioni: 8-10 scrigni monoporzione · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 40 minuti di lievitazione e riposo) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Impasto per il pane

- 500 g farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 12 g lievito di birra fresco (in alternativa 4 g lievito di birra secco)
- 260 ml acqua a temperatura ambiente
- 60 g strutto (o burro morbido)
- 30 g zucchero semolato
- 10 g sale fino
- 1 uovo intero (per la spennellatura finale)

Farcitura 1 (Verde/Vegetariana)

- 150 g patate lesse schiacciate
- 150 g cime di rapa già lessate, ben strizzate e spadellate con aglio e olio
- 40 g pesto di basilico o rucola
- 30 g Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato

Farcitura 2 (Rossa/Rustica)

- 250 g salsiccia fresca sgranata
- 100 g formaggio fresco spalmabile
- 30 g concentrato di pomodoro
- 30 g Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato
- 30 g sugo di pomodoro denso (per la finitura)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto base

In una capiente ciotola (o nella ciotola dell'impastatrice con gancio), versare tutta la farina setacciata e il lievito di birra fresco sbriciolato. Aggiungere circa 200 ml di acqua a filo e iniziare a mescolare con un cucchiaio di legno o a velocità minima. Quando la farina ha assorbito il liquido e si forma una massa grezza, incorporare lo zucchero, il sale e l'acqua restante (circa 60 ml). Lavorare energicamente per 5-7 minuti fino ad ottenere una maglia glutinica liscia, elastica e uniforme.

A questo punto, inserire lo strutto morbido poco alla volta, lavorando costantemente per farlo assorbire completamente prima di aggiungerne altro.

L'impasto finale deve risultare morbido, setoso, non appiccicoso e perfettamente incordato.

2. Prima lievitazione

Formare una palla pirlando l'impasto sul piano di lavoro leggermente unto. Adagiarlo in una ciotola unta con un velo d'olio, coprire con pellicola alimentare o canovaccio umido e lasciare lievitare in un luogo tiepido e riparato da correnti d'aria (26-28°C, ideale forno spento con luce accesa) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 1,5 - 2 ore).

3. Porzionatura e pre-formatura

Trasferire l'impasto lievitato su una spianatoia. Ricavare una porzione da circa 120-150 g che servirà per le decorazioni superficiali. Dividere il restante impasto in porzioni uguali da circa 80 g ciascuna (si otterranno circa 8-10 pezzi). Pirlare ciascuna porzione creando delle palline lisce e compatte. Disporle su una teglia infarinata, coprirle con un canovaccio e lasciarle rilassare per 10 minuti per distendere la maglia glutinica.

4. Preparazione delle farciture

- Per il ripieno 1: Schiacciare le patate lesse, regolare di sale e pepe, e tagliuzzare finemente le cime di rapa ben asciutte.
- Per il ripieno 2: In una ciotola, unire il formaggio spalmabile con il concentrato di pomodoro, il formaggio grattugiato e la salsiccia sgranata (consigliato: saltata velocemente in padella e raffreddata), amalgamando fino a creare una crema omogenea.

5. Stesura, farcitura e creazione dello scrigno

Prendere ciascun panetto da 80 g e stenderlo con le dita o un piccolo mattarello, formando un dischetto con il centro leggermente più sottile e i bordi più spessi.

- Disporre al centro un cucchiaio abbondante di ripieno (patate, cime di rapa, un tocco di pesto e formaggio per la versione verde; crema di spalmabile e salsiccia per la versione rossa).
- Sollevare i bordi verso il centro, pizzicandoli saldamente con le dita per sigillare l'impasto come un fagotto, evitando fuoriuscite in cottura.
- Capovolgere il panetto posizionando la chiusura verso il basso su una teglia foderata di carta forno.
- Dalla pasta tenuta da parte, ricavare dei cordoncini sottili (serpentelli) di pasta, chiuderli ad anello e posizionarli sulla sommità di ciascun panetto, premendo leggermente per farli aderire.
- Riempire l'incavo centrale della coroncina con una punta di pesto (per i panini verdi) o con una goccia di sugo denso/concentrato (per i panini rossi).

6. Seconda lievitazione e cottura

Coprire gli scrigni con pellicola trasparente senza schiacciarli e lasciar lievitare in un ambiente tiepido per circa 50-60 minuti, fino a renderli gonfi e soffici.

Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C.

Spennellare delicatamente l'intera superficie dei panetti con l'uovo sbattuto con un goccio di latte (facoltativo: cospargere con semi a piacere).

Infornare a metà altezza e cuocere per circa 15 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e lucida. Sfornare e lasciare intiepidire su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 290-330 kcal per singolo scrigno (a seconda della farcitura)

ANTIPASTI E CONTORNI

Sfinci cu l’anciova

Le 'Sfinci cu l’anciova' (sfingi con l'acciuga) sono una pietra miliare della rosticceria e friggitoria tradizionale siciliana, tipiche in particolare della provincia di Palermo e Trapani. Si consumano tradizionalmente durante la stagione invernale, con un picco di popolarità per la festa dell'Immacolata Concezione (8 dicembre) e durante la vigilia di Natale. Il nome deriva dal latino 'spongia' (spugna) o dall'arabo 'isfanj', che denota una pasta fritta estremamente soffice, alveolata e leggera. Ne esistono varianti dolci (rotolate nello zucchero e cannella) e altre salate, ad esempio farcite con ricotta fresca o baccalà.

Porzioni: 6 persone (circa 30 sfinci) · Preparazione: 15 min + 2 ore e 30 min di lievitazione · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di Farina tipo 0 (forza media, 260-280 W)
- 400 ml di Acqua a temperatura ambiente
- 10 g di Lievito di birra fresco (o 3 g di lievito secco)
- 12 g di Sale fino
- 1 cucchiaino di Miele di acacia (o zucchero)

Per il ripieno e la frittura

- 15-20 Filetti di acciughe sott'olio di alta qualità, sgocciolati e tagliati a metà
- 1 litro di Olio di semi di arachidi (per la frittura profonda)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, sciogliete il lievito di birra e il miele in circa 100 ml di acqua presi dal totale.
2. Setacciate la farina in una grande ciotola (o nella ciotola della planetaria). Versate l'acqua con il lievito e iniziate a mescolare energicamente con un cucchiaio di legno o con la foglia.
3. Aggiungete la restante acqua a filo, poco alla volta, continuando a lavorare l'impasto per favorire lo sviluppo del glutine.
4. Inserite il sale solo a metà lavorazione. Lavorate l'impasto per almeno 10-15 minuti sbattendolo energicamente contro le pareti della ciotola: l'impasto finale dovrà presentarsi liscio, semiliquido (idratazione all'80%), estremamente elastico e lucido. Sollevandolo, deve fare il 'filo' elastico senza spezzarsi.

Lievitazione

- Coprite la ciotola con pellicola trasparente o un canovaccio umido. Lasciate lievitare in un luogo tiepido (22-24°C) per circa 2 o 3 ore, o fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume originario e mostrerà numerose bolle d'aria grandi in superficie.

Formatura e Frittura

- *ATTENZIONE*: L'impasto ha un'idratazione dell'80% ed è un colloso semiliquido. Non può assolutamente essere adagiato su una superficie infarinata o lavorato a secco, pena la compromissione della leggerezza e la formazione di grumi di farina cruda.

1. Scaldate l'olio di semi di arachidi in una pentola dai bordi alti fino a raggiungere i 170-175°C (misurate con termometro).
2. Preparate una ciotolina d'acqua o d'olio per bagnarvi le mani. Bagnatevi le dita di una mano, prelevate una porzione di impasto grande come una noce direttamente dalla ciotola, inserite un pezzetto di acciuga al centro e, con un movimento rapido delle dita bagnate, avvolgete l'impasto attorno all'acciuga.

3. Fate scivolare immediatamente la sfincia nell'olio caldo. In alternativa, potete usare due cucchiai bagnati d'acqua per dosare l'impasto e calarlo nell'olio.
4. Friggete poche sfinci alla volta per evitare sbalzi termici. Le sfinci si gonfieranno all'istante e inizieranno a rigirarsi da sole nell'olio. Rigiratele spesso fino a doratura uniforme (circa 3-4 minuti).
5. Scolatele con una schiumarola e adagiatele su carta assorbente. Servite caldissime.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione (stimando 5 pezzi a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Sfincione dell'Immacolata

Lo sfincione (dall'arabo 'isfanǧ' o dal latino 'spongia', spugna) è uno dei più celebri capisaldi dello street food e della tradizione panificatoria palermitana e siciliana. Caratterizzato da un impasto alto, soffice, idratato e alveolato, simile a una spugna, lo sfincione è storicamente legato alle festività natalizie, con una preparazione d'elezione proprio per la vigilia dell'Immacolata Concezione (8 dicembre). Nella sua versione più classica e cittadina è 'rosso' (con pomodoro, cipolle, sarde/acciughe e caciocavallo), mentre in diverse zone della provincia (come a Bagheria) è celebre la variante 'bianca', arricchita con ricotta fresca o salata e tuma/caciocavallo. La ricetta proposta unisce l'autolisi di semola rimacinata a una lunga maturazione a freddo, garantendo altissima digeribilità e una consistenza impeccabile, secondo la migliore tradizione panificatoria.

Porzioni: 8-10 porzioni (2 sfincioni da 30-32 cm) · Preparazione: 40 minuti (+ 1 ora di autolisi + 12 ore di riposo in frigo + 2 ore di lievitazione) · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (per 2 teglie da circa 30-32 cm)

- 1 kg di semola rimacinata di grano duro
- 700 ml di acqua a temperatura ambiente
- 7 g di lievito di birra fresco (oppure 2.5 g di lievito di birra secco)
- 22 g di sale fino
- 50 ml di olio extravergine d'oliva

Per la farcitura della versione Bianca

- 100 g di caciocavallo ragusano o palermitano a cubetti
- 4-5 filetti di acciughe sott'olio spezzettati
- 150 g di ricotta salata (a fette sottili o grattugiata grossa) oppure ricotta fresca di pecora ben sgocciolata
- 1 cipolla bianca o dorata affettata finemente
- 40 g di caciocavallo grattugiato
- 50 g di mollica di pane raffermo sbriciolata (o pangrattato)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Origano secco q.b.

Per la farcitura della versione Rossa

- 100 g di caciocavallo a cubetti
- 4-5 filetti di acciughe sott'olio spezzettati
- 2 cipolle dorate affettate finemente
- 300 g di passata di pomodoro densa (o polpa rustica)
- 40 g di caciocavallo grattugiato
- 50 g di pangrattato
- Origano secco siciliano q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

1. Autolisi della semola

In una capiente ciotola (o nella vasca dell'impastatrice), versate tutta la semola rimacinata di grano duro. Aggiungete gradualmente circa metà dell'acqua prevista (350 ml) e mescolate grossolanamente con un cucchiaio o una spatola fino a idratare tutta la farina senza lavorare a lungo. Coprite la ciotola con un canovaccio umido o pellicola e lasciate riposare in autolisi per 1 ora a temperatura ambiente. Questo passaggio permette al glutine di svilupparsi naturalmente e rende la semola morbida e lavorabile.

2. Chiusura dell'impasto e maturazione in frigo

Trascorso il tempo di riposo, sbriciolate il lievito di birra sull'impasto autolitico e unite circa 150 ml di acqua. Iniziate a impastare a mano o con il gancio a bassa velocità. Una volta che il lievito è assorbito, aggiungete il sale sciolto nella restante acqua (circa 200 ml) a filo, continuando a incordare fino a ottenere una massa coesa. Infine, incorporate l'olio extravergine d'oliva a più riprese, facendolo assorbire completamente prima di ogni aggiunta. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio, elastico e setoso. Trasferite l'impasto in un contenitore leggermente unto, coprite ermeticamente e lasciate maturare in frigorifero a 4°C per 12 ore.

3. Formatura dei panetti e seconda lievitazione

Estraete l'impasto dal frigorifero e rovesciatelo su un piano di lavoro leggermente unto. Dividete la massa in 2 parti uguali (circa 850-900 g ciascuna). Effettuate una serie di pieghe di rincalzo per ciascuna porzione pirlando l'impasto in modo da formare due pagnotte rotonde e lisce. Adagiate i panetti su una leccarda o un vassoio unto d'olio, coprite con un telo di plastica e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 2 ore, finché non avranno raddoppiato il proprio volume risultando gonfi e pieni di bolle.

4. Stesura nelle teglie

Ungete generosamente con olio extravergine d'oliva due teglie tonde da forno (diametro 30-32 cm o due teglie rettangolari equivalenti). Posizionate un panetto al centro di ciascuna teglia. Con i polpastrelli ben unti, allargate delicatamente la pasta dal centro verso i bordi senza stracciare l'impasto, preservando le bolle di lievitazione formate all'interno.

5. Farcitura delle due versioni

- **Versione Bianca**: Distribuite uniformemente sulla base i pezzetti di acciughe affondandoli leggermente, unite i cubetti di caciocavallo, la cipolla affettata finemente e le fette di ricotta. Spolverate con il caciocavallo grattugiato e coprite con la mollica di pane raffermo sbriciolata (o pangrattato). Completate con un giro generoso di olio evo e origano.
- **Versione Rossa**: Distribuite le acciughe e il caciocavallo a dadini. Condite la passata di pomodoro con un filo d'olio, sale e origano, quindi stendetela sulla superficie. Aggiungete le cipolle a fettine sottili, spolverate con caciocavallo grattugiato e infine sigillate con uno strato uniforme di pangrattato e abbondante origano. Rifinite con un filo d'olio extravergine su tutta la superficie.

6. Cottura e finitura

Preriscaldate il forno in modalità statica alla massima temperatura (250°C). Infornate una teglia alla volta posizionandola inizialmente sul ripiano più basso del forno per circa 15 minuti, in modo da creare una base ben dorata e croccante. Spostate poi la teglia a metà altezza e proseguite la cottura per altri 10-12 minuti, fino a quando i bordi saranno ben gonfi, dorati e la copertura superiore leggermente gratinata. Sfornate, lasciate intiepidire 5 minuti su una gratella per far assestare la mollica e servite tagliato a fette.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 200 g):

- Calorie: 460 kcal
- Carboidrati: 68 g
- Proteine: 16 g
- Grassi: 14 g
- Fibre: 3.5 g

ANTIPASTI E CONTORNI

Sfogliata Con Salmone E Crescenza

La Sfogliata con Salmone e Crescenza è una raffinata torta salata che unisce la fragranza di una sfoglia casalinga alla freschezza di ingredienti non cotti. Questa preparazione si ispira alle classiche torte salate francesi, reinterpretandole con un tocco tipicamente italiano grazie all'utilizzo della crescenza, un formaggio lombardo a pasta molle, e del salmone affumicato. La base, realizzata con una sfoglia rapida (o mezza sfoglia), garantisce una croccantezza e una friabilità superiori rispetto alle preparazioni industriali. Per variare, si possono utilizzare stracchino o robiola al posto della crescenza, e arricchire il salmone con finocchietto selvatico fresco per un profumo più intenso.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 30 min + 2 ore di riposo · Cottura: 22 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la sfoglia rapida:

- 250g di farina 00
- 170g di burro freddo da frigorifero, tagliato a cubetti
- 110ml di acqua ghiacciata
- 5g di sale fino
- 1 uovo (sbattuto, per la doratura e sigillatura della base)

Per la farcitura e finitura:

- 200g di crescenza di alta qualità (lasciata sgocciolare)
- 150g di salmone affumicato
- 150g di pomodorini ciliegini
- 50g di olive nere denocciolate (preferibilmente taggiasche o leccino)
- 1 manciata di rucola fresca
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico (opzionale)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Preparazione della sfoglia rapida:

1. In una ciotola capiente, unire la farina e il sale. Aggiungere il burro freddissimo tagliato a cubetti.
2. Lavorare gli ingredienti molto rapidamente con la punta delle dita, fino a quando il burro non sarà spezzettato in pezzetti grossolani ma ancora visibili, fondamentali per la sfogliatura.
3. Versare l'acqua ghiacciata a filo, mescolando velocemente con una forchetta fino a compattare l'impasto, senza lavorarlo eccessivamente.
4. Trasferire l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata, stenderlo con un matterello in un rettangolo e ripiegarlo in tre (come una lettera). Ruotare l'impasto di 90 gradi e ripetere l'operazione. Avvolgere il panetto nella pellicola alimentare e riporlo in frigorifero per almeno 2 ore.

Stesura e cottura in bianco:

1. Preriscaldare il forno a 200°C (modalità statica).
2. Stendere la sfoglia a uno spessore di circa 3 mm su un piano leggermente infarinato e utilizzarla per rivestire uno stampo da crostata (preferibilmente con fondo amovibile).
3. Bucherellare uniformemente il fondo con una forchetta. Coprire la superficie con un foglio di carta forno e distribuire sopra dei legumi secchi o pesetti di ceramica.
4. Cuocere in forno caldo per 15 minuti. Rimuovere delicatamente la carta forno e i pesetti, quindi spennellare la base con l'uovo sbattuto (questo passaggio sigillerà la sfoglia, impedendo all'umidità della crescenza di

inumidirla) e rimettere in forno per altri 5-7 minuti. La base dovrà risultare dorata, lucida e asciutta al tatto.
5. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una gratella prima di procedere con la farcitura.

Assemblaggio e finitura:

1. Lavorare leggermente la crescenza in una ciotola con un pizzico di pepe nero e la scorza grattugiata di limone (se utilizzata) per renderla spalmabile.
2. Spalmare delicatamente la crescenza sulla base di sfoglia ormai fredda.
3. Adagiare sopra le fettine di salmone affumicato, i pomodorini tagliati a metà (precedentemente privati dei semi e tamponati con carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso), le olive e infine la rucola fresca.
4. Condire con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e una macinata di pepe solo al momento di servire, per preservare la croccantezza della rucola.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Souffle Ai Funghi

Il Soufflé ai funghi è un raffinato antipasto caldo che affonda le sue radici nella tradizione classica francese del XVIII secolo, una tecnica culinaria perfezionata da grandi maestri della gastronomia. Questa preparazione, apparentemente semplice, richiede una rigorosa precisione scientifica: l'aria intrappolata negli albumi montati si espande con il calore del forno, sollevando la struttura legata da una base di besciamella densa (panada). La versione proposta, con funghi porcini freschi e Parmigiano Reggiano, celebra uno straordinario connubio tra l'eleganza della cucina d'Oltralpe e l'eccellenza degli ingredienti italiani. Tra le varianti più apprezzate si annoverano l'uso di funghi misti con aggiunta di tartufo nero, o l'arricchimento della base con formaggi cremosi come il Gruyère o la Fontina.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 35 min · Cottura: 25 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la base di funghi

- 300g Funghi porcini freschi (o surgelati di ottima qualità)
- 20g Olio extravergine d'oliva
- 1 Spicchio d'aglio in camicia
- 3 Rametti di timo fresco (solo le foglioline)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la besciamella di legame

- 50g Burro
- 50g Farina 00
- 250ml Latte intero fresco
- 1 Pizzico di noce moscata grattugiata al momento
- 1 Pizzico di sale fino

Per il soufflé e la finitura

- 3 Uova grandi (tuorli e albumi separati, a temperatura ambiente)
- 40g Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato finemente)
- Burro fuso q.b. (per gli stampini)
- Parmigiano Reggiano extra q.b. (per gli stampini)

Preparazione

Preparazione della base di funghi trifolati

1. Pulite accuratamente i funghi porcini raschiando la terra con un coltellino e strofinandoli con un panno umido. Evitate di lavarli per non fargli assorbire acqua. Tagliateli a cubetti piccoli e regolari.
2. In una padella, scaldate l'olio extravergine con lo spicchio d'aglio e il timo. Unite i porcini e cuoceteli a fuoco vivace per circa 10 minuti, finché l'acqua di vegetazione non sarà completamente evaporata e i funghi risulteranno ben rosolati. Regolate di sale e pepe.
3. Eliminate l'aglio e tritate i funghi finemente al coltello. Evitate l'uso del mixer per preservare una consistenza piacevole e non rilasciare ulteriore umidità.

Preparazione della besciamella densa

1. In un pentolino dal fondo spesso, sciogliete il burro a fuoco dolce. Aggiungete la farina in un solo colpo e mescolate energicamente con una frusta per circa 1 minuto, cuocendo il roux finché non diventa leggermente dorato.
2. Versate il latte caldo a filo, continuando a mescolare vigorosamente per evitare la formazione di grumi.

3. Cuocete a fuoco dolce, mescolando costantemente, fino a quando la besciamella non si addensa vistosamente. Per il soufflé, la besciamella deve risultare estremamente densa, quasi come una crema pasticcera solida che 'scrive' e rimane aggrappata alla frusta. Togliete dal fuoco, unite sale e noce moscata.

Integrazione dei tuorli e raffreddamento

1. Trasferite la besciamella calda in una ciotola capiente. Incorporate i tuorli uno alla volta, mescolando subito per evitare che coagulino con il calore della salsa.
2. Aggiungete i funghi tritati tiepidi e i 40g di Parmigiano Reggiano. Mescolate bene fino a ottenere una crema densa e uniforme. Coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione degli stampini (ramequins)

1. Spennellate l'interno di 4 stampini monoporzione (ramequins) con del burro fuso tiepido, usando un pennello con movimenti verticali, dal basso verso il bordo superiore. Questo passaggio aiuta a indirizzare la spinta del soufflé verso l'alto.
2. Cospargete l'interno con il Parmigiano extra, ruotando lo stampino per rivestire fondo e pareti. Picchiettate per eliminare l'eccesso.

Montaggio degli albumi e incorporazione

1. In una ciotola pulitissima e priva di grassi, montate gli albumi con un pizzico di sale a neve ferma ma non asciutta. Devono essere lucidi e formare un 'becco d'uccello' morbido sulla frusta.
2. Prelevate un terzo degli albumi montati e incorporateli energicamente alla base di besciamella e funghi. Questo passaggio serve ad alleggerire la densità della base.
3. Incorporate il resto degli albumi in due riprese, questa volta con movimenti delicatissimi dal basso verso l'alto, ruotando la ciotola, per preservare l'aria incorporata.

Porzionatura e cottura

1. Distribuite delicatamente il composto negli stampini preparati, arrivando a circa 1 cm dal bordo superiore.
2. Un piccolo accorgimento: Passate la punta del pollice lungo tutto il bordo interno di ogni stampino creando un piccolo solco profondo un paio di millimetri. Questo eviterà che il soufflé si attacchi al bordo esterno e gli permetterà di salire perfettamente dritto.
3. Infornate immediatamente in forno statico preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. È fondamentale non aprire mai la porta del forno per i primi 18 minuti per evitare sbalzi termici che farebbero sgonfiare irrimediabilmente la struttura.
4. Sfornate quando la cupola sarà alta, gonfia e dorata. Servite immediatamente in tavola.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Spiedini di Alberi di Pane

Gli spiedini di alberi di pane sono una creazione scenografica e conviviale, che rivisita l'arte del pane farcito rustico italiano. Questo piatto coniuga un impasto morbido arricchito con strutto (tipico della tradizione panaria del Centro-Nord) a una gustosa farcitura di pasta di salame o salsiccia. La sagomatura a serpentone infilzata su stecco richiama visivamente la sagoma dell'abete natalizio, trasformando un lievitato rustico in un perfetto centrotavola commestibile e finger food per le festività invernali.

Porzioni: 6-8 spiedini (6-8 persone) · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore e 45 minuti di lievitazione e riposo) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato

- 500 g di farina tipo 0 (forza media, circa W 260-280)
- 250 g di acqua a temperatura ambiente
- 2 g di lievito di birra fresco (in alternativa 1 g di lievito disidratato)
- 50 g di strutto morbido (o burro a temperatura ambiente)
- 10 g di sale fino

Per la farcitura

- 250 g di pasta di salame fresca (o salsiccia fresca sgranata e privata del budello)

Per la composizione, decorazione e finitura

- 6-8 stecchi lunghi di legno per spiedini (precedentemente ammollati in acqua fredda)
- Formaggio a pasta semidura o provola dolce a fette spesse (per ricavare le stelline di punta)
- Pomodorini ciliegino o ribes freschi per guarnire
- 20 ml di latte intero o olio extravergine d'oliva (per spennellare)
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato (per l'effetto neve)

Preparazione

1. Impasto e incordatura

In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria munita di gancio, setacciate la farina 0. Sbriciolate all'interno il lievito di birra fresco e versate circa 220 g dell'acqua totale a disposizione. Iniziate a lavorare l'impasto a velocità bassa fino a quando i liquidi saranno assorbiti e si sarà formata una massa grezza ma coesa. A questo punto, inserite il sale disciolto nei restanti 30 g di acqua. Lavorate energicamente per 5-7 minuti fino a sviluppare una maglia glutinica liscia ed elastica. Aggiungete lo strutto morbido in due o tre riprese, attendendo che la prima dose sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.

Risultato atteso: L'impasto finale deve risultare vellutato, omogeneo, non appiccicoso e capace di superare la 'prova velo'.

2. Prima lievitazione e passaggio a freddo

Formate una palla liscia, trasferitela in una ciotola leggermente unta, coprite con pellicola trasparente o coperchio ermetico e lasciate partire la fermentazione a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 30 minuti. Trascorso questo tempo, trasferite la ciotola in frigorifero a 4°C per circa 2 ore. Il passaggio a freddo rassoderà la materia grassa e renderà la pasta perfettamente elastica e facile da stendere senza ritirarsi.

3. Porzionatura, stesura e farcitura

Estraete l'impasto dal frigo e dividetelo sul piano di lavoro leggermente infarinato in 6-8 pezzature uguali (circa 90-100 g ciascuna). Con il matterello, stendete ciascun panetto ricavando una striscia/lingua sottile lunga circa 40 cm e larga circa 5-6 cm. Modellate la pasta di salame con le mani formando dei cordoncini sottili e posizionateli lungo tutto il centro della lingua di pasta. Ripiegate i bordi dell'impasto sopra la farcitura e pizzicate la giuntura con estrema cura per sigillare ermeticamente il salsicciotto, evitando fuoriuscite di grasso e ripieno in cottura.

4. Formatura degli alberelli e seconda lievitazione

Prendete il cordone farcito e ripiegatelo su se stesso a zig-zag (a serpentina), partendo con una base più larga (circa 7-8 cm) e stringendo progressivamente le anse verso l'alto fino a creare la caratteristica forma piramidale di un albero di Natale. Infilzate delicatamente l'alberello al centro con uno stecco da spiedino lungo, partendo dal tronco (la base) e arrivando fino alla cima, lasciando sporgere un pezzetto di stecco in punta. Disponete gli spiedini su una leccarda rivestita di carta forno ben distanziati, coprite con un telo di plastica alimentare e lasciate lievitare per circa 45 minuti a temperatura ambiente.

5. Cottura e finitura scenografica

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Infornate gli spiedini nel ripiano centrale e cuocete per circa 30 minuti, fino a quando risulteranno uniformemente dorati e croccanti all'esterno. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per evitare che l'umidità interna ammorbidisca la crosta. Una volta freddi, spennellate leggermente la superficie con un velo di latte o olio extravergine d'oliva e spolverate abbondantemente con il Parmigiano grattugiato per ricreare l'effetto innevato. Infilzate una stella di formaggio in cima a ciascuno stecco e decorate con pezzetti di pomodorino prima di servire in piedi o su un vassoio natalizio.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per alberello (carboidrati: 42g, proteine: 11g, grassi: 14g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Stella di Pizza Natalizia

La Stella di Pizza è un sontuoso lievitato scenografico, pensato specificamente come centrotavola ed entrée per le festività natalizie. La preparazione si ispira alla classica tecnica delle torte a stella sfogliate, tipiche della panificazione mitteleuropea natalizia, ma viene declinata nella più amata tradizione italiana: una base di impasto per pizza a media idratazione, stratificata e farcita con pomodoro, fior di latte, parmigiano e origano. Il risultato è un piatto da condividere, gustoso, soffice all'interno e leggermente croccante all'esterno.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore e 50 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto della pizza

- 500 g di Farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 300 ml di Acqua a temperatura ambiente
- 12 g di Lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito secco disidratato)
- 10 g di Zucchero semolato (o miele/malto)
- 20 ml di Olio extravergine d'oliva
- 10 g di Sale fino

Per la farcitura e la finitura

- 120 g di Concentrato di pomodoro (o passata densa ben ristretta)
- 250 g di Fior di latte (asciutto e tritato fine)
- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- Origano secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Preparazione

1. Impasto e incordatura

In una capiente ciotola (o nella planetaria con gancio), setacciate la farina. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco e versate circa 250 ml di acqua. Iniziate a impastare con un cucchiaio o a bassa velocità per avviare l'idratazione. Aggiungete lo zucchero per favorire la fermentazione e continuate a lavorare fino a quando l'acqua non sarà completamente assorbita. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva a filo facendolo penetrare nella maglia glutinica, e infine il sale sciolto nei restanti 50 ml di acqua.

Trasferite il composto su un piano di lavoro leggermente unto o infarinato e lavorate energicamente a mano per circa 10 minuti, facendo pieghe di rinforzo fino a ottenere una massa liscia, omogenea, elastica e non appiccicosa.

Controllo intermedio: La superficie dell'impasto deve risultare liscia, tesa e, premendo delicatamente con un dito, l'impronta deve risalire lentamente.

2. Prima lievitazione (in massa)

Ungete leggermente una boulle con un velo d'olio, adagiatevi l'impasto pirlato a palla e coprite ermeticamente con pellicola trasparente o un canovaccio umido. Lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Porzionatura e stesura dei dischi

Riprendete l'impasto lievitato, sgonfiatelo delicatamente sul piano di lavoro e dividetelo in 3 porzioni di uguale peso (circa 275-280 g l'una). Arrotondate ciascuna porzione a palla, coprite con un telo e lasciate riposare per 20 minuti per rilassare il glutine.

Con l'aiuto del mattarello e un velo di semola rimacinata o farina, stendete ciascun panetto ricavando 3 dischi sottili dello stesso diametro (circa 26-28 cm).

4. Assemblaggio e stratificazione

Posizionate il primo disco di impasto su una teglia rivestita di carta forno. Distribuite uniformemente uno strato sottile di concentrato di pomodoro, lasciando libero un bordo perimetrale di circa 1 cm. Cospargete con metà del fior di latte tritato, una spolverata di Parmigiano Reggiano, origano secco e un filo d'olio. Coprite con il secondo disco di pasta facendolo combaciare bene. Ripetete la farcitura allo stesso modo (pomodoro, fior di latte, parmigiano, origano). Chiudete con il terzo e ultimo disco di pasta. Sigillate accuratamente i bordi esterni premendo con le dita per evitare che il formaggio fuoriesca in cottura.

5. Intaglio e formatura della stella (Passaggio Chiave)

Posizionate al centro esatto della torta un coppapasta (o un bicchiere largo) da circa 10-12 cm di diametro per proteggere il cuore della stella. Con un tarocco o un coltello a lama liscia e affilata, tagliate la pasta esterna prima in 4 quadranti. Dividete ciascun quarto a metà (8 spicchi) e infine ogni spicchio ancora a metà, ottenendo 16 raggi perfettamente simmetrici.

Prendete due spicchi adiacenti con le mani, sollevateli leggermente e ruotateli contemporaneamente verso l'esterno compiendo due giri completi (il raggio di destra verso destra, quello di sinistra verso sinistra), quindi pizzicate saldamente le due estremità esterne unendole a punta per formare la punta della stella. Ripetete l'operazione per tutte le 8 coppie di spicchi, ottenendo una stella a 8 punte.

Errore da evitare: Non ruotare gli spicchi nello stesso verso; devono aprirsi a specchio verso l'esterno per mostrare la stratificazione interna della farcia.

6. Seconda lievitazione e cottura

Rimuovete delicatamente il coppapasta centrale. Coprite la stella con pellicola trasparente non tesa e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 1 ora e mezza, fino a quando risulterà soffice e visibilmente rigonfia.

Preriscaldate il forno a 220°C in modalità statica. Spennellate delicatamente la superficie con un velo d'olio EVO o una miscela di pomodoro e olio. Infornate nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 30-35 minuti, fino a quando la superficie risulterà dorata e la base risulterà ben cotta e croccante. Sfornate, lasciate intiepidire 5-10 minuti su una gratella e servite.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione (1 punta di stella)

ANTIPASTI E CONTORNI

Taralli Molisani da Regalo

I taralli da regalo sono una preparazione tipica della tradizione molisana e del Sud Italia, ideata per celebrare momenti conviviali e festività. A differenza dei classici tarallini pugliesi bolliti, questi taralli a lievitazione diretta presentano una pezzatura più generosa (circa 50 g ciascuno), una caratteristica forma intrecciata e un impasto rustico a base di pura semola rimacinata di grano duro. La ricca presenza di olio extravergine d'oliva dona friabilità e una lunga conservabilità, rendendoli il dono gastronomico ideale da confezionare in sacchetti trasparenti per le feste.

Porzioni: Circa 32 taralli (da 50 g ciascuno) · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 55 minuti di lievitazione complessiva) · Cottura: 20-25 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto

- 1 kg di semola rimacinata di grano duro
- 400 g di acqua a temperatura ambiente
- 200 g di olio extravergine d'oliva
- 10 g di lievito di birra fresco
- 20 g di sale fino

Per la finitura

- Semi di finocchietto selvatico q.b.

Preparazione

1. Prima idratazione e impasto base

In una capiente ciotola (o nella vasca della planetaria munita di gancio), versare la semola rimacinata e circa 350 g dell'acqua totale. Mescolare grossolanamente con un cucchiaio fino a formare un composto sabbioso e granuloso (idratazione preliminare). Sbriciolare al centro il lievito di birra fresco e iniziare a incorporarlo lavorando con le mani.

2. Aggiunta del sale e inserimento dell'olio

Sciogliere il sale nei restanti 50 g di acqua e aggiungerli all'impasto. Lavorare energicamente per far sviluppare la maglia glutinica. Quando l'acqua è completamente assorbita, iniziare a versare l'olio extravergine d'oliva a filo, poco alla volta. L'impasto tenderà inizialmente a scivolare e separarsi: continuare a impastare costantemente finché l'olio non sarà del tutto assorbito. *Risultato intermedio:* Si dovrà ottenere un panetto compatto, liscio, plastico e non appiccicoso.

3. Prima lievitazione

Formare una sfera, riporla nella ciotola, coprirla con pellicola trasparente o un canovaccio umido e lasciarla lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio del suo volume iniziale.

4. Staglio e riposo dei panetti

Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro senza aggiungere troppa farina. Con l'aiuto di un tarocco, ricavare porzioni da 50 g ciascuna. Pirarle velocemente con il palmo della mano per formare delle palline lisce. Coprirle con un canovaccio e lasciarle riposare per 10 minuti: questo rilasserà il glutine e renderà agevole la stesura successiva.

5. Formatura a treccia e anello

Prendere ciascuna pallina e allungarla facendola rotolare con le dita sul piano fino a formare un serpentello lungo circa 30-35 cm e spesso circa 1 cm (la presenza di semola e olio rende la pasta leggermente friabile, lavorare con movimenti regolari dal centro verso l'esterno). Piegare il cordoncino a metà, intrecciare le due estremità tra loro e unire i due capi finali sovrapponendoli e premendo con decisione per sigillare la ciambella.

6. Seconda lievitazione e finitura aromatica

Disporre i taralli distanziati su una leccarda foderata con carta forno. Distribuire generosamente in superficie i semi di finocchietto, premendoli delicatamente con i polpastrelli per farli aderire. Coprire la teglia con un telo leggero e lasciare lievitare per altri 45 minuti a temperatura ambiente.

7. Cottura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C. Infornare i taralli a metà altezza e cuocere per circa 20-25 minuti, fino a raggiungere una doratura uniforme e ambrata. Sfornare e fare raffreddare completamente su una gratella prima di servire o confezionare.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g: circa 395 kcal, 14.5g grassi, 56g carboidrati, 9.5g proteine, 3g fibre.

ANTIPASTI E CONTORNI

Tartelle Di Caponeta

Le Tartellette di Caponata sono un antipasto o finger food elegante che reinterpreta in chiave moderna e monoporzione la classica caponata siciliana. La caponata è una delle pietanze più celebri della cucina siciliana, caratterizzata dal tipico contrasto agrodolce. Le sue origini sono storiche e risentono delle influenze arabe (per l'uso dell'agrodolce) e spagnole. Esistono decine di varianti locali in Sicilia: la versione catanese, a differenza di quella classica palermitana, prevede spesso l'aggiunta di zucchine e peperoni. In questa ricetta, la caponata viene accolta all'interno di un guscio friabile di pasta brisé, creando un contrasto perfetto tra la croccantezza della base e la morbidezza del ripieno.

Porzioni: 6-8 tartellette · Preparazione: 30 min + 20 min di riposo per le melanzane · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i gusci di brisé:

- 1 rotolo di pasta brisé pronta (circa 230 g)
- Legumi secchi o sfere di ceramica per la cottura in bianco

Per la caponata di verdure (dosi per 6-8 tartellette):

- 150 g di melanzane (varietà seta o tonda nera)
- 150 g di zucchine fresche
- 80 g di cipolle rosse di Tropea
- 1 costa di sedano tenero
- 100 g di polpa di pomodoro di alta qualità
- 20 g di pinoli tostati
- 15 g di capperi sotto sale (dissalati e sciacquati)
- 30 ml di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio raso di zucchero semolato
- Olio extravergine d'oliva q.b. per friggere e stufare
- Sale fino q.b.

Preparazione

Preparazione dei gusci di brisé (Cottura in bianco):

1. Srotolate la pasta brisé e, utilizzando un coppapasta leggermente più grande dei vostri stampini per tartellette, ricavate 6-8 dischi.
2. Foderate gli stampini (precedentemente imburrati se non sono antiaderenti) con i dischi di pasta, premendo bene sui bordi.
3. Bucherellate accuratamente il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare che si gonfi in cottura.
4. Coprite l'interno di ciascuna tartelletta con un pezzetto di carta forno e riempitela con legumi secchi o pesetti da cottura.
5. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti, poi rimuovete i pesetti e la carta forno e continuate la cottura per altri 5 minuti fino a quando la brisé risulterà dorata e asciutta sul fondo. Sfornate e lasciate raffreddare.

Taglio e preparazione delle verdure:

1. Tagliate a cubetti regolari di circa 1 cm le melanzane e le zucchine. (Consiglio: per eliminare l'amaro, cospargete i cubetti di melanzana con sale grosso e lasciateli spurgare in un colino per 20 minuti, poi sciacquateli e asciugateli benissimo).
2. Tagliate la cipolla a fettine sottili e il sedano a rondelle piccole, eliminando i filamenti esterni più duri.

Cottura e frittura delle verdure (Passaggio chiave):

1. In una padella capiente, scaldate abbondante olio EVO. Friggete prima le melanzane fino a doratura, scolatele con una schiumarola e adagiatele su carta assorbente. Salate leggermente.
2. Nella stessa padella (aggiungendo altro olio se necessario), friggete le zucchine fino a renderle dorate. Scolatele e asciugatele su carta assorbente. Salate.
3. Per un risultato ottimale, è fondamentale friggere le verdure separatamente. Questo perché hanno tempi di cottura e percentuali d'acqua differenti; cuocerle insieme potrebbe comprometterne la consistenza, riducendole a una purea informe.

Preparazione della base e finitura agrodolce:

1. In una padella pulita con un filo d'olio EVO, fate appassire a fuoco dolce la cipolla e il sedano fino a quando non saranno traslucidi e morbidi.
2. Aggiungete la polpa di pomodoro, regolate di sale e cuocete a fuoco medio per circa 10 minuti fino a ottenere una salsa ristretta.
3. Unite a questo punto le zucchine e le melanzane fritte, i pinoli precedentemente tostati e i capperi dissalati.
4. In una tazzina, sciogliete lo zucchero nell'aceto di vino bianco e versatelo in padella sulle verdure.
5. Lasciate sfumare l'odore pungente dell'aceto a fuoco vivo per 2-3 minuti, poi coprite parzialmente e fate insaporire a fuoco basso per altri 10 minuti. La caponata deve risultare lucida, densa e non acquosa.

Assemblaggio e Servizio:

1. Lasciate raffreddare completamente la caponata (i sapori si assestano e migliorano a temperatura ambiente).
2. Farcite generosamente i gusci di brisé con la caponata fredda o tiepida prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione (calcolata su una porzione di 2 tartellette)

ANTIPASTI E CONTORNI

Tartellette Alla Besciamella

Le Tartellette alla Besciamella rappresentano una raffinata declinazione della pasticceria salata di stampo classico franco-italiano. Questo piatto unisce la fragranza della pasta brisée, tipica della tradizione culinaria francese, a una farcia ricca e cremosa a base di spinaci e besciamella, chiaramente ispirata alla classica preparazione 'alla Fiorentina' (popolarizzata in Francia da Caterina de' Medici). Le varianti principali prevedono l'uso della pasta sfoglia in sostituzione della brisée, l'aggiunta di formaggi a pasta filante come il Gruyère, o l'inserimento di funghi trifolati al posto degli spinaci per una versione autunnale.

Porzioni: 6 pezzi · Preparazione: 35 min · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base:

- 1 rotolo di pasta brisée fresca
- Burro q.b. per ungere gli stampini

Per la farcia agli spinaci:

- 500 g di spinaci freschi in foglia
- 250 ml di besciamella densa (preparata con 25g di burro, 25g di farina 00 e 220ml di latte intero)
- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (stagionatura 24 mesi)
- 1 noce di burro (per saltare gli spinaci)
- Noce moscata q.b.
- Sale fine e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la guarnizione croccante:

- 80 g di prosciutto crudo a fette sottili

Preparazione

Preparazione dei gusci di pasta brisée (Cottura alla cieca):

1. Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica.
2. Imburrate leggermente 6 stampini per tartellette dal diametro di circa 8-10 cm.
3. Ricavate dal rotolo di pasta brisée 6 dischi di diametro leggermente superiore a quello degli stampini. Rivestite gli stampini con la pasta, facendola aderire bene al fondo e ai bordi scanalati.
4. Bucherellate fittamente il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare il rigonfiamento in cottura.
5. Coprite ciascuna tartelletta con un dischetto di carta forno e riempitela con legumi secchi o pesetti di ceramica.
6. Infornate per 10 minuti. Rimuovete la carta e i pesi, quindi rimettete in forno per altri 3-5 minuti. La pasta deve risultare asciutta, opaca sul fondo e appena dorata sui bordi, pronta per accogliere il ripieno umido senza rammollire.

Preparazione del ripieno:

1. Lavate accuratamente gli spinaci e fateli appassire in un'ampia padella con una noce di burro e un pizzico di sale per 5-6 minuti.
2. Trasferite gli spinaci in un colino e lasciateli intiepidire. Strizzateli con estrema forza usando le mani o un canovaccio pulito. L'eliminazione totale dell'acqua di vegetazione è fondamentale per evitare che la besciamella si separi e bagni la base di brisée.
3. Tritate finemente gli spinaci strizzati al coltello.
4. In una ciotola capiente, mescolate la besciamella densa con gli spinaci tritati, il Parmigiano Reggiano grattugiato, una generosa grattugiata di noce moscata, sale e pepe.

Cottura finale:

1. Abbassate la temperatura del forno a 190°C.
2. Distribuite il composto di besciamella e spinaci all'interno dei gusci di brisée precotti, livellando la superficie con il dorso di un cucchiaio.
3. Infornate per 12-15 minuti. Il ripieno dovrà apparire sodo, leggermente gonfiato e con una sottile crosticina dorata in superficie.

Preparazione del prosciutto croccante e finitura:

1. Nel frattempo, adagiate le fette di prosciutto crudo tra due fogli di carta forno su una teglia piana.
2. Infornate a 190°C (insieme alle tartellette o subito dopo) per 5-7 minuti, finché il grasso non diventa trasparente e la fetta non risulta rigida.
3. Sfornate il prosciutto e lasciatelo raffreddare: diventerà immediatamente croccante. Sbriciolatelo grossolanamente con le mani.
4. Guarnite la superficie delle tartellette calde con le chips di prosciutto sbriciolate appena prima di servire, per preservarne la croccantezza.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per tartelletta

ANTIPASTI E CONTORNI

Tartine In Gelatina

Le tartine in gelatina rappresentano un classico intramontabile della cucina fredda e del buffet 'Garde-Manger'. Derivate direttamente dalla tradizione francese dei 'canapés en gelée', queste preparazioni nascono storicamente sia per motivi estetici, lucidando e facendo risaltare i colori degli ingredienti, sia pratici, poiché la gelatina protegge gli ingredienti dall'ossidazione e dal disseccamento. Questa ricetta propone una versione raffinata, prediligendo ingredienti di qualità e una gelatina leggera e brillante.

Porzioni: 20 pezzi (ideale per 6-8 persone) · Preparazione: 1 ora + 2 ore e mezza di riposo in frigorifero · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e le guarnizioni principali

- 10 fette di pancarrè (tipo grande per tramezzini, senza crosta)
- 100 g di salmone affumicato a fette
- 80 g di prosciutto crudo di Parma
- 80 g di prosciutto cotto di alta qualità
- 50 g di salame Milano a fette sottili
- 3 uova medie (da rassodare)
- 80 g di formaggio Brie
- 80 g di formaggio Edamer (tagliato a fettine sottili)
- 10 gamberetti sgusciati e sbollentati
- 30 g di tonno sott'olio sgocciolato
- 10 acciughe sott'olio

Per i sottaceti e le finiture

- 5 cetriolini sott'aceto tagliati a rondelle o a ventaglio
- 10 olive verdi denocciolate
- 5 olive nere denocciolate
- 10 capperi sott'aceto dissalati
- 1/2 peperone rosso sott'aceto tagliato a striscioline

Per la maionese fatta in casa

- 1 tuorlo d'uovo freschissimo (a temperatura ambiente)
- 125 ml di olio di semi di arachidi
- 12 ml di succo di limone filtrato
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di pepe bianco

Per la gelatina di copertura (lucidatura a specchio)

- 20 g di gelatina in fogli (colla di pesce di alta qualità)
- 500 ml di acqua (o brodo vegetale chiarificato leggero)
- 20 ml di succo di limone filtrato (per dare acidità e brillantezza)
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Preparazione della gelatina di copertura

- Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.

- In un pentolino, scalda 150 ml di acqua (o brodo) senza portarla a bollore (circa 60°C). Spegni il fuoco, unisci la gelatina strizzata e mescola finché non sarà completamente sciolta.
- Aggiungi la restante acqua fredda (350 ml) e il succo di limone filtrato. Questo shock termico velocizzerà il raffreddamento. Lascia riposare a temperatura ambiente, assicurandoti che rimanga liquida ma fredda prima dell'uso.

2. Preparazione della maionese e delle basi

- In una ciotola stretta e alta, metti il tuorlo, il sale, il pepe e l'aceto. Inizia a montare con le fruste elettriche versando l'olio di semi a filo finissimo, quasi a gocce all'inizio, poi in modo costante finché non ottieni un'emulsione soda e lucida. Solo alla fine, incorpora il succo di limone continuando a montare.
- Cuoci le uova per 9 minuti dall'ebollizione per farle sode. Raffreddale sotto l'acqua, sgusciale e tagliale a fette regolari usando un tagliauova.
- Prendi le fette di pancarrè e tagliale a metà per ottenere 20 rettangoli perfetti (o usa un coppapasta per forme rotonde).

3. Assemblaggio e decorazione geometrica

- Velate leggermente ogni pezzo di pane con un velo sottilissimo di maionese (servirà da collante per gli ingredienti).
- Distribuisci i salumi e i formaggi piegandoli con cura per dare tridimensionalità (non appiattirli). Accosta i colori in modo armonioso:
- *Combinazione mare:* Salmone, fettina di brie, un gamberetto e una rondella di cetriolo.
- *Combinazione terra rustica:* Salame, un pezzetto di uovo sodo, un'acciuga arrotolata con un cappero al centro.
- *Combinazione classica:* Prosciutto cotto, edamer, strisciolina di peperone e oliva verde.
- *Combinazione saporita:* Prosciutto crudo, ciuffetto di tonno e mezza oliva nera.

4. Tecnica professionale di gelatinatura (Velatura)

- Posiziona le tartine finite su una gratella per dolci, con sotto una teglia foderata di carta forno per raccogliere l'eccesso di gelatina.
- Quando la gelatina si sarà raffreddata raggiungendo una consistenza leggermente sciropposa (ma ancora fluida), prelevala con un cucchiaio o un mestolino e colala delicatamente sopra ogni tartina, coprendo perfettamente tutti gli ingredienti.
- Riponi la teglia in frigorifero per 15 minuti affinché il primo strato si rapprenda. Ripeti l'operazione una seconda volta per una lucidatura a specchio professionale.
- Lascia rassodare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire su un vassoio da portata.

Valori nutrizionali

Circa 145 kcal per tartina (variabile in base al condimento)

ANTIPASTI E CONTORNI

Terrina Rustica di Capodanno

La Terrina di Capodanno è un ricco lievitato da forno, ideale per arricchire i buffet delle feste e la tavola del cenone di San Silvestro. Ispirata alla tradizione dei pani rustici farciti italiani (come il tortano e il casatiello campano o la pizza rustica umbra), questa preparazione unisce una farina semi-integrale tipo 2 (buratto), dal sapore intenso e rustico, a una ricca farcitura di salumi, formaggi a pasta filata e olive. La lenta lievitazione e la cottura graduale in stampo da plumcake garantiscono una mollica morbida e saporita, perfetta da affettare e servire come antipasto sontuoso.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore e 30 minuti di lievitazione complessiva) · Cottura: 70 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 500 g di farina tipo 2 (buratto)
- 300 g di acqua a temperatura ambiente
- 250 g di lievito madre rinfrescato (in alternativa 10 g di lievito di birra fresco sbriciolato)
- 5 g di sale fino

Per la farcitura ricca

- 100 g di salame nostrano tagliato a cubetti regolari
- 100 g di prosciutto cotto di alta qualità a cubetti
- 100 g di provola affumicata a cubetti
- 100 g di pecorino semi-stagionato a cubetti
- 100 g di olive denocciolate (verdi o nere, tagliate a rondelle) con 1 cucchiaio del loro olio extravergine d'oliva

Preparazione

1. Idratazione e incordatura dell'impasto

In una ciotola capiente (o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio), versare la farina tipo 2. Unire il lievito madre (o il lievito di birra sbriciolato) e circa 250 g di acqua. Iniziare a mescolare con un cucchiaio di legno o a bassa velocità, portando la farina verso il centro fino a far assorbire il liquido. Aggiungere il sale e i restanti 50 g di acqua a filo. Lavorare energicamente per 5-7 minuti: l'impasto dovrà presentarsi omogeneo, sufficientemente elastico e ben coeso.

2. Inserimento della farcitura

Tagliare tutti i salumi e i formaggi a cubetti uniformi di circa mezzo centimetro; scolare le olive lasciando solo un velo d'olio. Aggiungere all'impasto il salame, il prosciutto cotto, la provola affumicata, il pecorino e le olive. Impastare delicatamente a mano sul piano di lavoro o a velocità minima in planetaria per 2-3 minuti, fino a distribuire i cubetti in modo omogeneo senza strappare la maglia glutinica.

3. Prima lievitazione e pieghe di rinforzo

Formare una palla, adagiarla nella ciotola leggermente unta d'olio, coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare a temperatura ambiente (circa 20-22°C).

Punto di controllo intermedio: Trascorsa 1 ora, ribaltare l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e praticare una serie di pieghe a tre (prendere i lembi esterni e ripiegarli verso il centro sovrapponendoli) per conferire struttura. Rimettere l'impasto nella ciotola coperta e far lievitare per ulteriori 2 ore (l'impasto risulterà visibilmente gonfio e morbido).

4. Formatura e seconda lievitazione nello stampo

Ungere accuratamente con olio extravergine uno stampo da plumcake (lunghezza circa 28-30 cm). Trasferire l'impasto lievitato sul piano di lavoro infarinato e stenderlo delicatamente con i polpastrelli formando un rettangolo spesso circa 2 cm. Arrotolare l'impasto su se stesso dal lato corto, sigillando la chiusura per formare un filone compatto a salsicciotto. Posizionare il rotolo nello stampo con la chiusura rivolta verso il basso. Coprire con un telo o pellicola e lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore e mezza, fino a quando l'impasto avrà raggiunto e superato di poco il bordo dello stampo.

5. Cottura a temperatura decrescente e asciugatura finale

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C. Infornare la terrina nella parte medio-bassa del forno e cuocere per 30 minuti. Abbassare la temperatura a 150°C e continuare la cottura per altri 30 minuti, permettendo al cuore del lievitato di cuocere senza bruciare la crosta. Trascorso questo tempo, estrarre delicatamente la terrina dallo stampo, adagiarla direttamente sulla griglia del forno e lasciarla asciugare a 150°C per altri 10 minuti.

6. Raffreddamento e servizio

Sfornare e far raffreddare completamente su una gratella prima del taglio (almeno 2 ore), in modo che i formaggi si assestino e la mollica non risulti gommosa al coltello.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione (fetta da circa 100g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Timballetti Di Noto

I Timballetti di Noto sono uno straordinario capolavoro della cucina baronale siciliana, legati storicamente alla tradizione dei Monsù (i cuochi francesi al servizio delle famiglie aristocratiche dell'isola). Si tratta di scrigni dorati e croccanti di 'capelli d'angelo' (capellini) che racchiudono un cuore ricco di stracotto di vitello sfilacciato, pisellini e caciocavallo fresco. A differenza del classico timballo al forno siciliano, questa raffinata versione netina prevede una finitura fritta che regala una straordinaria consistenza croccante fuori e un cuore meravigliosamente filante. Le varianti più diffuse prevedono l'uso di un ragù classico di carne trita al posto dello stracotto, oppure la cottura al forno all'interno di stampini monoporzione foderati con fette di melanzana fritte o pasta sfoglia.

Porzioni: 8 pezzi (monoporzione) · Preparazione: 45 min + 2 ore di cottura dello stracotto + 1 ora di riposo in frigo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la pasta:

- 500g di capelli d'angelo (capellini)
- 8 tuorli d'uovo freschi
- 100g di burro chiarificato fuso
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per lo stracotto e il ripieno:

- 700g di polpa di vitella per stracotto (es. lattughina o girello di spalla)
- 200g di pisellini fini (freschi o surgelati)
- 200g di caciocavallo fresco (o provola ragusana), tagliato a cubetti di 1 cm
- 2 cipolle dorate medie
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero q.b.

Per la finitura e la frittura:

- Albumi d'uovo q.b. (avanzati dalla pasta, leggermente sbattuti)
- 150g di mollica di pane fresco grattugiata finemente o panko
- Olio di semi di arachidi per friggere q.b.
- Burro q.b. per ungere gli stampini

Preparazione

Preparazione dello stracotto di vitella

1. In una casseruola dal fondo spesso, scaldate l'olio extravergine d'oliva e rosolate uniformemente il pezzo di vitella su tutti i lati a fuoco medio-alto per sigillare i succhi.
2. Unite le cipolle, la carota e il sedano tritati finemente. Lasciate appassire le verdure a fuoco dolce per circa 10 minuti.
3. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare completamente la parte alcolica.
4. Regolate di sale e pepe, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco bassissimo per circa 2 ore, aggiungendo pochissimo brodo o acqua calda solo se necessario. La carne dovrà risultare estremamente tenera.
5. La carne si sfilaccia facilmente usando due forchette. Sfilacciatela completamente e amalgamatela con il fondo di cottura della casseruola (ristretto e privato delle verdure intere).

6. Sbollentate a parte i pisellini in acqua salata per 5 minuti, scolateli bene e uniteli alla carne sfilacciata. Lasciate raffreddare completamente il composto.

Preparazione della pasta

1. Lessate i capelli d'angelo in abbondante acqua salata per soli 60-90 secondi (circa la metà del tempo indicato sulla confezione). Devono essere decisamente molto al dente.
2. Scolateli alla perfezione e allargateli immediatamente su un vassoio freddo per arrestare la cottura senza sciacquarli (l'amido superficiale è fondamentale per legare il timballo).
3. In una ciotola capiente, condite la pasta tiepida con il burro chiarificato fuso, i tuorli d'uovo, un pizzico di sale e pepe. Amalgamate vigorosamente e rapidamente.
4. Si otterrà una massa compatta, elastica e leggermente appiccicosa.

Formatura dei timballetti

1. Imburrate generosamente degli stampini monoporzione (tipo stampini da muffin o pirottini in alluminio) e rivestitene l'interno con un velo sottile di mollica di pane.
2. Prelevate una porzione di capelli d'angelo e rivestite il fondo e le pareti di ciascun stampino, premendo bene per creare un incavo capiente al centro.
3. Riempite l'incavo con un cucchiaio abbondante di stracotto con pisellini e inserite al centro 2-3 cubetti di caciocavallo fresco.
4. Chiudete il timballetto con un altro pizzico di capelli d'angelo, sigillando i bordi e premendo con delicatezza per compattare.
5. Non pressate eccessivamente per evitare che la pasta diventi un blocco gommoso dopo la cottura, ma assicuratevi che non vi siano fessure vuote da cui possa fuoriuscire il formaggio durante la frittura.

Riposo (Passaggio Chiave)

1. Trasferite gli stampini in frigorifero per almeno 45-60 minuti.
2. Il freddo solidificherà il burro chiarificato e i tuorli d'uovo, rendendo la struttura dei timballetti perfettamente compatta e stabile per la successiva sformatura e panatura.

Panatura e Frittura

1. Sformate delicatamente i timballetti capovolgendo gli stampini.
2. Passate ciascun timballetto prima nell'albume d'uovo leggermente sbattuto e successivamente nella mollica di pane fresco (o panko), assicurandovi di coprire uniformemente ogni lato.
3. Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una casseruola profonda fino a raggiungere la temperatura di 170°C.
4. Friggete i timballetti pochi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Girateli delicatamente fino a quando non saranno perfettamente dorati e croccanti (circa 3-4 minuti per lato).
5. Scolate su carta assorbente. Lasciate riposare i timballetti per 5-8 minuti prima di servire: questo tempo di riposo è indispensabile affinché il calore si propaghi in modo uniforme fino al cuore, sciogliendo alla perfezione il caciocavallo senza stracuocere la pasta esterna.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Torta Rustica Napoletana con Ricotta, Salame e Provolone

La torta rustica napoletana (nota anche come pizza rustica della tradizione borbonica) è uno dei capisaldi della cucina campana delle grandi occasioni e delle festività natalizie o pasquali. La sua peculiarità distintiva risiede nel contrasto agrodolce: un involucro di pasta frolla friabile, ricca di strutto e zucchero, che racchiude un ricco ripieno salato a base di ricotta vaccina o pecora, salumi campani e formaggi saporiti come il provolone semipiccante. Questo connubio di dolce e salato affonda le sue radici nella cucina aristocratica del Regno delle Due Sicilie, dove i 'Monzù' (i cuochi francesi a servizio della nobiltà napoletana) fondevano tecniche di pasticceria d'oltralpe con le eccellenze casearie e di norcineria locali.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 30 minuti (+ 2 ore di riposo della frolla) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Frolla Rustica (Frolla Dolce allo Strutto):

- 500 g di farina tipo 00 (a debole tenore proteico/per frolla)
- 200 g di strutto raffinato (a temperatura ambiente morbido)
- 200 g di zucchero semolato
- 2 uova medie intere
- 1 pizzico di sale fino

Per il Ripieno:

- 300 g di ricotta vaccina o mista (ben asciutta e setacciata)
- 2 tuorli d'uovo
- 80 g di salame napoletano tagliato a dadini
- 80 g di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 80 g di provolone semipiccante (o Auricchio) a dadini
- 30 g di pecorino romano o parmigiano grattugiato (opzionale ma consigliato)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la Finitura e Doratura:

- 1 uovo intero (o albume avanzato sbattuto con un goccio di latte)

Preparazione

1. Preparazione della pasta frolla allo strutto:

In una ciotola capiente o su una spianatoia, lavorate brevemente lo strutto morbido con lo zucchero semolato e un pizzico di sale fino a ottenere una crema omogenea. Incorporate le due uova intere una alla volta, facendole assorbire bene. Aggiungete tutta la farina 00 setacciata in un solo colpo. Lavorate l'impasto rapidamente con la punta delle dita solo finché la farina non è completamente assorbita e il composto risulta compatto e liscio (evitate di impastare troppo per non sviluppare glutine, che renderebbe la frolla gommosa).

Il panetto deve apparire liscio, morbido ma non appiccicoso. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 2 ore (l'ideale è una notte intera per consentire allo strutto di stabilizzarsi).

2. Preparazione della farcia di ricotta e salumi:

In una ciotola ampia, lavorate la ricotta ben scolata con una frusta a mano o una forchetta fino a renderla cremosa e priva di grumi. Aggiungete i due tuorli d'uovo, una presa moderata di sale e una generosa macinata di pepe nero. Incorporate infine i dadini di salame, prosciutto cotto e provolone semipiccante. Mescolate con una spatola per distribuire uniformemente i salumi e i formaggi all'interno della crema.

3. Stesura e montaggio della torta:

Imburrate o ungete con un velo di strutto una tortiera da 24-26 cm di diametro (preferibilmente a cerniera o con fondo removibile). Prelevate circa 2/3 dell'impasto di frolla dal frigo, battetelo leggermente con il mattarello per renderlo plastico e stendetelo a uno spessore di circa 4-5 mm. Foderate il fondo e i bordi dello stampo, lasciando un bordo alto circa 3-4 cm.

Versate il ripieno di ricotta all'interno, livellandolo con il dorso di un cucchiaio e mantenendovi a circa 1-2 cm dal bordo superiore della frolla. Spennellate il bordo perimetrale della pasta con poco uovo sbattuto.

4. Chiusura e decorazione:

Stendete la restante parte di frolla a uno spessore di 3-4 mm per creare il disco di copertura. Adagiatelo sopra la farcia, premete delicatamente lungo il bordo per sigillare la frolla ed eliminate gli eccessi tagliando con un coltellino affilato. Con i rebbi di una forchetta o pizzicando con le dita, rifinite e decorate il cordoncino perimetrale. Spennellate l'intera superficie con l'uovo sbattuto e praticate qualche piccolo foro decorativo con uno stecchino per consentire al vapore di fuoriuscire durante la cottura.

5. Cottura e riposo:

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C posizionando la teglia nel ripiano medio-basso. Cuocete per circa 35-45 minuti, finché la superficie non risulterà uniformemente dorata e ambrata.

Non tagliate la torta rustica appena sfornata; il ripieno risulterebbe eccessivamente fluido. Lasciatela intiepidire o raffreddare completamente prima di sformarla e tagliarla a fette.

Valori nutrizionali

Circa 460 kcal per porzione (120 g)

ANTIPASTI E CONTORNI

Torta Salata con Scarola, Acciughe e Caciocavallo

Ispirata alla celebre pizza di scarola campana – caposaldo della cucina rustica napoletana tradizionalmente servita durante la vigilia di Natale –, questa torta salata ne reinterpreta i sapori in chiave rapida e moderna. L'uso della pasta brisée offre una base friabile e burrosa che avvolge il contrasto sapido e aromatico tra la scarola, la sapidità profonda dei filetti di acciuga, la morbidezza delle olive e la nota avvolgente e filante del caciocavallo.

Porzioni: 4 porzioni · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta brisée (circa 230 g, fresca e pronta all'uso)
- 150 g di scarola fresca (lavata e mondata)
- 6 filetti di acciuga sott'olio (sgocciolati)
- 100 g di olive denocciolate (nere, taggiasche o di Gaeta)
- 100 g di caciocavallo (semistagionato, grattugiato a fori larghi o a piccoli cubetti)
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco (facoltativo) q.b.

Preparazione

1. Preparazione e Trattamento della Scarola
- Lavare accuratamente le foglie di scarola sotto acqua corrente per eliminare residui terrosi.
- Asciugare con estrema cura la verdura con una centrifuga per insalata o tamponandola con un canovaccio pulito. *Passaggio chiave:* L'umidità in eccesso rilasciata dalla verdura cruda renderebbe il fondo della brisée molle e gommoso.
- Tagliare la scarola a striscioline e condirla in una ciotola con un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico moderato di sale (le acciughe e il caciocavallo apporteranno già molta sapidità).
- Per un risultato ottimale, saltare la scarola per 3 minuti in padella con un filo d'olio finché non appassisce, poi lasciarla intiepidire e scolare in un colino a maglie fitte prima dell'uso.
2. Foderatura dello Stampo
- Estrarre la pasta brisée dal frigorifero circa 10 minuti prima dell'utilizzo per evitare che si spezzi durante la stesura.
- Srotolare la pasta e adagiarla con la sua carta forno all'interno di una tortiera o stampo da crostata del diametro di 22-24 cm.
- Far aderire bene il fondo e i bordi con i polpastrelli, quindi bucherellare delicatamente la base con i rebbi di una forchetta senza trapassarla.
3. Farcitura e Stratificazione
- Distribuire la scarola preparata sul fondo della sfoglia in uno strato omogeneo.
- Spezzettare i filetti di acciuga con le dita o con un coltello e distribuirli uniformemente sulla verdura.
- Aggiungere le olive denocciolate (intere o tagliate a rondelle) e completare ricoprendo il tutto con il caciocavallo grattugiato o tagliato a dadini sottili.
- *Risultato intermedio:* La torta deve risultare ben distribuita e livellata, con il formaggio pronto a fondersi e a legare la verdura e gli elementi aromatici.
4. Chiusura e Finitura
- Ripiegare i bordi della pasta brisée verso l'interno creando un cordoncino decorativo per sigillare il ripieno (oppure, se si preferisce una torta interamente coperta, sovrapporre un secondo disco di brisée sigillando i

bordi e praticando piccoli fori in superficie per consentire la fuoriuscita del vapore).

- Spennellare il cornicione con un velo d'olio extravergine d'oliva o poco latte per favorire la doratura.

5. Cottura e Riposo

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C (oppure ventilata a 180°C).
- Infornare la torta salata posizionandola sul ripiano medio-basso per circa 20-25 minuti, finché la pasta non risulterà ben dorata, asciutta sui bordi e il caciocavallo completamente fuso e gratinato.
- Sfornare e lasciare riposare per circa 10-15 minuti prima di sformare e tagliare a fette: il breve riposo consentirà al formaggio di assestarsi e renderà il taglio netto e perfetto.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Tortino Di Patate, Funghi E Brie

Il 'Tortino di Patate, Funghi e Brie' è una raffinata interpretazione contemporanea che unisce la rusticità della cucina montana italiana all'eleganza della tradizione culinaria francese. Simile per concezione al classico 'Gâteau' napoletano o ai tortini piemontesi, questo piatto eleva l'umile patata grazie al profumo nobile dei funghi porcini e alla cremosità avvolgente del formaggio Brie, un celebre a pasta molle originario dell'omonima regione francese. Tra le varianti più apprezzate si riscontrano l'uso del Taleggio DOP o della Fontina per un profilo più deciso e montanaro, oppure l'aggiunta di speck croccante per una nota affumicata.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 45 min + 10 min di riposo per le patate · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di patate

- 800g di patate a pasta gialla (ricche di amido)
- 30g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato, invecchiato 24 mesi)
- Foglioline di timo fresco (da circa 10 rametti)
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Per il ripieno ai funghi e Brie

- 250g di funghi porcini freschi (o surgelati interi di ottima qualità)
- 150g di formaggio Brie (privato leggermente della crosta esterna e cubettato)
- 1 spicchio d'aglio vestito (schiacciato)
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero q.b.

Per la finitura degli stampini

- 40g di burro chiarificato (fuso, ideale perché resiste meglio alle alte temperature senza bruciare)
- 30g di Parmigiano Reggiano DOP (per la camicia degli stampini)

Preparazione

Preparazione e asciugatura delle patate

- Lavate accuratamente le patate con la buccia per rimuovere eventuali residui di terra.
- Lessatele in abbondante acqua salata fredda per circa 35-40 minuti dall'inizio del bollore (saranno pronte quando i rebbi di una forchetta penetreranno facilmente al cuore).
- Non sbucciate le patate prima di cuocerle, altrimenti assorbiranno troppa acqua compromettendo la consistenza finale del tortino.
- Scolate le patate e sbucciatele mentre sono ancora calde. Passatele immediatamente nello schiacciapatate, distribuendo la purea su un vassoio ampio.
- Lasciate riposare la purea per 10 minuti affinché l'umidità in eccesso evapori completamente (passaggio chiave per evitare un effetto colloso).
- Una volta tiepida, trasferite la purea in una ciotola capiente, unite 30g di Parmigiano Reggiano, le foglioline di timo fresco, regolate di sale e pepe nero, quindi amalgamate con una spatola.

Trattamento e cottura dei porcini

- Pulite i porcini con un panno umido e un pennellino morbido per eliminare la terra. Non lavateli mai sotto l'acqua corrente.
- Tagliate i funghi a cubetti di circa 1,5 cm.
- In una padella scaldate l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e i rametti di rosmarino.

- Unite i porcini e saltateli a fiamma vivace per 5-7 minuti senza coperchio, muovendo la padella per garantire una doratura uniforme. Salate e pepate solo negli ultimi 30 secondi di cottura per evitare che i funghi rilascino troppa acqua diventando molli.
- Rimuovete l'aglio e il rosmarino e lasciate intiepidire.

Composizione dei tortini

- Pennellate l'interno di 4 stampini monoporzione (in ceramica o alluminio) con il burro chiarificato fuso.
- Cospargete l'interno con i restanti 30g di Parmigiano Reggiano, ruotando gli stampini per farlo aderire bene a fondo e pareti, quindi eliminate l'eccesso capovolgendoli.
- Prelevate una porzione di patate e rivestite il fondo e le pareti di ciascuno stampino, creando un incavo centrale.
- Riempite la cavità con i cubetti di Brie e un cucchiaio generoso di porcini saltati.
- Richiudete il tortino coprendo con dell'altra purea di patate. Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio umido.
- La superficie del tortino deve essere a filo con il bordo dello stampino, ben sigillata e liscia per evitare fuoriuscite di formaggio.

Cottura e riposo

- Preriscaldate il forno statico a 180°C.
- Infornate gli stampini nella griglia centrale e cuocete per 20 minuti. Se desiderate una superficie più dorata, attivate la funzione grill negli ultimi 3 minuti.
- Sfornate e lasciate riposare i tortini nei loro stampini per 5-7 minuti prima di sformarli. Non tentate di sformarli caldissimi appena estratti dal forno o rischierete di romperli.
- Capovolgete delicatamente gli stampini direttamente sui piatti da portata e servite subito: la crosticina esterna sarà croccante e il cuore di Brie incredibilmente fondente.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Tronchetto Di Natale Salato

Il Tronchetto di Natale Salato è una raffinata e scenografica variante salata della tradizionale 'Bûche de Noël' francese. Ideale come antipasto o piatto da buffet durante le festività, la sua forma evoca l'antico simbolo del ceppo natalizio, portando un tocco di magia e tradizione sulla tavola. Questa ricetta, versatile e apprezzata, si presta a innumerevoli interpretazioni, ma la versione con prosciutto crudo e rucola rimane un classico intramontabile per deliziare gli ospiti.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 30 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: Senza cottura · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e il ripieno:

- 5 fette di pane per tramezzini (senza crosta, rettangolari)
- 250 g di formaggio fresco spalmabile (es. robiola, crescenza o cream cheese)
- 150 g di prosciutto crudo affettato sottile
- 50 g di rucola fresca, lavata e asciugata
- 1-2 cucchiai di latte intero
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la copertura e la decorazione:

- 150 g di formaggio fresco spalmabile
- Rametti di rosmarino fresco
- Pepe rosa in grani
- Un pizzico di sale

Preparazione

Preparazione della crema di formaggio:

1. In una ciotola capiente, lavorate a crema i 400 g totali di formaggio spalmabile con il latte, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero, fino a ottenere un composto vellutato e facilmente spalmabile.
2. Dividete la crema: mettete da parte circa 150 g in frigorifero, coperta con pellicola, che servirà per la copertura esterna.

Assemblaggio della base:

1. Stendete sul piano di lavoro un foglio abbondante di pellicola per alimenti.
2. Disponete le 5 fette di pane per tramezzini sul foglio di pellicola, affiancandole sul lato lungo e sovrapponendole per circa 1 cm.
3. Spennellate leggermente i punti di giunzione con un goccio di latte, quindi passate delicatamente il mattarello su tutta la superficie per sigillare le fette tra loro e renderle uniformemente sottili ed elastiche.

Farcitura e riposo:

1. Spalmate i restanti 250 g di crema di formaggio sulla base di pane, lasciando un centimetro libero dai bordi per evitare fuoriuscite.
2. Adagiatevi sopra le fette di prosciutto crudo in uno strato omogeneo, quindi distribuite la rucola ben asciutta.
3. Condite con un filo leggerissimo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe.
4. Aiutandovi con la pellicola sottostante, arrotolate il pane dal lato lungo in modo molto stretto e compatto, formando un cilindro.

5. Chiudete i lati della pellicola a caramella e lasciate rassodare il rotolo in frigorifero per almeno 2 ore. Questo passaggio è fondamentale per garantire un taglio netto e pulito.

Modellatura e decorazione finale:

1. Rimuovete la pellicola protettiva. Con un coltello a lama liscia e ben affilato, praticate un taglio obliquo a 45 gradi a circa un terzo del rotolo.
2. Posizionate la parte più lunga del rotolo su un vassoio da portata e accostate il pezzo più piccolo, tagliato di sbieco, al lato del tronco principale, simulando un ramo secondario.
3. Riprendete la crema di formaggio tenuta da parte e, usando una spatola o un coltello a lama tonda, rivestite interamente la superficie del tronchetto.
4. Con i rebbi di una forchetta, rigate delicatamente la crema di copertura lungo tutta la lunghezza per ricreare le tipiche venature della corteccia di un albero.
5. Decorate a piacere disponendo i rametti di rosmarino alla base e sopra il tronco, e aggiungete i grani di pepe rosa per ricreare le bacche natalizie. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Tronchetto Salato alle Noci, Gorgonzola e Porri - Ricetta d'Autore

Il tronchetto salato rappresenta un'eccellente applicazione delle tecniche di alta pasticceria al mondo gastronomico e salato, espressione della maestria di un grande pasticcere. Questa creazione reinterpreta il tradizionale 'Bûche de Noël' natalizio francese in chiave di antipasto sontuoso: una pasta biscuit soffice arricchita con farina di noci, racchiude una fonduta cremosa di gorgonzola dolce stufato con i porri, con il contrappunto fresco e croccante del sedano sbianchito. È il centrotavola ideale per i buffet delle feste invernali, connubio di rigore tecnico e armonia di sapori.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Biscuit alle Noci:

- 200 g di albumi d'uovo (a temperatura ambiente)
- 50 g di maltitolo (o zucchero semolato fine)
- 200 g di tuorli d'uovo
- 150 g di farina di noci (finemente polverizzata)
- 150 g di farina di frumento debole (tipo 00)
- 1 pizzico di sale fino

Per la Crema di Farcitura al Gorgonzola e Porri:

- 200 g di Gorgonzola dolce DOP
- 200 g di panna fresca liquida al 35% di grassi
- 80 g di porro (solo la parte bianca, tagliata fine)
- 25 g di burro di ottima qualità
- Pepe bianco q.b.

Per gli Inserti Croccanti:

- 60 g di gherigli di noce in granella
- 1 costa di sedano bianco o verde tenero (pulita e privata dei filamenti)

Per la Copertura (Chantilly Salata):

- 150 g di crema pasticcera salata di base (o mascarpone ammorbidito)
- 150 g di panna fresca montata non zuccherata
- Sale e noce moscata q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Sedano e della Farcitura al Gorgonzola:

- Taglia la costa di sedano a cubetti piccolissimi e regolari (brunoise). Sbollentali in acqua bollente leggermente salata per 30-40 secondi, quindi scolali e immergili immediatamente in una ciotola con acqua e cubetti di ghiaccio. Questo passaggio fissa il colore brillante e mantiene la croccantezza. Scola e asciuga con carta assorbente.
- In un pentolino a fondo spesso, sciogli il burro e stufa il porro tritato a fiamma dolce finché non risulterà trasparente e morbido, senza fargli prendere colore.
- Unisci la panna fresca e il gorgonzola a pezzetti; mescola a fuoco lento fino a completa fusione del formaggio.
- Emulsiona il composto con un frullatore a immersione per ottenere una texture vellutata e omogenea. Regola di pepe bianco.

- Fai raffreddare completamente a temperatura ambiente, poi trasferisci in frigorifero in una sac-à-poche munita di bocchetta liscia affinché assuma una consistenza cremosa e spatolabile.

2. Preparazione e Cottura del Biscuit alle Noci:

- Preriscalda il forno in modalità statica a 230°C.
- Nella ciotola della planetaria, monta gli albumi insieme al maltitolo e al pizzico di sale fino a ottenere una meringa ferma, lucida e compatta.
- Incorpora a filo i tuorli leggermente sbattuti, mescolando a bassissima velocità per non smontare la massa.
- Unisci a pioggia la farina 00 setacciata alternandola alla farina di noci, incorporando le polveri a mano con una spatola (marisa) con movimenti lenti dal basso verso l'alto. L'impasto deve risultare gonfio, aerato e senza grumi.
- Stendi l'impasto su una teglia 30x40 cm rivestita di carta forno a uno spessore uniforme di circa 1 cm.
- Inforna a 230°C per circa 6-8 minuti. Il biscuit deve risultare dorato ma soffice ed elastico al tatto; evita di prolungare la cottura per non seccarlo.
- Sforna e capovolgi subito il biscuit su un canovaccio pulito o un foglio di carta forno, coprilo per trattenere l'umidità e lascialo intiepidire.

3. Assemblaggio e Riposo del Tronchetto:

- Spiana il biscuit su un piano di lavoro. Distribuisci uniformemente sulla superficie la crema di gorgonzola fredda lasciando 1 cm libero dai bordi.
- Cospargi con la granella di noci e la brunoise di sedano ben asciutta.
- Arrotola il biscuit su se stesso partendo dal lato più lungo, stringendo delicatamente ma con decisione per evitare vuoti d'aria interni.
- Avvolgi il rotolo ben stretto nella pellicola trasparente a caramella e trasferiscilo in freezer per circa 40-60 minuti (o in abbattitore) per farlo rassodare e facilitare il taglio.

4. Copertura e Decorazione:

- Prepara la chantilly salata alleggerendo la base di crema salata (o mascarpone condito) con la panna semimontata, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- Riprendi il tronchetto dal congelatore, rifila le due estremità con un coltello a lama calda e liscia per mostrare la sezione a spirale.
- Spatola l'intera superficie esterna con la chantilly salata, creando con una forchetta o una spatola rigata le venature tipiche del tronco d'albero.
- Decora a piacere con gherigli di noce interi, foglioline di sedano o erbe aromatiche prima di servire a temperatura ambiente (circa 15 minuti fuori dal frigo).

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 120 g): 390 kcal, 14 g proteine, 29 g grassi, 18 g carboidrati, 2 g fibre, 580 mg sodio.

ANTIPASTI E CONTORNI

Tronchetto Salato Mascarpone, Gorgonzola, Sedano e Noci

Rivisitazione gastronomica salata del classico Bûche de Noël (tronchetto di Natale) della pasticceria francese, ideata dal Maestro pasticcere Luca Montersino per i buffet festivi e i brunch ricercati. Il piatto coniuga l'estetica della grande pasticceria moderna con l'abbinamento classico e intramontabile della cucina del Nord Italia: formaggi erborinati, frutta secca e sedano croccante. L'utilizzo di fibre e polialcoli tecnici (inulina e maltitolo) nel biscuit garantisce una texture eccezionalmente elastica, morbida e perfettamente arrotolabile, azzerando l'impatto dolce.

Porzioni: 12-14 porzioni · Preparazione: 90 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Biscotto Salato alle Noci (Biscuit)

- 200 g tuorli d'uovo (a temperatura ambiente)
- 25 g maltitolo (o eritritolo macinato)
- 200 g albumi d'uovo (a temperatura ambiente)
- 50 g maltitolo
- 15 g inulina (fibra alimentare texturizzante)
- 135 g farina 00 debole (W 160-180)
- 135 g farina di noci (o noci finemente ridotte in polvere)
- 2 g sale fino

Per la Crema Morbida al Gorgonzola (Ripieno)

- 600 g gorgonzola DOP (dolce o semipiccante)
- 550 g panna fresca liquida 35% m.g.
- 90 g burro di alta qualità
- 80 g porri (solo la parte bianca)
- 18 g gelatina animale in polvere (tipo 200 Bloom) idratata in 90 g di acqua fredda
- 1 g sale fino
- 1 pizzico pepe bianco macinato fresco

Per la Mousse/Camy Cream al Mascarpone (Copertura)

- 260 g mascarpone freschissimo
- 600 g panna fresca liquida 35% m.g. (ben fredda)
- 10 g gelatina in polvere idratata in 50 g di acqua fredda
- 3 g sale fino

Per l'Inserto e la Finitura

- 300 g sedano verde o bianco croccante (coste tenere)
- 150 g granella di noci tostate
- Foglioline di sedano per guarnire

Preparazione

1. Preparazione degli elementi croccanti e delle basi gelatinose

- Idratare separatamente le due dosi di gelatina nelle rispettive quantità di acqua fredda (rapporto 1:5) e lasciare riposare per almeno 10 minuti in frigorifero.

- Pulire le coste di sedano, eliminando i filamenti con un pelapatate. Tagliare a cubetti regolari (brunoise di circa 4 mm). Sbianchire i cubetti in acqua bollente salata per esattamente 60-90 secondi, poi scolare e tuffare immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio per fissare colore e croccantezza. Asciugare perfettamente su carta assorbente.

Valori nutrizionali

Valori stimati per porzione (circa 180 g): Calorie: 520 kcal | Grassi: 46 g (di cui saturi 24 g) | Carboidrati: 11 g | Proteine: 14 g | Sale: 1.2 g

ANTIPASTI E CONTORNI

Tuorlo Marinato

Il tuorlo d'uovo marinato è una raffinata preparazione di alta cucina contemporanea, una tecnica valorizzata da grandi interpreti della gastronomia moderna. Le radici di questa pratica affondano nella tradizione asiatica della conservazione delle uova sotto sale e zucchero, come le uova d'anatra salate cinesi. Sfruttando il principio chimico dell'osmosi, la miscela di sale e zucchero disidrata il tuorlo, coagulandone le proteine senza l'ausilio del calore. Le varianti principali dipendono dal tempo di marinatura: da poche ore per ottenere un cuore cremoso e fondente, fino a diversi giorni per una consistenza solida e cerosa, ideale da grattugiare come un tartufo.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min + da 4 ore a 5 giorni di marinatura a seconda della consistenza scelta · Cottura: 0 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la marinatura:

- 4 tuorli d'uovo freschissimi (da uova biologiche di categoria A, preferibilmente a pasta gialla)
- 200 g di sale fino
- 200 g di zucchero semolato

Per la finitura e pulizia:

- Acqua fredda q.b.
- Olio extravergine d'oliva delicato (opzionale, per la conservazione)

Preparazione

Preparazione della miscela disidratante:

1. In una ciotola capiente, unite il sale fino e lo zucchero semolato. Mescolate accuratamente con una frusta a mano o un cucchiaio fino a ottenere una miscela perfettamente omogenea. Questa proporzione 1:1 garantisce il perfetto equilibrio tra sapidità e dolcezza.

Creazione del letto e posizionamento dei tuorli:

2. Prendete un contenitore ermetico o una pirofila a fondo piatto. Distribuite sul fondo circa la metà della miscela di sale e zucchero, creando uno strato uniforme di circa 1,5-2 cm di spessore.
3. Con il dorso di un cucchiaio, create delicatamente 4 piccoli incavi sulla superficie del letto di sale e zucchero, ben distanziati l'uno dall'altro.
4. Separate con estrema attenzione i tuorli dagli albumi (potete congelare gli albumi o usarli per altre preparazioni). Assicuratevi che i tuorli siano perfettamente puliti, privi di tracce di albume e con la membrana esterna intatta. Un tuorlo rotto comprometterebbe l'intera preparazione.
5. Adagiate delicatamente un tuorlo all'interno di ciascun incavo.

Copertura e riposo in frigorifero:

6. Coprite con estrema delicatezza i tuorli con la restante miscela di sale e zucchero, facendola cadere a pioggia. I tuorli devono essere completamente sepolti e non visibili.
7. Chiudete il contenitore con il suo coperchio (o con pellicola per alimenti) e riponetelo in frigorifero a 4°C.
8. Scelta del tempo di marinatura (fondamentale per il risultato finale):

- Consistenza cremosa (cuore morbido): Lasciate marinare per 4-6 ore. Il tuorlo risulterà sodo e gelatinoso all'esterno, ma con un cuore liquido e vellutato (ideale per crostoni o per essere adagiato su una fonduta).
- Consistenza semidura: Lasciate marinare per 12-24 ore. Il tuorlo sarà compatto ma ancora plasmabile.
- Consistenza dura (da grattugiare): Lasciate marinare per 4-5 giorni. Il tuorlo perderà quasi tutta l'acqua diventando duro e ceroso.

Risciacquo e asciugatura:

9. Trascorso il tempo desiderato, prelevate i tuorli dalla miscela con estrema cura aiutandovi con un cucchiaio. Noterete che il tuorlo ha perso volume, ha un colore arancione intenso e traslucido e una consistenza

compatta.

10. Immergete delicatamente ogni tuorlo in una ciotola di acqua fredda per pochissimi secondi, muovendolo con delicatezza per eliminare i granelli di sale e zucchero rimasti attaccati.
11. Adagiate immediatamente i tuorli su un foglio di carta assorbente e tamponateli con cura maniacale per asciugarli del tutto. Se avete scelto la marinatura lunga da grattugiare, potete lasciarli asciugare all'aria per un giorno o in un essiccatore a 40°C per 2 ore prima dell'uso.

Valori nutrizionali

Circa 75 kcal per porzione

ANTIPASTI E CONTORNI

Uova Alla Monachina

Le Uova alla Monachina sono un glorioso antipasto della tradizione partenopea. Il nome singolare deriva verosimilmente dal colore della panatura dorata e dal ripieno candido, che ricordano gli abiti delle suore monachine. La ricetta storica prevede che i tuorli delle uova sode vengano lavorati con una besciamella molto densa e formaggio grattugiato, per poi farcire nuovamente le calotte di albume, che vengono ricomposte, impanate e fritte. Per una resa gastronomica degna della grande cucina campana, qui viene ripristinata la versione autentica con besciamella, l'unica in grado di garantire la tipica consistenza fluida all'interno e croccante all'esterno.

Porzioni: 4 persone (8 uova ripiene) · Preparazione: 40 min + 20 min di riposo in freezer · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le uova sode e la base:

- 8 uova freschissime (di calibro medio)
- Sale q.b. per l'acqua di cottura

Per la besciamella densa (la farcitura):

- 150 ml di latte intero fresco
- 25 g di burro
- 25 g di farina 00
- 30 g di Parmigiano Reggiano DOP (stagionato 24-30 mesi, grattugiato)
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata al momento
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la doppia panatura e frittura:

- 3 uova fresche (per la panatura)
- 150 g di farina 00
- 200 g di pangrattato di grana fine
- 1 litro di olio di arachide (per la frittura ad immersione)

Preparazione

Preparazione e cottura delle uova sode:

1. Disponete le 8 uova in un pentolino capiente, copritele con acqua fredda e portate a bollore su fuoco medio.
2. Dal momento del bollore, calcolate esattamente 8-9 minuti di cottura. Il tuorlo deve solidificarsi ma rimanere di un bel giallo brillante, senza assumere sfumature verdastre.
3. Scolate immediatamente le uova e immergetele in una ciotola con acqua e ghiaccio per arrestare la cottura e facilitare la rimozione del guscio.
4. Sgusciate delicatamente le uova sotto un filo d'acqua corrente fredda, quindi tagliatele a metà per il lungo con un coltello a lama liscia ben affilato.
5. Estraete con estrema delicatezza i tuorli rassodati cercando di non rompere le calotte di albume sodo. Tenete i tuorli in una ciotola e gli albumi su un vassoio coperto con pellicola.

Preparazione della besciamella e della farcia:

1. In un piccolo pentolino, preparate il roux: sciogliete il burro a fiamma bassissima, unite la farina in un colpo solo e mescolate energicamente con una frusta per 1-2 minuti fino a quando il composto non risulterà dorato e spumoso.
2. Versate il latte caldo a filo, continuando a girare con la frusta per scongiurare la formazione di grumi.
3. Cuocete la besciamella a fuoco dolce per circa 4-5 minuti, finché non risulterà estremamente densa, vellutata e compatta. Regolate di sale, pepe e aggiungete la noce moscata.

4. Spegnete il fuoco, incorporate il Parmigiano Reggiano grattugiato e lasciate intiepidire.
5. Schiacciate i tuorli sodi con una forchetta o passateli attraverso un colino a maglia fine per renderli farinosi, quindi incorporateli completamente alla besciamella tiepida fino a ottenere una crema densa e perfettamente modellabile.

Farcitura e ricomposizione delle uova:

1. Aiutandovi con un cucchiaino o inserendo la farcia in una sac-à-poche, riempite generosamente le cavità degli albumi sodi, creando una leggera bombatura sulla superficie di taglio.
2. Ricomponete le uova accoppiando le mezze calotte farcite e premendo delicatamente per farle aderire. Pulite accuratamente i bordi da eventuali sbavature.
3. Posizionate le uova ricomposte su un vassoio e trasferitele in freezer per 20 minuti: questo passaggio abbasserà la temperatura del ripieno e compatterà la struttura, evitando che si aprano durante la frittura.

Doppia panatura di sicurezza:

1. Disponete tre ciotole capienti in sequenza: la prima con la farina 00, la seconda con le 3 uova rimaste sbattute con un pizzico di sale, la terza con il pangrattato fine.
2. Prelevate le uova dal freezer. Passatele prima nella farina (avendo cura di eliminare l'eccesso con colpetti leggeri), poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
3. Ripetete immediatamente il passaggio nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato per ottenere una doppia panatura uniforme e spessa, che farà da guscio protettivo.

Frittura tecnica:

1. Scaldate l'olio di arachide in una casseruola profonda e stretta fino a raggiungere i 170°C (da verificare con un termometro da cucina).
2. Tuffate delicatamente 2 uova alla volta per evitare bruschi cali termici dell'olio. Friggetele per circa 2-3 minuti, rigirandole delicatamente, finché la superficie non risulterà uniformemente dorata e croccante.
3. Scolate le uova con una schiumarola e trasferitele su carta assorbente da cucina. Salate leggermente in superficie e servite ben calde per valorizzare il cuore filante e cremoso.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolando 2 uova a porzione)

ANTIPASTI E CONTORNI

Uova Tonnate

Le Uova Tonnate sono un classico antipasto freddo della tradizione culinaria italiana, particolarmente diffuso in Piemonte e Lombardia. Derivano concettualmente dal celebre Vitello Tonnato, di cui ereditano la ricca e saporita salsa a base di tonno, acciughe e capperi. È una ricetta estremamente versatile, nata come piatto di recupero o antipasto estivo, che oggi vanta numerose varianti: da quella rustica con i tuorli sodi schiacciati a forchetta, a quella più raffinata con salsa sifonata o guarnita con uova di salmone e polvere di cappero. La sua esecuzione è apparentemente semplice, ma richiede precisione nella cottura dell'uovo e nell'emulsione della salsa per evitare texture granulose o sapori sbilanciati.

Porzioni: 6-8 persone (24 pezzi) · Preparazione: 25 min + 30 min di riposo in frigorifero · Cottura: 12 min (9 min per le uova + 3 min per i capperi) · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base

- 12 uova grandi (freschissime, preferibilmente biologiche)
- Sale q.b. (per l'acqua di cottura)

Per la salsa tonnata (il ripieno)

- 160 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato, di ottima qualità)
- 2 filetti di acciughe sott'olio
- 120 g di maionese (circa 1/2 tazza)
- 2 cucchiai di succo di limone fresco filtrato
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale (dissalati e sciacquati)
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale (solo dopo aver assaggiato)
- Pepe bianco macinato fresco q.b.

Per la finitura e la guarnizione

- 4 cucchiaini di capperi sotto sale (dissalati, sciacquati e asciugati benissimo)
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva (per friggere)
- Uova di salmone o germogli di aneto (opzionale, per un tocco raffinato)

Preparazione

Preparazione e cottura delle uova

1. Portate a ebollizione un'ampia pentola d'acqua. Quando bolle, aggiungete un pizzico di sale e abbassate leggermente la fiamma per evitare che le uova si rompano urtando tra loro.
2. Immergete delicatamente le uova fredde di frigorifero utilizzando una schiumarola.
3. Cuocete per esattamente 9 minuti. Questo tempo garantisce un tuorlo sodo ma ancora cremoso e dal colore giallo brillante, evitando la formazione del fastidioso e antiestetico alone grigio-verde (causato dal rilascio di ferro e zolfo dovuto alla sovracottura).
4. Scolate immediatamente le uova e trasferitele in una ciotola capiente colma di acqua fredda e cubetti di ghiaccio. Lasciate raffreddare per almeno 10 minuti: lo shock termico agevolerà il distacco della membrana dal guscio.

Sbucciatura e taglio

1. Sbucciate le uova delicatamente, preferibilmente sotto un leggero filo d'acqua corrente fredda per eliminare facilmente eventuali residui di guscio.
2. Tagliate le uova a metà nel senso della lunghezza. Per ottenere tagli netti e perfetti, utilizzate un coltello a lama liscia molto affilato, bagnato con acqua fredda o pulito con un panno umido dopo ogni singolo taglio.

3. Estraete delicatamente i tuorli sodi senza rompere gli albumi e trasferiteli nel boccale di un robot da cucina o di un frullatore. Disponete ordinatamente gli albumi svuotati su un piatto da portata, copriteli con pellicola e conservateli momentaneamente in frigorifero.

Preparazione della farcitura

1. Nel robot da cucina, insieme ai tuorli, aggiungete il tonno ben sgocciolato, i filetti di acciuga, la maionese, il succo di limone, i 2 cucchiaini di capperi dissalati e i 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva.
2. Frullate a intermittenza (pulsando) fino a ottenere una crema perfettamente liscia, setosa e priva di grumi.
3. *Verifica del risultato:* La consistenza deve essere simile a quella di una mousse densa ma vellutata. Se dovesse risultare troppo compatta, potete aggiungere un cucchiaino di acqua fredda o un filo d'olio. Assaggiate prima di regolare di sale e pepe, poiché acciughe e capperi sono già molto saporiti.
4. Trasferite la crema in una sac-à-poche munita di bocchetta stellata o liscia e fate riposare in frigorifero per 30 minuti per farla rassodare.

Preparazione della guarnizione croccante

1. Asciugate tamponando meticolosamente i restanti 4 cucchiaini di capperi con carta assorbente (se sono umidi, l'olio schizzerà e non diventeranno croccanti).
2. Scaldate 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva in una piccola padella a fuoco medio-alto.
3. Tuffate i capperi e friggeteli per circa 3-4 minuti, mescolando spesso, finché non si schiudono leggermente e diventano croccanti.
4. Scolateli con un mestolo forato e adagiateli su un piatto con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lasciate raffreddare.

Farcitura e presentazione

1. Riprendete gli albumi e la sac-à-poche dal frigorifero.
2. Farcite generosamente la cavità di ciascun albume con la mousse tonnata, creando un bel ciuffo decorativo.
3. Guarnite ogni uovo con i capperi croccanti ormai freddi e, se desiderate un tocco di colore e raffinatezza in più, aggiungete qualche uovo di salmone o una fogliolina di aneto.
4. Conservate in frigorifero fino al momento di servire (si consiglia di consumarle entro 24 ore).

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per porzione (calcolando 3 pezzi a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Vol Au Vent Agli Champignon

I Vol-au-vent (letteralmente 'volo al vento' in francese) sono piccoli scrigni di pasta sfoglia leggera e friabile, la cui invenzione è attribuita a un celebre pasticcere francese tra il XVIII e il XIX secolo. La leggenda narra che, vedendo la sfoglia gonfiarsi enormemente nel forno, un assistente esclamò 'Elle vole au vent!' (vola al vento!). Tradizionalmente farciti con accostamenti ricchi come finanziera, pollo o frutti di mare, in questa versione moderna e vegetariana accolgono una saporita crema di funghi champignon e formaggio filante. Un grande classico degli antipasti delle feste, raffinato ed elegante, perfetto per ogni occasione speciale.

Porzioni: 12 pezzi (circa 4-6 persone) · Preparazione: 40 min + 15 min di riposo · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i cestini di sfoglia (Vol-au-vent):

- 2 rotoli di pasta sfoglia fresca rettangolare
- 1 uovo intero (per spennellare)
- 1 cucchiaio di latte

Per i funghi trifolati:

- 300 g di funghi champignon freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero q.b.
- Prezzemolo fresco tritato q.b.

Per la besciamella e il ripieno:

- 50 g di burro
- 50 g di farina 00
- 500 ml di latte intero caldo
- Una grattugiata di noce moscata
- 50 g di formaggio Emmental (o Gruyère) grattugiato
- Sale q.b.

Preparazione

Preparazione dei Vol-au-vent:

1. Stendete la pasta sfoglia fredda di frigorifero su un piano di lavoro. Con un coppapasta da 7 cm di diametro ricavate 12 dischi.
2. Posizionate 4 dischi su una teglia foderata di carta forno e punzecchiateli accuratamente al centro con i rebbi di una forchetta: questo eviterà che la base si gonfi eccessivamente in cottura.
3. Con un coppapasta più piccolo (circa 4-5 cm), forate al centro i restanti 8 dischi, ottenendo così 8 anelli.
4. Sbattete l'uovo con un cucchiaio di latte. Spennellate leggermente il bordo dei 4 dischi interi (servirà da collante), poi sovrapponete il primo anello. Spennellate l'anello appena posizionato e sovrapponete il secondo anello su ciascuna base.
5. *Un consiglio utile*: Spennellate la superficie superiore dell'ultimo anello prestando estrema attenzione a non far colare l'uovo lungo i bordi esterni dei vol-au-vent, altrimenti gli strati di sfoglia si incolleranno impedendo lo sviluppo in altezza della sfogliatura.
6. Fate riposare la teglia in frigorifero per 15 minuti prima di infornare. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti, finché non saranno alti, gonfi e ben dorati. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione dei funghi champignon:

1. Pulite i funghi champignon eliminando la terra residua con un panno umido e tagliateli a fettine verticali regolari.
2. In una padella, scaldate l'olio extravergine con uno spicchio d'aglio schiacciato. Unite i funghi e saltateli a fuoco vivace per 8-10 minuti, in modo che rilascino la loro acqua e si dorino senza bollire. Regolate di sale, pepe e completate con il prezzemolo fresco tritato. Eliminate lo spicchio d'aglio.

Preparazione della besciamella e assemblaggio:

1. In un pentolino, sciogliete il burro a fuoco dolce. Unite la farina tutta in una volta e mescolate energicamente con una frusta per un paio di minuti, ottenendo un roux dorato.
2. Versate il latte caldo a filo, continuando a mescolare energicamente per evitare la formazione di grumi. Cuocete a fuoco dolce per circa 5-7 minuti finché la besciamella non si addensa. Regolate di sale, pepe e aggiungete un pizzico di noce moscata.
3. Togliete la besciamella dal fuoco, unite i funghi trifolati caldi e l'emmental grattugiato, mescolando fino a quando il formaggio non si sarà fuso creando un composto cremoso e saporito.

Farcitura e gratinatura:

1. Se la parte centrale dei vol-au-vent si è gonfiata leggermente, spingetela delicatamente verso il basso con il pollice per creare lo spazio necessario alla farcitura.
2. Riempite generosamente ciascun vol-au-vent con la crema di funghi e besciamella calda.
3. Passate in forno caldo a 180°C per circa 5 minuti per gratinare la superficie e servite caldi o tiepidi.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per pezzo

ANTIPASTI E CONTORNI

Vol Au Vent Fantasia

I Vol-au-vent (letteralmente 'volati al vento' per via della loro incredibile leggerezza) sono un pilastro della pasticceria salata e della gastronomia classica francese, la cui origine si perde nella storia culinaria tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento. Questa versione 'Fantasia' reinterpreta il concetto offrendo un tris di farciture fredde (gamberetti in salsa rosa bilanciata, mousse spumosa di prosciutto e pistacchi, e crema fresca rucola e robiola). È una preparazione estremamente versatile, le cui varianti calde più celebri includono ripieni a base di fonduta, funghi porcini, rigaglie di pollo o frutti di mare.

Porzioni: 12 pezzi (ideale per 4-6 persone) · Preparazione: 40 min + 15 min di raffreddamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i gusci di sfoglia (12 pezzi)

- 3 rotoli di Pasta sfoglia rettangolare fresca (da utilizzare ben fredda)
- 1 Uovo intero (per la doratura)
- 1 pizzico di Sale fino

Per la farcia ai Gamberetti (4 vol-au-vent)

- 60 g di Gamberetti sgusciati (freschi o decongelati)
- 50 g di Maionese
- 15 g di Ketchup (proporzione corretta per evitare un'eccessiva acidità)
- 1 cucchiaino di Olio extravergine d'oliva
- Erba cipollina fresca q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Per la farcia di Robiola e Rucola (4 vol-au-vent)

- 60 g di Robiola fresca
- 15 g di Rucola fresca
- 1 cucchiaino di Olio extravergine d'oliva (ridotto rispetto all'originale per non liquefare la crema)
- Sale e pepe nero q.b.

Per la farcia al Prosciutto e Pistacchi (4 vol-au-vent)

- 150 g di Prosciutto cotto di alta qualità
- 120 g di Ricotta vaccina (ben sgocciolata)
- 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Granella di pistacchi q.b. per decorare

Preparazione

Preparazione e cottura dei gusci

1. **Formatura dei vol-au-vent**: Stendi i rotoli di sfoglia ben freddi di frigorifero per facilitare il taglio. Utilizzando un coppapasta circolare da 6 cm di diametro, ricava 36 dischi in totale. Posiziona 12 dischi su una teglia foderata di carta forno e bucherellali fittamente con i rebbi di una forchetta (questo passaggio è fondamentale per evitare che la base si gonfi eccessivamente durante la cottura). Con un coppapasta da 4 cm di diametro, fora i restanti 24 dischi al centro per ottenere degli anelli.
2. **Assemblaggio**: Spennella leggermente le 12 basi con l'uovo sbattuto insieme a un pizzico di sale, prestando attenzione a non far colare l'uovo sui bordi tagliati (l'uovo coagulato ne impedirebbe la corretta lievitazione in altezza). Adagia un primo anello sopra ogni base, spennellalo con l'uovo e sovrapponi il secondo anello. Spennella infine la parte superiore dell'ultimo anello.

3. **Cottura**: Cuoci in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 15 minuti, finché i vol-au-vent non saranno gonfi, dorati e leggeri. *Risultato intermedio*: se al termine della cottura la base interna è leggermente gonfia, spingila delicatamente verso il basso con il retro di un cucchiaino per creare una cavità capiente. Lascia raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione delle tre farciture

1. **Ripieno ai gamberetti**: Scotta i gamberetti in una padella caldissima con un filo d'olio, sale e pepe per un massimo di 2 minuti. Lasciali raffreddare completamente. In una ciotolina unisci la maionese, il ketchup e l'erba cipollina tritata. Unisci i gamberetti (conservandone 4 interi per la finitura).
2. **Mousse di robiola e rucola**: Inserisci nel mixer la rucola ben lavata e asciugata, la robiola, l'olio d'oliva, il sale e il pepe. Frulla a impulsi fino a ottenere una crema densa e omogenea. Non frullare troppo a lungo per evitare che il calore delle lame renda la robiola liquida.
3. **Mousse al prosciutto**: Frulla nel mixer il prosciutto cotto con la ricotta ben sgocciolata e il Parmigiano Reggiano fino a ottenere una spuma fine e vellutata. Regola di sale e pepe se necessario.

Farcitura e finitura

1. **Riempimento**: Trasferisci i tre composti in tre sac-à-poche differenti munite di bocchetta stellata.
2. **Decorazione**: Farcisci i primi 4 vol-au-vent con la mousse di rucola e robiola, decorando con una fogliolina di rucola. Riempi i successivi 4 con la spuma di prosciutto e decora con abbondante granella di pistacchi. Farcisci gli ultimi 4 con il composto di gamberetti in salsa rosa, posizionando un gamberetto intero e un filo d'erba cipollina sulla cima.
3. **Servizio**: Conserva in frigorifero fino al momento di servire, lasciandoli a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima del consumo.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione (calcolata su un tris di vol-au-vent)

ANTIPASTI E CONTORNI

Vol-au-vent

I Vol-au-vent sono tra i più celebri capisaldi della pasticceria salata e della gastronomia classica francese. Si tratta di piccoli cestini di pasta sfoglia, leggeri e cavi, la cui origine risale all'inizio del XIX secolo, frutto dell'ingegno di grandi maestri della cucina. Il nome, letteralmente 'volo al vento', descrive poeticamente l'incredibile leggerezza della sfoglia che quasi vola via grazie alla spinta del vapore in cottura. Nati per accogliere ricche preparazioni calde a base di cacciagione, funghi e besciamella (come la celebre 'Bouchée à la Reine'), nella ristorazione moderna sono diventati il simbolo del finger food per eccellenza, declinati sia in versioni calde che fredde, vegetariane, di carne o di pesce.

Porzioni: 12 pezzi (circa 4-6 persone) · Preparazione: 15 min + 20 min di riposo · Cottura: 4 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per i cestini di sfoglia:

- 12 vol-au-vent di pasta sfoglia pronti (di alta qualità, preferibilmente al burro)

Per la mousse di prosciutto e ricotta:

- 150 g di prosciutto cotto di alta qualità (tagliato a cubetti o sminuzzato)
- 100 g di ricotta vaccina (fresca e ben sgocciolata)
- 80 g di formaggio fresco spalmabile
- 1 cucchiaio di panna fresca liquida (opzionale, solo per regolare la cremosità)
- Sale fino q.b.
- 1 pizzico di pepe bianco macinato al momento

Per la finitura e decorazione:

- 1 mazzetto di erba cipollina fresca

Preparazione

Preparazione della mousse:

1. Sgocciolare perfettamente la ricotta: posizionarla in un colino a maglie strette premendo leggermente per eliminare tutto il siero in eccesso. Questo eviterà che la mousse risulti troppo liquida e idrati eccessivamente la sfoglia.
2. Nel bicchiere del cutter o di un mixer da cucina, unire il prosciutto cotto a cubetti, la ricotta ben asciutta e il formaggio spalmabile.
3. Frullare a intermittenza fino a ottenere una consistenza liscia, setosa e perfettamente omogenea. Se l'impasto dovesse risultare troppo compatto, unire un cucchiaio di panna liquida non montata.
4. Assaggiare la crema e regolare di sale e pepe bianco secondo preferenza.
5. Trasferire la mousse in una sac-à-poche munita di bocchetta a stella (medio-grande) e far riposare in frigorifero per 20 minuti per farla rassodare.

Rigenerazione e cottura dei vol-au-vent:

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 150°C.
2. Disporre i vol-au-vent vuoti su una teglia rivestita di carta forno.
3. Scaldarli per circa 3-4 minuti: questo passaggio è fondamentale non per servirli caldi, ma per far evaporare l'umidità residua della pasta sfoglia confezionata, restituendole la corretta friabilità.
4. Sfornare i vol-au-vent e lasciarli raffreddare completamente a temperatura ambiente. Non farcirli mai caldi con una mousse fredda a base di formaggio, altrimenti la mousse si scioglierà rovinando la consistenza e rammollendo la sfoglia.

Farcitura e presentazione:

1. Prendere la sac-à-poche dal frigo.

2. Inserire la bocchetta all'interno di ciascun vol-au-vent freddo, spremere partendo dal fondo e risalire creando un ciuffo decorativo che superi leggermente il bordo del cestino.
3. Lavare e asciugare accuratamente l'erba cipollina, quindi sforbiciarla finemente direttamente sopra i vol-au-vent farciti.
4. Servire immediatamente o conservare in frigorifero per massimo 1 ora per preservare la croccantezza della sfoglia.

Valori nutrizionali

Circa 115 kcal per singolo pezzo farcito

ANTIPASTI E CONTORNI

Vol-au-vent Ai Funghi

Il Vol-au-vent è un classico caposaldo della pasticceria salata e della gastronomia classica francese. Tradotto letteralmente come 'volo al vento' per indicarne l'estrema leggerezza, la sua paternità viene tradizionalmente attribuita a un rinomato maestro della cucina all'inizio del XIX secolo, il quale perfezionò la tecnica della pasta sfoglia per creare questi scrigni d'aria. Originariamente serviti caldi con ricche farciture a base di rigaglie, cacciagione o frutti di mare legati da salse vellutate, oggi rappresentano l'antipasto per eccellenza dei buffet e dei pranzi festivi. La variante ai funghi, impreziosita da porcini e besciamella, è una delle più amate per il perfetto contrasto tra la croccantezza burrosa della sfoglia e la morbida cremosità del ripieno boschivo.

Porzioni: 12-14 pezzi · Preparazione: 40 min + 30 min di riposo in frigo · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i vol-au-vent (circa 12-14 pezzi):

500 g di pasta sfoglia fresca di alta qualità (preferibilmente al burro)

1 uovo intero (per la doratura)

1 cucchiaio di latte

1 pizzico di sale fino

Per la farcitura ai funghi:

250 g di funghi porcini freschi (o surgelati di ottima qualità)

150 ml di besciamella densa

1 spicchio d'aglio

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

1 ciuffo di prezzemolo fresco tritato finemente

Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Preparazione

Preparazione dei cestini di sfoglia:

1. Stendere la pasta sfoglia a uno spessore uniforme di circa 4 mm. Utilizzando un coppapasta tondo e liscio da 8 cm di diametro, ricavare circa 24-28 dischi.
2. Su metà dei dischi ottenuti, praticare un foro centrale con un coppapasta più piccolo da 5 cm, creando così degli anelli.
3. Bucherellare fittamente con i rebbi di una forchetta il centro dei dischi interi (le basi), evitando i bordi. Questo impedirà alla base di gonfiarsi eccessivamente in cottura.
4. Spennellare leggermente i bordi delle basi con l'uovo sbattuto insieme a un cucchiaio di latte e un pizzico di sale. Assicurarsi di non far colare il composto sui lati esterni del disco, per non compromettere la corretta crescita della sfoglia.
5. Sovrapporre con precisione gli anelli sulle basi. Spennellare solo la superficie superiore degli anelli con il composto di uovo.
6. Disporre i vol-au-vent su una teglia foderata di carta forno e trasferire in frigorifero per almeno 30 minuti. Questo passaggio è fondamentale per uno sviluppo verticale ottimale.

Cottura dei cestini:

1. Preriscaldare il forno statico a 200°C.
2. Infornare i vol-au-vent per 15-18 minuti, o fino a quando non saranno ben gonfi, dorati e leggeri. Appena sfornati, se la base centrale si è sollevata, premerla delicatamente verso il basso con il dorso di un cucchiaino per creare spazio per il ripieno. Lasciar raffreddare su una gratella.

Preparazione della farcitura:

1. Pulire i funghi porcini con un panno umido, evitando di lavarli sotto l'acqua. Tagliarli a piccoli cubetti regolari (brunoise).
2. In una padella, scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato. Non appena l'aglio è dorato, rimuoverlo.
3. Unire i funghi e saltarli a fiamma vivace per 8-10 minuti. Devono risultare ben asciutti e leggermente dorati per evitare di inumidire la sfoglia. Regolare di sale e pepe alla fine.
4. In una ciotola, amalgamare la besciamella tiepida con i funghi e il prezzemolo fresco tritato.

Farcitura e finitura:

1. Riempire delicatamente ciascun cestino di sfoglia tiepido con il composto di funghi e besciamella, aiutandosi con un cucchiaino.
2. Ripassare i vol-au-vent farciti in forno a 180°C per circa 5 minuti per scaldare il cuore del ripieno e ottenere una leggera gratinatura superficiale.
3. Decorare con un pizzico di prezzemolo fresco e servire immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 185 kcal per pezzo

ANTIPASTI E CONTORNI

Vol-au-vent Con Porcini E Besciamella

I vol-au-vent rappresentano una pietra miliare della gastronomia classica francese, la cui invenzione è tradizionalmente attribuita a un celebre chef francese dell'epoca agli inizi del XIX secolo. Il nome, letteralmente 'volo al vento', descrive poeticamente l'estrema leggerezza della pasta sfoglia che si solleva durante la cottura in forno, creando un cestino cavo pronto per essere farcito. Questa versione unisce l'eleganza d'oltralpe alla tradizione italiana, grazie al ripieno ricco a base di porcini e besciamella. Tra le varianti più note troviamo i ripieni a base di frutti di mare, di finanziera piemontese, o versioni vegetariane con fonduta e tartufo.

Porzioni: 20 pezzi (circa 5 persone) · Preparazione: 30 min + 30 min di riposo per i funghi · Cottura: 15 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base e la finitura

- 20 vol-au-vent di pasta sfoglia di alta qualità (già pronti)
- 1 piccolo cespo di radicchio rosso tardivo di Treviso IGP (per guarnire)

Per il ripieno ai porcini e besciamella

- 50 g di porcini secchi di prima scelta
- 250 ml di besciamella densa (preferibilmente fatta in casa)
- 1 scalogno dorato
- 30 g di burro chiarificato
- 30 g di Grana Padano DOP grattugiato al momento
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato finemente
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata al momento

Preparazione

Preparazione e trifolatura dei porcini

1. **Idratazione**: Immergi i porcini secchi in acqua tiepida per circa 20-30 minuti, fino a quando non saranno morbidi, rigonfiati e flessibili.
2. **Trattamento**: Scola i funghi, strizzali delicatamente per eliminare l'acqua in eccesso e tagliali grossolanamente. Filtra l'acqua di ammollo con un colino a maglie finissime coperto da un canovaccio pulito (per eliminare ogni residuo di terra) e tienila da parte.
3. **Cottura**: In una padella, fai sciogliere il burro chiarificato e lascia appassire lo scalogno tritato finemente a fuoco dolce. Aggiungi i porcini tritati e falli saltare a fiamma vivace. Sfuma con 2 o 3 cucchiai dell'acqua filtrata dei funghi per estrarre il massimo del sapore. Prosegui la cottura per circa 10 minuti fino a quando tutto il liquido sarà completamente evaporato. Regola di sale, pepe e unisci il prezzemolo tritato.

Assemblaggio del ripieno cremoso

1. **Insaporimento**: Scalda leggermente la besciamella (che deve essere densa e vellutata). Aggiungi il Grana Padano DOP grattugiato e una spolverata di noce moscata.
2. **Unione**: Incorpora i porcini trifolati alla besciamella calda. La consistenza del ripieno deve essere densa e sostenuta; un ripieno troppo fluido rischierebbe di compromettere la croccantezza dei vol-au-vent, rendendo molle la pasta sfoglia.

Farcitura, cottura e finitura

1. **Farcitura**: Posiziona i vol-au-vent su una teglia rivestita di carta forno. Usando una sac-à-poche o due cucchiaini, riempi ogni cestino con il composto di funghi e besciamella fino al bordo.

2. **Passaggio in forno**: Inforna in forno preriscaldato a 180°C (statico) per soli 5 minuti. Evita tempi più lunghi per non bruciare la sfoglia o far fuoriuscire il ripieno.
3. **Servizio**: Sforna e guarnisci immediatamente ciascun pezzo con qualche listarella sottile di radicchio rosso tardivo crudo. Il calore del ripieno sprigionerà gli aromi del radicchio, creando un eccellente contrasto termico e di consistenza.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per porzione (calcolando 4 vol-au-vent a persona)

ANTIPASTI E CONTORNI

Zeppole di Natale Salate (Pasta Cresciuta Napoletana)

Le zeppole di Natale salate, note nella tradizione campana anche come 'zeppoline di pasta cresciuta', sono una pietra miliare dello street food napoletano e un irrinunciabile antipasto per il cenone della Vigilia di Natale e Capodanno. Nata come ricetta povera dei vicoli partenopei a base di sola acqua, farina e lievito fritti nello strutto bollente, la versione natalizia si nobilita con i sapori tipici della festa: dalle alghe di mare (zeppole 'e mare') alle alici, fino al baccalà, provolone e scarola stufata.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 30 minuti (+ 2 ore di lievitazione) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto base (pasta cresciuta):

- 1,2 kg di farina di grano tenero tipo 0 (forza media, W 240-260)
- 1 litro di acqua a temperatura ambiente (circa 20-22°C)
- 5 g di lievito di birra fresco
- 12 g di sale fino marino

Per le 5 farciture festive:

- 50 g di alghe di mare commestibili (fresche o reidratate)
- 50 g di filetti di alici sott'olio, ben sgocciolati e spezzettati
- 50 g di baccalà già dissalato, sbollentato e sfaldato a piccoli pezzetti
- 50 g di provolone campano piccante o semipiccante tagliato a cubetti piccoli
- 50 g di scarola riccia stufata con un filo d'olio, aglio e ben strizzata

Per la frittura e finitura:

- 2 litri di olio di semi di arachidi (ad alto punto di fumo)
- Sale fino q.b. per il servizio

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto base

In una capiente ciotola, sciogli completamente il lievito di birra fresco nell'acqua a temperatura ambiente aiutandoti con le dita o una frusta. Inizia a versare a pioggia la farina setacciata, mescolando energicamente con la mano aperta o una spatola rigida per evitare la formazione di grumi. Quando la farina è quasi del tutto assorbita, inserisci il sale. Lavora la pastella per 8-10 minuti con movimenti energici dal basso verso l'alto per incorporare quanta più aria possibile. Il risultato atteso è una pastella liscia, molto idratata, lucida ed elastica, che, se tirata, forma un velo sottile senza rompersi.

2. Porzionatura e inserimento delle farciture

Dividi l'impasto ottenuto in 5 ciotole distinte (circa 440 g di pastella per ciotola). Inserisci in ogni recipiente una singola farcitura: alghe di mare sminuzzate, filetti di alici, pezzetti di baccalà, cubetti di provolone e scarola stufata (ben strizzata e tritata). Amalgama delicatamente ogni ciotola con una spatola per distribuire omogeneamente il condimento nella massa.

3. Lievitazione controllata

Sigilla ogni ciotola con pellicola trasparente per evitare la formazione della crosticina superficiale. Lascia lievitare in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria (ideale il forno spento con luce accesa, a circa 24-26°C) per circa 1,5 - 2 ore. L'impasto sarà pronto quando risulterà più che raddoppiato di volume, soffice, leggero e ricco di bolle visibili in superficie.

4. Frittura a regola d'arte

In una padella a bordi alti o casseruola capiente, versa i 2 litri di olio di semi di arachidi e portalo a una temperatura stabile di 175°C. Inumidisci due cucchiai in un bicchiere d'acqua o ungiti leggermente le dita. Preleva piccole noci di impasto e falle scivolare con delicatezza nell'olio bollente. Non riempire troppo la padella: le zeppole devono galleggiare liberamente senza toccarsi per non abbassare la temperatura dell'olio.

5. Doratura, asciugatura e servizio

Friggi le zeppoline per circa 3-4 minuti, girandole continuamente con una schiumarola per garantire un gonfiaggio uniforme e un colore dorato omogeneo. Man mano che sono pronte, scolale e adagiale su una teglia rivestita di carta paglia o carta assorbente per fritti. Spolvera subito con un pizzico di sale fino e servile caldissime, croccanti fuori e morbidissime all'interno.

Valori nutrizionali

Circa 270 kcal per porzione da 100g (variazione in base al ripieno)

ANTIPASTI E CONTORNI

Zuppetta di Ceci, Cozze e Vongole

La zuppetta di ceci, cozze e vongole è un piatto della tradizione mediterranea, reinterpretato con un tocco gourmet ed elegante. Ideale come raffinato antipasto per la Vigilia di Natale o per altre occasioni di festa, questa ricetta bilancia sapientemente la dolcezza e la cremosità dei legumi con la sapidità iodata dei molluschi e l'acidità dolce del pomodorino. Le principali difficoltà tecniche risiedono nella pulizia scrupolosa dei frutti di mare (eliminazione del bisso e controllo accurato di gusci rotti o pieni di sabbia) e nella cottura millimetrica dei mitili, che devono aprirsi senza mai asciugarsi, mantenendo la loro succulenza.

Porzioni: 4 porzioni · Preparazione: 30 minuti (+ ammollo preventivo dei ceci secchi) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di ceci:

- 250 g di ceci secchi italiani (messi a bagno la sera prima e lessati con cipollotto, spicchio d'aglio e rametto di rosmarino)
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Acqua filtrata di cottura dei frutti di mare (per emulsionare e salare)

Per i frutti di mare:

- 500 g di cozze fresche
- 300 g di vongole veraci
- 2 spicchi d'aglio
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per i pomodorini e la finitura:

- 10-12 pomodorini del Piennolo del Vesuvio (o datterini maturi)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco (verde o rosso)
- Sale a scaglie o fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per l'emulsione al prezzemolo:

- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 2-3 cucchiai di acqua filtrata delle cozze/vongole
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

1. Preparazione e lessatura dei ceci

- Mettete in ammollo i ceci secchi in abbondante acqua fredda la sera prima. Il giorno seguente, lessateli a fuoco dolce con acqua, un cipollotto, uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino fino a renderli morbidi.

2. Pulizia scrupolosa dei frutti di mare

- *Cozze:* Strappate il bisso (la 'barbetta') tirandolo verso la punta della valva per evitare di lacerare il frutto interno. Eliminate eventuali valve rotte o già aperte. Raschiate bene il guscio con le mani o una paglietta sotto acqua corrente per togliere le incrostazioni e sciacquate.
- *Vongole:* Battete singolarmente le vongole all'interno di una ciotola d'acciaio. Se una vongola emette un rumore sordo e si apre o rilascia sabbia nera, eliminatela immediatamente. Sciacquate le restanti in acqua corrente per eliminare residui superficiali.

3. Apertura separata di cozze e vongole

- In una padella capiente scaldate un filo d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato. Aggiungete le cozze, coprite con il coperchio a fiamma viva e lasciatele aprire per circa 2-3 minuti. Non appena si aprono, spegnete subito il fuoco per mantenerle gonfie e succose. Prelevatele con una schiumarola e filtrate il liquido di cottura in una ciotolina.
- In una seconda casseruola scaldate un filo d'olio con un altro spicchio d'aglio, versate le vongole, coprite e lasciatele dischiudere a fiamma viva. Rimuovetele appena aperte e filtrate anche il loro liquido, lasciandolo decantare per trattenere sul fondo eventuali residui di sabbia.

4. Crema di ceci vellutata

- In un pentolino scaldate un filo d'olio con uno spicchio d'aglio. Aggiungete i ceci lessati sgocciolati e fateli insaporire per 1 minuto.
- Bagnate con parte dell'acqua filtrata dei frutti di mare (non aggiungete sale, il liquido dei mitili donerà la giusta sapidità). Rimuovete l'aglio e tenete da parte 2 cucchiai di ceci interi per la decorazione.
- Con un mixer a immersione frullate i ceci incorporando a filo un goccio d'olio e l'acqua dei frutti di mare fino a ottenere una crema liscia, vellutata e lucida (incorporate aria muovendo il mixer dal basso verso l'alto).

5. Cottura dei pomodorini del Piennolo

- In una padella scaldate un filo d'olio con uno spicchio d'aglio. Tagliate a metà i pomodorini del Piennolo e adagiateli in padella con la parte tagliata verso il basso. Schiacciateli leggermente con un cucchiaio e fateli appassire a fuoco medio-basso per 3-4 minuti fino a renderli morbidi e saporiti.

6. Emulsione al prezzemolo

- Tritate finemente al coltello il prezzemolo fresco. Trasferitelo nel bicchiere del minipimer, unite 2 cucchiai di acqua di cottura dei frutti di mare e un generoso filo d'olio evo. Frullate fino a creare una salsina verde brillante ben emulsionata.

7. Impiattamento

- Versate sul fondo di un piatto fondo o ciotola ampia la crema calda di ceci e livellatela battendo delicatamente il piatto.
- Disponete armoniosamente sulla superficie le cozze e le vongole (in parte nel loro guscio e in parte sgusciate).
- Aggiungete i pomodorini del Piennolo appassiti e qualche cece intero.
- Insaporite i pomodori con qualche granello di sale, unite rondelle sottili di peperoncino fresco a piacere e gocce di emulsione verde al prezzemolo.
- Terminate con un giro di olio extravergine d'oliva a crudo per lucidare i frutti di mare e servite ben caldo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione: circa 340 kcal, 19g proteine, 14g grassi (prevalentemente monoinsaturi da olio EVO), 32g carboidrati, 6g fibre.

Primi e zuppe

47 ricette

PRIMI E ZUPPE

Albero Di Cannelloni Al Ragù

L'Albero di Cannelloni al Ragù è una spettacolare e scenografica variante natalizia delle classiche lasagne al forno o dei cannelloni della tradizione emiliana. Questo piatto unisce la ricchezza della pasta fresca all'uovo (rigorosamente verde grazie agli spinaci nell'impasto) con la calda atmosfera delle feste. Invece della classica disposizione in teglia, i cannelloni vengono farciti, tagliati a girelle e assemblati a forma di abete prima della gratinatura in forno. Esistono varianti vegetariane a base di ricotta e spinaci, o varianti bianche con funghi e salsiccia, ma la versione con il classico ragù bolognese e setosa besciamella resta l'indiscussa regina della tavola delle feste.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 45 min · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta e il ripieno

- 300 g di sfoglie di pasta all'uovo verde (fresche o secche)
- 500 g di ragù di carne classico (manzo e maiale), ben ristretto
- 120 g di Grana Padano DOP grattugiato
- Sale grosso q.b. (per l'acqua della pasta)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva (per l'acqua di cottura)

Per la besciamella

- 500 ml di latte intero
- 50 g di burro
- 50 g di farina 00
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Preparazione della besciamella

1. In un pentolino, scaldare il latte con un pizzico di sale e la noce moscata, senza portarlo a bollore.
2. In un tegame a parte, sciogliere il burro a fuoco dolce, versare la farina tutta in una volta e mescolare energicamente con una frusta per un paio di minuti fino a ottenere un roux dorato.
3. Versare il latte caldo a filo sul roux di burro e farina, continuando a mescolare velocemente per evitare grumi.
4. Cuocere a fuoco lento per circa 5-6 minuti, finché la besciamella non si sarà addensata velando il cucchiaio. Spegnere il fuoco e tenere da parte coprendo con pellicola a contatto.

Sbollentatura della pasta

1. Portare a bollore un'ampia pentola d'acqua salata e aggiungere un cucchiaio di olio d'oliva (eviterà alle sfoglie di attaccarsi).
2. Sbollentare le sfoglie di pasta verde 2 o 3 alla volta per circa 30-40 secondi (se fresche) o 2 minuti (se secche), in modo da renderle morbide e flessibili.
3. Scolarle delicatamente e adagiarle ben stese su un canovaccio pulito e umido, tamponandole per eliminare l'acqua in eccesso.

Farcitura e taglio delle girelle

1. Spalmare un velo leggero di besciamella su ogni sfoglia di pasta.
2. Distribuire sopra il ragù di carne in modo uniforme, lasciando circa 1,5 cm liberi dai bordi per evitare fuoriuscite.

3. Spolverizzare con metà del Grana Padano DOP grattugiato.
4. Arrotolare delicatamente ogni sfoglia dal lato corto, stringendo bene ma senza premere eccessivamente, per formare dei cilindri compatti.
5. Con un coltello a lama liscia e ben affilata, tagliare ogni cilindro in girelle spesse circa 3-4 cm. Pulire la lama tra un taglio e l'altro per ottenere una sezione pulita.

Composizione dell'albero e cottura

1. Foderare una leccarda da forno con carta forno.
2. Disporre le girelle in verticale (con il disegno a spirale rivolto verso l'alto) accostandole tra loro per dare la forma di un albero di Natale: posizionare prima 1 o 2 girelle per il tronco, poi creare la base dell'albero con una fila di 5 girelle, e salire con file decrescenti (4, 3, 2 e infine 1 girella per la punta).
3. Distribuire la besciamella rimasta sulla superficie di ciascuna girella e cospargere con il Grana Padano DOP avanzato.
4. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, azionando il grill negli ultimi 5 minuti per ottenere una gratinatura dorata e croccante.
5. Sfornare e lasciare riposare per 10 minuti: questo passaggio è fondamentale per far compattare la struttura. Trasferire l'albero intero sul piatto da portata aiutandosi delicatamente con la carta forno, che si sfilerà solo all'ultimo.

Valori nutrizionali

Circa 620 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Anelletti alla Siciliana - Timballo Tradizionale

La ricetta degli Anelletti alla Siciliana (o Timballo di Anelletti) è un pilastro assoluto della gastronomia palermitana e siciliana in generale. Storicamente legata ai giorni di festa e alle gite fuori porta, questa preparazione ha radici profonde che risalgono alla dominazione araba (per l'introduzione della pasta forata e la predilezione per i timballi ricchi) e a quella francese dei 'monsù' (per l'eleganza della presentazione in forma). Gli anelletti sono un formato unico, studiato appositamente per catturare il condimento e resistere alla doppia cottura (bollitura e forno). Questa interpretazione unisce la sfarzosità del timballo palermitano (con melanzane fritte e piselli) alla robustezza e alla ricchezza di ingredienti selezionati, come una cipolla dolce e una carne di alta qualità.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 1 ora + 1 ora di riposo post-cottura · Cottura: 2 ore · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il ragù:

- 300g di macinato di manzo di alta qualità
- 300g di macinato di maiale (pancia)
- 1 carota grande
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla rossa
- 700g di polpa di pomodoro fine di alta qualità
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per i piselli e le melanzane:

- 150g di piselli fini (freschi o surgelati)
- 1/2 cipolla dorata piccola
- 30g di burro
- Un goccio di vino bianco secco
- 2 melanzane tonde nere grandi
- Olio di semi di arachidi per friggere le melanzane

Per la pasta e il montaggio del timballo:

- 500g di pasta formato Anelletti siciliani
- 150g di caciocavallo o provola a cubetti
- 100g di besciamella fluida di latte intero
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato fine
- 80g di Parmigiano Reggiano grattugiato (stagionato 30 mesi)
- Pangrattato fine q.b.
- Burro q.b. per ungere lo stampo e per i fiocchetti superficiali

Preparazione

Preparazione del ragù:

1. Tritare grossolanamente a coltello la carota, il sedano e la cipolla rossa.

2. In un tegame capiente di ghisa o terracotta, scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e farvi soffriggere dolcemente il trito di verdure fino a quando la cipolla non diventerà traslucida.
3. Aggiungere il macinato di manzo e quello di maiale. Condire subito con sale e pepe nero. Rosolare la carne a fiamma vivace, sgranandola bene con un cucchiaio di legno, finché non avrà perso tutta la sua acqua e inizierà a sfrigolare e dorarsi.
4. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare completamente la parte alcolica.
5. Unire la polpa di pomodoro, abbassare la fiamma al minimo, coprire e lasciar sobbollire dolcemente per almeno 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto.

Preparazione dei piselli e delle melanzane:

1. Tagliare le melanzane a fette regolari di circa 4-5 mm di spessore. Friggerle in abbondante olio di semi caldo (170-180°C) fino a doratura, scolarle su carta assorbente e salarle leggermente.
2. In una padella a parte, sciogliere 30g di burro insieme alla mezza cipolla tagliata finemente. Sfumare con un goccio di vino bianco per rallentare la cottura ed evitare che la cipolla si scurisca.
3. Unire i piselli e farli saltare a fiamma vivace per 2-3 minuti, in modo che rimangano sodi e di un verde brillante. Spegnere il fuoco e tenerli da parte.

Preparazione della teglia:

1. Imburrare generosamente uno stampo a ciambella da circa 26-28 cm di diametro.
2. Cospargere l'interno dello stampo con abbondante pangrattato, scuotendo l'eccesso per farlo aderire uniformemente alle pareti e al cono centrale.
3. Rivestire le pareti dello stampo con le fette di melanzane fritte, facendole sormontare leggermente e lasciandole debordare dai bordi in modo da poter poi richiudere il timballo sul fondo.

Cottura della pasta e assemblaggio:

1. Unire i piselli cotti al ragù di carne ormai denso e saporito.
2. Lessare gli anelletti in abbondante acqua salata e scolarli a circa metà del loro tempo di cottura indicato sulla confezione (fondamentale: la pasta deve risultare quasi cruda al morso, altrimenti scuocerà in forno).
3. Scolare gli anelletti direttamente nella padella con il ragù caldissimo.
4. Aggiungere il formaggio a cubetti, il prezzemolo tritato, la besciamella fluida (che servirà da legante strutturale per non far crollare il timballo al taglio) e un filo d'olio a crudo. Mescolare accuratamente.
5. Versare il composto di pasta all'interno dello stampo foderato di melanzane, pressando delicatamente con il dorso di un cucchiaio per evitare vuoti d'aria.
6. Ripiegare i lembi delle melanzane che sporgevano sopra la pasta per chiudere la base del timballo.

Cottura in forno e riposo:

1. Cospargere la superficie con un velo di pangrattato, abbondante Parmigiano Reggiano 30 mesi grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
2. Cuocere in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 25-30 minuti, impostando la modalità grill negli ultimi 5 minuti per ottenere una crosticina dorata e croccante.
3. *IMPORTANTE*: Una volta sfornato, lasciare riposare il timballo nello stampo per almeno 40-60 minuti (anche 2 ore per un risultato impeccabile). Questo riposo termico assesterà gli amidi e i formaggi, garantendo un taglio perfetto senza che il timballo collassi una volta sformato sul piatto da portata.

Valori nutrizionali

Circa 780 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Bigoli in salsa veneziani

I bigoli in salsa sono un caposaldo della cucina tradizionale veneta, nati come piatto di magro tipicamente consumato nei giorni di vigilia (Vigilia di Natale, Mercoledì delle Ceneri e Venerdì Santo). La ricetta originale prevede pochissimi ingredienti della tradizione povera e marinara: pasta lunga spessa trafilata al bronzo (i bigoli), abbondanti cipolle stufate lentamente e sarde (o acciughe) sotto sale sciolte nell'olio caldo. La principale criticità tecnica risiede nella consistenza dell'impasto per la trafila (che deve risultare molto asciutto e bricioloso, non compatto come la classica sfoglia) e nella cottura della salsa, dove la cipolla deve appassire dolcemente senza bruciare o dorare troppo, creando una crema fondente con il pesce.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i bigoli freschi:

- 400 g Farina di grano tenero (tipo 00 o 0) o miscela di semola di grano duro e farina
- 3 Uova medie intere

Per la salsa di sarde:

- 500 g Cipolle bianche o dorate (circa 3-4 cipolle medie)
- 150 g Sarde sotto sale (o alici sotto sale)
- Olio extravergine d'oliva q.b. (abbondante, circa 50-60 ml)
- Prezzemolo fresco tritato q.b.
- Acqua di cottura della pasta q.b. (non salata)

Preparazione

Preparazione dell'impasto per i bigoli:

1. Nella ciotola di una planetaria dotata di foglia (frusta K), versare la farina.
2. In una ciotolina a parte rompere le uova e sbatterle leggermente con una forchetta per rompere i tuorli.
3. Azionare la planetaria a bassa velocità e versare le uova a filo sulla farina. Lavorare fino a quando il composto non si sbriciola e assume una consistenza granulosa a briciole grossolane.

*Attenzione: L'impasto per l'estrusione a trafila deve risultare molto asciutto e poco idratato, a differenza della classica pasta tirata al mattarello, altrimenti rischierà di intasare la macchina o incollarsi all'uscita.

4. Rovesciare il composto sabbioso sul piano di lavoro e compattarlo a mano energicamente fino a formare un panetto sodo e coeso (non perfettamente liscio).
5. Coprire il panetto a campana con una ciotola di vetro e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Pulizia delle sarde e stufatura delle cipolle:

1. Sciacquare abbondantemente le sarde sotto sale sotto l'acqua corrente fredda per eliminare tutto il sale in eccesso, quindi tamponarle accuratamente con carta assorbente da cucina.
2. Con le dita, aprire le sarde a libro lungo il ventre, staccare la lisca centrale e le eventuali pinne, ricavando i filetti puliti.
3. Mondare e affettare finemente le cipolle.
4. In una padella capiente versare un giro generoso di olio extravergine d'oliva e scaldarlo a fiamma dolce.
5. Aggiungere le cipolle affettate e lasciarle appassire a fuoco bassissimo per circa 15-20 minuti, mescolando spesso finché non risulteranno traslucide, morbide e dolci, senza farle bruciare o scurire.
6. Aggiungere i filetti di sarda puliti nella padella con le cipolle morbide. Continuare la cottura a fuoco dolce per altri 10-15 minuti mescolando con un cucchiaio di legno: le sarde dovranno sciogliersi completamente fondendosi con la cipolla.

Trafilatura dei bigoli:

1. Montare la trafila per bigoli (o spaghetti spessi) sulla macchina/planetaria.
2. Prelevare piccole porzioni di impasto riposato, modellarle a cilindretto o pezzetti stretti e inserirli nel condotto della trafila spingendo con l'apposito pressino.
3. Tagliare i bigoli man mano che fuoriescono alla lunghezza desiderata (circa 25-30 cm) e adagiarli a nidi su un canovaccio pulito leggermente infarinato.

Cottura e mantecatura:

1. Portare a ebollizione una pentola colma d'acqua. *Importante: non salare l'acqua di cottura in quanto la salsa a base di sarde sotto sale è già naturalmente molto sapida.
2. Tuffare i bigoli freschi nell'acqua bollente. Trattandosi di pasta spessa, il tempo di cottura varierà tra i 10 e i 15 minuti; assaggiare per verificare la cottura al dente.
3. Nel frattempo, ravvivare la salsa aggiungendo un mestolo di acqua di cottura della pasta per renderla fluida e cremosa.
4. Scolare i bigoli direttamente nella padella con la salsa usando una schiumarola o un ragno da cucina.
5. Mantecare a fuoco vivo per 1-2 minuti amalgamando bene la pasta con il condimento. Spegnere il fuoco e aggiungere una manciata di prezzemolo fresco tritato.
6. Impiattare caldissimo nei piatti fondi, completando con un ultimo tocco di prezzemolo fresco a crudo.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal a porzione (Carboidrati: 78g, Proteine: 24g, Grassi: 19g)

PRIMI E ZUPPE

Bigoli in Salsa: La Tradizione Veneta Autentica

I Bigoli in Salsa sono uno dei piatti più rappresentativi e iconici della cucina veneta, storicamente consumato come piatto unico nei giorni di magro, in particolare per la Vigilia di Natale, il Mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo. La ricetta ha origini umili e si basa sulla combinazione di ingredienti poveri a lunga conservazione: la cipolla e le sarde sotto sale (o acciughe). I bigoli sono una pasta tipica veneta, tradizionalmente preparata con un torchio manuale chiamato 'bigolaro' che conferisce alla superficie una texture ruvida e porosa, ideale per trattenere il sugo. Tra le principali varianti spicca l'uso dei 'bigoli mori' (preparati con farina integrale di grano tenero) e l'aggiunta finale di pinoli o prezzemolo fresco, sebbene la versione purista richieda solo cipolle, acciughe e olio extravergine d'oliva.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 45 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pasta

- 400g di bigoli (preferibilmente bigoli mori integrali o trafilati al bronzo)
- Sale grosso per l'acqua di cottura (da usare con estrema moderazione)

Per la salsa di cipolle e acciughe

- 400g di cipolle bianche (preferibilmente di Chioggia) o cipolle dorate
- 120g di filetti di sarde sotto sale (dissalate) o acciughe sott'olio di ottima qualità
- 80ml di olio extravergine d'oliva di carattere (es. Garda DOP o veneto)
- 50ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la finitura (facoltativo)

- 20g di pinoli leggermente tostati
- Un ciuffo di prezzemolo fresco tritato finemente

Preparazione

Preparazione e stufatura dolce della cipolla

1. Affettare le cipolle molto finemente, preferibilmente con l'ausilio di una mandolina, per garantire una cottura uniforme.
2. In un'ampia padella (ideale in alluminio o ferro), scaldare l'olio extravergine d'oliva. Aggiungere le cipolle e un pizzico di sale per favorire la fuoriuscita dell'acqua di vegetazione.
3. Coprire e far stufare a fuoco dolcissimo per almeno 30-40 minuti. *Attenzione*: la cipolla deve appassire lentamente e diventare traslucida e morbidissima, quasi una marmellata, senza assolutamente prendere colore o bruciare. Se si asciuga troppo, aggiungere pochissima acqua calda all'occorrenza.

Sfumatura e scioglimento delle acciughe

1. Togliere il coperchio, alzare leggermente la fiamma e sfumare con il vino bianco secco, lasciando evaporare completamente la parte alcolica per circa 2 minuti.
2. Abbassare nuovamente la fiamma al minimo, aggiungere le acciughe (precedentemente scolate e sminuzzate) o le sarde dissalate.
3. Mescolare continuamente con un cucchiaio di legno: il calore dolce farà letteralmente sciogliere le acciughe nell'olio e nella cipolla, fino a ottenere una crema densa, bruna e omogenea. *Risultato intermedio atteso*: la salsa deve presentarsi come una crema rustica e vellutata, dove la cipolla è fusa con le acciughe e non ci sono pezzi solidi o filamentosi.

Cottura della pasta e mantecatura

1. Lessare i bigoli in abbondante acqua bollente. *Errore da evitare*: salare l'acqua molto meno del solito (circa la metà del sale standard), poiché la salsa di acciughe è già estremamente sapida.
2. Scolare i bigoli molto al dente (circa 2 minuti prima del tempo indicato), conservando una generosa tazza di acqua di cottura ricca di amido.
3. Trasferire la pasta direttamente nella padella con la salsa. Saltare a fuoco vivo per un minuto, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura per creare un'emulsione lucida che rivesta perfettamente lo spessore del bigolo.
4. Spegnere il fuoco, completare con un giro d'olio a crudo, una generosa macinata di pepe nero e, se graditi, i pinoli tostati e il prezzemolo tritato. Servire caldissimo.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Brodo Di Carne (versione 1)

Il brodo di carne è una delle preparazioni di base fondamentali della cucina classica italiana, un pilastro che affonda le sue radici sia nella tradizione contadina sia in quella dell'alta cucina signorile. Storicamente nasce dall'esigenza di valorizzare i tagli di carne meno pregiati (il cosiddetto 'bollito') e di ottenere un liquido ricco e corroborante ideale per cuocere paste ripiene festive, come i tortellini emiliani o i cappelletti romagnoli. Le varianti principali includono il 'brodo di terza' (preparato con tre tipi diversi di carne: manzo, gallina o cappone, e vitello o maiale), il brodo di solo cappone (tipico del pranzo di Natale) e il consommé di scuola francese, chiarificato con albume d'uovo. La difficoltà di esecuzione è apparentemente bassa, ma richiede un'estrema precisione tecnica e pazienza per ottenere un liquido limpido, sgrassato e aromaticamente bilanciato.

Porzioni: 8 persone (circa 3,5 litri di brodo filtrato) · Preparazione: 20 min + 12 ore di riposo in frigorifero per sgrassare · Cottura: 3 ore e 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le carni e le ossa

- 500 g di biancostato di manzo
- 500 g di polpa di spalla di vitello (cappello del prete)
- 500 g di ginocchio di vitello (ricco di midollo e collagene)
- 500 g di ali e schiena di pollo (o gallina per un gusto più intenso)

Per gli odori e le verdure

- 250 g di cipolla dorata (con la buccia esterna ben lavata)
- 120 g di carote (pulite e tagliate a tocchi grandi)
- 120 g di coste di sedano (con le foglie)
- 50 g di verde del porro (accuratamente lavato)

Per gli aromi e il liquido

- 2 foglie di alloro fresco
- 5-6 grani di pepe nero intero
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco
- 10 g di sale grosso (da regolare alla fine)
- 6 litri di acqua fredda

Preparazione

Preparazione e tostatura degli aromi

1. Lavate accuratamente tutte le verdure. Tagliate la cipolla a metà orizzontalmente lasciando la buccia dorata esterna, che conferirà un bellissimo colore ambrato al brodo.
2. Scaldate una padella antiaderente o una piastra senza aggiungere grassi e adagiatevi le due metà della cipolla dal lato del taglio. Lasciate piastrare per 4-5 minuti finché la superficie non risulterà quasi bruciata e caramellata.
3. Sciacquate molto bene sotto acqua fredda corrente i pezzi di carne e soprattutto le ossa, per eliminare eventuali residui di sangue o piccole schegge.

Avvio della cottura a freddo

1. In una pentola molto capiente (da almeno 8-10 litri), sistemate sul fondo le ossa di vitello, adagiatevi sopra i pezzi di carne (manzo, vitello e pollo) e infine distribuite le verdure (carote, sedano, porro e la cipolla tostata), insieme all'alloro, ai grani di pepe e al prezzemolo.
2. Coprite il tutto con 6 litri di acqua rigorosamente fredda. La partenza a freddo è fondamentale per permettere alle proteine solubili e ai succhi della carne di diffondersi lentamente nel liquido prima che i pori si sigillino con

il calore.

La fase critica: bollitura e schiumatura

1. Portate la pentola su fuoco medio-basso lasciando il coperchio leggermente socchiuso.
2. Non appena l'acqua inizia a scaldarsi e si avvicina al bollore, inizierà ad affiorare in superficie una schiuma grigiastra (composta dalle proteine coagulate e dalle impurità delle carni). Con una schiumarola o un cucchiaio, rimuovete costantemente questa schiuma. Questa operazione (schiumatura) va ripetuta frequentemente nei primi 30 minuti per garantire la limpidezza del brodo.
3. Aggiungete il sale grosso solo dopo aver completato la prima schiumatura profonda.

La cottura dolce (sobbollitura)

1. Regolate la fiamma al minimo assoluto: il brodo non deve mai bollire in modo tumultuoso, ma deve solo 'fremere' o 'singhiozzare' dolcemente. Un bollore troppo forte emulsionerebbe il grasso con l'acqua, rendendo il brodo irrimediabilmente torbido.
2. Lasciate cuocere scoperto o con il coperchio appena accostato per circa 3 ore e mezza. A metà cottura, il liquido dovrà apparire dorato e trasparente, con piccole bolle di grasso limpido in superficie.

Filtrazione e chiarificazione per sgrassamento

1. Spegnete il fuoco. Con una pinza, prelevate delicatamente la carne e le verdure dal brodo (potete servirle calde come classico bollito).
2. Posizionate un colino a maglie fitte sopra un recipiente capiente. Rivestite il colino con un canovaccio di cotone pulito (non lavato con detersivi profumati) precedentemente bagnato in acqua fredda e strizzato. Filtrate il brodo lentamente e senza schiacciare le verdure, per evitare di intorbidirlo.
3. Fate raffreddare il brodo a temperatura ambiente e poi riponetelo in frigorifero per almeno 6-12 ore. Durante il riposo al freddo, tutto il grasso salirà in superficie e si solidificherà, formando una patina bianca e compatta.
4. Rimuovete delicatamente la patina di grasso con un cucchiaio: otterrete un brodo di carne purissimo, sgrassato, leggero e naturalmente gelatinoso.

Valori nutrizionali

Circa 45 kcal per porzione (da 250 ml di brodo sgrassato)

PRIMI E ZUPPE

Brodo Di Carne (versione 2)

Il brodo di carne rappresenta uno dei pilastri fondamentali della cucina classica italiana, un vero e proprio rito domenicale e festivo. Originario della tradizione contadina, nasce dall'esigenza di valorizzare i tagli di carne meno pregiati e le ossa, estraendone ogni frazione di sapore attraverso una cottura lenta e prolungata. Esistono numerose varianti regionali: dal brodo di solo manzo a quello misto con gallina o cappone (tipico delle feste natalizie in Emilia-Romagna per accompagnare i tortellini), fino a versioni arricchite con chiodi di garofano o croste di Parmigiano Reggiano.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 20 min + 12 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 3 ore · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la carne e le ossa

- 500 g di muscolo di manzo (tagli adatti: pancia, biancostato o scamone)
- ½ gallina pulita (meglio se ruspante)
- 1 osso di ginocchio di manzo (ricco di gelatina)
- 1 osso con midollo

Per gli odori e aromi

- 1 costa di sedano con le foglie
- 1 carota grande
- 1 cipolla dorata grande
- 1 pomodoro ramato maturo
- 3-4 gambi di prezzemolo fresco
- 5 grani di pepe nero intero
- Sale grosso q.b.

Per il liquido

- 3 litri di acqua fredda

Preparazione

Preparazione degli ingredienti

- Tagliate la cipolla a metà, lasciando la buccia più esterna se ben pulita (aiuterà a dare colore). Tostatela su una padella antiaderente ben calda dal lato del taglio per 4-5 minuti, finché non sarà ben brunita.
- Lavate accuratamente la carota e il sedano, tagliandoli in pezzi grossolani.
- Sciacquate molto bene le ossa e i pezzi di carne sotto l'acqua corrente fredda per eliminare eventuali residui di sangue o frammenti di osso.

Avvio della cottura a freddo

- In una pentola capiente e dai bordi alti, adagiate le ossa, la carne di manzo e la gallina.
- Unite la cipolla tostata, la carota, il sedano, il pomodoro tagliato a metà, i gambi di prezzemolo e i grani di pepe nero.
- Coprite interamente con i 3 litri di acqua fredda. È fondamentale avviare la cottura a freddo, poiché questo processo favorisce l'osmosi, permettendo ai succhi della carne e agli aromi di diffondersi gradualmente nel liquido prima che le proteine si coagulino.
- Aggiungete solo un piccolo pizzico di sale grosso (regolerete la sapidità a fine cottura, poiché il brodo riducendosi si concentrerà).

La schiumatura e la cottura lenta

- Ponete la pentola su fuoco medio-alto fino a raggiungere il limite del bollore.

- Non appena inizia a formarsi una schiuma grigiastra in superficie (proteine coagulate e impurità), riducete la fiamma al minimo.
- Con una schiumarola o un cucchiaio, rimuovete costantemente questa schiuma per i primi 30-40 minuti. Questo passaggio è cruciale per ottenere un brodo limpido e non torbido.
- Coprite parzialmente la pentola con un coperchio, lasciando uno sfiato, e fate sobbollire dolcemente ("sobbollire", non bollire vigorosamente) per almeno 3 ore. Il liquido dovrà ridursi di circa un terzo.

Filtrazione e sgrassatura (tecnica professionale)

- A cottura ultimata, spegnete il fuoco. Prelevate delicatamente la carne e le verdure con una pinza per non agitare i sedimenti sul fondo.
- Filtrate il liquido caldo facendolo passare attraverso un colino a maglie finissime, preferibilmente foderato con un canovaccio di cotone pulito (etamina). Il risultato intermedio deve essere un liquido limpido, di un bel colore ambrato.
- Per una sgrassatura perfetta, lasciate raffreddare il brodo a temperatura ambiente, quindi trasferitelo in frigorifero per tutta la notte (almeno 8-12 ore). Il grasso salirà in superficie solidificandosi in una crosta bianca. Rimuovete agevolmente questa crosta con una schiumarola prima di riscaldare e servire il brodo.

Valori nutrizionali

Circa 45 kcal per porzione (calcolato su brodo sgrassato)

PRIMI E ZUPPE

Calamarata Con Sugo Di Calamari

La Calamarata è un primo piatto di mare tipico della cucina napoletana e campana, il cui nome deriva dal formato di pasta (paccheri corti e lisci) che ricorda visivamente gli anelli di calamaro con cui viene condita. È una ricetta pilastro dei menu delle feste, in particolare del cenone della Vigilia di Natale. Esistono diverse varianti, tra cui quella 'in bianco' (senza pomodorini, sfumata con abbondante vino e profumata al limone) o la versione arricchita con frutti di mare come cozze e vongole, ma questa versione classica con sugo rosso esalta al meglio il sapore del mare.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 20 min · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta e il pesce

- 400 g di pasta formato Calamarata (trafilata al bronzo)
- 600 g di calamari freschi interi (da pulire)
- 400 g di pomodorini ciliegino o datterini
- 15 g di concentrato di pomodoro
- 60 ml di vino bianco secco

Per la base aromatica e condimento

- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco a foglia liscia
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Preparazione

Pulizia e preparazione dei calamari

1. *Pulizia*: Stacca delicatamente la testa del calamaro dal mantello. Rimuovi la cartilagine interna trasparente e le interiora. Elimina la pelle esterna dal mantello per garantire massima tenerezza.
2. *Taglio*: Dai tentacoli rimuovi il becco centrale e gli occhi. Taglia il mantello ad anelli di circa 2 cm, cercando di uniformare la dimensione a quella della pasta. Risciacqua tutto in acqua fredda e asciuga con carta assorbente.

Cottura della base e dei calamari

1. *Soffritto*: In una padella ampia, scalda un generoso giro d'olio d'oliva con l'aglio schiacciato in camicia e il peperoncino tritato. Fai dorare l'aglio a fiamma dolce, quindi rimuovilo.
2. *Cottura rapida*: Alza la fiamma al massimo, aggiungi i calamari ben asciutti e saltali per soli 2 minuti. I calamari devono sigillarsi diventando opachi e bianchi senza rilasciare eccessiva acqua.
3. *Sfumatura*: Versa il vino bianco e lascia evaporare completamente la parte alcolica per 1 minuto a fiamma viva.

Preparazione del sugo

1. *Aggiunta dei pomodorini*: Abbassa la fiamma, unisci i pomodorini tagliati a metà e il concentrato di pomodoro preventivamente stemperato in poca acqua calda.
2. *Cottura lenta*: Copri e cuoci a fuoco medio-basso per circa 10-12 minuti. Regola di sale e pepe. I pomodorini dovranno appassire creando un sugo rosso brillante, lucido e leggermente legato, con i calamari tenerissimi.

Cottura della pasta e risottatura

1. *Lessatura*: Cuoci la calamarata in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolala molto al dente, circa 3 minuti prima del tempo indicato sulla confezione, conservando l'acqua di cottura.

2. *Risottatura*: Trasferisci la pasta direttamente nella padella con il sugo. Aggiungi un mestolo di acqua di cottura e salta a fiamma vivace.
3. *Mantecatura*: Continua a saltare per far legare l'amido della pasta con il sugo, creando una crema vellutata che avvolge la calamarata. Spegni il fuoco, aggiungi il prezzemolo tritato fresco e un filo d'olio a crudo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Cannelloni Tradizionali al Ragù

I cannelloni rappresentano uno dei pilastri della gastronomia festiva italiana, nati storicamente tra la Campania e l'Emilia-Romagna. Originariamente nati come 'strascinati', si sono evoluti nel XX secolo grazie all'ingegno di rinomati chef. Questa versione al ragù unisce la setosità della sfoglia all'uovo tirata a mano con un ragù ricco a cottura lenta e una vellutata besciamella. Tra le varianti principali spiccano quella magra (ricotta e spinaci) e quella napoletana (con ripieno di carne, mozzarella e uova sode).

Porzioni: 6 persone (circa 12-14 cannelloni) · Preparazione: 1 ora e 30 min + 1 ora di riposo della pasta · Cottura: 3 ore (cottura lenta del ragù) + 25 min in forno · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la sfoglia all'uovo

- 200g Farina 00
- 2 Uova medie intere (circa 110-120g)
- 1 pizzico di Sale

Per il Ragù

- 300g Macinato di manzo (taglio reale o pancia)
- 200g Salsiccia di suino di alta qualità
- 80g Carota
- 80g Cipolla dorata
- 60g Sedano
- 400g Passata di pomodoro san marzano
- 1 cucchiaio di Concentrato di pomodoro
- 100ml Vino rosso corposo (es. Chianti o Barbera)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.
- Brodo di carne q.b. per la cottura lenta

Per la Besciamella setosa (dose corretta per evitare secchezza)

- 500ml Latte intero fresco
- 40g Burro
- 40g Farina 00
- Noce moscata grattugiata fresca q.b.
- 1 pizzico di Sale

Per il ripieno e la finitura

- 200g Ricotta vaccina ben sgocciolata (opzionale per variante soffice)
- 100g Parmigiano Reggiano DOP (stagionato 24 mesi)
- Burro q.b. per i fiocchetti in superficie

Preparazione

Preparazione del Ragù

1. Tritare finemente sedano, carota e cipolla per il soffritto.
2. In una casseruola in ghisa o rame, scaldare un giro d'olio EVO e stufare le verdure a fuoco dolcissimo per circa 10 minuti fino a renderle trasparenti.
3. Sgranare la salsiccia eliminando il budello. Alzare la fiamma e unire sia la salsiccia che il macinato di manzo. Rosolare uniformemente per 15 minuti finché la carne non frigge nel suo grasso e sul fondo si crea una

leggera doratura.

4. Sfumare con il vino rosso, grattando il fondo della pentola per raccogliere gli zuccheri caramellati. Lasciare evaporare completamente l'alcol.
5. Aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in poco brodo caldo e la passata di pomodoro. Abbassare la fiamma al minimo, coprire parzialmente e far sobbollire per almeno 2 ore e mezza, aggiungendo poco brodo caldo se si asciuga troppo. Regolare di sale e pepe alla fine. Risultato atteso: un ragù lucido, denso, scuro e profumatissimo.

Preparazione della sfoglia all'uovo

1. Sulla spianatoia creare una fontana con la farina, versare al centro le uova leggermente battute.
2. Incorporare la farina lentamente partendo dall'interno. Impastare energicamente per almeno 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e omogeneo.
3. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora.
4. Stendere la sfoglia con il mattarello o con la sfogliatrice fino a uno spessore sottile (circa 1 mm, fondamentale per non avere cannelloni gommosi).
5. Ritagliare dei rettangoli di circa 10x14 cm.

Sbollitura e shock termico

1. Portare a bollore abbondante acqua salata con un filo d'olio (evita che la pasta si attacchi).
2. Lessare le sfoglie 2 o 3 alla volta per 30-45 secondi.
3. Scolarle e trasferirle immediatamente in una ciotola con acqua fredda e ghiaccio per fermare la cottura.
4. Adagiarle ben stese su un canovaccio di cotone pulito.

Preparazione della Besciamella

1. In un pentolino scaldare il latte senza farlo bollire.
2. In un altro pentolino sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungere la farina in un colpo solo e mescolare energicamente con una frusta per 2 minuti per cuocere la farina (creando il roux biondo).
3. Versare il latte caldo a filo continuando a mescolare per evitare grumi.
4. Cuocere a fuoco dolce per 5-7 minuti finché la salsa non si addensa, velando il dorso di un cucchiaio. Spegnere, regolare di sale e profumare con noce moscata.

Farcitura e Assemblaggio

1. In una ciotola, unire metà del ragù ormai tiepido alla ricotta ben asciutta (se si usa) e a 50g di Parmigiano Reggiano, amalgamando bene.
2. Distribuire una generosa striscia di ripieno lungo il lato più corto di ogni rettangolo di pasta.
3. Arrotolare la pasta su se stessa sigillando bene il punto di giunzione.
4. Velare il fondo di una pirofila con un generoso strato di besciamella e un cucchiaio di ragù.
5. Disporre i cannelloni l'uno accanto all'altro con la chiusura rivolta verso il basso.

Cottura e Gratinatura

1. Coprire interamente i cannelloni con la besciamella rimasta e il ragù rimanente per evitare che la pasta si secchi in forno.
2. Spolverare generosamente con il restante Parmigiano Reggiano e distribuire qualche fiocchetto di burro.
3. Infornare in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 15-20 minuti, finché la pasta non sarà morbida ma consistente.
4. Attivare la funzione grill a 240°C per gli ultimi 5 minuti fino ad ottenere una crosticina dorata e croccante. Risultato finale: i cannelloni devono risultare morbidi al taglio ma con i bordi leggermente croccanti e la superficie gratinata.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Cappellacci Verdi Ripieni di Sgombro con Riduzione al Vino Bianco, Burro all'Arancia e Pistacchi

Una raffinata proposta, ideale per la Vigilia di Natale o per i pranzi delle grandi occasioni. Il piatto unisce la freschezza della pasta all'uovo tirata a mano e colorata con erbe spontanee di campo a un ripieno sapido e aromatico a base di tartare di sgombro fresco e scorza d'arancia candita. Il tutto viene completato da un'emulsione setosa al vino bianco Etna DOC (ispirata al burro acido) e dalla croccantezza dei pistacchi di Bronte tostati. Le difficoltà principali risiedono nella sfilettatura e spiluccatura meticolosa dello sgombro crudo (non deve rimanere alcuna lisca), nella corretta consistenza della sfoglia (sottile ma resistente all'umidità della farcia) e nell'emulsione della riduzione di vino con il burro freddo.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta fresca verde:

- 250 g di farina 00 (più farina per lo spolvero)
- 2 uova intere medie
- 50 g di erbe spontanee di campo (o spinaci/erbette), sbollentate, strizzatissime e tritate finemente

Per il ripieno di mare:

- 2 sgombri freschi (circa 4 filetti sfilettati, privati della pelle e deliscati)
- 20 g di arancia candita (tagliata a piccoli cubetti)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la salsa e mantecatura:

- 1 bicchiere di vino bianco secco (preferibilmente Etna Bianco DOC da uve Carricante)
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 scalogno (mondato e tagliato a metà)
- 40 g di burro freddo a cubetti
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Pepe nero q.b.

Per la finitura:

- 30 g di pistacchi di Bronte tostati (sbriciolati grossolanamente a mano)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto verde:

In una ciotola capiente versare la farina 00 e formare una fontana al centro. Aggiungere le due uova e iniziare a sbatterle con una forchetta. Unire le erbe di campo (o spinaci) precedentemente sbollentate in acqua salata, strizzate con cura per eliminare ogni traccia di liquido e tritate finemente a coltello. Incorporare gradualmente la farina circostante. Quando il composto diventa sodo, trasferirlo sulla spianatoia infarinata e impastare energicamente con il palmo delle mani per circa 8-10 minuti, fino a ottenere un panetto liscio, elastico e uniforme nel colore. Avvolgere o coprire con una ciotola e far riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

2. Preparazione della tartare ripieno di sgombro:

Prendere i filetti di sgombro già eviscerati. Posizionare la lama del coltello tra la polpa e la pelle partendo dalla coda e, tenendo la pelle tesa, far scorrere la lama inclinata verso il basso per sfilarla completamente. Incidere e asportare la fila centrale di spine lungo la linea laterale dei filetti per assicurarsi che non rimanga alcuna lisca. Tagliare la polpa prima a striscioline, poi a dadini e infine batterla a coltello fino a ottenere una tartare fine ma non spappolata. Trasferire la polpa in una ciotola, unire i cubetti di arancia candita, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero. Mescolare e tenere da parte.

3. Stesura della sfoglia e formatura dei cappellacci:

Spolverare la spianatoia con un velo di farina. Stendere il panetto verde con il mattarello, ruotando regolarmente la sfoglia di un quarto di giro per mantenerla regolare, fino a raggiungere uno spessore sottile ma con una buona consistenza (non trasparente, per sostenere il ripieno umido). Con un coppapasta tondo ricavare dei dischi di pasta. Disporre al centro di ogni disco una noce di ripieno allo sgombro. Lavorare pochi pezzi alla volta: ripiegare il disco a metà sigillando bene i bordi per creare una mezzaluna e fare uscire l'aria, quindi unire le due estremità esterne sovrapponendole e premendo per formare il cappellaccio. Disporre la pasta ripiena su un vassoio leggermente infarinato.

4. Preparazione della riduzione e cottura:

In una padella o casseruola unire un bicchiere di vino bianco Etna DOC, mezzo bicchiere di acqua e lo scalogno diviso a metà. Porre sul fuoco a fiamma media e far sobbollire fino a ridurre il liquido di circa il 50%, estraendo gli aromi. Togliere lo scalogno se desiderato. Nel frattempo, cuocere i cappellacci in abbondante acqua bollente salata per circa 2-3 minuti (fino a 3/4 di cottura).

5. Mantecatura e impiattamento:

Scolare i cappellacci direttamente nella padella con la riduzione al vino. Aggiungere una generosa macinata di pepe nero, la scorza grattugiata di arancia fresca e i cubetti di burro freddo. Spadellare a fuoco dolce con movimenti rotatori continui fino a quando il burro si sarà fuso ed emulsionato con il vino, creando una cremina lucida e vellutata. Impiattare disponendo i cappellacci a corona sul piatto, nappare con il sughetto lucido e completare con i pistacchi di Bronte tostati sbriciolati.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Cappelletti Con Burro Fuso E Tartufi

I cappelletti, scrigni di pasta all'uovo ripieni tipici dell'Emilia-Romagna, incontrano in questa ricetta la nobiltà del tartufo nero e la ricchezza del burro fuso. Storicamente associati ai giorni di festa e tradizionalmente serviti in brodo di cappone, in questa raffinata variante asciutta si trasformano in un primo piatto sontuoso. La combinazione di burro di alta qualità e tartufo è un classico della gastronomia del Centro-Nord Italia (Umbria, Marche ed Emilia), dove la semplicità del condimento esalta la complessità aromatica del tartufo senza sovrastarla. Le varianti principali prevedono l'uso di tartufo bianco pregiato nei mesi autunnali o l'aggiunta di una leggerissima fonduta di Parmigiano Reggiano al posto del solo burro.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i cappelletti e la cottura

- 400g di cappelletti di carne artigianali (ripieno tradizionale emiliano)
- Sale grosso q.b. per l'acqua della pasta

Per il condimento e l'emulsione

- 80g di burro d'alpeggio di alta qualità (o burro chiarificato)
- 50g di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 o 30 mesi, grattugiato finemente
- 2-3 cucchiai di acqua di cottura della pasta (ricca di amido)
- Un pizzico di pepe bianco macinato fresco (opzionale)

Per la finitura

- 60g di tartufo nero pregiato fresco (accuratamente spazzolato)

Preparazione

Pulizia del tartufo

- Pulire delicatamente il tartufo nero sotto un leggerissimo filo d'acqua fredda usando uno spazzolino a setole morbide per eliminare ogni residuo di terra.
- Asciugarlo perfettamente con carta assorbente da cucina e lasciarlo riposare a temperatura ambiente.

Preparazione della base e cottura della pasta

- Portare a ebollizione un'ampia pentola d'acqua. Salare moderatamente (circa la metà del sale abituale, poiché il Parmigiano e il ripieno dei cappelletti sono già sapidi).
- In una padella capiente o in un saltapasta a fuoco bassissimo, fare sciogliere il burro d'alpeggio. Non deve friggere, nocciolare o scurirsi, ma solo fondere dolcemente.
- Calare i cappelletti nell'acqua bollente. Cuocerli al dente (solitamente 3-4 minuti se freschi).

Mantecatura ed emulsione

- Poco prima di scolare la pasta, prelevare un mestolo di acqua di cottura ricca di amido.
- Scolare i cappelletti direttamente nella padella con il burro fuso, tenendo la fiamma al minimo.
- Aggiungere 2-3 cucchiai di acqua di cottura e iniziare a saltare la pasta delicatamente per favorire l'emulsione tra i grassi del burro e gli amidi rilasciati nell'acqua.
- Spegnere completamente il fuoco (passaggio fondamentale per evitare che il formaggio fili o si separi creando grumi).
- Unire il Parmigiano Reggiano grattugiato finemente e continuare a saltare o mescolare con un cucchiaio di legno fino a ottenere una crema fluida, lucida e vellutata che avvolge perfettamente i cappelletti.

Finitura e servizio

- Impiattare immediatamente i cappelletti ben caldi nei piatti di portata precedentemente riscaldati.

- Utilizzando un affetta-tartufi professionale ben affilato, tagliare il tartufo nero direttamente sopra ogni piatto a lamelle sottilissime.
- Il calore residuo della pasta sprigionerà istantaneamente gli oli essenziali e l'aroma del tartufo senza cuocerlo.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Cestini Di Tagliatelle

I Cestini di Tagliatelle (noti anche come nidi di rondine monoporzione) rappresentano un'elegante e scenografica evoluzione della classica pasta al forno della domenica, tipica della tradizione gastronomica emiliana e del Centro-Nord Italia. Originariamente concepiti per riutilizzare gli avanzi di pasta fresca in modo creativo, sono diventati un raffinato primo piatto da grande occasione. La variante qui proposta unisce la terra e il bosco, grazie ai funghi porcini, con la cremosità acida della robiola e la delicatezza della pasta verde agli spinaci, creando un contrasto cromatico e strutturale perfetto tra la croccantezza esterna della pasta e il cuore morbido e filante.

Porzioni: 8 cestini (ideale per 4 persone) · Preparazione: 35 min · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta e la struttura:

- 300 g di tagliatelle verdi all'uovo (fresche o secche)
- Burro q.b. (per imburrare generosamente gli stampini)
- Sale fino q.b. per la cottura della pasta

Per il ripieno ai funghi porcini:

- 500 g di funghi porcini freschi (in alternativa: 50 g di porcini secchi di ottima qualità da rigenerare)
- 1 spicchio d'aglio
- 25 g di olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco, tritato finemente
- 100 g di formaggio robiola fresca
- Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la royale di legatura e finitura:

- 2 uova medie intere
- 75 ml di panna fresca liquida
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- 30 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (per la gratinatura)

Preparazione

Preparazione e cottura dei funghi porcini:

1. Se usate porcini freschi: puliteli accuratamente rimuovendo i residui di terra dal gambo con un panno umido o un pennellino (evitate di lavarli sotto l'acqua). Tagliate l'estremità legnosa del gambo e affettateli nel senso della lunghezza a uno spessore di circa 4-5 mm. Se usate porcini secchi: rigenerateli in acqua tiepida per 20 minuti, strizzateli delicatamente e sminuzzateli.
2. In una padella capiente, scaldate l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.
3. Unite i funghi e cuoceteli a fiamma vivace per circa 8-10 minuti, muovendo la padella per non romperli. A fine cottura, regolate di sale e pepe, eliminate l'aglio e cospargete con il prezzemolo fresco tritato. Tenete da parte.

Gestione e raffreddamento della pasta:

1. Lessate le tagliatelle verdi in abbondante acqua bollente salata, scolandole molto al dente (circa a metà del tempo di cottura indicato sulla confezione, poiché subiranno una seconda cottura in forno).
2. Per bloccare la cottura ed evitare che la pasta diventi un blocco colloso, passatela rapidamente sotto un getto di acqua fredda, quindi scolatela benissimo.

3. Stendete le tagliatelle su un canovaccio pulito o su una teglia capiente e conditele con un filo d'olio extravergine per mantenerle separate e lucide.

Preparazione della royale e assemblaggio:

1. In una ciotola capiente, sbattete le uova con la panna fresca liquida, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata fino a ottenere un composto liscio e omogeneo (questa è la "royale" che legherà il cestino).
2. Imburrate generosamente 8 stampini monoporzione di alluminio.
3. Prendete una porzione di tagliatelle e, aiutandovi con un forchettone e un mestolo per dare la forma, inseritele nello stampino creando un incavo al centro (il nido deve aderire bene alle pareti).
4. Riempite il centro di ogni cestino con una generosa cucchiaiata di funghi porcini trifolati e qualche fiocchetto di robiola.
5. Distribuite equamente la royale liquida versandola direttamente sopra il ripieno al centro dei nidi (circa 1 cucchiaio abbondante per stampino). Rifinite la superficie con una spolverata generosa di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Cottura, riposo e servizio:

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.
2. Posizionate gli stampini su una teglia da forno e infornate per circa 15-20 minuti, finché la superficie non risulterà dorata, i bordi delle tagliatelle croccanti e la royale si sarà rassodata.
3. Sfornate e lasciate riposare i cestini negli stampini per almeno 5 minuti prima di sformarli. Questo passaggio termico è cruciale: permette alle proteine dell'uovo di stabilizzarsi, garantendo che il cestino mantenga la forma senza sfaldarsi una volta rimosso dall'alluminio.
4. Sformate delicatamente capovolgendo gli stampini sui piatti individuali e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (calcolato su 2 cestini a persona)

PRIMI E ZUPPE

Corone Di Lasagne Allo Speck

Le 'Corone di Lasagne allo Speck' offrono una raffinata interpretazione monoporzione e destrutturata della classica lasagna italiana. Questo piatto eleva la tradizione grazie alla tecnica della 'pasta laminata con erbe', un procedimento che consiste nell'imprigionare foglie di erbe fresche tra due sfoglie sottilissime prima dell'ultimo passaggio nei rulli, creando un effetto visivo vitreo e decorativo. Questa presentazione scenografica, che richiama la cucina d'autore, sposa l'aroma affumicato dello Speck Alto Adige IGP con la dolcezza fondente della Fontina Valdostana DOP. Varianti comuni prevedono l'uso di erbette diverse, come salvia o basilico, o la sostituzione della fontina con altri formaggi per sfumature di sapore differenti.

Porzioni: 4 persone (cocotte monoporzione) · Preparazione: 45 min + 30 min di riposo della pasta · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta fresca all'uovo ed erbe:

- 150g di Farina 00
- 150g di Semola rimacinata di grano duro
- 3 Uova medie intere
- 1 pizzico di Sale
- 1 mazzetto di foglie di Prezzemolo piatto (solo le foglie lavate e asciugate)
- 1 mazzetto di Finocchietto selvatico (foglioline tenere)

Per il ripieno:

- 180g di Speck Alto Adige IGP (tagliato a fette spesse e poi a listarelle)
- 250g di Fontina Valdostana DOP (tagliata a piccoli cubetti)
- 60g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato finemente)
- Burro q.b. per ungere le cocotte

Per la besciamella vellutata:

- 40g di Burro
- 40g di Farina 00
- 500ml di Latte intero fresco
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- 1 pizzico di Noce moscata

Preparazione

1. Preparazione della pasta fresca laminata:

Su una spianatoia, setacciate le farine, create la classica fontana e inserite al centro le uova e un pizzico di sale. Impastate energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, sodo ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

Trascorso il tempo, tirate la sfoglia sottile con la macchina stenditrice fino al penultimo spessore. Adagiate le foglie di prezzemolo e finocchietto su metà della sfoglia, distanziandole leggermente.

Ripiegate l'altra metà della sfoglia sopra le erbe e passate nuovamente la pasta nei rulli (stesso spessore o leggermente più sottile) per imprigionare le erbe.

2. Taglio e cottura preliminare:

Ritagliate dalla sfoglia 4 quadrati grandi (circa 15x15 cm) e 8 dischetti più piccoli che entrino perfettamente sul fondo delle vostre cocotte.

Sbollentate i pezzi di pasta in abbondante acqua salata con un cucchiaio di olio per soli 30 secondi.

Prelevateli con una schiumarola e trasferiteli immediatamente in una ciotola con acqua fredda e ghiaccio per bloccare la cottura.

Scolate e asciugate i pezzi di pasta stendendoli su un canovaccio pulito senza sovrapporli.

3. Preparazione della besciamella:

In un pentolino, sciogliete il burro a fuoco dolce. Aggiungete la farina tutta in una volta e mescolate rapidamente con una frusta per un paio di minuti, ottenendo un roux dorato.

Versate il latte caldo a filo, continuando a mescolare vigorosamente per evitare la formazione di grumi.

Cuocete a fuoco medio-basso fino a quando la salsa non si sarà addensata, velando il cucchiaio. Spegnete il fuoco, regolate di sale, pepe e completate con la noce moscata.

4. Assemblaggio delle Corone nelle cocotte:

Imburrate generosamente 4 cocotte monoporzione e foderatele con una striscia di carta forno incrociata per facilitare l'estrazione.

Inserite in ogni cocotte un quadrato di pasta, lasciando che le 4 punte fuoriescano elegantemente dai bordi del contenitore.

Distribuite sul fondo un cucchiaio di besciamella, un po' di speck, cubetti di fontina e una spolverata di parmigiano. Coprite con un dischetto di pasta.

Ripetete l'operazione con un altro strato di ripieno e chiudete con un secondo dischetto di pasta. Ripiegate leggermente le punte esterne del quadrato di pasta per formare la 'corona'. Non pressate eccessivamente gli strati per mantenere la preparazione ariosa e morbida all'interno.

5. Cottura e finitura:

Preriscaldate il forno statico a 190°C. Infornate le cocotte per circa 20 minuti.

Se le punte della corona dovessero scurirsi troppo rapidamente nei primi 10 minuti, copritele delicatamente con un foglio di alluminio.

Negli ultimi 3 minuti, attivate la funzione grill per ottenere una perfetta gratinatura. Lasciate riposare 5 minuti prima di sformare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Cupola Di Garganelli E Gamberi

La 'Cupola di Garganelli e Gamberi' è un raffinato primo piatto al forno che unisce la ricca tradizione della pasta fresca romagnola con la delicatezza dei crostacei, presentandosi con l'estetica spettacolare dei grandi timballi. Storicamente, i timballi o 'pasticci' in crosta venivano preparati per i banchetti nobiliari usando pasta frolla o sfoglia. In questa moderna rivisitazione, la pesantezza della crosta tradizionale viene alleggerita grazie all'utilizzo della pasta fillo greca, che dona una croccantezza eccezionale senza appesantire il palato. Esistono varianti che prevedono l'uso di funghi porcini per accentuare la nota di terra in abbinamento al prosciutto (mari e monti), oppure l'uso di crespelle al posto della pasta fillo per una cupola più morbida.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 45 min · Cottura: 40 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per lo scrigno di pasta fillo:

- 8 fogli di pasta fillo fresca
- 50 g di burro
- 1 rametto di rosmarino fresco (tritato finissimo)
- 1 mazzetto di timo fresco (foglioline)
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia non trattata

Per la pasta e il condimento:

- 320 g di garganelli secchi all'uovo
- 300 g di gamberi freschi interi (da sgusciare)
- 40 g di prosciutto crudo di Parma (a fettine sottili)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la velouté di crostacei (bisque addensata):

- Teste e carapaci dei gamberi puliti
- 1/2 cipolla dorata
- 1/2 carota
- 1 pezzetto di sedano
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaio raso di concentrato di pomodoro
- 25 g di burro
- 25 g di farina 00
- 300 ml di acqua bollente

Preparazione

1. Pulizia dei gamberi e preparazione della bisque

- Sgusciate i gamberi a crudo. Rimuovete il filo nero intestinale con l'aiuto di uno stuzzicadenti e tenete da parte la polpa. Non gettate le teste e i carapaci.
- In una casseruola, fate appassire il trito di cipolla, carota e sedano con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- Unite le teste e i carapaci dei gamberi, tostandoli a fuoco vivo per 2-3 minuti e schiacciando bene le teste con un cucchiaio di legno per sprigionare tutti i succhi.
- Sfumate con il brandy e lasciate evaporare la parte alcolica.
- Aggiungete il concentrato di pomodoro e coprite con l'acqua bollente. Fate sobbollire a fuoco dolce per 20 minuti, quindi filtrate il tutto con un colino a maglie fitte per ottenere circa 250 ml di fumetto concentrato.

2. Realizzazione della velouté

- In un pentolino, sciogliete 25 g di burro, unite la farina e tostate per un minuto creando il roux.
- Versate il fumetto di gamberi caldo a filo, mescolando energicamente con una frusta per evitare grumi.
- Lasciate addensare a fuoco dolce fino a ottenere una velouté vellutata e coprente. Regolate di sale e pepe.

3. Preparazione degli ingredienti e cottura della pasta

- Tagliate il prosciutto crudo a striscioline e rosolatelo in una padella antiaderente senza grassi fino a renderlo croccante. Prelevatelo e tenetelo da parte.
- Nella stessa padella con un velo d'olio, scottate la polpa dei gamberi (tagliata a pezzetti) per soli 30 secondi: devono restare quasi crudi all'interno per evitare che diventino gommosi in forno.
- Cuocete i garganelli in abbondante acqua salata, scolandoli a metà del tempo di cottura indicato sulla confezione.
- Condite subito la pasta in una ciotola capiente con la velouté di crostacei, il prosciutto croccante e i gamberi scottati. Lasciate intiepidire.

4. Assemblaggio della cupola

- Sciogliete i restanti 50 g di burro e profumatelo con il trito di timo, rosmarino e la scorza d'arancia grattugiata.
- Spennellate l'interno di uno stampo a cupola (diametro circa 18-20 cm) con il burro aromatizzato.
- Adagiate i fogli di pasta fillo uno alla volta nello stampo, spennellando ciascuno con il burro fuso aromatizzato, facendoli ruotare in modo da coprire uniformemente tutte le pareti e lasciando debordare i lembi esterni.
- Versate i garganelli conditi all'interno dello stampo pressando leggermente per evitare vuoti d'aria.
- Ripiegate i lembi di pasta fillo verso il centro per sigillare il timballo e spennellate la superficie con il burro rimasto.

5. Cottura e servizio

- Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Coprite la cupola con un foglio di alluminio a metà cottura se notate che la pasta fillo si scurisce troppo rapidamente.
- Verifica del risultato intermedio: La cupola è pronta quando la pasta fillo visibile è uniformemente dorata e croccante al tatto.
- Sfornate, lasciate riposare nello stampo per 5-10 minuti per stabilizzare la struttura, quindi capovolgete delicatamente su un piatto da portata e servite.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Fagottini Con Prosciutto Crudo E Funghi

I fagottini con prosciutto crudo e funghi sono un raffinato primo piatto della cucina festiva italiana, un'evoluzione creativa delle classiche lasagne al forno. Questa preparazione combina la delicatezza della sfoglia all'uovo fresca con la robustezza dei funghi porcini e la sapidità del Prosciutto di Parma, il tutto avvolto da una morbida salsa "Aurora" (pomodoro e panna), un classico intramontabile della gastronomia italiana. Tra le varianti più apprezzate si riscontrano quelle che sostituiscono il prosciutto con lo speck per una nota più affumicata, o l'uso di funghi misti freschi (finferli o champignon) al posto dei secchi, o ancora l'aggiunta di una vellutata besciamella al posto della panna per un profilo di gusto più tradizionale.

Porzioni: 4 persone (4 fagottini) · Preparazione: 30 min + 20 min di riposo per i funghi · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta e la base:

- 250 g di lasagne fresche all'uovo (sfoglia sottile)
- 40 g di burro (per ungere gli stampi e cuocere la base)
- q.b. Sale grosso (per la cottura della pasta)

Per il ripieno e la salsa:

- 30 g di funghi porcini secchi
- 80 g di Prosciutto di Parma DOP (tagliato a listarelle sottili)
- 1 porro medio (solo la parte bianca, affettata finemente)
- 200 g di polpa di pomodoro finissima (o pelati schiacciati)
- 200 ml di panna fresca liquida
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- q.b. Pepe nero macinato fresco
- q.b. Sale fino (solo se necessario dopo l'assaggio)

Per la gratinatura:

- 50 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato fresco)

Preparazione

Preparazione degli ingredienti e idratazione dei funghi

1. Ponete i funghi porcini secchi in una ciotola con acqua tiepida per almeno 20 minuti per farli rinvenire.
2. Una volta morbidi, strizzateli delicatamente, tritateli grossolanamente al coltello e filtrate l'acqua di vegetazione con un colino a maglie fitte coperto da garza, tenendola da parte.

Cottura del condimento (Salsa Aurora ai funghi e prosciutto)

1. In una padella capiente, scaldate l'olio extravergine d'oliva e 20 g di burro. Aggiungete il porro affettato finemente e fatelo stufare a fuoco dolcissimo per circa 5 minuti, finché non diventa trasparente e tenero. Se necessario, aggiungete un cucchiaio dell'acqua dei funghi per non farlo bruciare.
2. Unite i funghi porcini tritati e le listarelle di prosciutto crudo. Fate insaporire per 2 minuti, quindi versate la polpa di pomodoro.
3. Sfumate con un mestolo dell'acqua filtrata dei funghi. Coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Non aggiungete sale in questa fase; la sapidità del prosciutto e il concentrato dei porcini sono spesso già sufficienti.
4. Unite la panna fresca liquida, mescolate e fate restringere a fuoco dolce per altri 3-5 minuti. Dovrete ottenere una salsa vellutata, densa, dal colore rosato, in cui la panna ha smorzato l'acidità del pomodoro legando perfettamente gli ingredienti. Regolate di pepe e, solo dopo aver assaggiato, di sale.

Pre-cottura della pasta

1. Portate a bollore una pentola abbondante di acqua salata. Lessate le sfoglie di lasagna poche alla volta per circa 1 minuto (o quanto indicato dal produttore per mantenerle molto al dente).
2. Scolatele con una schiumarola e passatele rapidamente in una ciotola con acqua fredda per bloccare la cottura. Adagiatele poi su un canovaccio pulito e asciutto, tamponandole delicatamente.

Assemblaggio dei fagottini

1. Imburrate generosamente 4 pirottini monoporzione da forno (diametro circa 10-12 cm).
2. Disponete all'interno di ogni pirottino due sfoglie di pasta incrociate a forma di "X", facendole aderire bene al fondo e lasciando pendere i lembi all'esterno.
3. Distribuite generosamente la salsa ricca di funghi e prosciutto al centro di ogni incrocio di pasta.
4. Richiudete i lembi di pasta verso il centro, ripiegandoli uno sull'altro per formare un fagottino sigillato. Premete leggermente i bordi per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Cottura e finitura

1. Cospargete la superficie di ogni fagottino con il Parmigiano Reggiano grattugiato e qualche fiocchetto del burro rimasto.
2. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti, impostando la modalità grill negli ultimi 3 minuti. Il risultato finale atteso è una crosticina dorata, croccante e leggermente bollicina in superficie, con un cuore caldissimo e cremoso.
3. Sfornate e lasciate riposare i fagottini per 5 minuti prima di sformarli o servirli direttamente nei pirottini; questo tempo permetterà alla pasta e al ripieno di compattarsi, facilitando il servizio senza sfaldamenti.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Filetto di Maiale Morbido con Riduzione al Timo e Purea di Patate Vellutata

Un classico intramontabile della cucina mitteleuropea e da bistrot, incentrato sulla valorizzazione del filetto di maiale (Schweinefilet), il taglio più magro e pregiato dell'animale. La combinazione con un ricco purè all'antica e una salsa bruna al miele e timo bilancia perfettamente la delicatezza della carne con note dolci, sapide e aromatiche. Tra le varianti più celebri figurano la versione con salsa alla senape antica o con sfumatura al vino rosso/porto e funghi trifolati.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 20 min · Cottura: 30 min · Tempo totale: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il filetto di maiale:

600 g di filetto di maiale intero (pulito da argento e grasso in eccesso)

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva (o burro chiarificato per rosolare)

Sale fino q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la riduzione al timo e miele:

1 cipolla bionda piccola (finemente tritata)

2 spicchi d'aglio (tritati finemente o schiacciati)

1 cucchiaio colmo di concentrato di pomodoro (circa 20 g)

200 ml di brodo di manzo ristretto (caldo)

1 cucchiaino di miele (circa 7 g)

2 rametti di timo fresco

20 g di burro freddo a cubetti (per montare la salsa)

Per la purea di patate:

800 g di patate a pasta farinosa o ricche di amido

50 g di burro morbido di alta qualità

100-120 ml di latte intero (tiepido)

Sale fino q.b.

Noce moscata grattugiata q.b.

Preparazione

Preparazione e cottura delle patate:

1. Pelare 800 g di patate a pasta farinosa, tagliarle a pezzi regolari e lessarle in abbondante acqua salata per circa 20-25 minuti a fuoco medio fino a quando saranno tenere se infilzate con una forchetta.
2. Scolare accuratamente le patate e lasciarle riposare nella pentola calda per 2 minuti per far evaporare l'umidità in eccesso. Passarle allo schiacciapatate ancora calde.
3. Incorporare gradualmente 50 g di burro morbido e 100-120 ml di latte caldo, mescolando vigorosamente con un cucchiaio di legno o frusta fino a ottenere una consistenza setosa, liscia e spumosa. Aggiustare di sale e noce moscata. Tenere in caldo coperto.

Cottura del filetto di maiale:

4. Portare 600 g di filetto di maiale a temperatura ambiente 20 minuti prima della cottura, asciugarlo con carta assorbente e condirlo uniformemente su tutti i lati con sale e pepe nero appena macinato.

5. Scaldare una padella dal fondo spesso a fuoco vivo con 2 cucchiai di olio. Rosolare il filetto su tutti i lati per circa 6-8 minuti complessivi fino a ottenere una crosticina dorata e marcata (reazione di Maillard).
6. Rimuovere il filetto dalla padella, trasferirlo su una teglia e completare la cottura in forno preriscaldato a 180°C per circa 8-10 minuti (fino a raggiungere 60-63°C al cuore per una cottura rosata e succulenta). Trasferire la carne su un tagliere, coprire lascamente con foglio di alluminio e far riposare per 5 minuti prima del taglio.

Preparazione della salsa e finitura:

7. Nella stessa padella in cui è stata rosolata la carne, aggiungere la cipolla tritata e l'aglio; stufare a fuoco dolce per 2-3 minuti fino a doratura trasparente dei succhi di fondo.
8. Unire 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e tostarlo per 1 minuto finché non assume una tonalità leggermente più scura e perde acidità.
9. Deglassare il fondo versando 200 ml di brodo di manzo caldo, raschiando bene il fondo con un cucchiaio di legno. Aggiungere 1 cucchiaino di miele, i rametti di timo e far sobbollire per 4-5 minuti fino a quando la salsa si sarà addensata e velerà il cucchiaio.
10. Spegnere la fiamma, togliere i rametti di timo e mantecare la salsa fuori dal fuoco incorporando 20 g di burro freddo a cubetti con movimenti rotatori per renderla lucida e vellutata. Unire gli eventuali succhi rilasciati dalla carne a riposo.
11. Scaloppare il filetto a fette spesse circa 2 cm e servire immediatamente adagiato su una generosa porzione di purea calda, nappando la carne con la riduzione lucida.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (Proteine: 38g, Carboidrati: 36g, Grassi: 16g)

PRIMI E ZUPPE

La Grande Sfida delle Lasagne: Lasagna alla Bolognese e Lasagna alla Napoletana Tradizionali

La lasagna rappresenta il monumento per eccellenza della cucina della domenica e delle grandi occasioni in Italia, declinata in due filosofie regionali storiche e profondamente diverse: la versione emiliana (Bolognese) e quella campana (Napoletana). Questa ricetta esplora la classica Lasagna Verde alla Bolognese, caratterizzata da sfoglia fresca all'uovo agli spinaci tirata al matterello, ragù di carni miste cotto lentamente, besciamella vellutata e Parmigiano Reggiano, montata su più strati. Successivamente, viene presentata la sontuosa Lasagna Napoletana, tipica del periodo di Carnevale e delle feste: realizzata con lasagne ricce di semola di grano duro, ricco ragù napoletano, polpettine fritte mignon, salsiccia, provola affumicata, ricotta mantecata, salame, uova sode e abbondante Pecorino. Le principali difficoltà risiedono nella gestione dei tempi lunghi di cottura dei sughi, nella corretta idratazione ed elasticità della sfoglia verde, nella consistenza setosa della besciamella (senza grumi) e nel riposo fondamentale post-infornata per garantire fette stabili e perfettamente stratificate al taglio.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 120 minuti · Cottura: 240 minuti · Difficoltà: Media / Alta

Ingredienti

1. Lasagna alla Bolognese (per 12 porzioni)

Per il Ragù alla Bolognese:

- Carne di manzo macinata (taglio cartella/pancia): 2 kg
- Pancetta di maiale tritata: 400 g
- Coppa di maiale tritata: 600 g
- Cipolla bionda tritata: 80 g
- Carota tritata: 80 g
- Sedano tritato: 80 g
- Doppio concentrato di datterino rosso: 200 g
- Passata / conserva di pomodoro: 400 g
- Vino bianco secco: 1 bicchiere
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Acqua calda o brodo: q.b.

Per la Sfoglia Verde:

- Farina 00: 550 g
- Uova intere: 5
- Spinaci lessati, strizzatissimi e tritati finemente: 100 g

Per la Besciamella:

- Latte intero fresco: 2 l
- Burro: 150 g
- Farina 00: 150 g
- Noce moscata grattugiata: q.b.
- Sale e pepe bianco: q.b.

Per la finitura:

- Parmigiano Reggiano DOP (stagionato 30 mesi) grattugiato: 200 g abbondanti

---

2. Lasagna alla Napoletana (per 12 porzioni)

Condimenti e Farcia:

- Lasagne ricce secche di semola di grano duro: 1 kg
- Ragù napoletano tradizionale: 2 l
- Polpettine mignon di carne fritte: 24-30 pezzi
- Salsicce di maiale (cotte al forno o in padella): 300 g
- Provola affumicata di Agerola (tagliata a dadini piccoli): 300 g
- Ricotta fresca di pecora o bufala: 300 g
- Salame tipo Napoli (a cubetti): 150 g
- Uova sode (sminuzzate): 3-4
- Pecorino grattugiato: 150 g
- Basilico fresco: un mazzetto
- Pepe nero macinato: q.b.
- Olio extravergine d'oliva: q.b.

Preparazione

PARTE 1: LASAGNA ALLA BOLOGNESE

1. Preparazione del Ragù alla Bolognese:

1. In una casseruola capiente in alluminio o ghisa, scaldate un generoso giro d'olio EVO e fate appassire dolcemente il trito di cipolla, sedano e carota.
2. Aggiungete la pancetta tritata e lasciatela rosolare per 5-10 minuti affinché rilasci il suo grasso.
3. Unite la coppa di maiale macinata e, dopo qualche minuto, la cartella di manzo macinata.
4. Fate rosolare a fiamma viva per circa 10 minuti fino a completa asciugatura dei liquidi di vegetazione.
5. Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.
6. Aggiungete la passata di pomodoro e il doppio concentrato; regolate di sale e pepe macinato.
7. Versate acqua calda a filo, abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire coperto per almeno 3-4 ore, aggiungendo acqua calda all'occorrenza. A fine cottura regolate nuovamente di sapidità.

2. Preparazione della Sfoglia Verde:

1. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia in legno. Al centro versate le uova e gli spinaci lessati, ben strizzati dall'acqua e finemente sminuzzati.
2. Sbattete con una forchetta incorporando gradualmente la farina, poi impastate energicamente a mano per circa 15-20 minuti fino ad ottenere un panetto verde omogeneo, liscio ed elastico.
3. Avvolgete in pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 10-15 minuti.
4. Tirate la sfoglia al matterello (o con sfogliatrice) fino a raggiungere uno spessore sottile e uniforme. Tagliate la pasta in rettangoli/quadri regolari.

3. Preparazione della Besciamella:

1. In un tegame sciogliete il burro a fuoco dolce; unite la farina tutta in una volta mescolando con una frusta per creare il roux dorato.
2. Versate a filo il latte caldo continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.
3. Portate a leggero bollore, regolate di sale, pepe e una generosa grattugiata di noce moscata. Cuocete per 2-3 minuti fino ad ottenere una crema liscia e fluida.

4. Cottura della Pasta e Assemblaggio:

1. Lessate i rettangoli di sfoglia in abbondante acqua bollente salata per 1 minuto, scolateli con una schiumarola e stendeteli ben aperti su un canovaccio pulito per eliminare l'umidità.
2. Sporcate il fondo di una teglia con un velo di ragù e un filo d'olio.
3. Disponete il primo strato di sfoglia verde facendola combaciare.

4. Coprite con uno strato uniforme di ragù, velate con qualche cucchiaiata di besciamella e spolverate abbondantemente con Parmigiano Reggiano 30 mesi.
5. Ripetete l'operazione creando almeno 5 o 6 strati completi.
6. Completate l'ultimo strato con ragù, besciamella e una ricca nevicata di Parmigiano.

5. Cottura in Forno e Riposo:

1. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 30 minuti (o ventilato per 25-30 minuti), fino a quando la superficie risulta ben dorata e gratinata.
2. Sfornate e lasciate riposare 10-15 minuti prima di porzionare e servire.

PARTE 2: LASAGNA ALLA NAPOLETANA

1. Preparazione degli Ingredienti e della Pasta:

1. Preparate in anticipo le polpettine mignon (fritte in olio EVO), la salsiccia cotta a rondelle, le uova sode a pezzetti, la provola a dadini e il salame a cubetti.
2. In una ciotola stemperate la ricotta fresca con qualche cucchiaio di acqua tiepida di cottura della pasta, foglie di basilico spezzettate a mano e un pizzico di pepe, fino a renderla cremosa.
3. Lessate le lasagne ricce in abbondante acqua salata fino a cottura al dente (circa 15-18 minuti a seconda del formato).
4. Raffreddatele rapidamente in una ciotola con acqua fredda, asciugatele tamponandole con carta assorbente o teli e disponetele su un vassoio spolverandole leggermente di pecorino affinché non si attacchino.

2. Montaggio e Stratificazione:

1. Velate il fondo di una teglia dai bordi alti con abbondante ragù napoletano e un filo d'olio EVO.
2. Foderate la teglia con le lasagne ricce facendole risalire e traboccare lungo i bordi esterni per creare il guscio di contenimento, quindi coprite il fondo incrociando le sfoglie.
3. Distribuite un generoso mestolo di ragù napoletano, fiocchi di ricotta cremosa, rondelle di salsiccia, polpettine fritte tagliate a metà, cubetti di uovo sodo, salame Napoli, provola affumicata tritata, basilico fresco e un'abbondante spolverata di Pecorino.
4. Aggiungete un altro velo di ragù e coprite con un secondo strato di lasagne disposte in senso ortogonale.
5. Ripetete la sequenza dei condimenti per altri 2 strati ricchi.
6. Richiudete verso l'interno le lasagne debordanti per sigillare il timballo, quindi coprite la superficie con ragù napoletano, tocchetti di provola, qualche fiocco di ricotta e abbondante Pecorino.

3. Cottura e Servizio:

1. Pulite i bordi della teglia e infornate in forno preriscaldato a 180°C (ventilato) per circa 60 minuti, finché la crosticina superiore non sarà intensamente dorata e croccante.
2. Sfornate la lasagna e lasciatela intiepidire e compattare per almeno 15-20 minuti.
3. Incidete a quadrotti con un coltello lungo, servite con una fogliolina di basilico fresco e gustate.

Valori nutrizionali

Circa 680-780 kcal per porzione (valore medio stimato per porzione classica da 250-300g)

PRIMI E ZUPPE

Lasagna Tradizionale al Ragù di Manzo e Besciamella Artigianale

La lasagna al forno è il piatto simbolo per eccellenza della convivialità italiana e dei pranzi in famiglia. Questa ricetta celebra la purezza degli ingredienti, realizzando ogni singolo elemento da zero: pasta fresca tirata a sfoglia sottilissima come un velo, besciamella espressa vellutata e un ricco ragù di solo manzo (taglio scamone/pezza, ricco di sapore e grasso nobile) battuto al coltello, insaporito con chiodi di garofano e concentrato di pomodoro tostato, senza passata. Le difficoltà principali risiedono nella gestione dei tempi di cottura lenta del ragù (3-4 ore a fuoco bassissimo), nella corretta consistenza della besciamella senza grumi né pellicina e nella stesura e sbollentatura rapida della sfoglia fresca, che deve rimanere integra e delicata.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 240 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Ragù di Manzo:

- Carne di manzo (scamone o pezza, con una buona percentuale di grasso): 700 g
- Burro chiarificato (o olio extravergine d'oliva): 2-3 cucchiai
- Carota: 1 grande
- Cipolla dorata o ramata: 1 media
- Sedano: 2-3 coste tenere con le foglie
- Triplo concentrato di pomodoro: 1 cucchiaio colmo
- Vino rosso strutturato (es. Sangiovese o Umbria IGT): 150-200 ml
- Chiodi di garofano: 4 interi
- Acqua calda (o brodo di carne): 2-3 mestoli
- Sale fino: q.b.
- Pepe nero macinato fresco: q.b.

Per la Besciamella:

- Burro chiarificato (o burro classico): 40 g
- Farina tipo 00 (o tipo 0): 40 g
- Latte fresco intero di alta qualità: 500 ml
- Burro per la finitura a freddo: q.b.
- Sale: q.b.
- Noce moscata: opzionale a piacere

Per la Pasta Fresca all'Uovo:

- Farina tipo 0 (o 00): 200 g
- Uova medie fresche: 2 intere
- Olio extravergine d'oliva: 1 cucchiaino (per l'acqua di cottura)

Per la Finitura e Composizione:

- Parmigiano Reggiano DOP (stagionato 24 mesi, grattugiato): 150-200 g
- Burro a fiocchetti: 20-30 g

Preparazione

1. Preparazione della Carne e Rosolatura:

- Tagliare la carne di manzo a fettine, poi a striscioline e infine a dadini minuscoli; batterla finemente a coltello fino a ottenere una dadolata uniforme e rustica.

- Scaldare una padella ampia con un cucchiaio di burro chiarificato. Aggiungere la carne a fiamma vivace e sgranarla costantemente con una spatola. Cuocere finché non ha rilasciato i suoi liquidi e si presenta ben rosolata e dorata.
- Scolare la carne con una schiumarola forata trasferendola in una ciotola, lasciando sul fondo della padella i succhi e i grassi rilasciati.

2. Deglassatura e Soffritto:

- Rimettere la padella sul fuoco vivo e versare il vino rosso, raschiando accuratamente il fondo per sciogliere tutte le componenti caramellate (deglassatura). Lasciar ridurre leggermente il vino e poi versarlo direttamente sul fondo della ciotola con la carne.
- Pulire il sedano privandolo dei filamenti più duri, pelare la carota e sbucciare la cipolla. Tagliarli a tocchi e tritarli al mixer con un tocchetto di burro chiarificato o olio evo, senza spappolarli.
- In una casseruola capiente (preferibilmente in ghisa), sciogliere altro burro chiarificato e soffriggere il trito di verdure a fuoco medio.
- Quando il soffritto è appassito, unire il concentrato di pomodoro e tostarlo per 1-2 minuti mescolando continuamente per liberarne gli zuccheri e intensificare il colore.

3. Cottura Lenta del Ragù:

- Unire nella casseruola la carne rosolata insieme al fondo di vino ristretto. Mescolare bene per amalgamare il tutto.
- Aggiungere 4 chiodi di garofano, regolare di sale e abbondante pepe nero macinato.
- Aggiungere 2 mestoli di acqua calda (o brodo caldo) fino a coprire appena a filo la carne. Abbassare la fiamma al minimo (utilizzare uno spargifiamma su fornelli a gas), coprire con coperchio e far sobbollire dolcemente per almeno 3-4 ore, controllando e mescolando di tanto in tanto affinché non attacchi.
- *Risultato atteso:* Un ragù scuro, denso, morbido e vellutato che si scioglie al palato.

4. Preparazione della Besciamella:

- In un pentolino d'acciaio sciogliere 40 g di burro chiarificato. Aggiungere la farina e tostare a fiamma bassa con un cucchiaio/spatola per un paio di minuti, ottenendo un roux dorato.
- Allontanare momentaneamente dal fuoco e versare il latte fresco poco per volta mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi.
- Riportare su fuoco dolce continuando a mescolare sempre nello stesso verso (orario o antiorario) fino a quando la besciamella comincia a bollire dolcemente e si addensa (vellutata, né troppo densa né liquida).
- Spegnere il fuoco, passare un pezzetto di burro intero sulla superficie calda della salsa per creare un velo protettivo contro la formazione della pellicina e tenere da parte.

5. Stesura e Scottatura della Sfoglia:

- Impastare le uova con la farina fino a formare un panetto liscio e compatto; avvolgerlo in pellicola e farlo riposare 30 minuti.
- Dividere l'impasto in porzioni e stenderlo con l'apposita sfogliatrice (o matterello), passando gradualmente fino a raggiungere uno spessore molto sottile (quasi trasparente, circa al livello 7 su 9).
- Tagliare la sfoglia a rettangoli della misura adatta alla pirofila.
- Portare a bollore una pentola d'acqua salata con un goccio d'olio (servirà a non far incollare le sfoglie). Immergere i rettangoli di pasta 1 o 2 alla volta per circa 20-30 secondi, estrarli con una schiumarola e trasferirli immediatamente in una ciotola con acqua fredda.
- Scolare e adagiare le sfoglie distese su un canovaccio pulito inumidito.

6. Assemblaggio e Cottura:

- Velare il fondo di una pirofila da forno con un paio di cucchiai di besciamella.
- Posizionare un primo strato uniforme di sfoglia fresca, sovrapponendo leggermente i lembi e riempiendo gli spazi vuoti con ritagli.
- Distribuire uno strato generoso di ragù caldo, aggiungere qualche cucchiaiate di besciamella distribuendola a chiazze e spolverare abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Ripetere il procedimento per 3 o 4 strati completi.

- Terminare l'ultimo strato con sfoglia, abbondante ragù, besciamella, un'abbondante pioggia di Parmigiano Reggiano e fiocchetti di burro distribuiti sulla superficie.
- Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C (calore superiore e inferiore) per circa 20-25 minuti, fino a ottenere una gratinatura bruna, croccante e sfrigolante.
- Sfornare e lasciar intiepidire prima di porzionare e gustare.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Lasagnetta Monoporzione al Gorgonzola Dolce e Cavolfiore

Una rivisitazione raffinata e creativa della classica lasagna, ideale per i giorni di festa e il periodo natalizio. Invece della classica teglia, la pasta fresca all'uovo viene sbollentata e composta all'interno di pirottini monoporzione come uno scrigno ripieno di gorgonzola dolce fuso a bagnomaria e cimette di cavolfiore saltate. La vera finezza tecnica e la chiave di riuscita del piatto risiedono nel passaggio di pressatura e riposo in frigorifero (con alluminio ben serrato), fondamentale affinché lo scrigno di pasta si compatti a dovere e non si apra rovinosamente durante la gratinatura in forno, regalando così una crosta croccante esterna e un cuore morbido e filante.

Porzioni: 2 persone (2 monoporzioni) · Preparazione: 30 minuti (+ 45 minuti di riposo in frigorifero) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le Lasagnette

- 180 g di sfoglia fresca all'uovo per lasagna (tagliata in quadrati)
- 120 g di gorgonzola dolce (tipo Gran Riserva)
- 100 g di cavolfiore (diviso in piccole cimette)
- 3 noci di burro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di salvia fresca
- 1 rametto di rosmarino
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per la Guarnizione e l'Impiattamento

- 1 cipollotto fresco
- Paprika dolce q.b.
- Curcuma q.b.
- Gorgonzola dolce fresco a crudo (per completare) q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti base e bagnomaria

- Porta a bollore una pentola d'acqua salata per sbollentare verdure e pasta.
- Taglia il cavolfiore ricavando piccole cimette e tuffale nell'acqua bollente per qualche minuto fino a renderle tenere ma ancora consistenti al dente.
- In una padella, sciogli una noce di burro con uno spicchio d'aglio vestito schiacciato, salvia e rosmarino. Scola il cavolfiore (mantenendo l'acqua sul fuoco per la pasta) e saltalo a fiamma viva in padella per farlo insaporire e dorare leggermente. Aggiusta di sale.
- Preleva il gorgonzola dolce cremoso, privalo della crosta e trasferiscilo in un pentolino. Posiziona il pentolino a bagnomaria sopra l'acqua bollente e lascialo fondere dolcemente a fuoco basso mescolando con un cucchiaio fino a ottenere una crema liscia e fluida.

2. Sbollentatura della pasta

- Tuffa i riquadri di sfoglia fresca nell'acqua bollente salata per circa 1 minuto.
- Prelevali con una schiumarola e stendili delicatamente su un canovaccio pulito, tamponando l'eccesso d'acqua per evitare strappi.

3. Assemblaggio degli scrigni monoporzione

- Imburra accuratamente l'interno di due stampini monouso in alluminio (tipo quelli da budino/tortino).
- Fodera ogni stampino con un primo quadrato di pasta sbollentata, facendolo aderire al fondo e alle pareti e lasciando ricadere i lembi verso l'esterno.
- Distribuisci alla base un cucchiaio di gorgonzola fuso e qualche cimetta di cavolfiore saltata.
- Sovrapponi un secondo ritaglio di sfoglia fresca, aggiungi altro cavolfiore e copri con un generoso strato di gorgonzola fuso.
- Ripiega i lembi superiori verso il centro per sigillare il fagottino e completa con un piccolo fiocchetto di burro in superficie.

4. Passaggio chiave: Pressatura e Riposo in Frigo

- Copri ermeticamente ciascuno stampino con un foglio di alluminio, premendo bene con le dita sui bordi e sulla sommità per compattare la pasta.
- Trasferisci gli stampini in frigorifero per almeno 30-60 minuti (o anche dalla sera prima). Questo riposo permette al burro e al formaggio di rassodare, compattando la struttura in modo che non si disfi in cottura.

5. Cottura in forno e tostatura del cipollotto

- Preriscalda il forno a 190-200°C in modalità ventilata/grill.
- Rimuovi il foglio di alluminio dagli stampini e inforna su una teglia per circa 10-15 minuti, finché la superficie non risulterà ben dorata, croccante e sfrigolante.
- Nel frattempo, monda il cipollotto, taglialo a metà longitudinalmente e fallo tostare a secco in una padellina rovente fino a ottenere una marcata bruciacchiatura. Sala leggermente.

6. Impiattamento e finitura

- Disponi le metà di cipollotto tostato a raggiera al centro del piatto da portata.
- Sforma delicatamente la lasagnetta dallo stampino e adagiala sul letto di cipollotto.
- Guarnisci il piatto con le cimette di cavolfiore rimaste e qualche goccia di gorgonzola fresco.
- Spolverizza il piatto attraverso un colino fine con una leggera pioggia di paprika e curcuma.
- Termina con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e servi caldissima.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione: circa 480 kcal, 18 g di proteine, 32 g di grassi, 30 g di carboidrati.

PRIMI E ZUPPE

Linguine con Tonno in Bianco, Olive, Pomodori Secchi e Alici

Un grande classico delle vigilie natalizie e delle cene veloci in famiglia: la pasta con il tonno, qui proposta in versione 'in bianco', ricca e saporita. La ricetta si basa su ingredienti mediterranei da dispensa di altissima qualità. Le principali insidie risiedono nella gestione della temperatura dell'olio per non bruciare le alici e l'aglio, e nel controllo dei liquidi durante la risottatura finale per garantire una salsa cremosa senza pomodoro né formaggi, mantenendo il tonno a pezzi morbido e integro.

Porzioni: 4 porzioni · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pasta

- **Linguine**: 360 g
- **Sale grosso**: q.b. per l'acqua di cottura

Per il condimento

- **Filetti di tonno sott'olio di qualità**: 200-250 g
- **Alici sotto sale**: 3-4 filetti
- **Pomodori secchi (o ciliegini secchi)**: 80 g
- **Olive verdi schiacciate (tipo Castelvetrano condite)**: 60 g
- **Olive nere/leccino/taggiasche**: 60 g
- **Aglio**: 2 spicchi
- **Peperoncino fresco verde o rosso**: 1/2 pezzo (a piacere)
- **Prezzemolo fresco**: 1 mazzetto
- **Olio extravergine d'oliva**: q.b.
- **Acqua di cottura della pasta**: q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti di base

1. Pulisci le alici sotto sale togliendo la lisca centrale a secco. Sciacquale velocemente in una ciotola con acqua pulita per rimuovere l'eccesso di sale, poi tamponale bene con carta assorbente.
2. Trita finemente al coltello le alici fino a ridurle quasi in pasta.
3. Taglia a rondelle sottili il peperoncino fresco (assaggialo per regolarne la quantità in base al piccante).
4. Taglia grossolanamente a listarelle o pezzettoni i pomodori secchi (se fossero eccessivamente salati, puoi lasciarli in ammollo in acqua tiepida per qualche minuto prima di tagliarli).
5. Trita finemente il prezzemolo fresco e tienilo da parte.

2. Creazione della base aromatica (Passaggio chiave)

1. In una padella capiente o wok versa un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e aggiungi i due spicchi d'aglio schiacciati.
2. Fai dorare l'aglio a fiamma dolce per insaporire l'olio, quindi rimuovi gli spicchi o abbassa la fiamma al minimo per far scendere la temperatura dell'olio.
3. *Errore da evitare:* Non aggiungere le alici nell'olio bollente, altrimenti friggeranno e diventeranno amare anziché sciogliersi.
4. Quando l'olio è tiepido, aggiungi il trito di alici e il peperoncino a rondelle. Con il cucchiaio di legno lavora le alici finché non si saranno completamente disfatte nell'olio.

5. Aggiungi subito mezzo mestolo di acqua calda per fermare la frittura e formare una base liquida profumata.

3. Aggiunta dei condimenti

1. Unisci alla padella i pomodori secchi tagliati, le olive nere e le olive verdi.
2. Aggiungi un altro mestolo di acqua di cottura per permettere ai pomodori secchi di ammorbidirsi e rilasciare la loro dolcezza e sapore nel fondo.
3. Lascia sobbollire a fiamma media per un paio di minuti, senza aggiungere ulteriore olio.

4. Cottura e risottatura della pasta

1. Cuoci le linguine in abbondante acqua bollente e salata.
2. Scola le linguine molto al dente (a circa metà/tre quarti del tempo di cottura consigliato) e trasferiscile direttamente nella padella con il condimento.
3. Porta a termine la cottura della pasta risottandola: aggiungi acqua di cottura bollente poco alla volta man mano che viene assorbita, muovendo continuamente la padella e mescolando per favorire il rilascio degli amidi.
4. *Risultato intermedio atteso:* Il fondo acquoso deve trasformarsi in una cremina densa e lucida che avvolge perfettamente la pasta.

5. Inserimento del tonno e finitura

1. Quando la pasta è perfettamente al dente e il sughetto è ancora morbido e fluido (non asciutto), spegni il fuoco o tienilo al minimo.
2. Apri i filetti di tonno con le mani e uniscili alla pasta a pezzettoni generosi, senza sbriciolarli eccessivamente affinché rimangano ben visibili e succosi.
3. Unisci un ultimo goccio di acqua calda e spadella delicatamente per incorporare il tonno senza romperlo.

6. Impiattamento

1. Distribuisci le linguine nei piatti fondi creando un nido con la pinza.
2. Raccogli dal fondo della padella le olive, i pomodori e i pezzi di tonno e adagiali sulla sommità della pasta con il loro sughetto cremoso.
3. Completa con una spolverata di prezzemolo fresco tritato e servi immediatamente ben caldo.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi stimati per porzione:

- Calorie: ~560 kcal
- Carboidrati: 72 g
- Proteine: 24 g
- Grassi: 20 g
- Fibre: 4 g

PRIMI E ZUPPE

Minestra Maritata

La Minestra Maritata è uno dei piatti più celebri e tradizionali della cucina campana, un vero simbolo del periodo natalizio. Il suo nome evocativo, 'maritata', deriva dal perfetto 'matrimonio' di sapori che si crea tra la ricchezza delle carni e la freschezza delle verdure invernali, che cuociono insieme lentamente fino a fondersi in un connubio armonioso. La preparazione richiede pazienza, soprattutto per la lunga cottura (circa 4 ore in totale) e per la precisione nel taglio delle verdure a julienne, essenziale per garantire una consistenza impeccabile e piacevole al palato.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 4 ore · Difficoltà: Media

Ingredienti

3 L di acqua, 300 g di cappello del prete (manzo), 300 g di capocollo di maiale, 300 g di cappone (o gallina), 300 g di verza bianca, 300 g di cavolo nero, 300 g di spinaci, 300 g di cicoria, 300 g di bieta, 300 g di pane integrale, Olio extravergine d'oliva q.b., Sale q.b., Pepe nero q.b.

Preparazione

1. In una pentola capiente, porta a ebollizione 3 litri d'acqua.
2. Taglia il cappello del prete e il capocollo di maiale a cubetti regolari di circa 3x3 cm. È consigliabile evitare pezzi troppo grandi per facilitare la consumazione finale.
3. Quando l'acqua bolle, immergi i cubetti di manzo e maiale. Copri con il coperchio e lascia cuocere a fuoco lento per 2 ore.
4. Nel frattempo, lava accuratamente tutte le verdure. Tagliale finemente a julienne; questo passaggio è cruciale affinché le verdure cuocano uniformemente e risultino piacevoli al palato.
5. Per la bieta, rimuovi completamente il gambo centrale, che altrimenti rimarrebbe troppo duro e fibroso.
6. Se utilizzi cicoria selvatica, sbollentala in acqua bollente per 30 secondi e poi raffreddala immediatamente in acqua e ghiaccio. Questo passaggio fisserà il colore verde brillante e attenuerà l'amaro eccessivo.
7. Taglia il petto di cappone a cubetti di 3x3 cm, lasciando invece le coscette intere, poiché la pelle contribuirà a dare ulteriore sapore al brodo.
8. Trascorse le prime 2 ore di cottura della carne, aggiungi nella pentola tutte le verdure tagliate a julienne e i pezzi di cappone.
9. Copri nuovamente e lascia cuocere a fuoco lento per altre 2 ore. È importante non aggiungere sale o pepe in questa fase; la sapidità si regolerà solo alla fine.
10. Prepara i crostini: taglia il pane integrale a fette e poi a metà. Condisci con un filo d'olio, sale e pepe.
11. Tosta le fette di pane su una piastra ben calda finché non saranno dorate e croccanti; dovranno emettere un suono secco se sfregate.
12. A fine cottura della minestra, assaggia il brodo e regola di sale e pepe secondo il tuo gusto.
13. Per l'impiattamento: adagia due crostini di pane sul fondo del piatto. Con l'aiuto di una schiumarola, preleva le verdure e disponile sopra il pane. Aggiungi i pezzi di carne, che risulteranno tenerissimi e sfilacciati, e, infine, irrora il tutto con il brodo caldo filtrato.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione. Piatto ricco di proteine nobili e fibre.

PRIMI E ZUPPE

Nidi Di Tagliatelle Al Forno

I Nidi di Tagliatelle al Forno sono una sontuosa preparazione al forno che reinterpreta la classica lasagna o pasta al forno emiliana, presentandola in eleganti monoporzioni. L'origine risiede nella ricca tradizione della pasta fresca all'uovo fatta in casa dell'Italia settentrionale. La particolarità di questa variante risiede nell'uso dello Scimudin, un formaggio a pasta molle tipico della Valtellina (Lombardia), che si sposa superbamente con la ricchezza del ragù arricchito con prosciutto crudo, creando un ponte gastronomico tra Emilia-Romagna e Lombardia. Le varianti più comuni prevedono l'uso di funghi porcini nel ragù o la sostituzione dello Scimudin con Taleggio, Fontina o una classica besciamella per una versione più vicina alla tradizione emiliana.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 40 min + 2 ore di riposo della pasta · Cottura: 1 ora e 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta fresca all'uovo

- 400 g di farina tipo 0 (oppure metà 00 e metà semola di grano duro per maggiore tenacità)
- 4 uova medie freschissime (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale fino

Per il ragù ricco

- 200 g di polpa di manzo macinata (taglio reale o pancia)
- 200 g di polpa di maiale macinata (spalla)
- 100 g di prosciutto crudo di Parma (tagliato in una sola fetta spessa, da tritare)
- 1 cipolla dorata piccola
- 1/2 carota media
- 1/2 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco di buona qualità
- 3 cucchiai colmi di concentrato di pomodoro
- 200 ml di brodo di carne caldo (o acqua bollente)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la crema di formaggio

- 250 g di formaggio Scimudin (privato della crosta e tagliato a cubetti)
- 100 ml di panna fresca liquida

Per la finitura

- Foglioline di basilico fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Preparazione della pasta fresca

1. Sulla spianatoia disporre la farina a fontana, rompere al centro le uova, unire un pizzico di sale e l'olio. Impastare partendo dal centro, incorporando gradualmente la farina dai lati.
2. Lavorare vigorosamente l'impasto con il palmo della mano per almeno 10 minuti, fino a ottenere un panetto liscio, elastico e omogeneo.
3. Avvolgere il panetto nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare in frigorifero per 2 ore (il riposo è fondamentale per rilassare il glutine ed evitare che la pasta si ritiri durante la stesura).

Preparazione del ragù

4. Tritare finemente la cipolla, la carota e il sedano. Tritare a coltello il prosciutto crudo in piccoli cubetti.
5. In una casseruola dal fondo spesso, scaldare 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Unire il trito di verdure e il prosciutto crudo, lasciando soffriggere a fiamma dolce per circa 10 minuti.
6. Aggiungere la carne macinata di manzo e maiale. Alzare la fiamma e rosolare bene, sgranando accuratamente con un cucchiaio di legno. La carne deve cambiare colore, perdere tutta l'acqua di vegetazione e iniziare a sfrigolare dorandosi sul fondo della pentola.
7. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente l'alcol a fiamma vivace.
8. Sciogliere il concentrato di pomodoro nel brodo caldo e versarlo nella casseruola. Coprire, abbassare la fiamma al minimo e lasciar sobbollire lentamente per almeno 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura regolare di sale e pepe (attenzione al sale poiché il prosciutto crudo rilascia già molta sapidità).

Stesura della sfoglia e taglio

9. Riprendere l'impasto e stenderlo con la sfogliatrice (o con il mattarello) fino a ottenere una sfoglia non troppo sottile (circa 1 mm di spessore).
10. Passare le strisce di pasta nel rullo apposito per ricavare le tagliatelle (oppure arrotolare delicatamente la sfoglia infarinata e tagliarla a coltello a una larghezza di circa 7-8 mm).

Preparazione della crema di formaggio

11. In un pentolino a bagnomaria (o a fuoco molto basso), unire lo Scimudin pulito dalla crosta e tagliato a cubetti con la panna fresca. Mescolare continuamente fino a ottenere una fonduta liscia, vellutata e priva di grumi. Tenere in caldo.

Formatura dei nidi e gratinatura

12. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata bollente per soli 1-2 minuti. Devono essere scolate estremamente al dente poiché continueranno la cottura in forno.
13. Scolare la pasta tenendo da parte un po' d'acqua di cottura. Trasferirla in una ciotola capiente e condirla con metà del ragù e un mestolo di acqua di cottura per mantenerla umida e fluida.
14. Con l'aiuto di un forchettone e di un mestolo da cucina, arrotolare una porzione generosa di tagliatelle formando dei grandi nidi. Disporli ordinatamente su una teglia foderata di carta forno.
15. Allargare leggermente la parte centrale di ogni nido, farcirla con il ragù rimasto e condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.
16. Infornare in forno preriscaldato a 200°C in modalità ventilata per circa 8-10 minuti, accendendo il grill negli ultimi 2 minuti per ottenere una crosticina dorata e croccante in superficie.

Servizio

17. Velare il fondo di ogni piatto con un generoso specchio di crema di Scimudin calda. Adagiarvi sopra delicatamente un nido di tagliatelle ben dorato. Guarnire con foglioline di basilico fresco e servire immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 790 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Nidi di Tagliatelle al Forno: L'Evoluzione del Comfort Food

Un'elegante e moderna reinterpretazione della classica pasta al forno domenicale della tradizione emiliana e marchigiana. I nidi di tagliatelle nascono storicamente dall'esigenza di porzionare in modo raffinato la pasta pasticciata, evitando il classico 'disordine' nel piatto tipico della lasagna o del timballo. Questa versione rappresenta un'evoluzione del comfort food poiché associa alla rassicurante ricchezza del ragù di carne la contemporaneità di una presentazione monoporzione, arricchita da un gioco di consistenze (morbido e filante all'interno, croccante sulle punte) e adagiata su una vellutata fonduta di formaggio che ne eleva la complessità sensoriale.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 30 min · Cottura: 1 ora e 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Ragù Ricco Tradizionale

- 300g di carne macinata mista (manzo e maiale macinati grossi)
- 100g di salsiccia di maiale di qualità (sgranata)
- 700g di passata di pomodoro di alta qualità
- 1 carota media (tritata finemente)
- 1 costa di sedano (tritata finemente)
- 1 cipolla dorata piccola (tritata finemente)
- 100ml di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero macinato al momento q.b.

Per i Nidi e la Gratinatura

- 400g di tagliatelle all'uovo (fresche o secche trafilate al bronzo)
- 150g di formaggio a pasta filante e saporita (es. Fontina DOP o Scimudin, tagliato a cubetti)
- 60g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato fresco)
- Foglie di basilico fresco per la finitura

Per la Fonduta d'Accompagnamento

- 150ml di panna fresca liquida
- 100g di formaggio fondente (es. Fontina DOP grattugiata o una miscela con Parmigiano Reggiano)

Preparazione

Preparazione del Ragù Lento

- In una casseruola dal fondo spesso, scalda l'olio extravergine d'oliva e fai appassire il trito di carota, sedano e cipolla a fuoco dolce per circa 10 minuti, fino a quando le verdure risulteranno traslucide.
- Aggiungi la salsiccia sgranata e il macinato misto. Alza la fiamma a livello medio-alto e rosola la carne in modo uniforme, sgranandola continuamente con un cucchiaio di legno. Continua la cottura finché la carne non avrà perso la sua umidità e inizierà a sfrigolare e dorarsi sul fondo della casseruola.
- Sfuma con il vino bianco secco, raschiando i succhi caramellati dal fondo della pentola. Lascia evaporare completamente la parte alcolica.
- Unisci la passata di pomodoro, regola leggermente di sale e pepe e abbassa la fiamma al minimo. Copri parzialmente con un coperchio e lascia sobbollire dolcemente per almeno 1 ora e mezza (ideale 2 ore), mescolando di tanto in tanto. Il risultato finale deve essere un ragù denso, lucido, profumato e dal colore rosso mattone intenso.

Lessatura e Condimento delle Tagliatelle

- Porta a bollore abbondante acqua salata in una pentola capiente.
- Cuoci le tagliatelle tenendole estremamente al dente: scolale a circa metà del tempo di cottura indicato sulla confezione (circa 2-3 minuti se utilizzi pasta fresca). Questa sotto-cottura è essenziale perché la pasta continuerà a cuocere in forno assorbendo i liquidi del condimento senza scuocere.
- Trasferisci immediatamente le tagliatelle in una ciotola capiente e condiscile con circa la metà del ragù ben caldo e un filo d'olio extravergine d'oliva, mescolando delicatamente per evitare che si attacchino.

Formatura dei Nidi e Cottura in Forno

- Preriscalda il forno in modalità statica a 200°C.
- Vela il fondo di una pirofila da forno con un paio di cucchiai di ragù per non far aderire la pasta.
- Con l'aiuto di un forchettone e di un mestolo da cucina, arrotola una porzione di tagliatelle alla volta creando dei nidi ben compatti. Adagiali delicatamente nella pirofila uno di fianco all'altro.
- Al centro di ciascun nido pratica una leggera pressione e inserisci alcuni cubetti di formaggio fondente (Fontina o Scimudin), quindi copri la sommità con un cucchiaio generoso del ragù rimasto.
- Spolvera uniformemente la superficie con il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato.
- Copri la pirofila con un foglio di carta alluminio (questo passaggio serve a trattenere l'umidità interna impedendo alla pasta di seccarsi troppo) e inforna per 10 minuti.
- Rimuovi l'alluminio e imposta il forno in modalità grill per altri 5-8 minuti, fino a quando sulla superficie e sulle punte delle tagliatelle si sarà formata una crosticina dorata e croccante.

Preparazione della Fonduta e Impiattamento

- Mentre i nidi terminano la cottura in forno, prepara la fonduta: in un pentolino scalda la panna fresca a fuoco bassissimo, portandola sfiorare il bollore.
- Togli dal fuoco, aggiungi il formaggio grattugiato finemente e mescola energicamente con una frusta a mano fino a quando non si sarà completamente sciolto, creando una crema liscia, vellutata e priva di grumi.
- Per servire, stendi un velo di fonduta calda a specchio sul fondo di ogni piatto individuale. Adagia delicatamente uno o due nidi di tagliatelle caldi sopra la fonduta. Guarnisci con foglie di basilico fresco e una macinata leggera di pepe nero prima di servire immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 740 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Paccheri Con Pomodorini E Baccalà

I Paccheri con pomodorini e baccalà sono un primo piatto tipico della tradizione culinaria campana, particolarmente amato durante il periodo natalizio (specialmente per il cenone della Vigilia), ma perfetto per tutto l'anno. Il baccalà, ovvero il merluzzo conservato sotto sale, ha una storia secolare nel Sud Italia, importato fin dal XVI secolo. L'abbinamento con i paccheri di Gragnano (pasta trafilata al bronzo ideale per accogliere sughi ricchi) e la dolcezza dei pomodorini datterini crea un equilibrio perfetto tra sapidità marina e acidità dolce della terra. Tra le varianti più note troviamo la versione 'in bianco' con pinoli e uvetta per un contrasto dolce-salato, o l'aggiunta di capperi e peperoncino per una spinta di carattere mediterraneo.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min (escluso il tempo di dissalamento del baccalà) · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta

- 320 g di Paccheri di Gragnano IGP
- Sale grosso q.b. (da usare con estrema moderazione)

Per il condimento al baccalà

- 400 g di filetto di baccalà già dissalato e spellato
- 500 g di pomodorini datterini freschi
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 60 g di olive taggiasche denocciolate sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- Foglie di basilico fresco q.b.
- 1 pizzico di origano secco
- Olio extravergine di oliva di alta qualità q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Preparazione degli ingredienti

1. Controllate attentamente il filetto di baccalà dissalato passando i polpastrelli sulla polpa per individuare ed eliminare eventuali spine rimaste con una pinzetta da cucina. Tagliate la polpa a cubetti regolari di circa 2-2.5 cm di lato.
2. Lavate accuratamente i pomodorini datterini e tagliateli a metà.

Cottura della base del sugo

3. In una padella ampia e profonda (ideale per saltare la pasta), scaldate un generoso filo d'olio extravergine con i due spicchi d'aglio sbucciati e leggermente schiacciati. Lasciateli dorare a fuoco dolce in modo che rilascino i loro profumi senza bruciare, dopodiché rimuoveteli dalla padella.
4. Aggiungete i pomodorini datterini tagliati e il cucchiaio di concentrato di pomodoro stemperato in un paio di cucchiai di acqua calda. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco medio-basso per circa 10 minuti, fino a quando i pomodorini non risulteranno morbidi e avranno rilasciato il loro succo saporito.

Cottura del baccalà

5. Adagiate delicatamente i cubetti di baccalà nel sugo di pomodorini. Non mescolate con un cucchiaio per non rompere i pezzi, ma muovete la padella con delicatezza. Cuocete a fuoco dolce per circa 5-6 minuti. La polpa del baccalà deve passare da traslucida a opaca e compatta, rilasciando l'acqua di vegetazione che si unirà al pomodoro senza che il pesce si sfaldi completamente.

6. Aggiungete le olive taggiasche sgocciolate, l'origano secco e una macinata di pepe nero fresco. Non aggiungete sale in questa fase; la sapidità naturale del baccalà e delle olive è solitamente sufficiente.

Cottura della pasta e mantecatura

7. Nel frattempo, calate i paccheri in abbondante acqua bollente salata moderatamente (utilizzate circa la metà del sale standard). Scolate la pasta molto al dente, circa 2 o 3 minuti prima del tempo indicato sulla confezione, avendo cura di conservare una tazza di acqua di cottura della pasta.
8. Trasferite i paccheri direttamente nella padella con il sugo di baccalà. Saltate a fuoco vivo per ultimare la cottura per i restanti 2 minuti, aggiungendo all'occorrenza un mestolo di acqua di cottura della pasta. L'amido rilasciato dai paccheri si legherà all'olio e ai succhi del pesce, creando un'emulsione vellutata e lucida che avvolge la pasta.
9. Spegnete il fuoco, unite il prezzemolo fresco tritato finemente e le foglie di basilico spezzettate a mano. Mantecate un'ultima volta fuori dal fuoco con un giro d'olio a crudo e servite subito nei piatti da portata.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Passatelli in brodo di carne

I passatelli in brodo sono un primo piatto tipico della tradizione culinaria dell'Emilia-Romagna, immancabile sulle tavole del pranzo di Natale o delle domeniche invernali. Si tratta di una preparazione di origine contadina, nata per recuperare ingredienti semplici come il pane raffermo, il formaggio indurito e le uova. La difficoltà principale risiede nel trovare la giusta consistenza dell'impasto dei passatelli: se troppo morbido rischia di sfaldarsi nel brodo bollente, se troppo duro risulterà difficile da estrudere e i passatelli saranno gommosi. Anche la preparazione di un brodo di carne limpido, saporito e sgrassato richiede pazienza e cura.

Porzioni: 4 · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 3 ore · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il brodo di carne:

- Biancostato di manzo
- Mezza gallina (o cappone)
- 1 carota
- 1 pomodoro
- 1 cipolla bianca
- 1 costa di sedano
- Chiodi di garofano
- Pepe nero in grani
- Bacche di ginepro
- Foglie di alloro
- Acqua fredda q.b.
- Sale q.b.

Per i passatelli (per 4 persone):

- 3 uova medie
- 300 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 300 g di pangrattato fine
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato
- Noce moscata q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione del brodo di carne:

1. Lavate le verdure. Pelate la carota, eliminate le estremità del sedano e tagliate il pomodoro a metà. Tagliate a metà anche la cipolla e inserite al suo interno i chiodi di garofano (questo eviterà che si disperdano nel brodo, rendendoli facili da rimuovere).
2. In una pentola molto capiente, inserite i tagli di carne (biancostato e mezza gallina), le verdure preparate e gli aromi (pepe in grani, bacche di ginepro e foglie di alloro).
3. Coprite interamente gli ingredienti con acqua fredda e ponete la pentola sul fuoco.
4. Portate a bollore a fiamma alta, dopodiché abbassate il fuoco al minimo, coprite parzialmente con un coperchio e lasciate sobbollire dolcemente per circa 3 ore.
5. Durante la cottura, utilizzate una schiumarola per rimuovere la schiuma e le impurità che affiorano in superficie (operazione fondamentale per ottenere un brodo limpido).
6. A fine cottura, filtrate il brodo con un colino a maglie fitte e regolate di sale. Per un risultato ottimale, fatelo raffreddare e sgrassatelo rimuovendo la patina superficiale.

Preparazione dei passatelli:

1. In una ciotola capiente, unite il pangrattato e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Profumate con una generosa grattugiata di noce moscata e la scorza del limone (avendo cura di grattugiare solo la parte gialla e non quella bianca, che è amara).
2. Mescolate gli ingredienti secchi, poi create una fontana al centro e rompete le uova.
3. Iniziate a impastare prima con una forchetta e poi vigorosamente con le mani, fino a quando il composto non si compatterà.
4. Trasferite l'impasto su una spianatoia e lavoratelo fino a ottenere un panetto sodo, omogeneo e non appiccicoso. Se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto e tendente a sbriciolarsi, aggiungete un cucchiaio di brodo; se troppo molle, unite un po' di pangrattato e parmigiano in parti uguali.
5. Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 20-30 minuti per permettere al pangrattato di idratarsi correttamente.

Cottura e servizio:

1. Portate a ebollizione il brodo di carne precedentemente filtrato.
2. Prelevate una porzione di impasto e inseritela in uno schiacciapatate a fori larghi (o nell'apposito ferro per passatelli).
3. Schiacciate l'impasto direttamente sopra la pentola con il brodo bollente. Quando i passatelli avranno raggiunto una lunghezza di circa 4-5 cm, tagliateli delicatamente alla base con un coltello per farli cadere nel brodo.
4. Lasciate cuocere i passatelli per pochissimi minuti: saranno pronti non appena saliranno a galla.
5. Servite i passatelli caldissimi nei piatti fondi, irrorati con il loro brodo di cottura, completando a piacere con una spolverata di pepe nero macinato al momento.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Pasticcio Di Maccheroni

Il Pasticcio di Maccheroni è un capolavoro della cucina storica italiana, le cui radici affondano nei fastosi banchetti delle corti rinascimentali, in particolare quella degli Estensi a Ferrara. Tradizionalmente caratterizzato dal contrasto dolce-salato (un guscio di pasta frolla dolce che racchiude maccheroni conditi con ragù bianco di piccione, funghi e tartufo), nel tempo ha subito una democratizzazione. La versione qui presentata è una variante rustica e casalinga, che sostituisce la frolla con una sfoglia di pasta all'uovo e propone un ripieno più fresco e leggero a base di verdure estive, scamorza e prosciutto, pur mantenendo intatta la spettacolare struttura scenografica a cupola.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 45 min + 30 min di riposo della pasta · Cottura: 30 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la sfoglia (involucro):

- 300 g di farina 00
- 3 uova medie

Per il ripieno e il condimento:

- 200 g di maccheroni o tortiglioni rigati
- 400 g di pomodori ramati maturi
- 200 g di zucchine sode
- 150 g di scamorza affumicata a cubetti
- 100 g di prosciutto cotto in un'unica fetta (tagliato a dadini)
- 50 g di Grana Padano grattugiato
- 1 cipollotto fresco
- 1 spicchio d'aglio
- Erbe fresche miste (timo, maggiorana, basilico) q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la finitura:

- Burro q.b. (per lo stampo e la superficie)

Preparazione

Preparazione della sfoglia all'uovo

1. Su una spianatoia, disponete la farina a fontana, rompete al centro le uova e iniziate a incorporarle con una forchetta. Impastate energicamente a mano per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, setoso ed elastico.
2. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Questo permetterà al glutine di rilassarsi, rendendo la pasta più facile da stendere e meno soggetta a ritirarsi.

Preparazione del sugo e delle zucchine

1. In una casseruola, scaldate un filo d'olio con il cipollotto tritato finemente e lo spicchio d'aglio intero schiacciato. Aggiungete i pomodori ramati precedentemente lavati e tagliati a cubetti. Profumate con le erbe fresche, salate, pepate e fate cuocere a fuoco dolce per circa 20 minuti.
2. Rimuovete l'aglio e passate il sugo al passaverdure a maglia fine per eliminare semi e bucce, ottenendo una salsa liscia e vellutata.
3. Lavate le zucchine, eliminate le estremità e tagliatele a cubetti molto piccoli e regolari (circa 5 mm). In una padella antiaderente, saltatele a fuoco vivo con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale per soli 3 minuti, in

modo che rimangano verdi brillanti e croccanti, poiché completeranno la cottura in forno.

Cottura e condimento della pasta

1. Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente, circa 3-4 minuti prima del tempo indicato sulla confezione. Subiranno infatti una seconda cottura prolungata in forno.
2. Condite immediatamente la pasta con il sugo di pomodoro tiepido. Lasciate intiepidire completamente il composto prima di aggiungere i formaggi, per evitare che si sciolgano prematuramente e compromettano l'uniformità del ripieno.

Assemblaggio del pasticcio

1. Imburrate generosamente uno stampo a cupola o uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro.
2. Dividete il panetto di pasta: usate i 2/3 per la base e il restante terzo per la copertura. Stendete la porzione più grande con il mattarello a uno spessore di circa 3 mm e foderate lo stampo, lasciando strabordare la pasta di un paio di centimetri oltre il bordo.
3. Unite alla pasta condita ormai tiepida le zucchine saltate, il prosciutto a dadini, la scamorza affumicata a cubetti e il Grana Padano grattugiato. Mescolate bene e versate il tutto all'interno dello stampo foderato.
4. Stendete la pasta rimanente per creare il coperchio. Appoggiatelo sul ripieno e ripiegate i bordi della sfoglia di base verso l'interno, sigillandoli con cura pizzicandoli con le dita inumidite. Una sigillatura accurata è fondamentale per evitare che vapori e formaggi fuoriescano durante la cottura, compromettendo la crosta esterna e la struttura del pasticcio.
5. Praticate un piccolo foro di 5 mm al centro della cupola (effetto camino) per permettere all'umidità interna di sfogare.

Cottura e servizio

1. Spennellate uniformemente la superficie della sfoglia con del burro fuso.
2. Cuocete in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 25-30 minuti, posizionandolo nella parte medio-bassa del forno. La superficie dovrà risultare dorata, lucida e croccante.
3. Sfornate e lasciate riposare per 10-15 minuti prima di sformare. Questo riposo termico è essenziale per permettere agli amidi e ai formaggi di rassodarsi, garantendo fette perfette e prevenendo che il pasticcio si sfaldi.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Pasticcio Di Noto

Il Pasticcio di Noto è uno straordinario scrigno di pasta lievitata tipico della tradizione culinaria barocca del siracusano, in particolare della città di Noto. Questo piatto rappresenta una perfetta sintesi tra l'arte panificatoria siciliana (simile a quella della scacciata) e i ricchi timballi di pasta delle feste. Storicamente preparato durante il periodo invernale e pasquale, unisce la dolcezza del cavolfiore, la cremosità della ricotta fresca di pecora e l'intensità del ragù di maiale. Le principali varianti prevedono l'uso della pasta frolla (per un contrasto dolce-salato ancora più marcatamente barocco) o l'arricchimento del ripieno con uova sode e pezzetti di caciocavallo.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 2 ore e 30 min · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500g farina di semola rimacinata di grano duro
- 10g lievito di birra fresco (o 3g di lievito secco)
- 50ml olio extravergine d'oliva
- 260ml acqua tiepida
- 1 cucchiaino di zucchero
- 10g sale fino

Per la farcitura e il ragù:

- 300g rigatoni o tortiglioni (dosaggio ridotto per garantire l'equilibrio della sfoglia)
- 350g macinato di maiale scelto
- 1 cavolfiore piccolo (circa 400g)
- 300g ricotta di pecora (ben colata e asciutta)
- 100g pecorino siciliano DOP grattugiato
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro (strattu)
- 1 cipolla dorata media
- 100ml vino rosso corposo (es. Nero d'Avola)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero e fate riposare per 5 minuti fino a leggera attivazione (formazione di schiuma).
2. In una ciotola capiente, mescolate la semola con l'acqua lievitata e l'olio extravergine d'oliva. Iniziate a impastare e, solo a metà lavorazione, inserite il sale.
3. Trasferite l'impasto su una spianatoia e lavoratelo energicamente per almeno 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, setoso ed elastico. Ponetelo in una ciotola unta, coprite con pellicola e lasciate lievitare in luogo tiepido per 2 ore (fino al raddoppio).

Preparazione del ragù concentrato:

1. In una casseruola, fate appassire la cipolla tritata finemente con un giro d'olio extravergine d'oliva.
2. Aggiungete la carne di maiale, sgranatela con cura e rosolatela a fuoco vivo. Sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare completamente l'alcol.
3. Sciogliete il concentrato di pomodoro in mezzo bicchiere d'acqua tiepida e unitelo alla carne. Salate, pepate, coprite e lasciate cuocere a fiamma bassissima per circa 40 minuti. Il ragù dovrà risultare denso, ristretto e

quasi privo di liquido libero.

Cottura degli elementi della farcitura:

1. Riducete il cavolfiore in cimette piccole e sbollentatelo in acqua salata per 5 minuti: deve restare molto sodo. Scolatelo accuratamente.
2. Cuocete i rigatoni nella stessa acqua del cavolfiore per esattamente la metà del tempo indicato sulla confezione. Scolateli e versateli in una ciotola capiente.
3. Unite alla pasta calda il ragù di maiale, le cimette di cavolfiore, metà del pecorino grattugiato e 150g di ricotta. Mescolate delicatamente. La pasta dovrà apparire ben legata ma asciutta sul fondo della ciotola.

Assemblaggio e cottura del pasticcio:

1. Preriscaldate il forno statico a 200°C.
2. Dividete l'impasto in due porzioni (60% per la base, 40% per la copertura). Stendete la porzione più grande a uno spessore di circa 4-5 mm e foderate una teglia (diametro 26 cm) precedentemente unta d'olio.
3. Distribuite sul fondo della sfoglia un cucchiaio di pecorino o pan grattato (un accorgimento per non inumidire la base). Versate all'interno la pasta condita e livellatela.
4. Distribuite sulla superficie la ricotta rimasta a fiocchetti e il restante pecorino.
5. Stendete la seconda sfoglia e coprite il pasticcio. Sigillate accuratamente i bordi ripiegandoli verso l'interno a formare un cordoncino. La chiusura deve essere ermetica per non far fuoriuscire il vapore interno.
6. Praticate 3-4 piccoli fori sulla superficie con uno stecchino per sfiatare l'umidità, spennellate con un velo d'olio extravergine d'oliva e fate riposare per 20 minuti.
7. Infornate nella parte medio-bassa per 45 minuti, fino a ottenere una doratura uniforme e una crosta croccante.
8. Sfornate e lasciate riposare il pasticcio per 15-20 minuti prima di procedere al taglio: questo passaggio è fondamentale per consentire ai succhi interni di riassorbirsi e ottenere una fetta perfetta.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Pomodori Ripieni di Riso, Patate e Cozze

I pomodori ripieni di riso, patate e cozze sono una raffinata reinterpretazione contemporanea della celebre 'Tiella barese' (riso, patate e cozze), piatto simbolo della tradizione gastronomica pugliese nato dall'incontro tra ingredienti di terra e di mare. In questa variante estiva e scenografica, i pomodori ramati fungono da scrigno di cottura naturale, preservando l'umidità e concentrando i succhi marini delle cozze e la dolcezza dell'amido delle patate. Tra le varianti principali si annoverano la versione classica barese cotta in tegame di coccio con pecorino canestrato pugliese e zucchine, la versione tarantina con pepe nero abbondante, e la cottura con il riso crudo marinato direttamente nell'acqua delle cozze e nella polpa dei pomodori.

Porzioni: 4 persone (8 pomodori ripieni) · Preparazione: 35 min (+ 15 min di scolo) · Cottura: 45 min · Tempo totale: 1 ora e 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i gusci di pomodoro:

8 pomodori ramati medi e maturi (ben sodi e di dimensioni regolari, circa 1-1.2 kg)

Sale fino q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Per le cozze e il fondo aromatico:

500 g di cozze fresche (con guscio)

1 spicchio d'aglio intero (schiacciato in camicia)

1 ciuffo di prezzemolo fresco (gambi per il fondo, foglie tritate per il ripieno)

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

Per il ripieno di riso e patate:

120 g di riso Carnaroli (o Arborio/Vialone Nano)

150 g di patate a pasta gialla (sbucciate)

1/2 cipolla bianca o dorata (circa 50 g, tritata finemente)

Polpa ricavata dai pomodori (circa 250-300 g frullata)

Liquido filtrato di cottura delle cozze (circa 150-200 ml)

200 ml di brodo vegetale non salato (se necessario)

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

Sale fino q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Pulizia e apertura delle cozze:

Pulite accuratamente 500 g di cozze sotto acqua corrente fredda: raschiate le incrostazioni sul guscio con una paglietta d'acciaio o il dorso di un coltello ed eliminate con un movimento deciso verso la cerniera il bisso (la barbetta laterale).

In un'ampia padella o tegame scaldate 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva con 1 spicchio d'aglio e i gambi di prezzemolo.

Aggiungete le cozze, coprite immediatamente con un coperchio e fatele aprire a fiamma viva per circa 3-5 minuti, scuotendo la padella di tanto in tanto.

Spegnete il fuoco appena i gusci si dischiudono per evitare che i molluschi diventino gommosi.

Sgusciate le cozze tenendo i molluschi da parte in una ciotolina coperta. Filtrate accuratamente il liquido rilasciato con un colino a maglie finissime rivestito di garza o carta da cucina per eliminare ogni residuo di sabbia; tenete il

liquido caldo da parte.

Preparazione dei pomodori:

Lavate e asciugate gli 8 pomodori ramati. Con un coltellino affilato tagliate la calotta superiore a circa 1 cm dall'apice e conservatela integra per la finitura.

Svuotate delicatamente l'interno dei pomodori con uno scavino o un cucchiaino, facendo attenzione a non forare il fondo o le pareti perimetrali. Raccogliete tutta la polpa e i succhi in una ciotola.

Salate leggermente l'interno dei pomodori svuotati e disponeteli capovolti su una gratella per 15-20 minuti, così da far scolare l'acqua di vegetazione in eccesso.

Frullate la polpa dei pomodori raccolta con un mixer a immersione fino a ottenere una purea liscia.

Cottura parziale del riso e patate (Par-cooking):

Pelate le patate e tagliatele a dadini piccolissimi e regolari di circa 4-5 mm (fondamentale affinché cuociano uniformemente insieme al riso).

In una casseruola capiente scaldate 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, unite la cipolla tritata finemente e fatela appassire a fiamma dolce per 4-5 minuti fino a renderla trasparente.

Aggiungete la polpa di pomodoro frullata e fate insaporire a fiamma media per 3 minuti.

Unite 120 g di riso Carnaroli e i dadini di patate; tostate per 1 minuto mescolando continuamente.

Versate a poco a poco il liquido filtrato delle cozze e, se necessario, mestoli di brodo vegetale non salato.

Proseguite la precottura a fuoco medio per soli 10-12 minuti (il riso e le patate devono risultare molto al dente e aver assorbito gran parte dei liquidi, terminando la cottura in forno).

Spegnete il fuoco, incorporate le cozze sgusciate, 1 cucchiaio abbondante di prezzemolo fresco tritato finemente e una macinata di pepe nero fresco. Assaggiate prima di aggiungere eventuale sale (il liquido delle cozze è naturalmente molto sapido).

Farcitura e cottura in forno:

Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.

Ungete una pirofila da forno con un filo d'olio. Disponetevi i pomodori svuotati ben vicini l'uno all'altro in modo che si sostengano a vicenda durante la cottura.

Riempite ciascun pomodoro con il composto di riso, patate e cozze, arrivando a filo del bordo senza pressare eccessivamente per permettere al riso di espandersi.

Irrorate ogni pomodoro farcito con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Infornate sul ripiano medio a 180°C per 30 minuti, finché la pelle dei pomodori risulterà leggermente raggrinzita e il riso in superficie sarà cotto e dorato.

Sfornate momentaneamente, adagiate sopra ciascun pomodoro la rispettiva calotta e impostate il forno in modalità Grill a 200°C per 5-7 minuti, fino a doratura delle calotte.

Sfornate e lasciate riposare e assestare i pomodori per almeno 15-20 minuti prima di servire (sono eccellenti sia caldi che tiepidi o a temperatura ambiente).

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione (Grassi: 10g, Carboidrati: 46g, Proteine: 11g)

PRIMI E ZUPPE

Risotto agli Scampi con Limone Candito e Gin Tonic al Melograno

Un primo piatto raffinato ed elegante, perfetto per le grandi occasioni e i menu delle feste natalizie. Questa ricetta propone un risotto cremoso a base di scampi, impreziosito dal contrasto tra la dolcezza e l'acidità delle zeste di limone candite espresse e la freschezza della tartare di scampi a crudo. A completare l'esperienza, viene abbinato un Gin Tonic aromatizzato al succo fresco di melograno. Le principali difficoltà risiedono nella corretta pulizia e sfumatura degli scampi (fondamentale rimuovere gli occhi per evitare note amare) e nell'estrazione della salsa dai carapaci frullati e setacciati a maglia fine.

Porzioni: 2 persone · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Fumetto/Bisque e Crema di Scampi

- Scampi freschi o decongelati: 500 g
- Sedano: 2 coste
- Carota: 1 grande
- Cipolla bionda: 1/2
- Aglio: 1 spicchio in camicia
- Concentrato di pomodoro: 1 cucchiaio
- Maggiorana fresca: qualche rametto
- Burro: 20 g
- Gin secco mediterraneo: 1 bicchierino (per sfumare)
- Acqua fredda: q.b. (circa 1,5 litri)
- Sale: q.b.

Per il Limone Candito Espresso

- Limone non trattato (solo la buccia, senza albedo): 1
- Acqua: 100 g (per lo sciroppo) + acqua per sbollentare
- Zucchero semolato: 50 g (circa 3 cucchiai)

Per il Risotto

- Riso per risotti (Carnaroli o Arborio): 200 g
- Cipolla bionda: 1/4 tritata finemente
- Burro: 30 g (di cui 15 g congelato per la mantecatura)
- Gin secco: 1 spruzzo per sfumare la tostatura
- Pepe nero macinato fresco: q.b.

Per il Cocktail Gin Tonic al Melograno

- Melograno fresco (solo il succo estratto): 1
- Gin mediterraneo: 45-50 ml
- Succo di lime fresco: 1/2 lime + 1 fettina per guarnire
- Acqua tonica mediterranea: 1 bottiglietta (200 ml)
- Ghiaccio a cubetti: abbondante

Preparazione

1. Pulizia degli Scampi e Preparazione del Fondo

- Separate le teste e i carapaci dalle code degli scampi. Con delle forbici, incidete e rimuovete accuratamente gli occhi dalle teste per scongiurare qualsiasi retrogusto amaro nel fondo.
- Rimuovete il carapace dalle code ed estraete il budellino intestinale nero. Tenete la polpa da parte in frigorifero (servirà cruda per il finale).

2. Preparazione del Fumetto e della Crema di Scampi

- In una casseruola capiente scaldate una noce di burro. Unite le verdure a pezzi grossolani (carota sbucciata, coste di sedano, cipolla e spicchio d'aglio in camicia schiacciato).
- Aggiungete le teste e i carapaci degli scampi, schiacciandoli vigorosamente con un cucchiaio per estrarre tutti i succhi.
- Aggiungete un rametto di maggiorana fresca e sfumate a fiamma viva con un generoso bicchierino di Gin.
- Quando l'alcol è evaporato, incorporate il concentrato di pomodoro, tostate un istante e coprite con acqua fredda. Salate leggermente e lasciate sobbollire per circa 20-25 minuti.
- Filtrate il brodo liquido ricavato e tenetelo costantemente in caldo per la cottura del riso.
- Raccogliete i carapaci e parte delle verdure cotte (un pezzo di carota, un pezzo di sedano, un pezzo di cipolla) in un boccale, unite un mestolo di brodo e frullate a immersione fino a ottenere un composto denso. Passate la purea al colino a maglia fine (chinois) schiacciando bene: otterrete una crema di scampi liscia e concentrata.

3. Canditura Espressa delle Scorze di Limone

- Ricavate la scorza dal limone con un pelapatate, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca amara (albedo). Tagliatela a julienne finissima.
- Mettete le scorzette in un pentolino partendo da acqua fredda. Portate a bollore, scolatele e ripetete l'operazione per un totale di 3 volte (sbianchitura per eliminare l'amaro e mantenerle croccanti).
- Nel pentolino pulito unite 100 g di acqua e 50 g di zucchero; portate a leggero sciroppo, quindi spegnete e immergete le scorze lasciandole insaporire a fuoco spento.

4. Preparazione del Gin Tonic al Melograno

- Spremete a freddo il melograno con uno spremiagrumi o frullandone i chicchi e filtrandoli.
- In un bicchiere colmo di ghiaccio versate 50 ml di Gin, il succo di mezzo lime, una generosa dose di succo di melograno e completate delicatamente con acqua tonica mediterranea. Mescolate dal basso verso l'alto con un bar spoon per non rompere le bolle e guarnite con una fetta di lime.

5. Tostatura e Cottura del Risotto

- In una casseruola fate appassire dolcemente la cipolla tritata finissima con una noce di burro e un goccio di brodo per non farla bruciare.
- Calate il riso e tostatelo a secco finché i chicchi non saranno caldi e traslucidi. Sfumate con un goccio di Gin.
- Una volta evaporato l'alcol, bagnate gradualmente con il fumetto bollente, aggiungendo un mestolo per volta e mescolando continuamente.
- A 2-3 minuti dal termine della cottura, incorporate la crema densa di scampi tenuta da parte.
- Spegnete il fuoco quando il riso è ancora al dente. Mantecate con un cubetto di burro ghiacciato e una spolverata di pepe nero, facendolo saltare 'all'onda'.
- Coprite la pentola con un canovaccio pulito e lasciate riposare il risotto per 1 minuto prima di impiattare per assestare l'amido.

6. Impiattamento

- Tagliate a tocchetti la polpa cruda degli scampi precedentemente pulita.
- Stendete il risotto nei piatti battendo delicatamente il fondo per distribuirlo all'onda in modo uniforme.
- Distribuite sulla superficie i tocchetti di scampo crudo (che si intiepidiranno con il calore del riso) e decorate con le zeste di limone candite.
- Servite subito accompagnando con il Gin Tonic al melograno.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal a porzione (solo risotto, cocktail escluso)

PRIMI E ZUPPE

Rosette Classiche Con Cotto E Emmental

Le Rosette con Cotto e Emmental (conosciute anche come 'Nidi di Rondine') sono un primo piatto tipico della tradizione culinaria emiliana. Si tratta di una squisita variante delle classiche lasagne al forno, caratterizzata da una presentazione scenografica in cui la sfoglia all'uovo viene farcita, arrotolata e tagliata a fette che ricordano dei boccioli di rosa. La ricetta nasce come reinterpretazione moderna della pasta al forno domenicale, unendo la morbidezza della besciamella alla sapidità del prosciutto cotto e alla cremosità filante del formaggio. Benché l'Emmental sia una variante moderna di origine svizzera diffusa per la sua ottima fusibilità, la tradizione emiliana predilige spesso l'uso di formaggi locali a pasta semidura o caciotte.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 45 min + 30 min di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la sfoglia all'uovo

- 300 g di Farina 00
- 3 Uova medie (a temperatura ambiente)
- 1 pizzico di Sale fino

Per la besciamella fluida

- 750 ml di Latte intero fresco
- 75 g di Burro
- 75 g di Farina 00
- Sale fino q.b.
- Noce moscata grattugiata q.b.

Per la farcitura e finitura

- 350 g di Prosciutto cotto di alta qualità (affettato sottile)
- 300 g di Formaggio Emmental (a fette sottilissime)
- 100 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato fresco)
- 15 g di Burro (per la pirofila)

Preparazione

1. Preparazione della pasta fresca

- Su una spianatoia di legno, disponete la farina a fontana. Rompete le uova al centro e aggiungete un pizzico di sale.
- Iniziate a incorporare la farina partendo dal centro con l'aiuto di una frusta o forchetta, poi passate a lavorare energicamente a mano per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e omogeneo.
- Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. *Consiglio:* Non riponete l'impasto in frigorifero, altrimenti la pasta diventerà troppo rigida e difficile da stendere.

2. Preparazione della besciamella

- In un pentolino scaldate il latte senza portarlo a bollore.
- In un tegame a fondo spesso, fondete il burro a fuoco dolce. Aggiungete la farina in un colpo solo e mescolate energicamente con una frusta a mano per circa 1-2 minuti fino a ottenere un "roux" dorato.
- Versate il latte caldo a filo, continuando a mescolare costantemente per evitare grumi. Cuocete a fuoco medio-basso fino a quando la salsa non inizierà a velare il cucchiaio. Spegnete, regolate di sale e noce moscata.
- *Nota:* La besciamella deve risultare vellutata e leggermente più fluida del normale per consentire alla pasta di cuocere correttamente in forno senza asciugarsi.

3. Stesura, taglio e sbollentatura della pasta

- Tirate la pasta con l'apposita macchina (sfogliatrice) partendo dallo spessore più grande fino ad arrivare a circa 1.5 mm. La sfoglia non deve essere trasparente.
- Ritagliate dei rettangoli di circa 15x25 cm.
- Lessate i rettangoli di pasta in acqua bollente salata per circa 30-45 secondi, pochi alla volta.
- Scolateli con una schiumarola e trasferiteli subito in una ciotola con acqua fredda salata per fermare la cottura. Scolateli nuovamente e adagiateli ben distesi su un canovaccio di cotone pulito, tamponandoli delicatamente.

4. Farcitura e formatura delle rosette

- Stendete un velo sottile di besciamella su ogni rettangolo di pasta, lasciando circa 1 cm libero lungo i bordi.
- Adagiate in modo uniforme le fette di prosciutto cotto, le fette di Emmental e spolverate con una manciata di Parmigiano Reggiano.
- Arrotolate delicatamente la pasta dal lato più lungo, stringendo il necessario ma senza pressare troppo, altrimenti la besciamella fuoriuscirà.
- Con un coltello a lama liscia e ben affilata, tagliate ogni rotolo in cilindri di circa 4-5 cm di altezza.

5. Assemblaggio e cottura

- Velate il fondo di una pirofila con due cucchiai di besciamella.
- Posizionate i cilindri di pasta in verticale nella pirofila, uno accanto all'altro, lasciando un minimo spazio tra loro poiché si gonfieranno leggermente in cottura.
- Nappate generosamente la superficie delle rosette con la besciamella rimasta e completate con abbondante Parmigiano Reggiano e qualche fiocchetto di burro.
- Infornate in forno preriscaldato statico a 180°C per 25 minuti, poi azionate il grill a 200°C per gli ultimi 5 minuti per ottenere una perfetta gratinatura dorata.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Sartù Di Riso In Bianco

Il Sartù di Riso è uno dei capisaldi della cucina nobiliare napoletana. Nato nel Settecento per mano dei 'Monzù' (i cuochi francesi al servizio delle famiglie aristocratiche del Regno delle Due Sicilie), il termine deriva dal francese 'sur-tout' (sopra a tutto), che indicava il sontuoso centrotavola d'argento o la stessa camicia di riso che racchiudeva una ricca farcitura. La versione 'in bianco', priva di pomodoro, rappresenta la variante più antica ed elegante, nata per soddisfare i palati dei sovrani borbonici che inizialmente faticavano ad accettare il riso (considerato cibo povero o curativo), se non riccamente condito con carni pregiate, frattaglie, formaggi e verdure.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 1 ora e 45 minuti (inclusi i tempi di riposo degli ingredienti) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il riso e la base

- 600 g di riso Carnaroli o Arborio
- 1,5 l di brodo di carne (o vegetale, ben saporito)
- 100 g di burro di ottima qualità
- 80 g di Parmigiano Reggiano o Pecorino grattugiato
- 3 uova intere medie (sbattute, per legare il riso)

Per le polpettine di carne

- 500 g di carne bovina macinata fine
- 2 uova intere medie
- 50 g di Pecorino o Parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai colmi di pangrattato molto fine
- Farina 00 (per infarinare)
- Olio di semi di arachidi (per friggere)
- Sale e pepe nero macinato al momento

Per il condimento e la farcitura interna

- 300 g di cervellatina (salsiccia sottile napoletana di suino)
- 300 g di piselli novelli (freschi o surgelati)
- 30 g di funghi porcini secchi (reidratati in acqua tiepida)
- 250 g di fegatini di pollo ben puliti e privati del fiele
- 1 cipolla dorata piccola
- 1 foglia di alloro fresco
- 500 g di fior di latte o provola (tagliata a dadini e lasciata scolare in frigo per almeno 3 ore)
- 3 uova sode (tagliate a spicchi)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Per la camicia e la finitura dello stampo

- Burro q.b. (per ungere generosamente lo stampo)
- Pangrattato fine q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti interni (Fegatini, Funghi e Piselli)

- **I fegatini**: In un tegame piccolo, sciogliete una noce di burro con la foglia d'alloro. Rosolate i fegatini a fuoco vivo per 3-4 minuti, salate, pepate, sfumate con un cucchiaio di vino bianco e spegnete. Tagliateli a pezzettini piccoli eliminando eventuali parti nervose e teneteli da parte.
- **La base aromatica (Sugo in bianco)**: Tritate finemente la cipolla. In una casseruola ampia, scaldate 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e 20 g di burro. Soffriggete la cipolla a fuoco dolce fino a farla appassire. Unite la cervellatina intera punzecchiata e rosolatela uniformemente.
- **I piselli e i funghi**: Aggiungete i funghi porcini (precedentemente ammollati, strizzati e tritati) e i piselli. Sfumate con il vino bianco rimasto. Coprite con un mestolo di acqua calda o brodo, salate, pepate e cuocete coperto a fuoco medio-basso per circa 15 minuti. Estraete la cervellatina, tagliatela a rondelle e tenetela da parte insieme al condimento di piselli e funghi.

2. Preparazione delle polpettine di carne

- In una ciotola capiente, impastate la carne macinata con le 2 uova, il formaggio grattugiato, il pangrattato, sale e pepe. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Formate delle piccolissime polpettine, grandi quanto una nocciola (questo garantirà una distribuzione uniforme nel sartù).
- Passate le polpettine nella farina eliminando l'eccesso. Friggetele in abbondante olio di semi di arachidi ben caldo (170°C) fino a doratura. Scolatele su carta assorbente.
- Unite le polpettine e le rondelle di cervellatina al condimento di piselli e funghi per farle insaporire a fuoco spento.

3. Cottura e legatura del riso

- In una pentola capiente, portate a ebollizione il brodo.
- Tostate il riso in una casseruola con 30 g di burro, quindi portatelo a cottura aggiungendo il brodo bollente poco alla volta, mescolando continuamente. Il riso dovrà essere cotto estremamente *al dente* (toglietelo circa 3-4 minuti prima del tempo indicato sulla confezione).
- Togliete dal fuoco e mantecate vigorosamente con il burro rimasto (50 g) e il formaggio grattugiato. Lasciate intiepidire per qualche minuto.
- Incorporate le 3 uova intere sbattute al riso, mescolando rapidamente per evitare che l'uovo rapprenda. Questa fase è cruciale: l'uovo farà da legante strutturale durante la cottura in forno.

4. Assemblaggio del Sartù

- Imburrate generosamente uno stampo da sartù (stampo alto a ciambella o a tronco di cono da circa 20-22 cm di diametro) e cospargetelo uniformemente di pangrattato fine, eliminando l'eccesso.
- Prelevate circa i 2/3 del riso e usatelo per rivestire il fondo e le pareti dello stampo, creando un incavo profondo e compatto. Aiutatevi con il dorso di un cucchiaio umido per livellare e compattare bene le pareti (uno spessore di circa 1,5-2 cm è ideale).
- Riempite l'incavo alternando gli ingredienti: le polpettine con il loro sugo di piselli e funghi, i fegatini, la cervellatina, i cubetti di fior di latte ben strizzato e gli spicchi di uovo sodo.
- Richiudete il sartù con il riso rimasto, sigillando accuratamente i bordi per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Compattate la superficie superiore.

5. Cottura, riposo e sformatura (Momento Critico)

- Spolverizzate la superficie con un velo di pangrattato e qualche fiocchetto di burro.
- Infornate in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 40-45 minuti, fino a quando la superficie sarà ben dorata e compatta.
- **Il riposo (Fondamentale)**: Sfornate il sartù e lasciatelo riposare all'interno dello stampo per almeno 15-20 minuti. Se provate a sformarlo caldo, la struttura collasserà inevitabilmente.
- Passato il tempo di riposo, appoggiate un piatto da portata sopra lo stampo e, con un movimento deciso, capovolgetelo. Battete delicatamente sul fondo dello stampo e sfilatelo lentamente.

Valori nutrizionali

Circa 780 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Scrippelle In Brodo

Le 'Scrippelle 'Mbusse' (bagnate) sono il piatto simbolo della cucina teramana e abruzzese. Simili alle crêpes francesi, si differenziano per l'assenza di latte e burro, sostituiti da acqua e farina, che le rende incredibilmente leggere e sottili. La leggenda narra che siano nate per errore in una mensa militare a Teramo, quando delle crespelle caddero accidentalmente nel brodo caldo. Sono un piatto d'apertura immancabile dei pranzi di festa in Abruzzo.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 20 min + 40 min di riposo · Cottura: 25 min (escluso il brodo di carne) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pastella (le scrippelle)

- 4 uova medie
- 100 g di farina 00
- 240 ml di acqua naturale
- 1 pizzico di sale
- Olio extravergine di oliva o strutto q.b. (per ungere la padella)

Per il condimento e servizio

- 1.5 l di brodo di carne misto (gallina, manzo e tacchino), sgrassato
- 80 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 40 g di Pecorino d'Abruzzo grattugiato
- Prezzemolo fresco tritato finemente q.b. (facoltativo)

Preparazione

Preparazione della pastella

1. In una ciotola capiente, rompere le uova e sbatterle leggermente con una frusta a mano o una forchetta.
2. Aggiungere la farina 00 setacciata un po' alla volta, incorporandola continuamente per evitare la formazione di grumi. Si otterrà inizialmente una crema densa.
3. Versare l'acqua a filo continuando a mescolare vigorosamente, fino a ottenere una pastella estremamente fluida e liscia. Aggiungere un pizzico di sale.
4. Filtrare il composto con un colino a maglie strette per eliminare eventuali micro-grumi residui.
5. Coprire la ciotola con pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente per almeno 30-40 minuti. Questo riposo permette al glutine di rilassarsi, rendendo le scrippelle elastiche e resistenti.

Cottura delle scrippelle

1. Scaldare molto bene una padella antiaderente dal diametro di 18-20 cm.
2. Ungere leggermente il fondo usando un foglio di carta assorbente imbevuto di pochissimo olio extravergine di oliva o strutto. La padella deve essere solo velata, non unta.
3. Versare un mestolino di pastella (circa 30-40 ml) al centro della padella e ruotarla immediatamente e rapidamente per distribuire il composto su tutta la superficie. La scrippella deve essere sottilissima, quasi velata.
4. Cuocere a fuoco medio-basso per circa 1 minuto. Quando i bordi iniziano a sollevarsi e a dorarsi leggermente, girare la scrippella con delicatezza usando le dita o una spatola piatta.
5. Cuocere per altri 15-20 secondi sul secondo lato. Far scivolare la scrippella su un piatto pulito e ripetere l'operazione fino a esaurimento della pastella, impilando le scrippelle una sull'altra per mantenerle morbide e umide.

Farcitura e arrotolamento

1. Prendere una scrippella alla volta ancora tiepida.

2. Cospargere l'intera superficie con un mix abbondante di Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino d'Abruzzo e un pizzico di prezzemolo tritato finissimo.
3. Arrotolare la scrippella su se stessa in modo molto stretto, partendo da un lato, per ottenere un cilindro compatto. Se necessario, rifilare leggermente le estremità per un risultato estetico ottimale.

Assemblaggio e servizio ('Mbusse)

1. Disporre le scrippelle arrotolate (3 o 4 per porzione) nei piatti fondi individuali.
2. Portare il brodo di carne a bollore forte.
3. Versare delicatamente il brodo bollente sopra le scrippelle fino a coprirle interamente. Il calore del brodo deve penetrare e sciogliere il formaggio all'interno del rotolo.
4. Lasciare riposare per 1-2 minuti prima di servire, in modo che le scrippelle si imbevano di brodo diventando morbidissime. Completare con una spolverata finale di formaggio a piacere e servire caldissime.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Spaghetti al Tonno e Pomodoro della Vigilia

Un classico intramontabile della tradizione italiana di magro, ideale per il pranzo della Vigilia di Natale. Questo piatto, semplice ed economico ma ricco di sapore, evoca la genuinità dei sapori casalinghi. La sua riuscita dipende dal bilanciamento dei passaggi aromatici: è fondamentale non bruciare l'aglio né l'acciuga nel soffritto, mantenere il tonno in pezzi grossi e compatti senza stracuocerlo, e gestire con maestria la mantecatura della pasta al dente con il sugo di pomodoro.

Porzioni: 2 persone · Preparazione: 10 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Spaghetti di Gragnano IGP: 250 g

Filetti di tonno sott'olio di alta qualità (in vaso di vetro): 250 g

Datterini pelati interi: 150 g

Passata di datterini: 150 g

Filetti di acciuga sott'olio: 1-2

Aglio: 3 spicchi

Prezzemolo fresco: 1 mazzo (gambi e foglie)

Olio extravergine d'oliva: q.b.

Olio al peperoncino (o peperoncino fresco sott'olio): q.b.

Sale fino e grosso: q.b.

Preparazione

1. Base aromatica e fondo di mare

- In una padella capiente o wok, versare un generoso giro di olio extravergine d'oliva.
- Unire i gambi interi del prezzemolo ben lavati e 2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati.
- Accendere a fuoco medio e far soffriggere lentamente per estrarre gli oli essenziali, prestando attenzione a non far bruciare l'aglio.
- Appena l'aglio risulta dorato e profumato, togliere la padella dal fuoco e rimuovere con una pinza sia i gambi di prezzemolo che gli spicchi d'aglio.
- Nell'olio caldo aromatizzato (a fuoco spento o bassissimo), aggiungere il filetto di acciuga e scioglierlo con una spatola finché non sarà completamente dissolto, creando una base sapida di sapore marino.

2. Preparazione del sugo di pomodoro

- Riportare la padella sulla fiamma viva e versare sia i datterini pelati che la passata di datterini.
- Lasciar cuocere a fiamma vivace per far addensare la salsa.
- Aggiustare con una leggera presa di sale (considerando la sapidità dell'acciuga e del tonno).
- Tritare finemente il terzo spicchio d'aglio, privandolo dell'eventuale anima verde interna, e schiacciarlo a lama piatta fino a ridurlo in una pasta finissima. Aggiungerlo a crudo direttamente nella salsa di pomodoro in cottura per un tocco fragrante e deciso.

3. Cottura della pasta e inserimento del tonno

- Calare gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.
- Tritare finemente a coltello le foglie fresche di prezzemolo.
- Aprire il vaso di filetti di tonno ed estrarre i tranci con una pinza. Spezzettare il tonno a mano in tocchi grandi e sodi direttamente all'interno della padella con il sugo, evitando di sbriciolarlo eccessivamente.
- Aggiungere una generosa spolverata di prezzemolo tritato nel sugo e mescolare delicatamente.

4. Mantecatura e finitura
- Scolare gli spaghetti molto al dente (a circa 7 minuti di cottura) direttamente nella padella con il sugo.
- Saltare energicamente la pasta a fiamma viva per far incorporare l'amido, legando perfettamente il sugo con il tonno.
- Spegnere il fuoco, aggiungere un ultimo tocco di prezzemolo fresco tritato a crudo e un filo d'olio a crudo se necessario, saltando un'ultima volta.

5. Impiattamento
- Arrotolare una porzione generosa di spaghetti al centro di un piatto fondo.
- Adagiare in cima i bocconi più grandi e integri di filetto di tonno al pomodoro.
- Guarnire con una foglia di prezzemolo fresco e completare con un cucchiaino di olio al peperoncino piccante a piacere.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal a porzione (elevato apporto proteico e acidi grassi essenziali Omega-3 dal tonno e dall'olio EVO)

PRIMI E ZUPPE

Spaghetti alla Fanese con Tonno e Acciughe

Gli spaghetti alla fanese sono un primo piatto tipico della tradizione marchigiana, originario della città di Fano. Nasce come ricetta di 'magro' o piatto della vigilia, tradizionalmente consumato il venerdì o per la Vigilia di Natale quando la consuetudine religiosa richiedeva di astenersi dal consumo di carne. È una preparazione rustica, veloce e saporita, a base di ingredienti da dispensa come tonno di qualità, filetti di acciughe e concentrato di pomodoro.

Porzioni: 4 porzioni · Preparazione: 10 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pasta

- 320 g di spaghetti
- Sale grosso q.b. (per la cottura dell'acqua)

Per il condimento alla fanese

- 200 g di filetti di tonno sott'olio (sgocciolati)
- 5-6 filetti di acciughe sott'olio (o sotto sale dissalate)
- 2 cucchiai rasi di concentrato di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo generoso di prezzemolo fresco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Acqua di cottura della pasta q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli aromi

- Lavate e asciugate il prezzemolo, eliminate i gambi più duri e tritate finemente le foglioline al coltello; tenetele da parte.
- Mondate lo spicchio d'aglio, dividetelo a metà nel senso della lunghezza ed eliminate l'anima centrale per renderlo più digeribile.

2. Base del soffritto e scioglimento delle acciughe

- In una padella ampia o wok, versate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e unite l'aglio a metà.
- Scaldate a fiamma dolce finché l'aglio comincia a sfrigolare e profumare l'olio (senza bruciarlo).
- Aggiungete i filetti di acciughe e abbassate la fiamma: mescolate con un cucchiaio di legno fino a farli sciogliere completamente nell'olio caldo, creando una base aromatica uniforme.

3. Aggiunta di tonno e concentrato

- Unite i filetti di tonno ben sgocciolati e sminuzzateli grossolanamente con il cucchiaio di legno direttamente nella padella.
- Aggiungete il concentrato di pomodoro e allungatelo con un mestolino di acqua calda o di cottura della pasta.
- Mescolate bene a fuoco medio-basso per circa 3-4 minuti, lasciando insaporire e amalgamare il sugo fino a ottenere un composto cremoso e rosso mattone.

4. Cottura e risottatura della pasta

- Nel frattempo portate a bollore abbondante acqua in una pentola capiente, salatela e calate gli spaghetti.
- Scolate gli spaghetti molto al dente, prelevandoli direttamente con un forchettone/pinza per trasferirli nella padella con il condimento.

- Aggiungete uno o due mestoli di acqua di cottura e saltate/mantecate energicamente la pasta sul fuoco vivo per 1-2 minuti, in modo che l'amido leghi il sugo di tonno agli spaghetti.

5. Finitura e impiattamento

- Spegnete il fuoco, cospargete con il prezzemolo fresco tritato e date un'ultima mescolata.
- Impiattate creando un nido di spaghetti al centro del piatto e completate con una generosa cucchiaiata di sugo al tonno e acciughe in superficie.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (carboidrati 68g, proteine 22g, grassi 14g)

PRIMI E ZUPPE

Spaghetti con la mollica

Gli spaghetti con la mollica sono un primo piatto che affonda le sue radici nella tradizione culinaria povera del Sud Italia, in particolare del Molise, dove viene tradizionalmente preparato per la Vigilia di Natale o per la festa di San Giuseppe. Questa ricetta si basa sull'uso sapiente di ingredienti semplici e di recupero, come il pane raffermo, arricchiti dalla sapidità delle alici e dalla nota dolce dell'uvetta. La chiave per un risultato eccellente risiede nella tostatura della mollica, che deve risultare croccante e dorata in modo uniforme senza bruciare, e nel bilanciamento armonioso dei sapori tra il dolce dell'uvetta e il salato delle alici.

Porzioni: 3 · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pasta

- 300 g di spaghetti
- Sale q.b. (per l'acqua della pasta)

Per il condimento

- Mollica di pane raffermo q.b.
- 5 alici sotto sale
- 6 noci sgusciate
- Uvetta q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino q.b.
- Prezzemolo fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Preparazione degli ingredienti

1. Dissalare accuratamente le alici sotto l'acqua corrente, asciugarle con carta assorbente e sminuzzarle grossolanamente.
2. Tritare finemente il prezzemolo fresco.
3. Privare il pane raffermo della crosta e sbriciolare finemente la mollica con le mani all'interno di una ciotola.
4. In un'altra ciotola capiente, unire la mollica di pane sbriciolata, una manciata di uvetta e parte delle noci tritate grossolanamente con le mani.

Cottura del condimento

5. In una padella capiente, scaldare un giro generoso di olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio tagliato a metà e il peperoncino spezzettato.
6. Aggiungere le alici dissalate e lasciarle sciogliere a fuoco dolce nell'olio caldo, mescolando fino a ridurle in crema.
7. Rimuovere lo spicchio d'aglio dalla padella.
8. Versare nella padella il mix di mollica, uvetta e noci. Tostare il tutto a fuoco medio-basso, mescolando continuamente, finché la mollica non risulterà ben dorata e croccante. La mollica deve assumere un colore ambrato uniforme e risultare asciutta e croccante al tatto.
9. Prelevare circa metà della mollica tostata dalla padella e tenerla da parte in una ciotolina (servirà per la guarnizione finale).

Cottura e salto della pasta

10. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Scolare la pasta molto al dente, conservando un po' di acqua di cottura, e trasferirla direttamente nella padella con la mollica rimasta.

11. Saltare gli spaghetti a fuoco vivo per un minuto, aggiungendo un po' di prezzemolo tritato, un altro po' di uvetta e noci tritate per dare freschezza e consistenza. Se necessario, aggiungere un goccio di acqua di cottura per amalgamare il tutto.

Impiattamento

12. Impiattare gli spaghetti caldi formando un nido al centro del piatto.
13. Completare ogni porzione distribuendo sopra la mollica tostata tenuta da parte, una spolverata di prezzemolo fresco e le restanti noci tritate.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione. Piatto ricco di carboidrati complessi, con un buon apporto di grassi sani (grazie all'olio EVO e alle noci) e proteine provenienti dalle alici.

PRIMI E ZUPPE

Spaghettoni alla Puttanesca Ricca di Natale con Alici del Cantabrico e Pomodorini del Piennolo

Una rivisitazione gourmet della classica puttanesca, ideale per il periodo natalizio o la Vigilia di Natale (tradizionalmente di magro). Utilizzando ingredienti di eccellenza — come alici del Cantabrico sott'olio, pomodorini del Piennolo semi-dried, olive taggiasche e spaghettoni di Gragnano — il piatto trasforma una ricetta popolare in una portata raffinata e festosa. La chiave del successo risiede nella gestione delle sapidità, evitando l'aggiunta di sale nel condimento, e nel controllo della risottatura della pasta in padella per creare una perfetta emulsione senza stracuocere.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la Pasta e la Base del Condimento

- 320 g di Spaghettoni di Gragnano IGP (trafilati al bronzo)
- 2 spicchi d'Aglio
- 1 ciuffo di Prezzemolo fresco
- 1 vasetto di Ritagli/Pezzetti di Alici del Cantabrico sott'olio extravergine d'oliva (circa 50-60 g)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Acqua di cottura della pasta q.b.
- Sale grosso per l'acqua della pasta q.b.

Per il Condimento e la Finitura

- 3-4 cucchiai di Olive taggiasche denocciolate sott'olio
- 1 vasetto di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP semi-dried sott'olio (circa 150 g)
- Olio al peperoncino (condimento a base di olio EVO e peperoncino fresco) q.b.
- 3-4 Crostini o grissini sbriciolati (per guarnire)

Preparazione

1. Preparazione degli aromi e della base

- Portare a ebollizione una pentola d'acqua per la pasta e salarla moderatamente (il condimento sarà già molto saporito per via delle alici e delle olive).
- Mondare i 2 spicchi d'aglio, privarli dell'anima verde interna per renderli più digeribili e schiacciarli/tritarli finemente a coltello fino a ridurli in pasta.
- Lavare, asciugare e tritare finemente il prezzemolo fresco a coltello.

2. Cottura del soffritto ed emulsione di alici

- In un'ampia padella o saltapasta, scaldare un filo generoso di olio extravergine d'oliva a fuoco medio insieme all'aglio tritato.
- Non appena l'aglio inizia a scaldarsi e a rilasciare i suoi profumi senza scurire, aggiungere un mestolo di acqua calda per bloccarne la frittura aggressiva ed evitare che bruci.
- Aggiungere il prezzemolo tritato, creando una base fluida e profumata.
- Unire i ritagli di alici del Cantabrico (con un goccio del loro olio saporito) e mescolare a fiamma dolce finché non si saranno completamente sciolte e disfatte, formando una vera e propria emulsione saporita.

3. Cottura della pasta e assemblaggio ingredienti

- Calare gli spaghettoni nell'acqua bollente salata.
- Nel frattempo, unire al fondo in padella le olive taggiasche e i pomodorini del Piennolo semi-dried (leggermente scolati dal loro olio di governo). Far insaporire il sughetto a fiamma dolce.
- Scolare gli spaghettoni molto al dente (a circa 3-4 minuti dal termine del tempo di cottura indicato).

4. Risottatura, mantecatura e finitura

- Trasferire gli spaghettoni direttamente nella padella con il condimento.
- Risottare la pasta saltandola energicamente a fiamma viva, aggiungendo al bisogno mestoli di acqua di cottura ricca di amido fino a creare una crema avvolgente e brillante che vela la pasta.
- Fuori dal fuoco o a fiamma spenta, completare con un giro di olio al peperoncino e saltare ancora per distribuire uniformemente il piccante e lucidare la pasta.

5. Impiattamento

- Sbriciolare grossolanamente i crostini o i grissini schiacciandoli con il fondo di un pentolino sul tagliere.
- Arrotolare un nido generoso di spaghettoni in un piatto fondo o da portata.
- Distribuire sopra i pomodorini semi-dried, le olive e il fondo di cottura lucido.
- Rifinire il piatto con una spolverata di crostini sbriciolati per dare una texture croccante e servire subito ben caldo.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal a porzione (elevato apporto di carboidrati complessi, grassi sani da olio EVO e acidi grassi Omega-3 dalle alici)

PRIMI E ZUPPE

Spaghettoni alle Vongole

Gli spaghettoni alle vongole sono un classico intramontabile della cucina italiana, immancabili sulle tavole della vigilia di Natale, specialmente in Campania. La ricetta unisce la semplicità degli ingredienti di mare con la tecnica della risottatura della pasta, che permette di ottenere una cremina deliziosa grazie all'amido rilasciato dagli spaghettoni. La difficoltà principale risiede nella corretta spurgatura delle vongole per evitare la presenza di sabbia nel piatto finale.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 2 ore e 15 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la spurgatura

- 1 kg di vongole
- 1 l d'acqua
- 1 cucchiaio di sale grosso (circa 33 g)

Per la pasta e il condimento

- 500 g di spaghettoni trafilati al bronzo
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino fresco q.b.
- 1 ciuffetto di prezzemolo fresco

Preparazione

Spurgatura delle vongole

1. Controllare le vongole una ad una: eliminare quelle aperte o con il guscio rotto. Batterle leggermente sul piano di lavoro per verificare che non siano piene di sabbia.
2. In una pirofila capiente, sciogliere un cucchiaio di sale grosso in un litro d'acqua per ricreare la salinità marina.
3. Immergere le vongole e lasciarle spurgare per circa 2 ore a temperatura ambiente o in un luogo fresco, così che rilascino le impurità e la sabbia.

Apertura delle vongole

4. Scolare le vongole e sciacquarle sotto l'acqua corrente.
5. In una padella capiente, scaldare un giro generoso di olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e del peperoncino a piacere.
6. Quando l'olio è ben caldo, unire le vongole e coprire immediatamente con il coperchio. Cuocere a fuoco moderato scuotendo la padella di tanto in tanto.
7. Non appena le vongole si saranno schiusse (ci vorranno pochi minuti), togliere la padella dal fuoco per evitare che i molluschi si induriscano.

Preparazione del condimento

8. Prelevare le vongole dalla padella. Sgusciarne la maggior parte e conservarne qualcuna intera con il guscio per la decorazione finale.
9. Filtrare accuratamente il liquido di cottura rimasto nella padella per eliminare eventuali residui di sabbia e rimetterlo nella padella.

Cottura e risottatura della pasta

10. Portare a bollore una pentola d'acqua con pochissimo sale (il liquido delle vongole è già molto sapido).
11. Calare gli spaghettoni e cuocerli fino a circa metà del tempo indicato sulla confezione.
12. Scolare la pasta direttamente nella padella con il liquido delle vongole filtrato.

13. Portare a termine la cottura degli spaghettoni risottandoli a fuoco vivo, aggiungendo poca acqua di cottura della pasta alla volta e saltando continuamente per creare un'emulsione cremosa grazie all'amido rilasciato.

Finitura e impiattamento

14. Negli ultimi istanti di cottura, unire le vongole sgusciate alla pasta per scaldarle.
15. Impiattare gli spaghettoni creando un nido al centro del piatto.
16. Guarnire con le vongole intere tenute da parte, un filo d'olio a crudo e un'abbondante spolverata di prezzemolo fresco tritato finemente.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Stella Di Brisee Con Tortellini Al Sugo Di Salsiccia

La 'Stella di brisée con tortellini al sugo di salsiccia' è un sontuoso primo piatto scenografico, ideale per i menu delle grandi occasioni. Questa creazione culinaria unisce l'eleganza della pasta brisée, ispirata alla tradizione pasticcera salata francese, con l'opulenza della pasta ripiena emiliana. La sua distintiva presentazione a forma di stella la rende un perfetto centrotavola, particolarmente indicata per le festività natalizie o di fine anno. Le varianti possono includere l'uso di pasta sfoglia per una maggiore leggerezza, un ragù classico al posto della salsiccia, o, per una versione vegetariana, un ripieno di tortelloni di magro con funghi porcini e crema di parmigiano.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 30 min + 1 ora di riposo in frigo · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta brisée (dosi proporzionate per uno stampo da 26 cm):

- 300 g di farina 00
- 150 g di burro freddo a cubetti
- 1 tuorlo d'uovo
- 60-70 ml di latte intero freddo
- 5 g di sale fino
- 1 pizzico di zucchero

Per i tortellini e il condimento:

- 500 g di tortellini freschi al prosciutto crudo
- 300 g di salsiccia a nastro (tipo luganega)
- 1 porro (solo la parte bianca e verde tenero)
- 100 ml di Calvados
- 1 mestolo di brodo di carne ristretto
- 2 rametti di rosmarino fresco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- 1 cucchiaio di pepe rosa in grani

Preparazione

Preparazione della pasta brisée:

1. In un mixer (o rapidamente a mano) lavorate la farina con il burro freddo a cubetti fino a ottenere un composto sabbioso (sabiata).
2. Unite il tuorlo, il sale, lo zucchero e il latte freddo a filo. Impastate velocemente solo fino a compattare gli ingredienti, evitando di scaldare il burro.
3. Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Cottura alla cieca della stella:

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.
2. Stendete la pasta brisée tra due fogli di carta da forno fino a uno spessore di circa 4 mm.
3. Trasferite la sfoglia con la carta forno in uno stampo a stella di 26 cm, facendola aderire bene a tutte le punte. Ritagliate l'eccesso dai bordi.

4. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Coprite la base con un altro foglio di carta forno e riempitela con legumi secchi o pesetti da cottura.
5. Infornate per 20 minuti, poi rimuovete con cura i legumi e la carta superiore.
6. Spennellate il fondo della stella con un velo di albume d'uovo sbattuto (passaggio chiave per impermeabilizzare) e infornate per altri 5 minuti fino a leggera doratura. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione del sugo di salsiccia:

1. Private la salsiccia del budello e sgranatela finemente con le mani.
2. Pulite il porro, lavatelo e riducetelo a striscioline sottili.
3. In una padella capiente, scaldate due cucchiai di olio extravergine d'oliva con gli aghi di rosmarino tritati. Unite la salsiccia e rosolatela a fuoco vivo finché non sarà ben dorata e croccante, sgranandola costantemente.
4. Sfumate con il Calvados a fiamma alta, lasciando evaporare completamente la parte alcolica, quindi togliete la salsiccia dalla padella lasciando il fondo di cottura.
5. Nella stessa padella unite un filo d'olio e rosolate i porri a fuoco vivo per 2 minuti. Unite nuovamente la salsiccia, bagnate con il brodo di carne e lasciate cuocere per altri 2-3 minuti fino ad ottenere un sugo morbido ma non liquido.

Cottura e composizione del piatto:

1. Lessate i tortellini in abbondante acqua salata, scolandoli molto al dente (circa un minuto prima del tempo indicato).
2. Trasferite i tortellini nella padella con il condimento di salsiccia e porri. Saltate a fuoco vivo per 1 minuto per amalgamare i sapori.
3. Adagiate il guscio di stella di brisée sul piatto da portata e riempitelo con i tortellini ben caldi e lucidi.
4. Decorate con i grani di pepe rosa leggermente pestati e qualche rametto di rosmarino fresco prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 790 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Stracciatella in Brodo di Gallina (La Minestra del Paradiso)

La stracciatella in brodo è una ricetta tradizionale italiana, diffusa in molte regioni e storicamente associata alle festività. Si tratta di un piatto di estrazione semplice ma estremamente confortevole e nutriente, ideale per riscaldare le giornate fredde. La difficoltà principale risiede nell'ottenere la giusta consistenza dell'uovo, che deve coagularsi in piccoli 'stracci' soffici senza diventare troppo compatto o, al contrario, dissolversi completamente nel brodo. Questa preparazione è da sempre considerata una vera e propria 'minestra del paradiso' per il suo sapore delicato e avvolgente.

Porzioni: 4 · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 1 ora e 35 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il Brodo di Gallina:

- 1/2 gallina
- 2 litri d'acqua
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- Sale q.b.

Per la Stracciatella:

- 4 uova intere
- 100 g di formaggio grattugiato (tipo Parmigiano o Grana)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Preparazione del Brodo di Gallina

- Prendete una pentola capiente e versatevi i 2 litri d'acqua fredda.
- Mondate la carota (pelatela leggermente) e il sedano, quindi inseriteli interi nella pentola.
- Prendete la cipolla sbucciata e infilzatevi i chiodi di garofano (questo accorgimento eviterà che si perdano nel brodo, rilasciando un sapore troppo forte se morsi accidentalmente). Aggiungetela all'acqua.
- Immergete la mezza gallina nella pentola. Non aggiungete sale né olio in questa fase.
- Portate a bollore a fiamma medio-alta, poi abbassate la fiamma e lasciate sobbollire dolcemente per circa 1 ora e mezza, monitorando la cottura. Il brodo sarà pronto quando vedrete i tipici occhielli di grasso in superficie e la carne della gallina sarà tenera.

2. Preparazione del Composto di Uova

- In una ciotola capiente, rompete le 4 uova.
- Aggiungete un pizzico di sale e i 100 grammi di formaggio grattugiato.
- Sbattete energicamente con una frusta o una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo e piuttosto denso.

3. Filtraggio del Brodo e Cottura della Stracciatella

- Una volta pronto il brodo, spegnete il fuoco. Rimuovete la gallina e le verdure.

- Filtrate il brodo con un colino a maglie strette trasferendolo in una pentola pulita. È consigliabile non sgrassare eccessivamente il brodo, poiché la parte grassa rilasciata dalla gallina verrà assorbita magnificamente dalle uova, arricchendone il sapore.
- Riportate il brodo filtrato a leggero bollore su fiamma medio-bassa.
- Versate il composto di uova e formaggio a filo nel brodo bollente. Contemporaneamente, mescolate delicatamente con una frusta o un cucchiaio per 'stracciare' l'uovo, creando dei filamenti soffici.
- Lasciate cuocere per circa 2-3 minuti, finché le uova non saranno completamente coagulate e avranno assunto la tipica consistenza a straccetti.

4. Impiattamento e Tocco Finale

- Servite la stracciatella ben calda nei piatti fondi. Potete scegliere di renderla più densa ('fissa') o più liquida aggiungendo più o meno brodo a piacere.
- Completate ogni piatto con una grattugiata fresca di scorza di limone in superficie. Questo tocco aromatico contrasterà perfettamente la grassezza del brodo di gallina, donando una freschezza straordinaria al piatto.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione. Ricco di proteine nobili (uova e formaggio), sali minerali dal brodo vegetale e grassi saporiti ma bilanciati dalla gallina.

PRIMI E ZUPPE

Timballo Al Ragù In Crosta Di Pasta Fillo

Il 'Timballo Al Ragù In Crosta Di Pasta Fillo' è una raffinata e moderna rivisitazione della classica pasta al forno o del sontuoso timballo rinascimentale italiano. Originario delle ricche corti nobiliari del Centro-Sud Italia, dove veniva tradizionalmente racchiuso in pasta frolla o brisée, questa versione alleggerisce l'involucro esterno sostituendolo con la pasta fillo di origine mediorientale. Questo connubio crea uno straordinario contrasto tra la croccantezza aerea e quasi vitrea della sfoglia e la ricca e avvolgente morbidezza del ripieno di fusilli lunghi legati da un ragù denso e formaggi filanti. Tra le varianti più note troviamo l'uso di anelletti siciliani o rigatoni, l'aggiunta di piselli e melanzane fritte, oppure versioni interamente vegetariane a base di funghi e provola affumicata.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 40 min + 2 ore di cottura del ragù · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il ragù denso concentrato

- 300g di polpa di manzo macinata (preferibilmente spalla o pancia)
- 100g di pancetta dolce a dadini
- 1 cipolla dorata piccola
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 100ml di vino rosso secco (es. Chianti o Barbera)
- 50g di concentrato di pomodoro triplo
- 300ml di brodo di carne (caldo)
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la pasta e il ripieno

- 500g di fusilli lunghi (o altra pasta lunga di ottima semola di grano duro)
- 300g di scamorza affumicata (tagliata a piccoli dadini)
- 250g di mozzarella fior di latte (ben sgocciolata e asciutta, tagliata a dadini)
- 100g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 50g di Pecorino Romano DOP grattugiato

Per il guscio e la finitura

- 1 confezione di pasta fillo (circa 8-10 fogli freschi)
- 50g di burro fuso
- 30ml di olio extravergine di oliva

Preparazione

Preparazione del ragù denso

1. Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano per creare la base del soffritto.
2. In una casseruola dal fondo spesso, fate rosolare la pancetta a dadini a fuoco medio con l'olio extravergine di oliva fino a quando non rilascia il suo grasso e diventa leggermente dorata.
3. Unite il trito di verdure e lasciate appassire dolcemente per circa 8-10 minuti.
4. Alzate la fiamma, aggiungete la polpa di manzo macinata e sgranatela con un cucchiaio di legno. Fate rosolare la carne finché non cambia completamente colore e inizia a sfrigolare nel suo grasso (questo passaggio è fondamentale per sigillare i succhi della carne).

5. Sfumate con il vino rosso e lasciatelo evaporare completamente a fiamma viva.
6. Stemperate il concentrato di pomodoro nel brodo di carne caldo e versatelo nella casseruola. Abbassate la fiamma al minimo, coprite parzialmente e fate sobbollire dolcemente per almeno 2 ore. Il ragù dovrà risultare estremamente denso, corposo e asciutto per evitare che rilasci liquidi umidi sulla pasta fillo in cottura. Regolate di sale e pepe alla fine.

Cottura e condimento della pasta

1. Portate a ebollizione una capiente pentola d'acqua salata.
2. Calate i fusilli lunghi e cuoceteli avendo cura di scolarli con 3 minuti di anticipo rispetto al tempo di cottura indicato sulla confezione. La pasta deve risultare quasi dura al morso.
3. Trasferite la pasta in una ciotola capiente, conditela con un filo d'olio d'oliva e lasciatela intiepidire leggermente per bloccarne la cottura.
4. Unite alla pasta il ragù tiepido (tenendone da parte 2 cucchiai per la finitura), il parmigiano e il pecorino grattugiati, mescolando bene per distribuire il condimento.
5. Solo quando la pasta non è più bollente, incorporate i dadini di scamorza affumicata e la mozzarella ben sgocciolata. Mescolate delicatamente.

Montaggio del timballo

1. Preriscaldate il forno a 190°C in modalità statica. Mescolate il burro fuso con l'olio extravergine di oliva.
2. Pennellate generosamente uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro.
3. Adagiate il primo foglio di pasta fillo sul fondo dello stampo, lasciando che i bordi escano generosamente verso l'esterno. Pennellatelo delicatamente con la miscela di burro e olio.
4. Sovrapponete un secondo foglio di fillo ruotandolo leggermente a raggiera e spennellatelo. Ripetete l'operazione fino a utilizzare 6 fogli. Lo stampo deve essere rivestito da una corolla di sfoglie sottilissime e lucide d'olio, pronte a diventare croccanti.
5. Versate la pasta condita all'interno del guscio, compattandola bene ma senza schiacciarla eccessivamente.
6. Distribuite in superficie il ragù tenuto da parte e ripiegate verso l'interno i lembi di pasta fillo sporgenti per chiudere il timballo. Se necessario, posizionate un ultimo foglio di fillo spennellato sulla cupola per sigillare perfettamente il tutto.

Cottura e servizio

1. Infornate a 190°C sul ripiano medio per circa 30-35 minuti.
2. Controllate la doratura dopo 15-20 minuti; se la pasta fillo dovesse scurirsi troppo rapidamente, coprite delicatamente la superficie con un foglio di alluminio.
3. Sfornate quando la superficie sarà dorata e croccante al tatto.
4. Lasciate riposare il timballo a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di aprire la cerniera e sformare. Questo passaggio è cruciale per permettere ai formaggi di ricompattarsi leggermente, garantendo un taglio perfetto e fette intatte.

Valori nutrizionali

Circa 720 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Timballo Di Tortellini

Il Timballo di Tortellini, conosciuto anche come pasticcio in crosta, è un sontuoso primo piatto che affonda le sue radici nella ricca tradizione gastronomica emiliana. Storicamente associato ai fastosi pranzi domenicali e alle celebrazioni festive, in particolare quelle natalizie, questo piatto trae ispirazione dalla cucina rinascimentale delle corti nobiliari. L'arte di racchiudere la pasta all'interno di un guscio, o 'scrigno', non solo serviva a preservarne l'umidità durante la cottura, ma creava anche un effetto scenografico di grande impatto visivo. Sebbene esistano varianti che prevedono l'uso di pasta sfoglia o pasta frolla salata e condimenti opulenti come il classico ragù alla bolognese, questa ricetta propone una versione raffinata con un ripieno bianco a base di funghi e piselli.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 30 min + 15 min di riposo · Cottura: 55 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il guscio di pasta

- 2 rotoli di pasta brisée rotonda fresca
- 1 tuorlo d'uovo (per spennellare)
- 2 cucchiai di latte intero

Per il ripieno e condimento

- 400 g di tortellini freschi all'uovo (con ripieno di carne)
- 500 g di besciamella fresca di media densità
- 300 g di funghi misti (freschi o surgelati di buona qualità)
- 200 g di pisellini fini (freschi o surgelati)
- 80 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Prezzemolo fresco tritato, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato al momento, q.b.

Preparazione

Preparazione del condimento di funghi e piselli

1. In una padella capiente, scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato. Quando l'aglio sarà dorato, aggiungere i funghi misti puliti e tagliati a fette.
2. Saltare a fiamma vivace per circa 5 minuti, quindi sfumare con il vino bianco, lasciando evaporare completamente la parte alcolica.
3. Unire i pisellini direttamente nella padella con i funghi (se si utilizzano piselli fini, non è necessario sbollentarli preventivamente; manterranno un colore più vivido e una consistenza croccante). Regolare di sale e pepe, coprire e lasciare cuocere a fuoco medio per altri 8-10 minuti.
4. Spegnere la fiamma, eliminare l'aglio e profumare con il prezzemolo fresco tritato.

Cottura in bianco del guscio

1. Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica.
2. Foderare uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro con il primo rotolo di pasta brisée, mantenendo la sua carta forno. Bucherellare la base con i rebbi di una forchetta.
3. Posizionare sulla base un foglio di carta forno rotondo e riempirlo con sfere ceramiche per cottura o legumi secchi. Infornare per 15 minuti.
4. Rimuovere i pesi e il foglio di carta superiore, quindi rimettere in forno per altri 5 minuti: questo passaggio è fondamentale per garantire una base perfettamente asciutta e croccante.

Cottura dei tortellini e assemblaggio

1. Portare a bollore abbondante acqua salata. Tuffare i tortellini e scolarli dopo appena 1 minuto di cottura (devono risultare decisamente al dente, quasi crudi al cuore, poiché ultimeranno la cottura in forno assorbendo l'umidità del condimento).
2. Scolarli e trasferirli immediatamente in una ciotola capiente, condendoli con un filo d'olio d'oliva per evitare che si attacchino.
3. Unire ai tortellini i funghi con i piselli, la besciamella (tenendone da parte 3 cucchiai per il fondo) e circa 60 g di Parmigiano Reggiano. Mescolare con estrema delicatezza per non rompere la pasta.
4. Spalmare i 3 cucchiai di besciamella tenuti da parte sul fondo del guscio di brisée precotto, quindi versare delicatamente il composto di tortellini, livellando la superficie senza pressare eccessivamente.

Chiusura e cottura del timballo

1. Spolverare la superficie con il restante Parmigiano Reggiano.
2. Coprire con il secondo disco di pasta brisée. Sigillare accuratamente i bordi creando un cordoncino decorativo ben stretto per evitare la fuoriuscita di liquidi.
3. Praticare un piccolo foro al centro della superficie (effetto camino) per consentire la fuoriuscita del vapore durante la cottura.
4. Sbattere il tuorlo con il latte e spennellare uniformemente la superficie della pasta brisée.
5. Infornare a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a quando la superficie non sarà uniformemente dorata e croccante.
6. Sfornare e lasciare riposare il timballo nello stampo per almeno 15-20 minuti prima di sformarlo. Questo permetterà alla struttura interna di assestarsi e di essere tagliata a fette perfette senza sfaldarsi.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Timballo Di Ziti Alla Wellington

Il Timballo di Ziti è un capolavoro della cucina monumentale del Sud Italia, storicamente legato ai fasti dei pranzi aristocratici borbonici, reso celebre in letteratura da opere come 'Il Gattopardo'. Questa raffinata versione unisce la maestosità scenografica del timbale campano ai sapori del sottobosco continentale, evocando la complessità aromatica della classica "Duxelles" di funghi tipica del Filetto alla Wellington (da cui mutua ironicamente il nome per l'abbinamento di porcini, prosciutto crudo e l'involucro protettivo, qui realizzato con una splendida spirale geometrica di ziti anziché pasta sfoglia). Le varianti storiche prevedono ripieni a base di ragù napoletano, polpettine e provola, ma l'impiego di funghi porcini e noci eleva il piatto a una straordinaria eleganza autunnale, perfetta per le occasioni speciali.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 45 min + 20 min di riposo · Cottura: 35 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la struttura e la camicia di pasta

- 400 g di ziti lunghi di Gragnano
- 3 uova grandi (fresche, sbattute per spennellare e legare)
- 3 cucchiai di latte intero
- Burro q.b. (per lo stampo)
- Pangrattato fine q.b. (per lo stampo)

Per la farsa ricca ai porcini e prosciutto

- 500 g di funghi porcini freschi sodi (o surgelati interi di ottima qualità)
- 15 g di funghi porcini secchi di prima scelta
- 120 g di prosciutto crudo di Parma DOP (tagliato a striscioline)
- 40 g di gherigli di noce nostrana
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la besciamella di legatura

- 750 ml di latte intero fresco
- 60 g di burro
- 60 g di farina 00
- 60 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato, stagionato 24 mesi)
- 1 mazzetto di salvia fresca (per aromatizzare latte e burro)
- Noce moscata q.b.
- Sale fino e pepe bianco q.b.

Preparazione

Preparazione della farsa ai porcini

1. Mettete a idratare i porcini secchi in acqua tiepida per almeno 15-20 minuti. Scolateli delicatamente, filtrate l'acqua di ammollo con un colino a maglie fitte e tenetela da parte; quindi sminuzzate finemente i funghi al coltello.
2. Pulite i porcini freschi sfregandoli delicatamente con un panno umido ed eliminando la terra alla base con un coltellino. Tagliateli a fette regolari di circa mezzo centimetro.
3. In una padella ampia, scaldate un cucchiaio di olio extravergine e tostate il prosciutto crudo a striscioline fino a renderlo croccante. Rimuovetelo e tenetelo da parte.

4. Nella stessa padella, aggiungete un altro filo d'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato e i porcini freschi. Saltateli a fiamma vivace per 4-5 minuti affinché rimangano compatti. Unite i porcini secchi tritati, regolate di sale e pepe e sfumate con 3-4 cucchiai di acqua filtrata dei funghi. Cuocete per altri 2 minuti, eliminate l'aglio, unite il prosciutto croccante e i gherigli di noce spezzettati grossolanamente (tenendone da parte qualcuno intero per la decorazione finale).

Preparazione della besciamella

1. In un pentolino, scaldate il latte insieme a 2-3 foglie di salvia per infonderlo di profumo, quindi spegnete prima del bollore e filtrate.
2. In una casseruola a fondo spesso, preparate il roux fondendo il burro con altre 2 foglie di salvia (che toglierete subito dopo). Versate la farina in un colpo solo e tostate a fuoco dolce per 2 minuti mescolando costantemente.
3. Unite il latte caldo a filo, incorporandolo vigorosamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Cuocete a fuoco lento fino a sfiorare il bollore e lasciate addensare per 3-4 minuti. Spegnete il fuoco, unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, regolate di sale, pepe bianco e un'abbondante grattugiata di noce moscata. Coprite con pellicola a contatto per non far creare la pellicina.

Cottura della pasta e montaggio del timballo

1. Lessate gli ziti in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente (a circa metà del loro tempo di cottura teorico, circa 5-6 minuti). Devono risultare flessibili ma ancora ben rigidi al cuore. Scolateli e adagiateli ben distesi e separati su una teglia oliata per arrestare la cottura ed evitare che si attacchino.
2. Sbattete le uova con i 3 cucchiai di latte in una ciotola capiente.
3. Imburrate generosamente uno stampo da zuccotto da 20 cm di diametro, posizionate sul fondo un cerchio di carta forno imburrato e cospargete l'intera superficie interna con un velo di pangrattato.
4. **Il montaggio a spirale**: Spennellate l'interno dello stampo con un velo del composto di uova. Passate uno zito alla volta nell'uovo sbattuto e posizionatelo sul fondo dello stampo avvolgendolo a spirale strettissima. Continuate con gli altri ziti passati nell'uovo, risalendo lungo le pareti dello stampo fino al bordo in modo da creare un guscio uniforme e privo di spazi vuoti. Conservate circa 10 ziti interi per la base.
5. Tagliate a pezzetti di circa 3 cm tutti gli ziti rimasti. In una ciotola, mescolateli accuratamente con la farsa di porcini e la besciamella tiepida.

Cottura e riposo

1. Versate il composto di pasta all'interno del guscio di ziti nello stampo, compattandolo molto bene con il dorso di un cucchiaio per eliminare vuoti d'aria interni.
2. Chiudete la base del timballo disponendo concentricamente gli ziti tenuti da parte (anch'essi passati prima nell'uovo) e rifilandoli a misura.
3. Spolverate la base con un velo di pangrattato, coprite con un disco di carta forno imburrato e ponetevi sopra un leggero peso (un piatto o il fondo di uno stampo a cerniera) per tenere in compressione il timballo.
4. Cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per 35 minuti. Rimuovete il peso e la carta forno superiore negli ultimi 10 minuti per consentire una perfetta doratura della base.
5. **Il riposo (Passaggio cruciale)**: Sfornate il timballo e lasciatelo riposare tassativamente per 15-20 minuti prima di sformarlo. Questo passaggio permetterà alla struttura di assestarsi e all'uovo di consolidarsi, garantendo un'estrazione perfetta senza rotture.

Finitura e servizio

1. Nel frattempo, friggete rapidamente le restanti foglie di salvia in un pentolino con olio bollente fino a renderle trasparenti e croccanti, quindi scolatele su carta assorbente.
2. Capovolgete delicatamente il timballo sul piatto da portata, rimuovete lo stampo e il dischetto di carta forno. Guarnite la cupola geometrica con le foglie di salvia fritta e le noci tenute da parte. Servite immediatamente tagliandolo a fette con un coltello affilato a lama liscia.

Valori nutrizionali

Circa 650 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Torta di Tagliatelle per le Feste

La Torta di Tagliatelle in crosta (noto anche come pasticcio di tagliatelle) è un sontuoso primo piatto tipico della tradizione culinaria emiliana e del Centro Italia. Storicamente, l'idea di racchiudere la pasta all'uovo all'interno di un guscio di frolla o brisée risale ai fastosi banchetti delle corti rinascimentali (come quella estense a Ferrara), dove lo 'scrigno' serviva sia a preservare l'umidità della pasta durante la cottura al forno sia a stupire visivamente gli ospiti. Questa versione moderna e semplificata rappresenta un perfetto 'comfort food' festivo che unisce la golosità delle tagliatelle pasticciate con piselli, prosciutto e scamorza alla croccantezza di un guscio rustico.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 30 min · Cottura: 45 min · Tempo totale: 1h e 5 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il guscio di sfoglia

- 1 rotolo di pasta brisée rotonda (circa 230g)

Per le tagliatelle e il condimento

- 350g di tagliatelle all'uovo di alta qualità (fresche o secche)
- 150g di piselli fini (freschi o surgelati)
- 150g di prosciutto cotto di alta qualità (tagliato a dadini)
- 150g di scamorza affumicata (tagliata a cubetti piccoli)
- 60g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la salsa rosa di legatura

- 150ml di passata di pomodoro densa
- 100ml di panna fresca liquida (in alternativa, 100g di besciamella densa fatta in casa)
- Qualche foglia di basilico fresco

Preparazione

Preparazione del condimento di piselli e prosciutto

1. Sbollentate i piselli in acqua bollente salata per circa 5 minuti se surgelati, quindi scolateli con cura.
2. In una padella capiente, scaldate un giro di olio extravergine d'oliva e fate saltare i dadini di prosciutto cotto per circa 2 minuti a fuoco medio fino a leggera doratura.
3. Aggiungete i piselli sbollentati nella padella, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire il tutto per altri 2-3 minuti. Spegnete il fuoco e tenete da parte.

Preparazione della salsa rosa

1. In un pentolino, scaldate la passata di pomodoro con un filo d'olio e le foglie di basilico fresco. Fate cuocere a fuoco dolce per circa 5-7 minuti per farla restringere leggermente.
2. Incorporate la panna fresca liquida (o la besciamella), mescolando vigorosamente con una frusta a mano per ottenere un'emulsione vellutata e omogenea. Lasciate cuocere per un solo minuto supplementare, quindi eliminate il basilico e spegnete.

Cottura e condimento delle tagliatelle

1. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, avendo l'accortezza di scolarle esattamente a metà del tempo di cottura indicato sulla confezione (saranno molto al dente, fondamentale per non farle scuocere in forno).
2. Trasferite immediatamente le tagliatelle in una ciotola capiente e conditele subito con la salsa rosa calda (questo eviterà che si attacchino).

3. Unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, il mix di piselli e prosciutto cotto, e infine i cubetti di scamorza affumicata. Mescolate con delicatezza dal basso verso l'alto.

Risultato intermedio atteso: Le tagliatelle devono essere lucide, ben avvolte dalla salsa e ricche di condimento, senza che vi sia liquido stagnante sul fondo della ciotola.

Assemblaggio e cottura della torta

1. Foderate uno stampo a cerniera da 22-24 cm di diametro con il rotolo di pasta brisée, mantenendo la sua carta forno sottostante. Bucherellate leggermente il fondo con una forchetta.
2. Versate all'interno le tagliatelle condite, compattandole delicatamente con il dorso di un cucchiaio e sagomandole a forma di cupola al centro.
3. Ripiegate i bordi eccedenti della pasta brisée verso l'interno per creare un cordone decorativo.
4. Infornate in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 45 minuti.

Passaggio critico da non evitare: Coprite la torta con un foglio di alluminio dopo i primi 15 minuti di cottura per evitare che le tagliatelle esposte in superficie si secchino eccessivamente diventando dure. Rimuovete l'alluminio solo negli ultimi 5 minuti per una doratura uniforme della brisée.

Riposo e servizio

1. Sfornate la torta e lasciatela riposare nello stampo a temperatura ambiente per almeno 15-20 minuti prima di aprirlo. Questo lasso di tempo permetterà al formaggio fuso di assestarsi e renderà la struttura compatta, garantendo fette perfette al taglio.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Tortellini in Brodo Avvolti nella Sfoglia

I 'Tortellini in Brodo Avvolti nella Sfoglia' (o in scrigno) rappresentano una sontuosa e scenografica variante della più classica e sacra ricetta della tradizione emiliana. Questa presentazione si ispira a una celebre tecnica culinaria francese, caratterizzata da una cupola di sfoglia che sigilla la ciotola, elevando il piatto a una proposta ideale per grandi occasioni o buffet raffinati. La sfoglia, una volta dorata, intrappola i profumi volatili del brodo di carne, che si sprigionano intensamente solo nel momento in cui il commensale rompe la crosta con il cucchiaio, offrendo un'esperienza sensoriale unica.

Porzioni: 4 persone (in ciotole monoporzione) · Preparazione: 30 min + 2 ore e 30 min per il brodo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il brodo di carne nobile (circa 1.5 litri):

- 500 g di polpa di manzo (taglio reale o biancostato)
- 1 osso da brodo ricco di midollo
- 300 g di odori freschi (1 carota grande, 1 costa di sedano, 1 cipolla dorata grande)
- 2 foglie di alloro fresco
- 3 litri di acqua fredda
- Sale grosso q.b.

Per lo scrigno e la finitura:

- 400 g di tortellini freschi di carne (di ottima fattura)
- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda di alta qualità (fresca e ben fredda)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte intero o panna fresca
- Sale fino q.b.

Preparazione

Preparazione del brodo di carne

1. In una pentola molto capiente, unisci la carne di manzo, l'osso, le verdure pulite ma lasciate a pezzi grandi e le foglie di alloro. Copri interamente con l'acqua fredda.
2. Porta lentamente a ebollizione a fiamma medio-bassa. Appena l'acqua inizia a sobbollire, rimuovi costantemente le impurità che affiorano sotto forma di schiuma grigiastra con una schiumarola, per ottenere un brodo limpido.
3. Aggiungi una presa di sale grosso, abbassa la fiamma al minimo (il brodo deve solo 'fremere') e cuoci parzialmente coperto per almeno 2 ore e mezza.
4. Filtra il brodo caldo attraverso un colino a maglie fitte foderato con un canovaccio pulito o una garza alimentare. Regola di sale e tienilo in caldo.

Preparazione dello scrigno di sfoglia

1. Stendi la pasta sfoglia fredda di frigorifero su un piano di lavoro. Ritaglia dei dischi con un diametro di circa 2-3 cm più grande rispetto all'apertura delle ciotole monoporzione (adatte alla cottura in forno).
2. Con i ritagli di sfoglia avanzati, ricava piccole strisce o decorazioni geometriche a piacere.
3. In una ciotolina, sbatti il tuorlo d'uovo insieme al cucchiaio di latte o panna e a un pizzico di sale.

Assemblaggio e cottura

1. Preriscalda il forno in modalità statica a 200°C.
2. Suddividi i tortellini freschi crudi nelle singole ciotole (circa 100 g a porzione).

3. Versa il brodo di carne bollente direttamente sopra i tortellini, lasciando circa 1,5 cm di spazio dal bordo della ciotola. Il calore del brodo bollente avvierà immediatamente la cottura dei tortellini e genererà il vapore necessario a gonfiare la sfoglia.
4. Spennella leggermente il bordo esterno delle ciotole con il mix di uovo e latte per creare un sigillo.
5. Adagia delicatamente il disco di sfoglia ben freddo sopra la ciotola, tirandolo leggermente in modo che sia teso, e sigillalo premendo forte sui bordi esterni. Applica le eventuali decorazioni di sfoglia e spennella l'intera superficie con il mix di uovo per la doratura.
6. Inforna immediatamente a 200°C nel ripiano medio del forno e cuoci per circa 15-18 minuti. La cupola dovrà risultare gonfia, tesa e di un colore dorato intenso. Servire immediatamente: la sfoglia verrà rotta a tavola rilasciando una straordinaria nuvola di profumo.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Tortellini Tradizionali di Modena in Brodo di Cappone

I tortellini in brodo rappresentano il pilastro indiscusso della tradizione gastronomica emiliana, nati simbolicamente a Castelfranco Emilia, territorio storicamente conteso tra Modena e Bologna. Questa ricetta segue i dettami della migliore tradizione gastronomica emiliana, tramandata di generazione in generazione, per un'autentica esecuzione casalinga e artigianale del piatto. Le difficoltà principali risiedono nella corretta consistenza del ripieno (detto 'pesto'), che deve essere sodo e privo di grassi di cottura aggiunti per poter essere dosato a mano rapidamente, nella tiratura manuale della sfoglia al mattarello (che deve raggiungere circa 1,5 mm di spessore per non rompersi in cottura) e nella millimetrica e rapida chiusura a mano attorno al dito.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 90 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il ripieno ('Pesto' dei tortellini - per circa 750-1000 g di tortellini)

- 120 g macinato di maiale (polpa magra)
- 80 g Prosciutto di Parma crudo, macinato finemente (passato 2 volte al tritacarne)
- 80 g Mortadella di Bologna IGP, macinata finemente
- 50 g Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 40 g pangrattato fine
- 1 uovo intero
- Sale fino q.b.
- Noce moscata grattugiata fresca q.b.

Per la sfoglia all'uovo

- 300 g farina di grano tenero tipo 00 di alta qualità (più poca farina di riserva per lo spolvero)
- 3 uova fresche intere medie (circa 1 uovo ogni 100 g di farina)

Per la cottura e il servizio

- 1,5 - 2 L brodo di cappone (in alternativa brodo di manzo e cappone ben chiarificato)
- Parmigiano Reggiano grattugiato per servire (opzionale)

Preparazione

1. Preparazione del ripieno ('Pesto')

- In una padella antiaderente ben calda, versate il macinato di maiale a secco, senza aggiungere olio o burro. Cuocete a fuoco basso mescolando continuamente finché la carne perde il colore rosso e rilascia l'umidità interna. *Errore da evitare:* non aggiungere grassi di cottura, altrimenti il ripieno risulterà eccessivamente morbido e ingestibile a mano.
- Togliete la padella dal fuoco e lasciate intiepidire la carne per qualche minuto.
- Aggiungete il prosciutto crudo macinato due volte, la mortadella macinata, il pangrattato, il Parmigiano Reggiano grattugiato, una presa moderata di sale (i salumi sono già sapidi) e un'abbondante grattugiata di noce moscata.
- Unite infine l'uovo intero (assicurandovi che il composto non sia bollente per non cuocere l'uovo istantaneamente).
- Lavorate il composto dapprima con un cucchiaio di legno e poi energicamente con le mani, impastandolo e compattandolo fino a ottenere una massa soda, omogenea e modellabile a palla.
- Avvolgete il pesto con pellicola trasparente e fatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

2. Impasto della sfoglia all'uovo

- Disponete la farina a fontana su una spianatoia in legno, creando un cratere centrale ampio e tenendo da parte un pugnetto di farina di sicurezza.
- Rompete le 3 uova al centro della fontana. Con una forchetta, sbattete i tuorli e gli albumi senza rompere gli argini di farina.
- Incorporate gradualmente la farina dai bordi interni verso il centro fino a creare una crema densa, aiutandovi eventualmente con un tarocco o spatola.
- Quando il composto inizia a compattarsi, lavoratelo vigorosamente con il palmo e il polso delle mani per 10-15 minuti. *Risultato atteso:* panetto liscio, elastico, non appiccicoso, con micro-bolle (vescicole) visibili sulla superficie.
- Avvolgete il panetto nella pellicola alimentare e lasciate riposare per 30-40 minuti a temperatura ambiente per distendere la maglia glutinica.

3. Stesura della sfoglia al mattarello

- Spolverate leggermente il tagliere con poca farina e posizionate il panetto.
- Saldatelo inizialmente con il matterello e iniziate a stenderlo partendo dal centro verso l'esterno, ruotando regolarmente il disco di pasta.
- Arrotolate la sfoglia attorno al matterello e lavoratela con una pressione dolce e uniforme dal centro verso i lati per renderla omogenea.
- Raggiungete uno spessore di circa 1,5 mm: la sfoglia deve essere sottile ma con corpo sufficiente a sostenere il ripieno in cottura senza rompersi (a differenza della sfoglia per tagliolini che richiede maggiore trasparenza).

4. Taglio, farcitura e chiusura dei tortellini

- Con un coltello a lama liscia o una rotella, pareggiate i bordi della sfoglia (i ritagli irregolari possono essere conservati come 'maltagliati' per una pasta e fagioli).
- Tagliate la sfoglia a strisce parallele e poi a quadretti regolari di circa 2,5 - 3 cm per lato (equivalenti a circa due dita e mezzo).
- Prelevate una piccola porzione di ripieno, arrotolatela a sottile budellino tra le mani e posizionate una nocciolina di pesto (circa 1-2 g) al centro di ciascun quadratino di pasta.
- *Chiusura tradizionale:* prendete un quadratino, piegatelo a triangolo sovrapponendo i vertici e sigillate con cura i bordi premendo con i polpastrelli per far uscire l'aria. Piegate leggermente la punta superiore verso l'alto, unite i due vertici della base avvolgendoli attorno alla punta dell'indice e sigillateli premendo bene.
- Disponete i tortellini chiusi su vassoi o taglieri infarinati senza sovrapporli.

5. Cottura e servizio

- Portate a ebollizione il brodo di cappone in una pentola capiente.
- Tuffate i tortellini nel brodo bollente e cuoceteli per circa 2-3 minuti dal momento in cui riprendono il bollore e salgono a galla (essendo pasta fresca cuociono molto rapidamente e continueranno ad ammorbidirsi nel piatto).
- Impiattate i tortellini versando prima la pasta nei piatti fondi e coprendola con generosi mestoli di brodo dorato e fumante.
- Servite immediatamente. La tradizione consiglia di degustarli in purezza per apprezzare l'armonia di brodo e ripieno; il Parmigiano Reggiano può essere aggiunto a piacere in seconda battuta.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stimata con brodo di cappone sgrassato)

PRIMI E ZUPPE

Vellutata Delle Feste

La Vellutata delle Feste è un raffinato primo piatto autunnale e invernale, ideale per aprire i menu delle grandi occasioni. Si tratta di un'evoluzione moderna delle classiche zuppe di radici e zucca della tradizione contadina nord-europea e italiana, impreziosita da spezie e da un crumble croccante che richiama i profumi del sottobosco. La combinazione della dolcezza della zucca Delica e delle patate con la nota leggermente pungente delle rape bianche crea un equilibrio gustativo straordinario. Le principali varianti prevedono l'uso di topinambur o pastinaca al posto delle rape, o l'aggiunta di funghi porcini secchi nel crumble per una nota ancora più terrosa.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 30 min · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la vellutata

- 350 g di rape bianche
- 250 g di patate a pasta gialla
- 250 g di zucca Delica (pesata pulita senza buccia)
- 80 ml di vino bianco secco (sostituito al vino rosso per preservare il colore brillante del piatto)
- 2 foglie di alloro (ridotte da 5 per evitare note troppo amare)
- 1 rametto di rosmarino
- 1 stecca di cannella
- 1 pezzetto di zenzero fresco (circa 15 g)
- 4 scalogni
- Brodo vegetale caldo q.b. (circa 800 ml, in sostituzione dell'acqua per dare profondità di sapore)
- Olio extravergine d’oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Per il crumble

- 100 g di burro freddo di frigorifero, tagliato a cubetti
- 200 g di farina di farro
- 200 g di castagne già cotte, pelate e sbriciolate
- 50 g di nocciole intere tostate e tritate grossolanamente
- 1 rametto di rosmarino (solo gli aghi tritati finemente)
- 1 pizzico abbondante di sale fino

Per guarnire

- 100 g di panna acida (crème fraîche)
- 1 rametto di ribes fresco
- Qualche aghetto di rosmarino

Preparazione

Preparazione della vellutata

1. *Il mazzetto odoroso e le verdure*: Lega saldamente con dello spago da cucina il rametto di rosmarino, le 2 foglie di alloro e la stecca di cannella per creare un mazzetto aromatico facile da rimuovere. Pela lo zenzero fresco e taglialo a fettine. Monda e affetta finemente gli scalogni. Pela le patate e le rape, elimina i filamenti della zucca e taglia tutte e tre le verdure a cubetti uniformi di circa 2 cm.
2. *La cottura*: In una casseruola dal fondo spesso, scalda 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Aggiungi gli scalogni affettati e lo zenzero, facendoli appassire a fuoco dolce per 3-4 minuti senza farli dorare. Unisci il mazzetto odoroso e i cubetti di verdure (rape, patate, zucca). Lascia tostare le verdure a fuoco vivace per 5 minuti, mescolando continuamente per sviluppare la reazione di Maillard.

3. *Sfumatura e stufatura*: Sfuma con il vino bianco secco, raschiando il fondo della pentola per raccogliere i succhi caramellati, e lascia evaporare completamente la parte alcolica. Copri le verdure a filo con il brodo vegetale bollente, aggiungi un pizzico di sale, copri con un coperchio e cuoci a fuoco lento per 25-30 minuti, finché le verdure non risulteranno morbidissime sotto i rebbi di una forchetta.

Preparazione del crumble di castagne e nocciole

1. *Lavorazione*: In una ciotola capiente, mescola la farina di farro con il rosmarino tritato, le nocciole tritate, le castagne cotte sbriciolate e un pizzico di sale. Unisci il burro freddo a cubetti.
2. *La sabbiatura*: Lavora velocemente gli ingredienti con la punta delle dita per non scaldare il burro, fino a ottenere un composto sabbioso e grossolano, pieno di briciole di diverse dimensioni.
3. *La cottura del crumble*: Distribuisci uniformemente le briciole su una teglia foderata di carta forno senza compattarle. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 15 minuti, o fino a quando non risulterà dorato e croccante. Sforna e lascia raffreddare (diventerà ancora più croccante una volta freddo).

Finitura e impiattamento

1. *La vellutata perfetta*: Rimuovi il mazzetto odoroso e le fettine di zenzero dalla casseruola. Con un frullatore a immersione potente, frulla il composto fino a ottenere una crema perfettamente liscia e vellutata. Per un risultato impeccabile: Se desideri una consistenza da ristorante, passa la vellutata attraverso un colino a maglie strette (chinois) per eliminare qualsiasi residuo fibroso.
2. *Composizione*: Versa la vellutata caldissima nei piatti individuali. Adagia al centro di ogni piatto una generosa cucchiaiata di panna acida fredda (creando un contrasto termico e acido divino), cospargi con il crumble croccante di castagne e decora con qualche bacca di ribes fresco (per una spinta di acidità cromatica) e un piccolo ciuffetto di rosmarino.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Vermicelli alle Vongole Veraci

I vermicelli alle vongole sono il piatto simbolo della tradizione marinara campana e un cardine immancabile del cenone della Vigilia di Natale. Questa versione illustra il vero segreto per un risultato perfetto da ristorante: la tecnica della 'pesca' delle vongole, che consiste nell'estrarre i molluschi dalla padella singolarmente non appena si schiudono per evitare che diventino gommosi e asciutti, risottando poi la pasta nel loro liquido filtrato ricco di amido e sapore.

Porzioni: 4 porzioni · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pasta e il condimento

- 320 g di vermicelli (o spaghetti di grano duro)
- 800 g di vongole veraci fresche (già spurgate)
- 4-5 pomodorini maturi (ciliegino o datterino)
- 2-3 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco (o secco)
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale grosso q.b. (per la pasta, con moderazione)

Preparazione

1. Calata della pasta e prima apertura delle vongole

- Portare a ebollizione una pentola d'acqua, salarla con moderazione e calare i vermicelli.
- In una padella ampia scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino.
- Unire le vongole e versare subito un mestolo di acqua di cottura della pasta ricca di amido per favorire l'apertura a vapore.

2. La 'pesca' delle vongole

- Man mano che le vongole si aprono, toglierle immediatamente una a una con una pinza e riporle in una ciotola/padella a parte. Non attendere che si aprano tutte insieme, altrimenti le prime risulteranno stracotte e gommose.
- Una volta aperte tutte, estrarne una parte dal guscio lasciando le altre integre per l'impiattamento.

3. Preparazione del fondo e filtraggio

- Nella padella pulita (o in una casseruola), scaldare un altro generoso giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e peperoncino.
- Aggiungere 4 pomodorini spaccati a metà e qualche rametto di prezzemolo intero.
- Versare un mestolino di acqua di pasta e, con un colino a maglia fine, filtrare all'interno tutta l'acqua rilasciata dalle vongole durante la loro apertura, trattenendo eventuali residui di sabbia.

4. Risottatura della pasta

- Scolare i vermicelli molto al dente direttamente nel fondo.
- Portare a termine la cottura a fiamma viva muovendo e saltando la pasta: l'amido rilasciato legherà con l'olio e l'acqua di vongole creando una cremina naturale densa e saporita.

5. Mantecatura e impiattamento

- A fuoco spento (o bassissimo negli ultimi istanti), unire sia le vongole sgusciate che quelle con il guscio.
- Aggiungere prezzemolo fresco tritato e un generoso filo d'olio a crudo.

- Impiattare a nido in piatti fondi e coprire generosamente la pasta con le vongole e il loro fondo lucido e cremoso.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

PRIMI E ZUPPE

Zuppa Di Funghi In Crosta

La Zuppa di Funghi in Crosta è un raffinato primo piatto o antipasto caldo, ideale per le stagioni fredde. Questa preparazione si ispira a una celebre ricetta francese, creata nel 1975 da un rinomato chef per un'importante occasione, caratterizzata da una cupola di sfoglia che sigilla i profumi all'interno della ciotola. Nella versione proposta, i protagonisti sono i funghi porcini e i funghi coltivati misti. La crosta di pasta sfoglia non ha solo una funzione estetica, ma funge da vero e proprio coperchio ermetico che trattiene i vapori aromatici dei funghi, liberandoli in modo spettacolare solo al momento della rottura della crosta da parte del commensale. Esistono varianti che prevedono l'aggiunta di castagne lesse, zucca o un tocco di panna fresca per rendere la crema ancora più vellutata.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 35 min · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la zuppa di funghi:

- 300 g di funghi porcini freschi
- 300 g di funghi coltivati misti (champignon, pioppini, pleurotus)
- 1 patata a pasta gialla di medie dimensioni (circa 150 g)
- 600 ml di brodo vegetale saporito
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco
- 1 peperoncino fresco
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la cupola in crosta:

- 300 g di pasta sfoglia fresca (in rotolo o panetto)
- 1 uovo intero (per la doratura)
- 1 cucchiaio di latte intero
- Farina q.b. per lo spolvero

Preparazione

Mondatura e taglio dei funghi:

- Pulire i funghi porcini con estrema cura: rimuovere la terra dal gambo raschiandolo delicatamente con un coltellino e strofinare sia i cappelli che i gambi con un panno di cotone inumidito. Evitare di lavarli sotto l'acqua per non comprometterne la consistenza. Separare i gambi dai cappelli; tagliare i primi a cubetti piccoli e i secondi a fette spesse e regolari.
- Pulire i funghi coltivati misti eliminando le radici terrose, sciacquarli velocemente sotto un getto di acqua fredda, asciugarli immediatamente e affettarli nel senso della lunghezza.

Preparazione della vellutata di base:

- Pelare la patata, lavarla e affettarla molto sottilmente per facilitare una cottura rapida e uniforme.
- In una casseruola, scaldare 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato e mezzo peperoncino intero. Lasciar soffriggere a fiamma dolce finché l'aglio non diventa dorato.
- Unire i funghi coltivati misti e i cubetti di gambo di porcino. Saltare a fiamma vivace per 4 minuti per sigillarli.
- Aggiungere le patate affettate, salare, pepare e coprire interamente con il brodo vegetale bollente. Abbassare la fiamma, coprire con un coperchio e lasciar sobbollire per 12-15 minuti, fino a quando le patate non risulteranno sfatte.

- Rimuovere lo spicchio d'aglio e il peperoncino. Con un mixer a immersione, frullare il composto fino a ottenere una crema liscia, vellutata e priva di grumi. Tenere in caldo.

Trifolatura dei cappelli di porcino:

- In una padella separata, scaldare i restanti 2 cucchiai di olio con il secondo spicchio d'aglio tritato finemente (o schiacciato se si preferisce rimuoverlo in seguito) e la restante metà del peperoncino.
- Unire i cappelli dei porcini affettati e saltarli a fuoco vivo per 3-4 minuti: dovranno dorarsi all'esterno rimanendo carnosi e consistenti al cuore.
- Spegnere il fuoco, regolare di sale e pepe e spolverare con il prezzemolo fresco tritato finemente. Unire i porcini trifolati direttamente alla crema di funghi precedentemente preparata e mescolare.

Composizione e sigillatura delle cocotte:

- Suddividere la zuppa calda in 6 ciotoline monoporzione in ceramica o cocotte resistenti al calore del forno, riempiendole fino a circa 1,5 cm dal bordo.
- Stendere la pasta sfoglia su un piano leggermente infarinato a uno spessore di circa 3 mm. Utilizzando un coppapasta o una tazza rovesciata, ricavare 6 dischi che abbiano un diametro superiore di circa 3 cm rispetto al diametro delle ciotole.
- Con la punta di un coltellino affilato, incidere delicatamente la superficie dei dischi creando una grata decorativa, prestando attenzione a non tagliare la sfoglia da parte a parte.
- In una ciotolina, sbattere l'uovo con il cucchiaio di latte. Spennellare leggermente il bordo esterno superiore delle cocotte con l'uovo sbattuto.
- Adagiare un disco di sfoglia sopra ogni cocotte, facendolo scendere leggermente lungo il bordo esterno. Premere con delicatezza ma fermezza con le dita per sigillare ermeticamente la sfoglia alla ceramica. Una sigillatura imperfetta non permetterà alla sfoglia di gonfiarsi a cupola.
- Spennellare generosamente la superficie superiore della sfoglia con il restante uovo sbattuto per ottenere una doratura lucida e uniforme.

Cottura e servizio:

- Posizionare le cocotte su una teglia da forno e cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti.
- Il risultato atteso è una cupola di sfoglia altissima, gonfia e di un colore biondo-dorato uniforme.
- Sfornare e servire immediatamente ai commensali. La zuppa manterrà il calore e sprigionerà tutto il suo aroma boschivo solo nel momento in cui la sfoglia verrà incisa con il cucchiaio.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

Secondi e piatti unici

52 ricette

SECONDI E PIATTI UNICI

Anatra All’arancia

L'Anatra all'arancia è un sontuoso secondo piatto che unisce magistralmente la grassezza e l'intensità della carne d'anatra con la freschezza agrodolce degli agrumi. Sebbene sia universalmente riconosciuta come un pilastro della cucina classica francese ('Canard à l'orange'), la sua genesi storica è profondamente italiana: trae origine dal 'Paparo alla Melarancia' toscano, una ricetta rinascimentale esportata in Francia da Caterina de' Medici nel XVI secolo dopo il suo matrimonio con Enrico II. Le principali varianti moderne prevedono l'utilizzo del petto d'anatra cotto rosa (cottura rapida) in alternativa alle cosce o all'anatra intera (cotture lente in umido), e l'impiego di diversi liquori d'arancia per la sfumatura, come il Grand Marnier, il Cointreau o il Triple Sec.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 30 min + 10 min di riposo della carne · Cottura: 1 ora e 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'anatra: 4 Cosce di anatra (circa 1-1.2 kg totali, fiammeggiate e perfettamente asciutte); Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale fino q.b.; Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la base aromatica e sfumatura: 4 Scalogni (pelati e tagliati a metà); 1 Rametto di rosmarino fresco; 5 Foglie di salvia fresca; 1 Bicchiere di vino bianco secco (circa 150 ml); 40 ml di liquore all'arancia (Grand Marnier o Cointreau); 300 ml di brodo di carne concentrato (preferibilmente fondo bruno).

Per la salsa Bigarade (Agrodolce): 2 Arance biologiche non trattate (succo filtrato e scorza tagliata a julienne sottile); 1 Cucchiaio di zucchero semolato (circa 15 g); 2 Cucchiai di aceto di mele; 2 Stelle di anice stellato.

Per la finitura e la guarnizione: 40 g di burro freddo di alta qualità (tagliato a cubetti); 1 Cucchiaino raso di amido di mais (maizena, per una finitura lucida e senza glutine); 2 Arance biologiche non trattate (pelate a vivo e divise in spicchi puliti).

Preparazione

1. Preparazione e rosolatura dell'anatra: Fiammeggiate accuratamente le cosce d'anatra per eliminare ogni residuo di piume. Asciugatele benissimo con carta assorbente: l'umidità è nemica della reazione di Maillard e impedirebbe alla pelle di diventare croccante. Con un coltello affilato, praticate dei leggeri tagli diagonali sulla pelle senza incidere la carne; questo aiuterà il grasso sottocutaneo a sciogliersi. Salate e pepate generosamente. Scaldate un velo d'olio in una casseruola in ghisa. Adagiate le cosce dal lato della pelle. Cuocete a fuoco medio-basso per 8-10 minuti: il grasso deve sciogliersi lentamente e la pelle deve diventare dorata e croccantissima. Girate e dorate l'altro lato per 3 minuti. Rimuovete l'anatra dal tegame e scolate quasi tutto il grasso rilasciato, lasciandone solo un velo sul fondo (evitare di lasciare troppo grasso per non rendere il sugo finale pesante e unto).
2. Cottura lenta (Metodo in forno): Nel tegame con il velo di grasso rimasto, unite gli scalogni tagliati a metà, il rosmarino, la salvia e una striscia di scorza d'arancia (solo la parte arancione, evitando l'albedo bianco amaro). Sfumate a fiamma viva prima con il liquore all'arancia, lasciando evaporare l'alcol per 1 minuto, poi unite metà del vino bianco e metà del brodo caldo. Adagiate nuovamente le cosce d'anatra nel tegame con la pelle rivolta verso l'alto, coprite con il coperchio e trasferite in forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora e 30 minuti. Bagnate la carne ogni 30 minuti con il fondo di cottura. Alla fine, la carne deve risultare tenerissima, quasi cedevole alla pressione di una forchetta.
3. Preparazione della salsa Bigarade: Sbollentate la julienne di scorza d'arancia in acqua bollente per 2 minuti, scolatela e ripetete l'operazione una seconda volta. Questo passaggio è fondamentale per eliminare l'amaro preservando l'aroma. In un pentolino, fate caramellare lo zucchero a secco fino a ottenere un colore ambrato chiaro (non bruciatelo o diventerà amaro). Fermate la cottura unendo l'aceto di mele e il vino bianco rimasto (attenzione agli schizzi di vapore). Unite il succo d'arancia, le scorzette sbollentate e le stelle di anice. Riducete a fuoco dolce per 5 minuti. Mescolate a freddo 20 g di burro morbido con l'amido di mais (burro maneggiato). Unitelo alla salsa d'arancia calda fuori dal fuoco, mescolando energicamente con una frusta per addensare senza grumi.

4. Finitura della salsa e guarnizione: Spadellate gli spicchi d'arancia pelati a vivo in una padella antiaderente con 10 g di burro per 2 minuti, fino a leggera doratura. Una volta cotta l'anatra, spostatela su un vassoio e tenetela al caldo nel forno spento aperto. Sgrassate e filtrate il fondo di cottura rimasto nella casseruola di ghisa, quindi unitelo alla salsa Bigarade nel pentolino. Fate restringere a fuoco vivo per 2-3 minuti. La salsa dovrà essere lucida e velare il cucchiaio (consistenza nappe). Spegnete il fuoco e incorporate gli ultimi 10 g di burro freddissimo per lucidare.
5. Servizio: Servite le cosce d'anatra nappate generosamente con la calda salsa all'arancia, accompagnandole con gli scalogni stufati e gli spicchi d'arancia spadellati.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Baccalà Alla Napoletana

Il Baccalà alla Napoletana è una delle pietanze più rappresentative della cucina partenopea di mare. Storicamente, il baccalà (merluzzo conservato sotto sale) si diffuse a Napoli durante la dominazione spagnola nel XVI secolo, diventando rapidamente un cibo popolare grazie alla sua conservabilità e al basso costo. Consolidato dalle regole della Controriforma cattolica che imponevano il consumo di pesce nei giorni di magro, è oggi il re indiscusso della tavola della Vigilia di Natale. La ricetta classica prevede la frittura del baccalà seguita da un breve passaggio in un sugo ricco di pomodoro, olive di Gaeta, capperi e origano. Le varianti principali includono la versione 'in bianco' (senza pomodoro, arricchita spesso con pinoli e uvetta per una nota dolce-forte) e la cottura direttamente in umido al forno, senza previa frittura.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 25 min (escluso il tempo di ammollo del baccalà) · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il baccalà fritto:

- 1 kg di filetto di baccalà già dissalato e privato delle lische
- Farina 00, quanto basta (per l'infarinatura)
- Olio di semi di arachidi, quanto basta (per la frittura)

Per il sugo alla napoletana:

- 500 g di pomodori pelati San Marzano DOP (schiacciati grossolanamente)
- 100 g di olive nere di Gaeta (denocciolate)
- 30 g di capperi sotto sale di Salina (dissalati accuratamente)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco o secco (secondo i gusti)
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di origano secco di alta qualità
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- Pepe nero macinato fresco, quanto basta
- Sale, quanto basta (da usare con cautela dopo assaggio)

Preparazione

Preparazione del baccalà:

1. Tamponare accuratamente i filetti di baccalà con carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.
2. Tagliare il pesce in pezzi uniformi di circa 5-6 cm di lato.

Frittura del baccalà:

1. Passare i pezzi di baccalà nella farina 00, premendo leggermente per farla aderire. Scuoterli energicamente in un setaccio per eliminare l'eccesso di farina.
2. Scaldare abbondante olio di semi di arachidi in una padella profonda fino a raggiungere la temperatura di 170-175°C.
3. Friggere pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Girare delicatamente a metà cottura. Il baccalà dovrà presentare una crosticina dorata, rigida e asciutta. Scolare su carta assorbente e tenere da parte.

Preparazione del sugo:

1. In una capiente padella (che possa contenere anche il baccalà), scaldare l'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e il peperoncino.
2. Non appena l'aglio prende un leggero colore dorato, rimuoverlo per evitare note amare.

3. Unire i pomodori pelati schiacciati a mano. Cuocere a fuoco medio-basso per circa 10-12 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4. Aggiungere le olive denocciolate, i capperi dissalati e l'origano. Proseguire la cottura per altri 8-10 minuti, fino a quando il sugo si presenta denso, lucido e ristretto.

Completamento e servizio:

1. Adagiare delicatamente i pezzi di baccalà fritto nel sugo bollente.
2. Per evitare di rompere il pesce, non girarlo con cucchiai o forchette. Utilizzare un cucchiaio per prelevare il sugo e versarlo sopra il baccalà (nappatura) fino a coprirlo completamente.
3. Lasciare insaporire a fuoco dolce per non più di 4-5 minuti, affinché il baccalà assorba i sapori senza che la crosticina della frittura si sfaldi completamente. La salsa dovrà aderire perfettamente al baccalà, creando un legame armonioso pur mantenendo una minima consistenza della frittura.
4. Spegnere il fuoco, completare con una generosa manciata di prezzemolo fresco tritato al momento e una spolverata di pepe nero. Servire immediatamente caldissimo.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Baccalà Fritto in Pastella Soffice

Il baccalà fritto è un grande classico della cucina di mare mediterranea, radicato profondamente nella tradizione gastronomica italiana, in particolare laziale, campana e calabrese. Piatto simbolo della vigilia di Natale e del periodo pasquale, nasce dall'esigenza storica di conservare il merluzzo sotto sale per consumarlo nei giorni di magro. La variante in pastella con albume montato garantisce una copertura dorata, leggera e straordinariamente soffice. Tra le varianti più diffuse si annoverano quella in pastella alla birra, la versione romana alla giudia (in filetti interi) e quella napoletana infarinata e fritta direttamente senza pastella.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 20 min (+ 30 min di riposo) · Cottura: 15 min · Tempo totale: 1 ora · Difficoltà: Easy

Ingredienti

Per il baccalà:

1 kg di filetto di baccalà già dissalato e ammollato

Per la pastella soffice:

150 g di farina 00

180 ml di acqua minerale gassata freddissima

2 albumi d'uovo freschi

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

1 pizzico di sale fino

Per la frittura e la finitura:

1 l di olio di semi di arachidi

1 pizzico di sale fino (da aggiungere solo prima di servire)

Spicchi di limone e prezzemolo fresco (opzionali, per guarnire)

Preparazione

Preparazione e pulizia del baccalà:

Sciacquare i filetti di baccalà già dissalati sotto acqua corrente fredda e tamponarli accuratamente con carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.

Verificare la presenza di lische passando le dita sulla polpa ed eliminarle con una pinzetta da cucina. Togliere delicatamente la pelle incidendola a un'estremità e tirandola via con fermezza.

Tagliare il baccalà a bocconcini regolari di circa 4-5 cm per lato, garantendo una cottura uniforme. Non bollire preventivamente il baccalà: la sbollentatura ne compromette la succosità naturale e lo rende sfibrato; la frittura diretta garantirà invece una polpa morbida, soda e sfogliabile.

Preparazione della pastella soffice:

In una ciotola capiente, setacciare la farina 00. Versare a filo 180 ml di acqua minerale gassata freddissima, mescolando continuamente con una frusta a mano fino a ottenere una pastella liscia, omogenea e priva di grumi. Unire un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Il riposo al fresco è fondamentale per rilassare il glutine ed esaltare lo shock termico al momento della frittura.

Trascorsi i 30 minuti, montare in una ciotola a parte gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Incorporarli delicatamente alla pastella con una spatola, con movimenti fluidi dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Il risultato visivo dovrà essere una pastella ariosa, spumosa e vellutata.

Frittura e drenaggio:

Versare 1 l di olio di semi di arachidi in un tegame alto o in una friggitrice e portarlo a una temperatura costante di 170-175°C (se non si dispone di un termometro da cucina, immergere uno stecchino: si dovranno formare subito bollicine fitte e vivaci).

Immergere pochi pezzi di baccalà alla volta nella pastella soffice, assicurandosi che ne siano completamente e uniformemente avvolti.

Tuffare i bocconcini nell'olio caldo, pochi pezzi per volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggere per circa 5-6 minuti, girandoli a metà cottura con una schiumarola, finché la crosta risulterà perfettamente dorata, gonfiata e croccante.

Scolare il baccalà con la schiumarola e adagiarlo su un vassoio rivestito di carta assorbente o carta per fritti.

Servizio:

Spolverizzare con un pizzico di sale fino solo un istante prima di portare in tavola, in modo da mantenere inalterata la croccantezza della pastella. Servire il baccalà fritto ben caldo, accompagnato a piacere da spicchi di limone fresco.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (Carboidrati: 20g, Grassi: 18g, Proteine: 34g)

SECONDI E PIATTI UNICI

Baccalà Mantecato

Il Baccalà Mantecato è uno dei capisaldi assoluti della cucina veneziana. Nonostante il nome locale utilizzi il termine 'baccalà', la ricetta esige tassativamente lo stoccafisso, ovvero il merluzzo artico norvegese (Gadus morhua) essiccato all'aria. La storia di questo piatto risale al 1431, anno in cui il navigatore veneziano Pietro Querini naufragò alle isole Lofoten, scoprendo lo stoccafisso e importandolo nella Repubblica di Venezia. La mantecatura è una tecnica di emulsione fisica tra la polpa del pesce e l'olio, tradizionalmente eseguita a mano con un cucchiaio di legno. Le varianti moderne ammettono la cottura nel latte per ingentilire il gusto, ma la ricetta originale esclude categoricamente l'uso di panna, patate o altri leganti.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 40 min (escluso l'ammollo dello stoccafisso) · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la bollitura del pesce

- 600 g di stoccafisso già bagnato e dissalato (qualità Ragno)
- 150 ml di latte fresco intero
- Acqua q.b. (per coprire il pesce)
- 1 spicchio d'aglio vestito e schiacciato
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di sale grosso

Per l'emulsione e finitura

- 220 ml di olio di oliva dal gusto estremamente delicato (es. del Garda) o un mix al 50% con olio di semi di girasole alto oleico
- Sale fino q.b.
- Pepe bianco macinato fresco q.b.
- Prezzemolo fresco tritato finemente (facoltativo, solo per decorare)
- Fette di polenta bianca o gialla grigliate, per il servizio

Preparazione

1. Preparazione e cottura dello stoccafisso

- Taglia lo stoccafisso già ammollato a pezzi regolari di circa 5-6 cm.
- In una pentola capiente inserisci i pezzi di pesce, il latte, l'aglio schiacciato, la foglia di alloro e un pizzico di sale grosso.
- Copri interamente con acqua fredda e porta a ebollizione a fuoco medio.
- Raggiunto il bollore, abbassa la fiamma e fai sobbollire dolcemente per circa 25-30 minuti. Il pesce è cotto quando la carne inizia a separarsi spontaneamente dalle lische.
- Spegni il fuoco e lascia riposare il pesce nel suo liquido per 10 minuti.

2. Pulizia meticolosa

- Scola il pesce avendo cura di conservare e filtrare un bicchiere del liquido di cottura.
- Quando è ancora tiepido (operazione facilitata dal calore), elimina la pelle, tutte le lische e le cartilagini.
- *Nota critica:* Sii estremamente scrupoloso. Anche un piccolo frammento di pelle o lisca comprometterà la vellutata consistenza finale.

3. Mantecatura tradizionale

- Trasferisci la polpa di pesce pulita ancora calda in una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria con la frusta a foglia).

- Inizia a lavorare il pesce con energia usando un cucchiaio di legno o azionando la planetaria a media velocità, in modo da sfibrare completamente la carne.
- Comincia a versare l'olio a filo, molto lentamente, come se stessi preparando una maionese.
- Continua a montare energicamente in senso rotatorio: il pesce deve incorporare aria ed emulsionarsi con l'olio.
- Se noti che il composto è troppo asciutto o fatica a legarsi, aggiungi 2-3 cucchiai dell'acqua di cottura tenuta da parte.
- *Risultato intermedio atteso:* Dopo circa 10 minuti otterrai una crema compatta, soffice, lucida e di colore quasi bianco, che conserva parzialmente la struttura fibrosa del pesce senza apparire come un omogeneizzato.

4. Condimento e riposo

- Regola di sale e pepe bianco macinato fresco.
- Lascia riposare il baccalà mantecato a temperatura ambiente per almeno 1 ora prima di servire.
- Distribuisci il composto tiepido o a temperatura ambiente su crostoni di polenta grigliata ben caldi. Guarnisci, se gradito, con un velo impercettibile di prezzemolo fresco tritato.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (esclusa la polenta)

SECONDI E PIATTI UNICI

Carrè Di Vitello Alle Castagne E Salsiccia Con Carciofi

Il Carrè di Vitello alle Castagne e Salsiccia con Carciofi è un secondo piatto sontuoso e tipico della tradizione culinaria autunnale e invernale del Nord e Centro Italia. Questa ricetta incarna l'arte del grande arrosto farcito, dove la delicatezza e la magrezza del vitello vengono bilanciate dalla ricchezza sapida della salsiccia e dalla dolcezza farinosa delle castagne. L'abbinamento con il carciofo aggiunge una nota amarognola e persistente, mentre la melagrana pulisce la bocca con la sua freschezza acida. Varianti comuni prevedono l'uso della lonza di maiale al posto del vitello, o l'aggiunta di prugne secche nel ripieno per accentuare la nota dolce-salata.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 min · Cottura: 2 ore · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- 1 carré di vitello di circa 3 kg (tagliato a tasca o a spirale dal macellaio, mantenendo l'osso attaccato)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.
- 400 g di salsiccia di maiale fresca (privata del budello e sgranata)
- 150 g di castagne già lessate, pelate e sbriciolate finemente
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- Sale fino e pepe nero q.b.
- 6 carciofi violetti freschi
- 50 g di castagne già lessate e pelate (intere o a metà)
- 1 limone (per l'acqua acidulata)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero q.b.
- 2 bicchieri di vino bianco secco strutturato
- Brodo di carne leggero q.b. (caldo, opzionale per bagnare)
- 1 manciata di chicchi di melagrana fresca

Preparazione

Preparazione della carne e del ripieno

1. Stendete su un tagliere il carré di vitello aperto a libro (ancora unito alla struttura ossea). Salate e pepate leggermente la superficie interna.
2. In una ciotola capiente, unite la salsiccia sgranata con i 150 g di castagne sbriciolate finemente e i 2 cucchiai di vino bianco. Impastate bene con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate leggermente di sale e pepe nero.
3. Distribuite il ripieno in modo uniforme sulla carne stesa, lasciando un piccolo bordo libero di circa 1,5 cm per evitare la fuoriuscita in fase di arrotolamento.

Farcitura e legatura

1. Arrotolate la carne partendo dal lato esterno verso l'osso, stringendo bene.
2. Legate saldamente il carré con dello spago da cucina facendolo passare tra un osso e l'altro per mantenere la forma e sigillare il ripieno durante la cottura.
3. Massaggiate l'esterno della carne con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale fino e pepe nero macinato fresco.

Risultato intermedio: Il carré deve apparire come un cilindro compatto, ben saldo attorno alle ossa e uniformemente condito all'esterno.

Cottura in forno

1. Preriscaldate il forno a 170°C in modalità statica.
2. Adagiate il carré in una teglia da forno capiente e infornate. Calcolate circa 30-35 minuti di cottura per ogni chilo di carne (tempo totale stimato: circa 1 ora e 45 minuti / 2 ore).
3. Dopo i primi 30 minuti, quando la superficie inizia a dorarsi, sfumate con i 2 bicchieri di vino bianco strutturato pre-riscaldato (per evitare shock termici alla carne).
4. Continuate la cottura bagnando regolarmente la carne con il suo fondo di cottura. Se il fondo tende ad asciugarsi, aggiungete gradualmente del brodo caldo.
5. Punto critico: Per una cottura perfetta e sicura (essendoci carne di maiale cruda all'interno), inserite un termometro a sonda al cuore del ripieno. Sfornate quando la temperatura interna raggiunge esattamente i 72-74°C.

Preparazione del contorno

1. Mentre la carne cuoce, mondate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e le punte spinose. Tagliateli in quarti ed eliminate l'eventuale fieno interno.
2. Tuffate immediatamente i carciofi in acqua fredda acidulata con il succo di un limone per evitare l'annerimento.
3. In una padella capiente, scaldate un filo d'olio d'oliva. Sgocciolate e asciugate i carciofi, quindi saltateli in padella con le restanti castagne (50 g) per circa 3 minuti.
4. Regolate di sale, sfumate con il mezzo bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura a fuoco medio-basso per circa 10-12 minuti, finché i carciofi non risulteranno teneri ma ancora sodi.

Riposo, taglio e servizio

1. Sfornate il carré e trasferitelo su un tagliere caldo. Copritelo in modo lasco con un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per 15 minuti. Questo passaggio è fondamentale per ridistribuire i succhi interni e rendere la carne eccezionalmente tenera.
2. Nel frattempo, filtrate il fondo di cottura rimasto nella teglia, sgrassatelo e riducetelo in un pentolino a fuoco vivo fino a ottenere una consistenza sciropposa.
3. Rimuovete lo spago da cucina e tagliate la carne a fette spesse seguendo la linea degli ossi.
4. Disponete le fette sul piatto da portata, circondate con i carciofi e le castagne calde. Decorate con i chicchi freschi di melagrana e nappate la carne con la salsa calda filtrata.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Cosciotto Di Agnello Al Vino Rosso E Balsamico

Il Cosciotto d'Agnello al Vino Rosso e Balsamico è un secondo piatto sontuoso e raffinato, ideale per le occasioni speciali e le celebrazioni. L'agnello, tradizionalmente associato alle festività primaverili e pasquali, trova in questa ricetta un'evoluzione moderna grazie all'incontro tra la struttura robusta del vino rosso e l'acidità zuccherina dell'aceto balsamico. Questo connubio non solo ammorbidisce le fibre della carne, ma smorza la nota selvatica tipica dell'ovino, regalandogli una glassatura lucida e un profilo aromatico irresistibile. La preparazione, sebbene richieda tempo, è semplice e il risultato è un piatto dal sapore profondo e avvolgente, che delizierà i palati più esigenti.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 40 min + 1 ora di riposo della carne · Cottura: 3 ore e 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il cosciotto e la rosolatura:

- 1 cosciotto di agnello (circa 1,2 kg, possibilmente con l'osso)
- 2 cucchiai di farina 00
- 20 g di burro chiarificato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Per il fondo di cottura e la glassa:

- 16 scalogni di media grandezza
- 2 spicchi d'aglio (in camicia, leggermente schiacciati)
- 2 bicchieri di vino rosso corposo (es. Chianti, Nebbiolo o Barbera)
- 60 ml di aceto balsamico di Modena IGP di buona densità
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di zucchero grezzo di canna
- 2 bicchieri di brodo di carne (caldo e non salato)
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 2 foglie di alloro

Preparazione

Preparazione e sigillatura della carne:

1. Tempra della carne: Togliete il cosciotto dal frigorifero almeno 1 ora prima della cottura. Asciugatelo perfettamente con carta da cucina per favorire una corretta reazione di Maillard.
2. Condimento: Massaggiate la carne energicamente con sale fino e pepe nero su tutta la superficie. Successivamente, infarinatelo leggermente eliminando accuratamente ogni eccesso.
3. La rosolatura: In una casseruola pesante (preferibilmente in ghisa, dotata di coperchio e adatta anche al forno), scaldate un filo d'olio e il burro chiarificato. Rosolate il cosciotto a fiamma medio-alta per circa 10-12 minuti, girandolo delicatamente senza pungerlo con forchette per evitare la fuoriuscita dei succhi. Il cosciotto deve presentare una crosticina dorata e uniforme su ogni lato.

Creazione della base aromatica:

1. Deglassatura: Rimuovete temporaneamente l'agnello dal tegame. Abbassate la fiamma, unite gli spicchi d'aglio in camicia, il rosmarino e l'alloro, facendoli sfrigolare per 1 minuto. Versate il vino rosso per raccogliere gli zuccheri caramellati sul fondo della pentola, lasciandolo ridurre della metà.

2. Inserimento dei liquidi: Stemperate il concentrato di pomodoro nel brodo caldo e unitelo al tegame insieme all'aceto balsamico e allo zucchero di canna. Rimettete il cosciotto nella casseruola e portate il liquido a leggero bollore.

Cottura lenta in forno:

1. Prima fase (al coperto): Coprite la casseruola con il suo coperchio (o sigillate ermeticamente con un doppio strato di alluminio). Infornate in forno preriscaldato a 150°C in modalità statica per 2 ore. Girate il cosciotto a metà cottura.
2. Inserimento degli scalogni: Sfornate temporaneamente, rimuovete il coperchio e distribuite gli scalogni sbucciati ma interi tutt'intorno alla carne. Coprite nuovamente e rimettete in forno per altri 45 minuti a 160°C. A questo punto, la carne comincerà a ritirarsi visibilmente dall'osso e gli scalogni dovranno risultare teneri infilzandoli con uno stecchino.

Glassatura e riposo:

1. La finitura: Togliete definitivamente il coperchio, alzate il forno a 190°C (modalità ventilata o grill dolce) e proseguite la cottura per gli ultimi 15-20 minuti. Durante questa fase, con un cucchiaio, nappate continuamente la superficie della carne con il fondo di cottura per glassarla.
2. Riposo e servizio: Sfornate l'agnello, trasferitelo su un tagliere e copritelo con un foglio di alluminio, lasciandolo riposare per 15 minuti affinché le fibre si rilassino e i succhi si ridistribuiscano. Se la salsa rimasta nel tegame risulta troppo liquida, restringetela su fuoco vivo per pochi istanti. Affettate il cosciotto e servitelo caldissimo accompagnato dagli scalogni interi e nappeato con la salsa densa e lucida.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Cosciotto Di Agnello Da 7 Ore

Il 'Cosciotto d'Agnello da 7 Ore' (noto nella cucina classica francese come 'Gigot de sept heures' o 'Gigot à la cuillère') è un caposaldo leggendario della cucina d'Oltralpe. Caratterizzato da una cottura lentissima a bassa temperatura all'interno di una casseruola ermeticamente sigillata, questo piatto trasforma i tessuti connettivi della carne rendendola così tenera da poter essere tagliata letteralmente con un cucchiaio. Storicamente, veniva preparato dai fornai francesi che sfruttavano il calore residuo dei forni a legna dopo la panificazione. Tra le varianti principali spicca l'aggiunta di cognac per sfumare o l'uso di vino rosso corposo al posto del vino bianco, oltre all'inserimento di spezie calde come chiodi di garofano e ginepro.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 30 min · Cottura: 7 ore · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la carne e la base aromatica:

- 1 cosciotto d'agnello intero con osso (circa 1,8 - 2 kg)
- 4 fette di pancetta affumicata tagliate spesse (circa 100 g)
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 2 noci di burro (circa 30 g)
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Per le verdure e il fondo di brasatura:

- 12 scalogni interi sbucciati
- 6 carote grandi (tagliate a rondelle spesse di circa 2 cm)
- 2 coste di sedano (tagliate a tocchetti)
- 1 testa d'aglio (spicchi divisi, schiacciati ma lasciati in camicia)
- 1 mazzetto guarnito (timo, rosmarino, alloro e maggiorana legati con spago da cucina)
- 2 bicchieri di vino bianco secco (circa 300 ml)
- 400 ml di brodo di vitello o di manzo molto ristretto e ricco di collagene

Preparazione

1. Sigillatura termica (Reazione di Maillard):

Asciugate meticolosamente il cosciotto d'agnello con carta assorbente. Questo passaggio è fondamentale: l'umidità residua sulla carne impedirebbe la corretta rosolatura iniziale. Massaggiate uniformemente tutta la superficie della carne con sale fino e pepe nero. In una casseruola pesante in ghisa (ideale per una distribuzione termica uniforme), scaldate l'olio extravergine e il burro. Rosolate il cosciotto a fiamma medio-alta per circa 12-15 minuti, girandolo su ogni lato senza mai pungerlo, fino a ottenere una crosticina ambrata uniforme. Rimuovete l'agnello e mettetelo da parte su un vassoio, preservando i succhi rilasciati.

2. Caramellizzazione delle verdure e sfumatura:

Abbassate la fiamma a livello medio. Nella stessa casseruola, inserite la pancetta a listarelle e lasciate sfrigolare per 2 minuti affinché rilasci il suo grasso saporito. Unite gli scalogni interi, le carote, il sedano e gli spicchi d'aglio in camicia schiacciati. Soffriggete dolcemente per circa 8-10 minuti, mescolando spesso, finché le verdure non si saranno leggermente dorate. Versate il vino bianco, alzate la fiamma e raschiate accuratamente il fondo della casseruola con un cucchiaio di legno per recuperare tutti gli zuccheri caramellati. Fate ridurre il liquido della metà per eliminare completamente la nota alcolica.

3. Sigillatura ermetica e brasatura lenta:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 120°C. Adagiate il cosciotto d'agnello sopra il letto di verdure. Versate il brodo di carne caldo lungo i lati della casseruola (evitando di bagnare la superficie superiore della carne per non rovinare la crosticina) e unite il mazzetto guarnito. Per ricreare una camera di vapore perfetta: appoggiate un foglio di carta da forno bagnata e strizzata direttamente a contatto con la carne, sigillate la bocca della casseruola con un

doppio strato di alluminio ben teso e posizionatevi sopra il coperchio pesante. Infornate per 6 ore e mezza. Durante questo tempo, non aprite mai la casseruola per non alterare la temperatura e l'umidità interna.

4. Glassatura e finitura a specchio:

Rimuovete la casseruola dal forno. Togliete con cautela il coperchio e l'alluminio (attenzione al vapore bollente). La carne dovrà risultare così tenera da cedere sotto la pressione di un cucchiaio. Portate la temperatura del forno a 200°C in modalità grill. Rimettete la casseruola scoperta nel forno per gli ultimi 20-30 minuti. Durante questa fase finale, nappate (bagnate) la superficie della carne ogni 8 minuti con il suo stesso fondo di cottura per glassarla uniformemente fino a ottenere un aspetto lucido e ambrato. Sfornate, fate riposare la carne per 10 minuti coperta da un foglio di alluminio allentato e servite calda con le sue verdure confit e la salsa filtrata e saporita.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Cosciotto di tacchino farcito con confettura di ribes

Ispirato alla ricca tradizione dei piatti festivi, questo cosciotto di tacchino farcito offre una reinterpretazione squisitamente italiana di un classico. Una coscia di tacchino disossata viene arricchita da un ripieno saporito a base di salsiccia di maiale, mele Golden, castagne lesse, prugne secche ed erbe aromatiche. Cotto lentamente in forno con burro, lardo, cipolla e scalogno, il tacchino si presenta tenero e succoso. Il piatto è completato da una vivace salsa agrodolce ai ribes e aceto balsamico, accompagnato da cavoletti di Bruxelles saltati con fagiolini e una morbida quenelle di patate schiacciate. La preparazione richiede attenzione nella farcitura e nella legatura per garantire un ripieno compatto e una cottura uniforme, che esalti la succulenza della carne.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 120 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il cosciotto di tacchino farcito:

- 1 coscia di tacchino intera (disossata a tasca, mantenendo l'osso del fuso)
- 1 mela Golden
- 150 g di castagne bollite
- 2-3 prugne secche denocciolate
- 3 salsicce fresche di maiale
- Lardo a fettine o a cubetti q.b.
- Burro q.b.
- Peperoncino essiccato in fiocchi q.b.
- 2 rametti di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 1 cipolla dorata
- Foglie di alloro q.b.
- Vino bianco secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e salamoia bolognese q.b.
- Pepe nero macinato q.b.

Per la confettura/salsa di ribes:

- 150 g di ribes rossi freschi
- 80 g di zucchero di canna
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di gelatina o confettura di ribes
- 1 scorza di limone
- Aceto balsamico invecchiato q.b.
- 1 pizzico di sale

Per il contorno:

- 200 g di cavoletti di Bruxelles (mondati e tagliati a metà)
- 200 g di fagiolini (spuntati e sbianchiti)
- 2 patate a pasta gialla bollite
- 5-6 prugne secche

- 2-3 cucchiai di fondo bruno o fondo di cottura
- Vino bianco secco q.b.
- 1 pizzico di zucchero di canna
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Preparazione del ripieno:
- Sbucciate la mela Golden, privatela del torsolo e tagliatela a cubetti di medie dimensioni.
- Tagliate a pezzetti le castagne già bollite e le prugne secche.
- Raccogliete mela, castagne e prugne in una ciotola capiente; unite la salsiccia privata del budello e sgranata grossolanamente con le mani.
- Insaporite con abbondante pepe nero, un pizzico di peperoncino essiccato in fiocchi e aghi di rosmarino tritati finemente. Impastate il tutto con le mani in modo da amalgamare gli ingredienti mantenendo una consistenza rustica e ben distinguibile.
2. Farcitura e cucitura del cosciotto:
- Aprite la coscia di tacchino disossata sul tagliere, salatela uniformemente all'interno (utilizzando sale fino o salamoia bolognese) e pepate.
- Inserite all'interno della cavità qualche pezzetto di lardo per apportare morbidezza alla carne magra del tacchino.
- Riempite la tasca con la farcia preparata, distribuendola bene fino in fondo senza comprimere eccessivamente.
- Ripiegate i lembi di carne per richiudere la cavità. Utilizzando uno spago da cucina e un ago da carne (o uno stecco da spiedino come passante), cucite saldamente l'apertura con punti regolari per sigillare il ripieno. Completate legando lo spago attorno all'osso per mantenere la forma in cottura.
3. Cottura in forno del cosciotto:
- Imburrate generosamente una teglia da forno in metallo e ungete leggermente la superficie esterna del cosciotto con altro burro ammorbidito.
- Adagiate il tacchino nella teglia e distribuite intorno la cipolla e lo scalogno tagliati a spicchi (anche con buccia lavata), lo spicchio d'aglio schiacciato, rametti di rosmarino, foglie di alloro e cubetti di lardo sulla superficie.
- Condite con una generosa macinata di sale e pepe, irrorate con un filo d'olio e infornate a 200°C in forno preriscaldato statico/ventilato per circa 1 ora e mezza / 2 ore.
- Durante la cottura, sfumate e bagnate periodicamente il cosciotto con vino bianco per mantenere la carne umida e creare un saporito fondo.
4. Preparazione della confettura agrodolce di ribes:
- In una padella scaldata, versate i ribes freschi sgranati con una scorzetta di limone, lo zucchero di canna e una spruzzata di vino bianco.
- Aggiungete una spruzzata di aceto balsamico invecchiato e un pizzico di sale. Lasciate sobbollire a fuoco dolce finché i frutti rilasciano il loro succo.
- Incorporate un cucchiaio di gelatina o confettura di ribes per lucidare e addensare la salsa fino a raggiungere una consistenza sciropposa e vellutata.
5. Preparazione del contorno:
- In una padella a parte, scaldate un filo d'olio extravergine d'oliva, unite un goccio di vino bianco e adagiate i cavoletti di Bruxelles a metà, un pizzico di sale e una spolverata di zucchero di canna per caramellare.
- Aggiungete i fagiolini, le prugne secche intere e 2-3 cucchiai di fondo bruno o brodo saporito.
- Saltate a fuoco vivo fino a quando i liquidi si saranno ritirati e le verdure risulteranno lucide, tenere ma ancora croccanti.
- In una ciotolina, schiacciate le patate lesse tiepide con una forchetta, condendole con sale, pepe e un filo d'olio extravergine per ottenere un purè rustico.
6. Taglio e impiattamento:

- Sfornate il cosciotto dorato e recuperate dalla teglia le cipolle e lo scalogno arrostiti, servendoli a parte o come contorno aggiuntivo.
- Lasciate riposare il cosciotto qualche minuto, quindi tagliatelo a fette spesse e regolari con un coltello ben affilato, rimuovendo lo spago.
- Al centro del piatto disponete un letto di cavoletti, fagiolini e prugne saltate. Adagiatevi sopra una fetta spessa di cosciotto farcito e affiancate con una quenelle di patata schiacciata.
- Nappate la carne e il contorno con la salsa agrodolce ai ribes, completate con un filo d'olio a crudo e servite ben caldo.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione (ricco di proteine nobili, fibre vegetali e carboidrati da frutta/castagne)

SECONDI E PIATTI UNICI

Costolette Di Maiale Con Salsa Di Melagrana

Le Costolette di Maiale con Salsa di Melagrana sono un secondo piatto raffinato che unisce sapientemente la succulenza della carne di maiale con le note agrodolci della melagrana. Questa ricetta affonda le sue radici nella tradizione gastronomica europea medievale e rinascimentale, epoche in cui l'abbinamento tra carne e frutta era ampiamente diffuso per bilanciare la grassezza del maiale e favorire la digestione. La melagrana, simbolo antico di prosperità e fortuna, rende questo piatto particolarmente celebre durante i mesi autunnali e invernali, configurandolo come un classico dei menu delle festività. Le varianti principali prevedono l'uso di filetto di maiale al posto delle costolette, oppure la sostituzione del brandy con vino rosso corposo o Porto.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la carne

- 4 costolette di maiale (spesse, preferibilmente con l'osso, circa 200 g l'una)
- 15 g di burro chiarificato (o 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva per la rosolatura)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la salsa alla melagrana

- 150 ml di succo di melagrana fresco (spremuto al momento)
- 1 bicchierino di Brandy (circa 30 ml)
- 15 g di burro freddo di frigorifero (per la finitura)
- 1 cucchiaino raso di maizena (amido di mais)
- 1 cucchiaino di miele o un pizzico di zucchero (opzionale, per correggere l'acidità)

Per la finitura e decorazione

- 2 cucchiai di chicchi di melagrana freschi interi
- 3-4 rametti di timo fresco (preferibile al prezzemolo per affinità aromatica)

Preparazione

Preparazione della carne

- Tamponate accuratamente le costolette con carta assorbente. Lasciatele a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti prima di cuocerle per evitare che lo shock termico indurisca le fibre.

Cottura e reazione di Maillard

- In una padella capiente (preferibilmente in acciaio o ghisa), scaldate il burro chiarificato o l'olio a fiamma medio-alta.
- Adagiate le costolette e fatele dorare senza muoverle per circa 2-3 minuti per lato, finché non si sarà formata una crosticina uniforme e dorata. Regolate di sale e pepe nero solo dopo aver girato la carne.

La sfumatura con il Brandy

- Versate il brandy nella padella ben calda, facendo attenzione a eventuali fiammate (flambé). Lasciate evaporare la parte alcolica a fiamma alta per 1 minuto, raschiando il fondo della padella con un cucchiaio di legno per staccare i succhi della carne caramellati.
- Rimuovete le costolette dalla padella e trasferitele su un piatto caldo, coprendole con un foglio di alluminio per mantenerle succose.

Preparazione e legatura della salsa

- Sciogliete completamente la maizena nel succo di melagrana freddo, mescolando bene per evitare grumi.

- Abbassate la fiamma e versate il succo nella stessa padella di cottura della carne, unendo anche un paio di rametti di timo.
- Lasciate restringere a fuoco dolce per 2 minuti, mescolando continuamente. La salsa inizierà ad addensarsi leggermente.

Finitura della salsa (Monter au Beurre)

- Spegnete il fuoco e rimuovete i rametti di timo.
- Aggiungete immediatamente il burro freddo (15 g) tagliato a cubetti. Mescolate energicamente con una frusta a mano: il contrasto termico creerà un'emulsione perfetta, rendendo la salsa lucida, densa e vellutata.
- Rimettete le costolette nella padella insieme ai succhi che avranno rilasciato nel piatto, girandole per 30 secondi per lato per glassarle (napparle) uniformemente.

Presentazione e servizio

- Impiattate le costolette ben calde, nappanole generosamente con la salsa lucida alla melagrana.
- Decorate con i chicchi di melagrana freschi, qualche fogliolina di timo fresco e una macinata leggera di pepe nero.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Faraona in crosta di pane con funghi e patate - ricetta di un grande panificatore

La faraona in crosta di pane è una creazione scenografica e rustica di un grande panificatore, presentata come piatto celebrativo per le festività natalizie riprendendo una memoria di famiglia. La tecnica di cottura della carne racchiusa in un impasto di pane affonda le sue radici nella cucina medievale e rinascimentale, dove l'involucro di pasta fungeva da antico forno sigillato per preservare tutti i succhi, i profumi e l'umidità delle carni nobili e della cacciagione. In questa versione moderna, l'impasto a base di farina tipo 2, farro e lievito madre non solo cuoce la faraona rendendola tenerissima e fondente, ma assorbe all'interno i grassi saporiti del guanciale, l'aroma boschivo dei funghi e le essenze del rosmarino, trasformando la crosta stessa in un companatico sontuoso e intriso di sapore.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 45 minuti (più 24 ore di lievitazione dell'impasto) · Cottura: 150 minuti (2 ore e 30 minuti) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del pane aromato:

- 800 g di farina semi-integrale tipo 2 macinata a pietra
- 200 g di farina bianca di farro
- 600 g di acqua a temperatura ambiente
- 300 g di lievito naturale (pasta madre rinfrescata e attiva)
- 22 g di sale fino
- Rosmarino fresco tritato finemente q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la farcia e il condimento:

- 1,5 kg di faraona (tagliata a pezzi regolari)
- 500 g di patate a pasta gialla (con buccia ben lavata)
- 400 g di funghi misti o porcini/champignon (puliti e tagliati a spicchi)
- 150 g di guanciale stagionato (tagliato a tocchetti o listarelle spesse)
- 2-3 spicchi d'aglio in camicia
- Rosmarino fresco in rametti q.b.
- Pepe nero in grani q.b.
- Olio extravergine d'oliva abbondante q.b.
- Sale fino q.b.

Preparazione

1. Preparazione e maturazione dell'impasto:

In un'ampia ciotola o nella vasca della planetaria, setacciate insieme la farina tipo 2 e la farina di farro. Unite il lievito madre spezzettato e circa l'80% dell'acqua (480 g). Iniziate a impastare a velocità bassa fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti. Aggiungete gradualmente la restante acqua, il sale fino, il rosmarino tritato e una generosa macinata di pepe nero. Lavorate energicamente l'impasto fino a ottenere una maglia glutinica liscia, elastica e omogenea. Formate una sfera, riponetela in un contenitore leggermente oliato, coprite ermeticamente e lasciate maturare in frigorifero a 4°C per circa 24 ore (o a temperatura ambiente controllata fino al raddoppio).

2. Preparazione e marinatura della farcia:

Lavate e spazzolate accuratamente le patate lasciando la buccia, quindi tagliatele a grossi tocchetti regolari. Pulite i funghi con un panno umido e tagliateli a spicchi consistenti. Tagliate il guanciale a listarelle spesse. In una grande boule, unite i pezzi di faraona, le patate, i funghi, il guanciale, gli spicchi d'aglio schiacciati in camicia, diversi rametti di rosmarino e una manciata di grani di pepe nero. Condite con abbondante olio extravergine d'oliva e sale. Mescolate a fondo con le mani per distribuire uniformemente i condimenti e lasciate insaporire a temperatura ambiente per circa 20 minuti.

3. Stesura dell'impasto e assemblaggio della pagnotta:

Prendete l'impasto lievitato e rovesciatelo su un piano di lavoro infarinato. Con delicatezza, allargatelo con le mani partendo dal centro verso l'esterno fino a ottenere un grande disco rotondo e spesso circa 1,5 cm (non stenderlo troppo sottile per evitare che le ossa della faraona o l'umidità lo buchino in cottura). Posizionate al centro del disco tutta la farcia di carne, patate, funghi e guanciale, raccogliendola a cupola. Sollevate i lembi esterni dell'impasto verso il centro sopra la carne, sigillando e pizzicando le giunzioni con estrema cura per formare una grande pagnotta perfettamente chiusa e sigillata.

4. Cottura al forno:

Foderate una teglia robusta con carta da forno e adagiatevi delicatamente la pagnotta con la chiusura rivolta verso il basso (oppure ben sigillata verso l'alto a cupola). Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Infornate nella parte medio-bassa del forno e lasciate cuocere per circa 2 ore e 30 minuti totali (tempo calcolato: 1 ora per la cottura del pane + 1 ora per ogni chilo di carne, quindi 1,5 ore per 1,5 kg di faraona). Durante la cottura, la crosta diventerà dorata, spessa e croccante, mentre l'interno cuocerà a vapore concentrando tutti i succhi.

5. Riposo, apertura e servizio:

Sfornate la faraona in crosta e lasciatela riposare per 10-15 minuti per consentire ai succhi interni di ridistribuirsi. Portate la pagnotta intera al centro della tavola. Con un coltello da pane seghettato, incidete orizzontalmente la calotta superiore del pane sollevandola come un coperchio: si sprigionerà una nube aromatica intensa e profumata. Servite i pezzi di faraona, le patate e i funghi accompagnati da pezzi della crosta di pane intrisa dell'intingolo saporito.

Valori nutrizionali

Circa 720 kcal per porzione (calcolate su 6 porzioni comprensive di carne, pane imbevuto di grassi nobili, guanciale e patate)

SECONDI E PIATTI UNICI

Filetto Di Maiale Arrosto Con Salsa Ai Mirtilli

Questo piatto è una raffinata interpretazione dei secondi di carne tipici della cucina mitteleuropea e nord-europea, dove l'abbinamento tra carne di maiale e frutta (come mirtilli, prugne o mele) vanta una tradizione secolare. La dolcezza intrinseca del maiale trova un perfetto bilanciamento nell'acidità e nella nota aromatica dei mirtilli freschi. Sebbene la ricetta originale parli di 'filetto', l'utilizzo di un taglio da 1 kg indica chiaramente l'impigo della lonza (o arista), un taglio più adatto a una cottura arrosto di media durata. Tra le varianti più celebri si annoverano l'arrosto alle prugne della tradizione piemontese e lo svedese 'Plommonspäckad fläskkarré'.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 25 min · Cottura: 60 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'arrosto e le verdure:

- 1 kg di lonza di maiale (arista), legata con spago da cucina
- 1 cipolla rossa media
- 200 g di carote
- 600 g di patate a pasta gialla (non farinose)
- 2 spicchi di aglio in camicia
- 2 foglie di alloro fresco
- 150 ml di vino bianco secco
- 400 ml di brodo di carne (caldo)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la salsa ai mirtilli:

- 200 g di mirtilli freschi
- Il fondo di cottura filtrato dell'arrosto
- 1 cucchiaino di amido di mais (maizena)
- 1 cucchiaio di acqua fredda
- 15 g di burro freddissimo (facoltativo, per lucidare)

Preparazione

Sigillatura della carne (Reazione di Maillard):

- Asciugate accuratamente la lonza con carta assorbente per garantire una rosolatura uniforme.
- In un tegame pesante (adatto anche al forno), scaldate 3 cucchiai di olio d'oliva. Rosolate la carne a fuoco vivo su tutti i lati per circa 5-8 minuti complessivi. Utilizzate delle pinze per non forare la carne ed evitare la fuoriuscita dei succhi. Il risultato atteso è una crosticina dorata e uniforme su tutta la superficie.

Sfumatura e prima cottura:

- Abbassate leggermente la fiamma e unite la cipolla rossa tagliata a spicchi, le carote a rondelle spesse, gli spicchi d'aglio schiacciati e l'alloro.
- Fate insaporire per 3 minuti, quindi sfumate con il vino bianco secco. Lasciate evaporare la frazione alcolica a fiamma alta per 2 minuti (non sentirete più l'odore pungente dell'alcol).
- Regolate di sale e pepe. Bagnate il fondo del tegame con un mestolo di brodo caldo, coprite ermeticamente con un foglio di alluminio e infornate a 180°C per 30 minuti.

Preparazione e inserimento delle patate:

- Nel frattempo, pelate le patate, tagliatele a tocchetti regolari e sbollentatele in acqua salata per 5 minuti, poi scolatele e lasciatele evaporare (questo trucco eliminerà l'amido in eccesso rendendole croccanti fuori e morbide dentro).
- Trascorsi i primi 30 minuti di cottura dell'arrosto, rimuovete l'alluminio, distribuite le patate intorno alla carne, bagnate con un altro po' di brodo caldo e proseguite la cottura a scoperto per altri 25-30 minuti.
- Verifica di cottura: Sfornate la carne quando il termometro da cucina inserito al cuore segna esattamente 65°C. Le patate dovranno risultare ben dorate.

Riposo e preparazione della salsa:

- Trasferite l'arrosto su un tagliere e avvolgetelo in un foglio di alluminio per 10-15 minuti. Questo passaggio è cruciale per permettere alle fibre di rilassarsi e trattenere i succhi al taglio.
- Filtrate il fondo di cottura rimasto nel tegame con un colino a maglie strette, trasferendolo in un pentolino (mantenete le verdure al caldo nel forno spento).
- Sciogliete l'amido di mais nel cucchiaio di acqua fredda e incorporatelo al fondo di cottura nel pentolino. Aggiungete i mirtilli freschi.
- Portate a leggero bollore a fuoco dolce per 3-4 minuti, mescolando delicatamente: la salsa si addenserà e i mirtilli inizieranno a spaccarsi rilasciando il loro colore violaceo.
- Spegnete il fuoco e, se volete una finitura professionale, incorporate il burro freddissimo muovendo velocemente il pentolino per emulsionare la salsa.

Servizio:

- Rimuovete lo spago dall'arrosto e affettatelo a fette di circa 5-8 mm.
- Disponete le fette sul piatto da portata accompagnate dalle patate e dalle carote ben calde.
- Nappate la carne generosamente con la salsa ai mirtilli calda e servite la restante salsa a parte.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Focacce Rustiche dei Mercatini di Natale

Queste focacce rustiche e profumate si ispirano alle tipiche preparazioni dei mercatini natalizi mitteleuropei (Germania, Austria e Alsazia), note tradizionalmente come 'Rahmflecken' o 'Dinnete' sveve. Nati originariamente come pani contadini cotti nei forni a legna per testarne la temperatura prima di infornare le pagnotte grandi, questi lievitati rustici sono caratterizzati dall'uso di farine poco raffinate e farina di segale, capaci di conferire un aroma tostato e terroso inconfondibile. La farcitura è un classico trionfo invernale: una base acidula e cremosa di quark e crème fraîche che bilancia la ricchezza della pancetta croccante, la dolcezza della cipolla stufata e la morbidezza delle patate, completata dalla freschezza aromatica dell'erba cipollina fresca.

Porzioni: 4 focacce monoporzione (4 porzioni) · Preparazione: 40 minuti (+ 12 ore di maturazione in frigo + 3 ore di lievitazione a t.a.) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

250 g farina Tipo 2, 200 g farina Tipo 0 (media forza, W 260-280), 50 g farina di segale integrale, 5 g lievito di birra fresco (o 1.5 g di lievito secco disidratato), 3 g malto in polvere per panificazione (o malto d'orzo), 290 ml acqua naturale a temperatura ambiente, 40 g burro morbido a temperatura ambiente, 10 g sale fino, 100 g crème fraîche (panna acida), 100 g formaggio Quark (o formaggio fresco spalmabile compatto o robiola fresca), 150 g pancetta affumicata a cubetti o listarelle, 2 patate medie a pasta gialla, lessate e pelate, 2 cipolle dorate o bianche, affettate sottilmente e stufate, 1 mazzetto di erba cipollina fresca tritata finemente, Sale fino e pepe nero q.b.

Preparazione

1. Preparazione e incordatura dell'impasto: In un'ampia ciotola o nella vasca della planetaria munita di gancio, miscelare le tre farine (Tipo 2, Tipo 0 e segale integrale). Sbriciolare il lievito di birra fresco all'interno, unire il malto e versare circa 250 ml di acqua (circa l'85% del totale). Iniziare a impastare con un cucchiaio di legno o a bassa velocità in planetaria fino a quando la farina avrà assorbito la parte liquida e l'impasto comincerà a formarsi. Aggiungere il sale e l'acqua residua (40 ml), continuando a lavorare energicamente per circa 5-7 minuti per sviluppare una maglia glutinica liscia ed elastica. Unire infine il burro morbido a tocchetti, poco alla volta, facendolo assorbire completamente prima di ogni aggiunta. L'impasto deve risultare omogeneo, semi-lucido, non appiccicoso e con una buona elasticità al tatto. 2. Prima lievitazione e maturazione a freddo: Trasferire l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, compiere un paio di pieghe di rinforzo e formare una palla regolare. Riporla in un contenitore unto con un velo d'olio, coprire ermeticamente con coperchio o pellicola e trasferire in frigorifero a 4°C per circa 12 ore (ideale per la notte). Questo passaggio favorisce la maturazione e lo sviluppo degli aromi tipici della panificazione rustica. 3. Porzionatura e seconda lievitazione (appretto): Estrarre il contenitore dal frigo. Dividere l'impasto in 4 panetti uniformi da circa 180-190 g ciascuno. Pirlare ogni porzione sul piano di lavoro fino a ottenere palline sferiche e ben serrate. Disporre i panetti su una teglia infarinata, coprire con un telo o pellicola trasparente a contatto e lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) fino al raddoppio del volume (circa 3 ore). 4. Preparazione della farcitura: In una ciotolina unire il quark e la crème fraîche, regolando con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, mescolando fino a ottenere una crema densa e vellutata. Tagliare le cipolle a fettine sottili e stufarle in padella con un filo d'olio e un goccio d'acqua fino a renderle morbide e traslucide. Sbriciolare grossolanamente le patate lesse con le mani o con una forchetta. 5. Stesura, condimento e cottura ad alta temperatura: Preriscaldare il forno in modalità statica alla massima temperatura (250°C), possibilmente inserendo una teglia o pietra refrattaria nella parte medio-bassa. Prendere ciascun panetto lievitato e stenderlo a mano su una spianatoia leggermente spolverata di farina di semola o segale, allargandolo dal centro verso l'esterno per creare un disco sottile al centro con un cornicione leggermente pronunciato. Spalmare su ogni focaccia 2 cucchiai generosi di crema di quark e crème fraîche, distribuire sopra le cipolle stufate, le patate lessate sbriciolate e i cubetti di pancetta. Trasferire sulla teglia rovente e cuocere a 250°C per circa 12-15 minuti, fino a quando il cornicione risulterà ben dorato, croccante e la pancetta sfrigolante. 6. Finitura e servizio: Sfornare le focacce ben calde, guarnire generosamente con l'erba cipollina fresca tritata al momento e servire immediatamente per godere del contrasto tra la base croccante e il ripieno cremoso e saporito.

Valori nutrizionali

Valori stimati per porzione (1 focaccia farcita):

- Calorie: 520 kcal
- Carboidrati: 68 g
- Proteine: 16 g
- Grassi: 20 g (di cui saturi: 9 g)
- Fibre: 5.5 g

SECONDI E PIATTI UNICI

Focaccia con il Bollito

Questa focaccia è una creazione pensata per nobilitare e reinventare gli avanzi del sontuoso bollito delle feste. Fondendo la tradizione romana della pizza in teglia ad alta idratazione con i profumi rustici della farina di mais, del topinambur e della zucca, il piatto crea un contrasto perfetto tra la croccantezza dell'impasto, la morbidezza sapida del bollito di carne e la nota agrodolce-piccante della mostarda di mandarini.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ lievitazione) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto ad alta idratazione:

- 1 kg di farina di tipo 1 (forza media/forte, W 280-300)
- 50 g di farina di mais (fioretto o bramata fine)
- 5 g di lievito di birra secco (oppure 15 g di lievito fresco)
- 700-750 ml di acqua fredda (70-75% di idratazione)
- 100 g di olio extravergine d'oliva
- 20 g di sale fino

Per il fondo della teglia e la farcitura in cottura:

- 200 g di topinambur fresco (pelato e tagliato a fette sottili)
- 150 g di zucca (tipo Mantovana o Delica, tagliata a fettine sottili)
- 200 g di Taleggio DOP a tocchetti
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Per la finitura:

- 400-500 g di carne mista da bollito (manzo, cappone o gallina), sfilacciata e calda
- 100 g di mostarda di mandarino (o altra mostarda agrumata a pezzi)

Preparazione

1. Impasto e pieghe di rinforzo:

In una capiente ciotola setacciate la farina tipo 1 con la farina di mais e il lievito secco. Versate circa il 70% dell'acqua fredda (circa 500 ml) e iniziate a mescolare con una forchetta o con le mani fino a far assorbire i liquidi. Aggiungete il sale e l'olio extravergine d'oliva a filo, continuando a lavorare. Unite gradualmente la restante acqua, incordando l'impasto fino a renderlo elastico e omogeneo. Lasciate riposare 15 minuti coperto, quindi eseguite 2 o 3 giri di pieghe di rinforzo a tre nella ciotola ogni 20 minuti per dare struttura. Coprite e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (circa 2 ore a temperatura ambiente, o 24 ore in frigo).

2. Preparazione della teglia e stesura:

Ungete generosamente una teglia da forno rettangolare (o due teglie medie). Disponete sul fondo della teglia uno strato uniforme di fette sottili di topinambur, leggermente sovrapposte, e conditele con un pizzico di sale e un filo d'olio. Rovesciate l'impasto lievitato su un piano cosparso di semola, allargatelo delicatamente con i polpastrelli (senza sgonfiare le bolle) e trasferitelo sopra lo strato di topinambur, coprendolo in modo omogeneo.

3. Condimento e seconda lievitazione:

Distribuite le fettine sottili di zucca lungo i bordi e sulla superficie, affondando leggermente i tocchetti di taleggio nell'impasto. Spennellate con un'emulsione leggera di acqua e olio EVO. Lasciate lievitare nuovamente la teglia per circa 30-45 minuti in un luogo tiepido e riparato da correnti.

4. Cottura:

Preriscaldate il forno alla massima temperatura (250°C). Infornate la teglia posizionandola sul ripiano più basso del forno per circa 10-12 minuti, abbassando la temperatura a 200°C per consentire ai topinambur di caramellare a contatto col fondo senza bruciare. Spostate poi la teglia a metà altezza e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e il formaggio ben fuso.

5. Assemblaggio e servizio:

Sformate la focaccia e tagliatela a tranci. Adagiate su ciascuna porzione generosa carne da bollito ben calda e sfilacciata a mano. Completate con pezzetti di mostarda di mandarino e qualche goccia del suo sciroppo per dare contrasto acidulo e piccante.

Valori nutrizionali

~580 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Focaccia di Santa Claus

La Focaccia di Santa Claus è una creazione natalizia che rivisita la tradizionale focaccia ligure e da teglia italiana. L'impasto si tinge di un rosso rubino vibrante grazie all'inserimento di una purea fine di barbabietola rossa. Questa tecnica, oltre a conferire una colorazione naturale che evoca l'abito di Babbo Natale, apporta un'idratazione setosa e una nota lievemente dolce e terrosa alla mollica, bilanciata dall'acidità e dalla freschezza dei pomodorini ciliegino.

Porzioni: 3 focacce (8-10 persone) · Preparazione: 45 minuti (+ 9 ore di lievitazione e maturazione complessive) · Cottura: 16-18 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto colorato alla barbabietola:

- 500 g di farina tipo 0 (medio-forte, W 280-300)
- 500 g di farina tipo 2 (semintegrale macinata a pietra)
- 350 g di purea di barbabietola rossa precotta (frullata finemente a consistenza vellutata)
- 300 g di acqua a temperatura ambiente
- 10 g di lievito di birra fresco (in alternativa 3,5 g di lievito secco)
- 5 g di malto d'orzo (in polvere o in sciroppo)
- 22 g di sale fino
- 30 g di olio extravergine d'oliva

Per la farcitura e finitura:

- 200 g di pomodorini ciliegino ben sodi e maturi
- Olio extravergine d'oliva q.b. per ungere gli stampi e la superficie
- Sale fino o fior di sale q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e prima impastata

In una planetaria con gancio (o in una capiente ciotola se impasti a mano), setaccia le farine. Aggiungi il malto d'orzo, il lievito di birra fresco sbriciolato, la purea di barbabietola rossa e circa 250 g dell'acqua prevista. Inizia a lavorare a velocità ridotta. La purea rilascerà gradualmente i suoi liquidi; amalgama per 4-5 minuti fino a quando le farine avranno assorbito uniformemente la componente umida colorandosi di rosso violaceo.

2. Incordatura, inserimento del sale e dell'olio

Quando l'impasto comincia a compattarsi e a staccarsi dai bordi, inserisci il sale fino e la restante acqua (circa 50 g) versata a filo, lasciando che venga assorbita lentamente senza disfare la maglia glutinica. Lavora per altri 5-7 minuti aumentando leggermente la velocità. Infine, versa l'olio extravergine d'oliva in 2-3 riprese, continuando a impastare finché non sarà completamente inglobato.

Risultato atteso: Dovrai ottenere un impasto liscio, elastico, lucido, non appiccicoso e con una corda glutinica evidente.

3. Prima lievitazione mista (Frigorifero + Temperatura Ambiente)

Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, forma una sfera liscia e riponila in una ciotola unta con un velo d'olio. Copri ermeticamente con pellicola alimentare o coperchio apposito. Lascia maturare in frigorifero a 4°C per 4 ore (questo passaggio stabilizza il glutine e sviluppa aromi complessi). Trascorse le 4 ore, estrai la ciotola e lasciala riposare per 2 ore a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per far ripartire la fermentazione.

4. Pezzatura e seconda lievitazione dei panetti

Rovescia delicatamente l'impasto gonfio sul piano da lavoro. Con un tarocco, dividi l'impasto in tre porzioni uguali da circa 550 g ciascuna. Esegui una serie di pieghe di rinforzo a tre su ciascun pezzo, portando i lembi esterni verso il centro, e richiudi a palla con una leggera pirlatura. Posiziona ogni panetto in una ciotola singola leggermente unta, copri e lascia lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.

5. Stesura, farcitura negli stampi e lievitazione finale

Prepara tre stampi a forma di albero di Natale (o teglie da focaccia antiaderenti) ungendoli generosamente con olio extravergine d'oliva. Lava e taglia a metà i pomodorini ciliegino. Disponi metà dei pomodorini sul fondo degli stampi con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Stendi ciascun panetto sul banco con la punta delle dita, mantenendo le bolle d'aria all'interno, quindi adagialo delicatamente nello stampo coprendo i pomodorini. Distribuisci i restanti pomodorini sulla superficie, affondandoli leggermente con i polpastrelli nella pasta. Copri con pellicola trasparente (senza tenderla eccessivamente) e lascia lievitare un'ultima volta per 1 ora a temperatura ambiente.

6. Cottura e servizio

Preriscalda il forno in modalità statica a 250°C. Prima di infornare, condisci la superficie delle focacce con un filo d'olio evo e un pizzico di sale. Inforna sul ripiano medio-basso e cuoci per circa 16-18 minuti, controllando che la base sia ben croccante e la superficie mantenga il caratteristico tono rosso senza bruciature eccessive. Sforna, lascia intiepidire 5 minuti su una gratella per preservare la friabilità del fondo e servi a fette.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 150 g): 320 kcal, Proteine 8.5 g, Carboidrati 56 g (di cui zuccheri 3.8 g), Grassi 6.5 g (di cui saturi 0.9 g), Fibra 4.2 g, Sodio 1.1 g

SECONDI E PIATTI UNICI

Ghirlanda di Pizza con Pomodori Secchi ed Erbe Aromatiche

La ghirlanda di pizza è una creazione da forno scenografica e conviviale, perfetta per arricchire la tavola delle feste. Questa ricetta unisce l'antica farina di Enkir (farro monococco, considerato il più antico cereale coltivato) a una farina di grano tenero Tipo 2 semi-integrale. L'impiego di una lunga maturazione a freddo permette di valorizzare la complessa nota aromatica del farro e di gestire al meglio la sua delicata struttura glutinica, mentre la farcitura a base di pomodori secchi ed erbe mediterranee regala un profilo gustativo rustico, sapido e avvolgente.

Porzioni: 8-10 porzioni (2 ghirlande da 4-5 porzioni ciascuna) · Preparazione: 45 minuti (esclusi riposo e lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base:

- 500 g Farina di Enkir (farro monococco)
- 500 g Farina di grano tenero Tipo 2 (semi-integrale)
- 600 g Acqua fredda/a temperatura ambiente
- 5 g Lievito di birra fresco
- 50 g Olio extravergine d'oliva
- 22 g Sale fino
- 200 g Pomodori secchi sott'olio (sgocciolati e sminuzzati)
- Q.b. Erbe aromatiche fresche sfogliate (origano, timo, maggiorana)

Per la Farcitura e la Finitura:

- 200 g Pomodori secchi sott'olio (a filetti o pezzetti)
- Q.b. Origano secco aromatico
- Q.b. Olio extravergine d'oliva per ungere gli stampi

Preparazione

1. Impasto e Incordatura:

In una capiente ciotola o nella vasca della planetaria munita di gancio, miscelare la farina di Enkir e la farina Tipo 2. Sbriciolare il lievito di birra fresco direttamente sulle farine e versare circa l'80% dell'acqua totale (circa 480 g). Iniziare a lavorare l'impasto a velocità bassa fino a quando la farina non avrà assorbito tutto il liquido. Aggiungere il sale e la restante acqua a filo, aumentando leggermente la velocità per sviluppare la maglia glutinica (la farina di Enkir richiede una lavorazione delicata ma costante per non stressare il glutine). Quando l'impasto risulterà liscio, elastico e incordato, versare l'olio extravergine d'oliva a filo facendolo assorbire completamente. Infine, unire i 200 g di pomodori secchi ben sgocciolati e sminuzzati insieme alle erbe aromatiche fresche tritate al coltello; lavorare a bassa velocità solo il tempo necessario a distribuire uniformemente gli ingredienti.

Risultato intermedio: L'impasto deve presentarsi morbido, lucido e profumato, con i frammenti di pomodoro ed erbe ben distribuiti senza lacerare la pasta.

2. Prima Lievitazione e Maturazione al Freddo:

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, formare una sfera pirlando delicatamente e posizionarla all'interno di un contenitore ermetico unto d'olio. Sigillare con coperchio o pellicola alimentare e riporre in frigorifero a 4°C per circa 12 ore. Questo passaggio permetterà una lenta maturazione enzimatica, donando digeribilità, sapore e rendendo l'impasto facilmente modellabile al mattino seguente.

3. Porzionatura e Farcitura:

Estrarre l'impasto dal frigorifero e lasciarlo temperare a temperatura ambiente per 20 minuti. Rovesciarlo su una spianatoia leggermente spolverata di farina di semola o Tipo 2. Dividere la massa esattamente a metà, e successivamente dividere ciascuna porzione a metà per ottenere 4 panetti di ugual peso (circa 350-380 g ciascuno), ideali per comporre due ghirlande.

Prendere un panetto e allungarlo delicatamente con le mani fino a formare un filone uniforme lungo circa 45-50 cm. Schiacciare la parte centrale per tutta la lunghezza, creando una sorta di solco/incavo. Disporre nell'incavo i pomodori secchi per la farcitura e una generosa spolverata di origano secco. Ripiegare i lembi dell'impasto sul ripieno e pizzicare con cura la giuntura per sigillare completamente il cilindro, evitando fuoriuscite in cottura. Ripetere l'operazione per tutti e quattro i panetti.

4. Intreccio e Messa in Forma:

Prendere due filoni farciti e incrociarli al centro, quindi intrecciarli tra loro a due capi senza stringere eccessivamente per consentire lo sviluppo in lievitazione. Ungere generosamente uno stampo da ciambella (diametro circa 26-28 cm). Trasferire la treccia all'interno dello stampo, unendo e sigillando bene le due estremità per chiudere la ghirlanda ad anello continuo. Ripetere con gli altri due filoni nel secondo stampo.

5. Seconda Lievitazione (Appretto):

Coprire gli stampi con un canovaccio umido o con pellicola alimentare non a contatto per evitare che la superficie si secchi. Lasciare lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria (26-28°C, ideale forno spento con luce accesa) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 2 ore - 2 ore e mezza).

6. Cottura e Raffreddamento:

Preriscaldare il forno in modalità statica a 230°C. Spennellare delicatamente la superficie delle ghirlande con un velo d'olio extravergine d'oliva. Infornare nel ripiano medio-basso e cuocere a 230°C per circa 35-40 minuti. Se durante gli ultimi 10 minuti la superficie dovesse scurirsi eccessivamente per la presenza dei pomodori, coprire con un foglio di alluminio. A cottura ultimata (la crosta deve risultare dorata, croccante e la base cava se picchiettata), sfornare e lasciare intiepidire 10 minuti nello stampo prima di sformare su una gratella per preservare la friabilità della crosta.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per 100g (carboidrati complessi, grassi sani da olio EVO e antiossidanti da pomodori secchi ed erbe)

SECONDI E PIATTI UNICI

Ghirlanda di Pizza con Semola

La ghirlanda di pizza è un lievitato scenografico e conviviale, ideale per unire la fragranza della classica focaccia all'estetica festiva di una corona decorata. L'impiego esclusivo della semola rimacinata di grano duro conferisce all'impasto una colorazione dorata, un profilo aromatico tostato e una struttura alveolata ma sostenuta. La tecnica dell'autolisi prolungata è fondamentale per idratare a fondo le proteine tenaci della semola, facilitando la lavorabilità e garantendo una digeribilità e leggerezza ottimali. La decorazione 'a crudo' post-cottura con bocconcini di mozzarella, pomodorini e basilico richiama i colori della bandiera italiana e del Natale, trasformando una semplice pizza in un maestoso centrotavola edibile.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 3 ore 45 minuti (inclusi tempi di autolisi e lievitazioni) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto (Autolisi):

- 1000 g di semola rimacinata di grano duro
- 500 ml di acqua a temperatura ambiente

Per l'Impasto (Chiusura):

- 15 g di lievito di birra fresco (in alternativa 5 g di lievito di birra secco)
- 200 ml di acqua fredda
- 30 g di sale fino
- 100 ml di olio extravergine d'oliva

Per il Condimento in Cottura:

- 200 g di passata di pomodoro rustica
- Origano secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Per la Decorazione e Finitura (a crudo):

- 250 g di bocconcini o ciliegine di mozzarella fiordilatte
- 150 g di pomodorini cotti al forno (o confit)
- Foglie di basilico fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva a crudo q.b.

Preparazione

1. Fase di Autolisi della Semola:

In una ciotola capiente (o nella ciotola dell'impastatrice), versate tutta la semola rimacinata e i primi 500 ml di acqua. Mescolate grossolanamente con una spatola o un cucchiaio rigido solo fino a quando non ci saranno più residui di farina asciutta. Coprite la ciotola con pellicola trasparente o un canovaccio umido e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

2. Chiusura dell'Impasto e Incordatura:

Trascorso il tempo di autolisi, sbriciolate il lievito di birra fresco sulla superficie dell'impasto. Aggiungete circa metà della seconda dose di acqua (100 ml) e iniziate a impastare energicamente a mano (o con il gancio a bassa velocità). Quando i liquidi sono incorporati, inserite il sale e i restanti 100 ml di acqua a filo, lavorando per circa 5-7 minuti fino a ottenere un impasto elastico, compatto e omogeneo. A questo punto, inserite l'olio extravergine d'oliva a più riprese (in 3 tempi), attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.

3. Prima Lievitazione e Pieghe:

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, dategli una forma sferica (pirlatura) e riponetelo in una ciotola oliata. Coprite e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, rovesciate l'impasto sul piano ed eseguite un giro di pieghe di rinforzo a tre (a portafoglio) per dare struttura e tensione. Riponete nuovamente nella ciotola coperta e lasciate lievitare per altre 2 ore, finché l'impasto non sarà quasi triplicato di volume.

4. Formatura e Seconda Lievitazione in Stampo:

Ungete generosamente con olio extravergine uno stampo a ciambella da 30 cm di diametro. Rovesciate l'impasto sul banco e allargatelo delicatamente con i polpastrelli, senza sgonfiarlo eccessivamente, fino a formare un rettangolo spesso. Arrotolate l'impasto su se stesso dal lato lungo per creare un filone regolare. Adagiate il filone all'interno dello stampo a ciambella, unendo bene le due estremità per chiudere il cerchio. Con i polpastrelli, allargate l'impasto verso il fondo e i bordi.

Condite la parte centrale del solco con la passata di pomodoro (leggermente salata), avendo cura di lasciare puliti i bordi esterni per consentire uno sviluppo ottimale della crosta. Coprite con pellicola o cupola e lasciate lievitare per altri 45 minuti in un luogo tiepido (circa 26-28°C).

5. Cottura:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Prima di infornare, spolverate la superficie della pizza con una generosa manciata di origano secco e completate con un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocete sul ripiano medio-basso del forno per circa 30 minuti, fino a quando la crosta risulterà ben dorata, gonfia e croccante alla base.

6. Finitura e Allestimento:

Sfornate la ghirlanda e lasciatela intiepidire per 5-10 minuti nello stampo, quindi sformatela con cautela su un piatto da portata rotondo. Guarnite la superficie distribuendo in modo armonico i pomodorini al forno, i bocconcini di mozzarella ben scolati e asciugati, e ciuffetti di basilico fresco. Ultimate con un giro di olio extravergine a crudo e servite subito a fette.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolate su 8 porzioni standard)

SECONDI E PIATTI UNICI

Gnocchi Fumè Alla Romana Con Speck E Pioppini

Questa ricetta propone una raffinata e moderna rivisitazione dei tradizionali gnocchi alla romana, un classico della cucina laziale a base di semolino, latte e burro, le cui origini affondano nella tradizione culinaria casalinga di Roma. La variante qui presentata introduce una stimolante nota affumicata grazie all'impiego di paprica affumicata nell'impasto, provola e speck dell'Alto Adige, creando un eccellente connubio gastronomico tra il Centro e il Nord Italia. L'abbinamento con i funghi pioppini, noti per il loro sapore nocciolato e la consistenza soda, conferisce al piatto una profondità autunnale e boschiva. Per variare, è possibile sostituire lo speck con pancetta tesa affumicata o i pioppini con funghi porcini per un profilo aromatico ancora più intenso.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 40 min + 30 min di riposo · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli gnocchi

- 1 Litro di latte intero fresco
- 250 g di semolino di grano duro
- 50 g di burro di alta qualità (per l'impasto)
- 40 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato, per l'impasto)
- 60 g di provola affumicata (grattugiata finemente)
- 2 tuorli d'uovo fresco grande
- 1 cucchiaio raso di paprica affumicata
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la gratinatura e il condimento

- 120 g di speck a fette sottili (tagliato a striscioline, tenendo da parte i ritagli)
- 20 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato, per la superficie)
- 50 g di burro di alta qualità (per la pirofila)
- 300 g di funghi pioppini freschi
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco (tritato finemente)
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto di semolino

1. In una casseruola capiente, scaldate il latte insieme a 50 g di burro, un pizzico generoso di sale, pepe nero e la paprica affumicata.
2. Appena il latte sfiora il bollore, versate il semolino a pioggia tutto in una volta, mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi.
3. Passate a un cucchiaio di legno e cuocete a fuoco basso per circa 8-10 minuti, continuando a mescolare finché il composto non si stacca dalle pareti della pentola, assumendo una consistenza soda come una polenta.
4. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire leggermente. Incorporate i tuorli d'uovo uno alla volta, facendoli assorbire completamente.
5. Unite quindi 40 g di Parmigiano Reggiano e la provola affumicata grattugiata. Mescolate vigorosamente fino a ottenere un impasto omogeneo.

Stesura e formatura

1. Trasferite l'impasto ancora caldo su un foglio di carta da forno spennellato con burro fuso.
2. Coprite con un secondo foglio di carta da forno e, utilizzando un matterello, stendete l'impasto a uno spessore uniforme di circa 1 cm (evitate di farlo troppo sottile per non far asciugare gli gnocchi in cottura).
3. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente per circa 30 minuti (o 15 minuti in frigorifero) finché non sarà ben sodo.
4. Rimuovete il foglio superiore e tagliate l'impasto in quadrati di circa 4x4 cm (o usate un coppapasta rotondo da 4 cm).
5. Avvolgete delicatamente ogni pezzo con una strisciolina di speck (larga circa 1 cm), lasciando i ritagli dello speck da parte.

Cottura e gratinatura

1. Imburrate leggermente una pirofila da forno bassa. Sistemate gli gnocchi leggermente sovrapposti.
2. Cospargete la superficie con i restanti 20 g di Parmigiano Reggiano e distribuite sopra i restanti 50 g di burro a piccoli fiocchetti.
3. Cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per 15 minuti, poi passate in modalità grill a 200°C per altri 5 minuti fino a doratura superficiale.

Preparazione del condimento ai funghi pioppini

1. Nel frattempo, pulite i funghi pioppini eliminando la base terrosa e passandoli delicatamente con un panno umido senza bagnarli.
2. In una padella antiaderente ampia, rosolate i ritagli di speck avanzati con un filo d'olio d'oliva fino a renderli croccanti, poi prelevateli e teneteli da parte.
3. Nella stessa padella, aggiungete l'olio d'oliva rimanente e lo spicchio d'aglio schiacciato. Fate dorare l'aglio, quindi unite i pioppini. Saltateli a fuoco vivo per 5 minuti affinché rimangano sodi. Salate e pepate moderatamente.
4. Eliminate l'aglio, unite lo speck croccante e completate con il prezzemolo fresco tritato.

Impiattamento

1. Sfornate gli gnocchi ben caldi e filanti.
2. Distribuite generosamente il condimento caldo di funghi e speck croccante sopra gli gnocchi direttamente nella pirofila o sui singoli piatti di portata. Servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 620 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Gnocchi Gratinati Ai Funghi

I 'Gnocchi Gratinati ai Funghi' rappresentano una squisita fusione di comfort food invernale e ricca tradizione culinaria. Sebbene lo gnocco di patate sia un caposaldo della cucina di molte regioni italiane, l'abbinamento proposto in questa ricetta strizza l'occhio ai sapori alpini, grazie all'uso di formaggi tipici come il Casera o il Bitto. Questa preparazione unisce la delicatezza degli gnocchi fatti in casa alla terrosità dei funghi e alla sapidità del prosciutto crudo, il tutto sigillato da una golosa gratinatura al forno. Tra le varianti più apprezzate si annoverano la sostituzione dei funghi misti con pregiati porcini freschi, l'uso dello speck croccante al posto del prosciutto crudo, o una versione vegetariana arricchita con una delicata besciamella ai formaggi.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 45 min · Cottura: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per gli gnocchi di patate:

- 500 g di patate farinose (ideali quelle a pasta bianca o rosse)
- 150 g di farina 00 (da regolare in base all'umidità delle patate)
- 8 g di sale fino
- 1 tuorlo d'uovo (opzionale, per maggiore stabilità)

Per il condimento ai funghi e prosciutto:

- 300 g di funghi Pleurotus puliti
- 300 g di funghi Champignon puliti
- 100 g di prosciutto crudo dolce (tagliato a striscioline o dadini)
- 1 spicchio d'aglio in camicia schiacciato
- 1 peperoncino fresco intero (privato dei semi)
- 1 rametto di rosmarino fresco (o timo fresco)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la finitura e la gratinatura:

- 150 g di formaggio Valtellina Casera DOP (o Bitto, tagliato a cubetti piccoli)
- 30 g di Grana Padano DOP grattugiato fresco
- 20 g di burro di alta qualità a fiocchetti

Preparazione

1. Preparazione delle patate e dell'impasto

- Lavate bene le patate e lessatele intere con la buccia in abbondante acqua salata per circa 30-40 minuti (verificate la cottura infilzandole con una forchetta: devono risultare morbide al cuore).
- Scolatele e pelatele immediatamente mentre sono ancora calde, aiutandovi con un canovaccio per non scottarvi. Schiacciate le patate subito con uno schiacciapatate sulla spianatoia infarinata. È fondamentale non far raffreddare le patate prima di schiacciarle, altrimenti rilascerebbero amido colloidale rendendo l'impasto gommoso.
- Lasciate evaporare l'umidità residua per circa 2 minuti, distribuite il sale sulla superficie, aggiungete il tuorlo d'uovo (se utilizzato) e unite la farina poco alla volta.
- Lavorate l'impasto velocemente con le mani fino a ottenere un panetto liscio, morbido e non appiccicoso. Evitate di lavorarlo troppo per non attivare il glutine, il che indurirebbe gli gnocchi.

2. Formazione degli gnocchi

- Prelevate una parte dell'impasto alla volta e formate dei filoncini del diametro di circa 1.5 - 2 cm su una superficie leggermente infarinata.

- Tagliate i filoncini a tocchetti regolari di circa 2 cm di lunghezza. Se preferite, potete rigare ogni gnocco passandolo sui rebbi di una forchetta o su un riga-gnocchi. Disponeteli su un vassoio infarinato senza sovrapporli.

3. Preparazione del condimento ai funghi

- Pulite i funghi Champignon e Pleurotus strofinandoli delicatamente con un panno umido o con un pennello da cucina per rimuovere la terra (non lavateli mai sotto l'acqua per evitare che si inzuppino).
- Tagliate i funghi a fettine e pezzi regolari.
- In un'ampia padella saltapasta, scaldate 3 cucchiai di olio EVO con l'aglio in camicia schiacciato, il peperoncino e gli aghi di rosmarino tritati finemente.
- Aggiungete il prosciutto crudo a cubetti e rosolatelo brevemente fino a renderlo leggermente croccante.
- Unite i funghi, alzate la fiamma al massimo e cuocete per 10-12 minuti saltandoli spesso. Regolate di sale e pepe nero solo negli ultimi minuti di cottura per favorire una perfetta doratura senza che rilascino troppa acqua all'inizio. Rimuovete l'aglio a fine cottura.

4. Cottura degli gnocchi e assemblaggio

- Portate a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola capiente.
- Immergete gli gnocchi pochi alla volta per non abbassare la temperatura dell'acqua. Scolateli delicatamente con una schiumarola circa 1-2 minuti dopo che saranno saliti a galla.
- Trasferite gli gnocchi cotti direttamente nella padella con il sugo di funghi e saltateli delicatamente a fuoco spento per amalgamare i sapori.

5. Gratinatura in forno

- Ungete leggermente una pirofila da forno con un filo di olio EVO o un velo di burro.
- Fate un primo strato con metà degli gnocchi conditi, distribuiteci sopra la metà del formaggio Casera a cubetti e una spolverata di Grana Padano.
- Coprite con i restanti gnocchi, adagiatevi sopra il restante Casera, spolverate con il Grana Padano rimasto e distribuite i fiocchetti di burro per favorire la formazione della crosticina.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti, poi impostate la modalità grill per gli ultimi 2-3 minuti.
- Il piatto si presenterà con una superficie splendidamente dorata, croccante ed effervescente, custodendo al di sotto un cuore cremoso e filante.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

'Mpanate Siracusane

Le 'mpanate siracusane sono una specialità rustica tipica della provincia di Siracusa, tradizionalmente preparata durante il periodo natalizio ma ormai consumata e apprezzata tutto l'anno. Questa ricetta affonda le sue radici storiche nell'incontro tra la cultura gastronomica siciliana e quella spagnola durante la dominazione aragonese, presentando forti analogie con le celebri empanadas. La difficoltà principale risiede nella corretta gestione dell'idratazione dell'impasto di semola e nella sigillatura dei bordi, fondamentale per evitare la fuoriuscita dei succhi saporiti del ripieno durante la cottura.

Porzioni: 4-5 porzioni · Preparazione: 2 ore e 30 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 1 kg di farina di semola rimacinata di grano duro
- 600 ml di acqua tiepida
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 5 g di lievito di birra fresco
- 15 g di sale
- 1 cucchiaino di bicarbonato

Per la farcitura:

- 1 kg di broccoletti (sparaceddi)
- 300 g di salsiccia fresca
- 200 g di formaggio Tuma (in alternativa provola o pecorino fresco)
- Peperoncino a piacere
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Sciogliete il lievito di birra fresco all'acqua tiepida, mescolando bene.
2. Versate l'acqua con il lievito nella ciotola della planetaria (o in una ciotola capiente se impastate a mano).
3. Aggiungete il cucchiaino di bicarbonato, utile per donare maggiore friabilità alla pasta di semola.
4. Unite la farina di semola rimacinata di grano duro e avviate la planetaria munita di gancio.
5. Quando l'impasto comincia a compattarsi, incorporate l'olio extravergine d'oliva e, infine, il sale.
6. Lavorate l'impasto fino a ottenere un panetto sodo, liscio e non appiccicoso. Trasferitelo sulla spianatoia e lavoratelo brevemente con i polsi.
7. Riponete il panetto in una ciotola capiente, copritelo con un canovaccio o pellicola e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).

Preparazione della farcitura

1. Pulite accuratamente i broccoletti (sparaceddi) e sbollentateli in abbondante acqua salata. Scolateli benissimo, premendoli leggermente per eliminare tutta l'acqua in eccesso.
2. Trasferite i broccoletti in una ciotola e schiacciateli grossolanamente con i rebbi di una forchetta.
3. Private la salsiccia del budello, sgranatela finemente con le mani e aggiungetela a crudo nella ciotola con i broccoletti.
4. Condite il composto con un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di peperoncino a piacere, quindi mescolate accuratamente.

Formatura e cottura

1. Riprendete l'impasto lievitato e dividetelo sulla spianatoia in 4 o 5 porzioni di uguale peso.
2. Con l'aiuto di un mattarello, stendete ciascuna porzione fino a ottenere un disco sottile.
3. Distribuite su una metà del disco una generosa porzione di ripieno a base di broccoletti e salsiccia, lasciando liberi i bordi.
4. Adagiate sopra il ripieno alcune fette di formaggio tuma. Non utilizzate mozzarella fresca poiché rilascerebbe troppi liquidi in cottura.
5. Ripiegate la metà libera del disco sul ripieno per formare una mezzaluna. Sigillate bene i bordi premendo con le dita.
6. Rifilate il bordo in eccesso con una rotella tagliapasta e realizzate il classico cordoncino decorativo ripiegando il bordo su se stesso per garantire una chiusura ermetica.
7. Trasferite le 'mpanate su una teglia foderata con carta da forno.
8. Spennellate la superficie con olio extravergine d'oliva e bucherellatela delicatamente con una forchetta per permettere la fuoriuscita del vapore.
9. Cuocete in forno statico preriscaldato a 220°C per circa 15-20 minuti, fino a quando la superficie risulterà ben dorata e croccante.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Panino di Babbo Natale

Il 'Panino di Babbo Natale' è un lievitato ricco e goloso, perfetto per le festività. Si tratta di un filone di pane all'olio extravergine d'oliva dalla crosta fragrante e dalla mollica soffice, ideale per essere affettato e farcito in stile club sandwich. Pensato per i pranzi informali durante il periodo natalizio o come spuntino sostanzioso, questo sandwich unisce la sapidità del bacon croccante, la dolcezza del prosciutto cotto, il formaggio filante e la freschezza sgrassante della panna acida.

Porzioni: 4-6 persone (1 filone intero) · Preparazione: 40 minuti (+ 3 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il filone di pane all'olio:

- 500 g di farina tipo 0 (forza media, W 260-280)
- 250 ml di acqua a temperatura ambiente
- 5 g di lievito di birra fresco (oppure 1,5 g di lievito secco)
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 10 g di sale fino
- 5 g di zucchero semolato (o miele millefiori)

Per la farcitura (dosi per singolo panino abbondante):

- 2 fette di filone fresco (spessore circa 1,5 cm)
- 2 fette di prosciutto cotto di alta qualità
- 2 fette di formaggio a pasta filante (scamorza dolce, provola o edamer)
- 2 fette di bacon o pancetta tesa affumicata
- 1 foglia di lattuga riccia fresca
- 1-2 cucchiai di salsa alla panna acida (sour cream) o maionese

Preparazione

1. Impasto e sviluppo del glutine:

In una capiente ciotola (o nella ciotola dell'impastatrice), versate l'intera quantità di farina tipo 0. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco e versate circa 200 ml d'acqua. Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o con il gancio a spirale a velocità minima. Aggiungete lo zucchero (che favorirà la doratura e l'avvio della fermentazione) e incorporate ancora un goccio d'acqua. Quando la farina avrà assorbito la parte liquida e l'impasto comincerà a formarsi, inserite il sale disciolto nell'ultimissima parte di acqua rimasta. Lavorate energicamente per 4-5 minuti fino a quando la massa risulterà compatta.

2. Inserimento dell'olio e incordatura:

Unite l'olio extravergine d'oliva a filo, in 2 o 3 riprese: non aggiungete la quota successiva finché la precedente non è stata completamente assorbita dalla maglia glutinica. Lavorate l'impasto sul piano di lavoro o in planetaria finché risulterà liscio, lucido, omogeneo, non appiccicoso e al tatto setoso, teso ed elastico.

3. Prima lievitazione con piega di rinforzo:

Ungete leggermente la ciotola, adagiatevi l'impasto, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 2 ore totali. Trascorsi i primi 40 minuti, rovesciate l'impasto sul banco, eseguite una serie di pieghe a portafoglio (portando i lembi esterni verso il centro) e pirlatelo formando una palla ben stretta. Riponetelo nella ciotola coperta per i restanti 80 minuti. Questo passaggio donerà forza alla struttura del filone.

4. Formatura e seconda lievitazione:

Trascorso il tempo, trasferite l'impasto raddoppiato su una spianatoia leggermente infarinata. Sgonfiatelo delicatamente con i polpastrelli formando un rettangolo, quindi arrotolatelo su se stesso dal lato lungo sigillando bene la chiusura alla base, dando la classica forma a filone. Disponete il filone su una teglia rivestita con carta forno, coprite a campana o con un telo e lasciate lievitare per circa 1 ora e mezza a temperatura ambiente, fino al raddoppio del volume.

5. Cottura:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 230°C. Prima di infornare, praticate con una lametta o un coltello a lama liscia molto affilata dei tagli obliqui sulla superficie del filone (profondi circa mezzo centimetro). Infornate nella parte medio-bassa del forno e cuocete a 230°C per circa 40 minuti (se la superficie scurisce troppo nei minuti finali, abbassate a 200°C). Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per permettere all'umidità interna di evaporare.

6. Preparazione della farcitura e assemblaggio:

Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e rosolate le fette di bacon senza aggiungere grassi finché non saranno croccanti e dorate; scolatele su carta assorbente. Tagliate il filone a fette spesse circa 1,5 cm. Se desiderate, tostate leggermente le facce interne del pane sulla piastra con il grasso residuo del bacon.

Spalmate un velo di salsa alla panna acida sulla fetta di base, adagiate la foglia di lattuga riccia (ben asciutta per non inumidire il pane), il prosciutto cotto, le fette di formaggio filante e infine il bacon croccante. Chiudete con la seconda fetta di pane.

Opzionale: Passate l'intero panino farcito su una bistecchiera o piastra calda per 2 minuti per lato per far fondere alla perfezione il formaggio e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per panino farcito

SECONDI E PIATTI UNICI

Patate Al Cartoccio Con Scamorza

La patata al cartoccio (conosciuta nei paesi anglosassoni come 'baked potato' o 'jacket potato') è un classico intramontabile della cucina internazionale, le cui origini risalgono alla tradizione pastorale e contadina di cuocere i tuberi sotto le braci del camino. Questa raffinata versione rappresenta una fusione contemporanea: unisce la rusticità della patata al forno con l'affumicatura tipica della scamorza italiana, completando il piatto con un tocco 'nordico' e lussuoso dato dal salmone affumicato, dalla panna acida e dalle uova di lompo. Una ricetta versatile che unisce comfort food e alta cucina.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min · Cottura: 1 ora e 10 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base di patate

- 4 patate a pasta farinosa (circa 250g l'una, ideali varietà Kennebec o Russet)
- 40 g di burro salato a temperatura ambiente
- 100 g di scamorza affumicata (grattugiata con grattugia a fori larghi)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la farcitura gourmet

- 200 g di salmone affumicato di alta qualità
- 100 g di panna acida (o yogurt greco intero colato)
- 4 cucchiaini di uova di lompo (o caviale)
- 1 limone non trattato (da cui ricavare scorza grattugiata e 4 fettine sottili)
- 1 ciuffo di aneto fresco
- Pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione e prima cottura delle patate

1. Lavate accuratamente le patate sotto acqua corrente per rimuovere ogni residuo di terra, quindi asciugatele perfettamente.
2. Con i rebbi di una forchetta, praticate 6-8 fori profondi su tutta la superficie di ciascuna patata: questo passaggio evita che l'umidità interna crei pressione facendo scoppiare la buccia durante la cottura.
3. Avvolgete ogni patata singolarmente in un foglio di carta stagnola, sigillando bene.
4. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 60 minuti. *Verifica del risultato intermedio*: inserite uno stecchino di legno fino al centro della patata attraverso il cartoccio; deve penetrare senza incontrare alcuna resistenza.

Svuotatura e farcitura al formaggio

1. Sfornate le patate e, facendo attenzione al vapore, aprite la parte superiore del cartoccio.
2. Tagliate una calotta longitudinale da ciascuna patata. Con un cucchiaio, scavate delicatamente la polpa interna lasciando una parete di circa 1 cm per mantenere intatta la struttura della 'barchetta'.
3. In una ciotola, schiacciate la polpa estratta ancora calda insieme al burro salato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. *Attenzione*: non eccedete con il sale poiché scamorza e salmone sono già sapidi.
4. Incorporate la scamorza affumicata grattugiata al purè ottenuto e farcite nuovamente le patate con questo composto.

Gratinatura

1. Riponete le patate farcite nel forno, mantenendo il cartoccio aperto in superficie.

2. Azionate la modalità grill a 220°C per circa 8-10 minuti. *Risultato intermedio atteso*: la scamorza deve fondersi completamente con la polpa, creando una crosticina dorata, leggermente brunita ed estremamente filante.

Completamento e servizio

1. Sfornate le patate e lasciatele intiepidire per 2 minuti (eviterà che la panna acida si sciolga all'istante a contatto con il calore estremo).
2. Adagiate al centro di ogni patata un cucchiaio generoso di panna acida fredda.
3. Disponete armonicamente le fette di salmone affumicato sopra la panna acida.
4. Completate con un cucchiaino di uova di lompo, una fettina sottilissima di limone, una grattugiata leggera di scorza di limone e qualche fogliolina di aneto fresco. Servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Petto D’anatra Con Aceto Balsamico E Verdure

Il petto d'anatra all'aceto balsamico è una raffinata interpretazione che unisce la tecnica classica francese della cottura del 'magret' (petto d'anatra, tradizionalmente ottenuto da anatre da foie gras) con l'eccellenza emiliana dell'Aceto Balsamico di Modena e gli aromi agrumati tipici delle feste invernali. Le varianti principali includono l'uso di frutti rossi (mirtilli, lamponi) al posto dell'arancia, o l'abbinamento con verdure invernali glassate al posto della semplice misticanza.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 20 min + 30 min di riposo della carne · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'anatra:

- 2 petti d'anatra (circa 400-500g l'uno, preferibilmente magret)
- Sale a scaglie q.b.
- Pepe nero in grani da macinare sul momento q.b.

Per la glassa all'aceto balsamico e arancia:

- 50 g di Aceto Balsamico di Modena IGP
- 30 g di miele di castagno o di melata
- Il succo e la scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 stecca di cannella
- 2 stelle di anice stellato
- 3-4 rametti di timo fresco
- 20 g di burro freddo di frigorifero (per lucidare)

Per il contorno e servizio:

- 150 g di misticanza novella
- Chicchi di 1/2 melagrana

Preparazione

Preparazione e incisione dell'anatra

- Rimuovi i petti d'anatra dal frigorifero almeno 30 minuti prima della cottura per portarli a temperatura ambiente.
- Con un coltello molto affilato, incidi la pelle dei petti d'anatra praticando dei tagli a losanga (rombi) profondi, arrivando a sfiorare la carne rossa senza intaccarla. Questo permetterà al grasso di sciogliersi uniformemente.
- Condisci generosamente entrambi i lati con sale a scaglie e pepe nero macinato fresco, massaggiando la carne.

Cottura e sgrassatura (Tecnica a freddo)

- Adagia i petti d'anatra in una padella fredda, rigorosamente dal lato della pelle, senza aggiungere alcun tipo di olio o burro.
- Accendi il fuoco a fiamma medio-bassa. Lascia cuocere per circa 8-10 minuti senza toccare la carne. Il grasso inizierà a fondere lentamente e la pelle diventerà sottile e dorata. La pelle deve apparire di un colore dorato intenso, croccante al tatto, e gran parte dello spessore del grasso deve essersi sciolto.

Doratura e sigillatura

- Scola quasi tutto il grasso rilasciato nella padella (conservalo per altre preparazioni, come patate al forno).
- Gira i petti sul lato della carne e cuoci a fiamma medio-alta per altri 3-4 minuti per sigillare i succhi.

- Rimuovi i petti dalla padella e avvolgili immediatamente in un foglio di alluminio. Lasciali riposare su un tagliere caldo per 8-10 minuti. Questo passaggio è fondamentale per ridistribuire i succhi all'interno delle fibre muscolari.

Preparazione della glassa all'aceto balsamico

- Nella stessa padella, ancora calda e con i succhi dell'anatra rimasti, versa l'aceto balsamico, il succo e la scorza d'arancia, il miele, la cannella, l'anice stellato e il timo.
- Fai ridurre a fuoco medio-vivace per 4-5 minuti fino a quando la salsa non velerà il cucchiaio.
- Spegni il fuoco, filtra o rimuovi le spezie e il timo. Unisci il burro freddo di frigorifero tagliato a cubetti, muovendo la padella in senso rotatorio per emulsionare e lucidare la salsa (tecnica del 'monter au beurre').

Impiattamento e servizio

- Affetta il petto d'anatra in diagonale a fette di circa 5-7 mm. La carne all'interno deve risultare di un colore rosa omogeneo.
- Disponi le fette a ventaglio sul piatto di portata caldo.
- Nappa la carne con la glassa calda all'aceto balsamico.
- Guarnisci con la misticanza fresca, i chicchi di melagrana per una nota acida e croccante, e completa con un pizzico di sale a scaglie.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza a stella di Natale

La pizza a stella di Natale è una creazione scenografica che unisce l'arte bianca della panificazione italiana, arricchita da farine semi-integrali per un profilo aromatico rustico, con la convivialità delle feste natalizie. La sua particolarità risiede nella sagomatura: le punte della stella racchiudono un cuore cremoso di ricotta, mentre il centro riprende i sapori classici della tradizione italiana con pomodoro, mozzarella e basilico.

Porzioni: 5 pizze a stella (5-8 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 24 ore di maturazione e 3 ore di lievitazione) · Cottura: 10 minuti a pizza · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (circa 4-5 pizze a stella):

- 650 g farina tipo 0 (medio-forte, W 280-300)
- 300 g farina tipo 2
- 50 g farina integrale macinata a pietra
- 670 g acqua fredda
- 6 g lievito di birra fresco (oppure 8 g se si sceglie la lievitazione rapida in giornata)
- 25 g sale fino
- 30 g olio extravergine d'oliva
- Semola rimacinata di grano duro (per lo spolvero)

Per la farcitura e finitura:

- 200 g passata di pomodoro condita con sale e un filo d'olio
- 200 g ricotta vaccina o di pecora (ben asciutta)
- 200-250 g mozzarella fior di latte (tagliata a cubetti e ben scolata)
- 100 g pomodorini datterini (tagliati a spicchi)
- Foglie di basilico fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

1. Autolisi e miscelazione iniziale

In un'ampia ciotola mescolate le tre farine (tipo 0, tipo 2 e integrale). Versate circa 600 g di acqua e mescolate grossolanamente con un cucchiaio fino a quando tutta la farina sarà idratata. Coprite e lasciate riposare per 20 minuti a temperatura ambiente (questo processo favorisce l'estensibilità della maglia glutinica).

2. Impasto e incordatura

Sbriciolate il lievito di birra fresco sopra l'impasto e iniziate a lavorare vigorosamente con le mani o con la planetaria (gancio a spirale). Quando il lievito sarà completamente assorbito, unite il sale e la restante acqua (70 g) a filo, continuando ad impastare per far sviluppare la struttura. Infine, incorporate l'olio extravergine d'oliva a più riprese, lavorando fino a ottenere un impasto liscio, elastico e setoso.

Controllo intermedio: La massa deve risultare omogenea e staccarsi agevolmente dalle pareti della ciotola senza strapparsi.

3. Prima lievitazione (Maturazione a freddo)

Trasferite l'impasto in un contenitore leggermente unto, coprite ermeticamente con coperchio o pellicola e riponete in frigorifero a 4°C per 24 ore.

(Variante veloce: lasciate lievitare 4 ore a temperatura ambiente con 8 g totali di lievito).

4. Staglio e appretto (Formatura dei panetti)

Estraete l'impasto dal frigorifero e rovesciatelo su un piano di lavoro. Dividetelo con un tarocco in panetti da circa 250 g ciascuno. Pirlate delicatamente ogni porzione fino a formare delle sfere lisce. Disponete i panetti ben distanziati su una teglia spolverata di semola rimacinata (massimo 4-5 per teglia), coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 3 ore a temperatura ambiente, finché non avranno raddoppiato il loro volume e risulteranno soffici al tatto.

5. Stesura, sagomatura a stella e farcitura

Spolverate il piano di lavoro con abbondante semola rimacinata. Prendete un panetto e allargatelo delicatamente con i polpastrelli dal centro verso l'esterno, lasciando un bordo leggermente più spesso, fino a formare un disco rotondo di circa 28-30 cm di diametro. Trasferite il disco sulla teglia da forno o su una pala.

- Spalmate al centro un velo sottile di passata di pomodoro condita.
- Disponete lungo il bordo a raggiera 5 cucchiaiate (quenelle) di ricotta ben distanziate tra loro.
- Con un tarocco o una rotella, praticate 5 tagli radiali dal bordo esterno verso la ricotta (tra una quenelle e l'altra).
- Ripiegate i due lembi di pasta attorno a ciascuna noce di ricotta, pizzicando saldamente la punta e sigillando i bordi per creare le 5 punte della stella.
- Al centro della stella distribuite i cubetti di mozzarella ben scolati, i pomodorini datterini a spicchi, qualche foglia di basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Attenzione: Sigillate le punte con decisione per evitare che si aprano durante la spinta in forno rilasciando la ricotta.

6. Cottura e servizio

Preriscaldate il forno in modalità statica alla massima temperatura possibile (250°C).

Infornate la pizza posizionando la teglia direttamente sul fondo del forno per i primi 5 minuti, in modo da conferire una rapida doratura e croccantezza alla base. Spostate successivamente la teglia al livello intermedio per altri 5 minuti, fino a completa doratura delle punte e perfetta fusione del formaggio.

Sfornate, completate con basilico fresco, un filo d'olio a crudo e servite subito ben calda.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per singola pizza a stella (circa 240 kcal per 100g)

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza con le scarole al bacio

La pizza con le scarole è un caposaldo assoluto della rosticceria e della tradizione gastronomica campana, storicamente legata al periodo natalizio (in particolare alla vigilia di Natale), ma amatissima tutto l'anno. Questa versione, definita 'al bacio' o 'a portafoglio baciata', prevede due dischi sottili di pasta che racchiudono un ripieno classico a base di scarola stufata con acciughe, olive nere, capperi, pinoli, uvetta e la golosità filante della provola affumicata. La cottura ad altissima temperatura permette all'impasto di sviluppare una consistenza fragrante all'esterno e soffice all'interno, sigillando i profumi tipici mediterranei.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 6-7 ore di lievitazione) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (circa 6 pizze baciate)

- 1 kg farina tipo 0 (ideale medio-forte, W 260-280)
- 650 ml acqua a temperatura ambiente
- 3 g lievito di birra fresco
- 25 g sale fino
- 20 ml olio extravergine d'oliva
- Semola rimacinata di grano duro per lo spolvero q.b.

Per il ripieno di scarole

- 2 cespi di scarola riccia (circa 800 g)
- 1 spicchio d'aglio
- 4-5 filetti di alici sott'olio
- 60 g olive nere (tipo Gaeta o taggiasche), denocciolate
- 20 g capperi dissalati
- 20 g pinoli tostati
- 20 g uvetta (ammollata e strizzata)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la finitura

- 250 g provola affumicata (o fiordilatte ben asciutto)
- Olio extravergine d'oliva a filo

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto (Idratazione 65%)

In una capiente ciotola (o nella vasca della planetaria munita di gancio) versate tutta la farina e sbriciolatevi il lievito di birra fresco. Aggiungete circa l'80% dell'acqua (circa 520 ml) e iniziate a impastare a velocità moderata per far assorbire i liquidi e creare una maglia glutinica iniziale. Quando la farina è quasi del tutto idratata, inserite il sale insieme alla restante acqua a filo, continuando a lavorare energicamente per non rompere la struttura. Infine, incorporate l'olio extravergine d'oliva in due riprese, facendolo assorbire completamente.

Risultato atteso: L'impasto deve risultare liscio, elastico, setoso e privo di grumi, staccandosi perfettamente dalle pareti della ciotola.

2. Prima lievitazione e formatura dei panetti (Staglio)

Coprite la ciotola con pellicola trasparente o un canovaccio umido e lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 2 ore, eseguendo una piega di rinforzo dopo 45 minuti. Trascorso il tempo, trasferite la massa su un piano leggermente infarinato e dividetela in panetti da circa 260 g ciascuno (o 130 g se preferite creare dischi singoli da accoppiare; per 6 pizze baciate occorrono 12 dischi da circa 130-140 g oppure dividere i panetti da 260 g a metà). Pirlate ciascuna porzione arrotondandola bene con i palmi fino a ottenere sfere lisce e tese. Disponete i panetti ben distanziati in una cassetta di lievitazione ermetica leggermente unta e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 4-5 ore, finché non avranno raddoppiato il proprio volume.

3. Preparazione della farcia di scarola

Lavate accuratamente la scarola e tagliatela a tocchetti. In un'ampia padella antiaderente o wok, scaldate un generoso giro d'olio con uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato e i filetti di alici, lasciandoli sciogliere a fuoco dolce. Aggiungete la scarola ancora umida, coprite con coperchio e lasciatela appassire per 6-8 minuti. Rimuovete il coperchio, eliminate l'aglio e unite le olive denocciolate, i capperi dissalati, i pinoli e l'uvetta strizzata. Alzate leggermente la fiamma per far evaporare completamente l'acqua di vegetazione residua, regolando di sale e pepe.

Errore critico da evitare: Non assemblare la pizza con la scarola ancora umida o calda; lasciatela raffreddare completamente a temperatura ambiente su uno scolapasta.

4. Stesura, farcitura e accoppiamento ('Al Bacio')

Preriscaldate il forno alla massima temperatura possibile (almeno 250°C statico, oppure ventilato se raggiunge temperature elevate) inserendo all'interno una pietra refrattaria o una teglia sul ripiano inferiore. Spolverate il piano di lavoro con abbondante semola rimacinata. Prendete due panetti e stendeteli delicatamente con i polpastrelli, allargandoli dal centro verso l'esterno fino a ottenere due dischi sottili e uniformi anche lungo il cornicione. Su uno dei due dischi distribuite uniformemente uno strato di scarola stufata e la provola affumicata tagliata a listarelle ben asciutte. Condite con un filo d'olio lungo il perimetro. Sovrapponete il secondo disco di pasta sul primo, facendolo combaciare perfettamente senza schiacciare o sigillare con forza i bordi, permettendo così alla pasta di gonfiarsi 'baciandosi' in cottura.

5. Cottura e servizio

Trasferite la pizza baciata su una pala ben spolverata di semola, regolate la forma e infornate direttamente sulla pietra refrattaria rovente (o nella parte più bassa del forno). Cuocete a 250°C per circa 6-8 minuti, fino a quando la superficie risulterà dorata, con le tipiche maculature e il formaggio fuso all'interno. Sfornate, lasciate riposare un minuto per far stabilizzare i succhi interni, quindi tagliate a spicchi e servite ben calda e fragrante.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (pizza baciata individuale)

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza di Scarola

La pizza di scarola è un caposaldo della cucina rustica napoletana e campana, tradizionalmente preparata per il pranzo della Vigilia di Natale o di Capodanno, quando il digiuno rituale imponeva pasti 'di magro'. Nata dalla sapienza contadina, unisce una pasta lievitata morbida e profumata a una farcitura ricca di contrasti: il gusto amarognolo della scarola stufata incontra la sapidità di capperi, olive e acciughe, bilanciato dalla dolcezza dell'uvetta e dalla croccantezza dei pinoli.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 16-17 ore complessive di lievitazione e maturazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Lievitato:

- 500 g Farina tipo 0 (preferibilmente con W 260-280)
- 325 g Acqua a temperatura ambiente
- 2 g Lievito di birra fresco
- 11 g Sale fino
- 20 g Olio extravergine d'oliva

Per il Ripieno:

- 200 g Scarola pulita (se fresca pesare circa 600-800 g da ridurre in cottura)
- 120 g Olive nere denocciolate (preferibilmente di Gaeta)
- 40 g Capperi dissalati
- 20 Filetti di acciughe sott'olio
- 40 g Uvetta sultanina
- 40 g Pinoli
- 2 Spicchi d’aglio
- 1 Peperoncino fresco (a piacere)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b. (usare con moderazione vista la sapidità degli ingredienti)

Preparazione

1. Autolisi e Impasto:

In una capiente ciotola unire la farina e circa 300 g dell'acqua a disposizione. Mescolare grossolanamente con un cucchiaio fino a quando non vi sarà più farina asciutta visibile. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 30 minuti (processo di autolisi per favorire l'elasticità della maglia glutinica).

Trascorso il tempo, sbriciolare il lievito di birra fresco nell'impasto insieme a un goccio d'acqua rimanente e iniziare a impastare energicamente per circa 10 minuti. Aggiungere il sale e l'ultimissima parte di acqua, lavorando fino al completo assorbimento. Infine, incorporare l'olio extravergine a filo, impastando finché il composto non risulterà liscio, elastico e setoso.

2. Maturazione e Lievitazione:

Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, coprire ermeticamente con pellicola o coperchio e riporre in frigorifero a 4°C per 12 ore.

Dopo il riposo a freddo, ribaltare l'impasto sul piano di lavoro e dividerlo in due porzioni: una leggermente più grande per la base (circa il 55% del peso totale) e una più piccola di circa 50-60 g per la copertura. Pirlare entrambe le porzioni formando due sfere regolari, riponendole in due ciotole unte e coperte. Lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 4-5 ore, o fino al raddoppio.

3. Preparazione del Ripieno alla Napoletana:

Mettere l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti, poi strizzarla. In una padella capiente far dorare i due spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino tritato con 3 cucchiai di olio evo. Aggiungere i filetti di acciughe e lasciarli sciogliere dolcemente a fiamma bassa.

Unire la scarola (precedentemente lavata, mondata e tagliata a pezzi), le olive tagliate a metà, i capperi dissalati, i pinoli tostati e l'uvetta strizzata. Coprire e stufare per 10 minuti, poi togliere il coperchio e cuocere a fiamma viva per far evaporare completamente l'acqua di vegetazione.

Rimuovere l'aglio e trasferire il ripieno in uno scolapasta. Far raffreddare completamente prima dell'uso per non compromettere la lievitazione e la cottura dell'impasto.

4. Stesura, Farcitura e Chiusura:

Ungere generosamente una teglia rotonda (diametro 28-30 cm) con olio evo. Con l'aiuto di un matterello e poca semola o farina sul banco, stendere il panetto più grande a uno spessore di circa 4-5 mm e foderare la teglia risalendo bene lungo i bordi.

Distribuire la scarola ormai fredda e perfettamente asciutta in modo uniforme su tutta la base.

Stendere il panetto più piccolo a formare un disco sottile e adagiarlo a copertura del ripieno. Rifilare l'eccesso di pasta e sigillare i bordi pizzicando e ripiegando la pasta verso l'interno a creare un cordoncino decorativo.

Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta per facilitare la fuoriuscita del vapore ed evitare rigonfiamenti in cottura. Spennellare uniformemente tutta la superficie con un velo d'olio extravergine.

5. Cottura:

Preriscaldare il forno in modalità statica a 250°C. Infornare la pizza di scarola posizionandola sul ripiano più basso del forno e cuocere per 10 minuti (questo garantirà una base croccante e asciutta). Successivamente, abbassare la temperatura a 200°C, spostare la teglia a metà altezza e proseguire la cottura per ulteriori 20 minuti.

La pizza rustica dovrà presentarsi con una doratura ambrata e uniforme, con i bordi croccanti e la base ben cotta e asciutta. Lasciar intiepidire 15-20 minuti prima di sformare e porzionare.

Valori nutrizionali

Circa 360-390 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza di Scarole Classica

La pizza di scarole è un caposaldo immancabile della tradizione gastronomica campana, storicamente preparata durante la vigilia di Natale o di Capodanno come piatto di magro prima del grande cenone. Nasce dall'ingegno contadino napoletano, dove la scarola liscia o riccia, dal sapore amarognolo, viene cotta e bilanciata magistralmente dalla dolcezza dell'uvetta, dalla grassezza e tostatura dei pinoli e dalla sapidità decisa di acciughe, olive e capperi. Questa ricetta, pur mantenendo la sua essenza tradizionale, propone un impasto arricchito con farina di farro e una maturazione controllata in frigorifero, garantendo una digeribilità e una fragranza eccezionali.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 17 ore di lievitazione totale) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 g farina di farro bianco (o integrale setacciata)
- 250 g farina tipo 0 (di media forza, circa 260-280 W)
- 2 g lievito di birra fresco (in alternativa 0,7 g di lievito di birra secco)
- 330 g acqua a temperatura ambiente (circa 66% di idratazione)
- 11 g sale fino
- 20 g olio extravergine d'oliva

Per il ripieno e la finitura:

- 600 g scarola fresca pulita (resa cotta circa 200-250 g)
- 70 g olive nere denocciolate (preferibilmente di Gaeta o taggiasche)
- 30 g filetti di acciughe sott'olio di qualità
- 30 g uvetta sultanina
- 20 g pinoli
- 20 g capperi dissalati
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco o secco
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

1. Autolisi iniziale e impasto:

In una capiente ciotola unisci la farina di farro e la farina tipo 0. Versa circa 280 g di acqua e mescola grossolanamente con un cucchiaio fino a quando non ci saranno più residui di farina asciutta. Copri e lascia riposare per 15-20 minuti (questo passaggio faciliterà l'incordatura). Successivamente, sbriciola il lievito fresco di birra sull'impasto, aggiungi altri 20-30 g di acqua e comincia a lavorare energicamente a mano o in planetaria con il gancio.

Risultato atteso: L'impasto inizierà a compattarsi e a sviluppare la maglia glutinica.

2. Inserimento di sale, acqua finale e olio:

Unisci il sale e l'ultimissimo goccio d'acqua rimanente. Lavora energicamente per 4-5 minuti finché il sale non è completamente sciolto e la pasta risulta liscia. A questo punto, inserisci l'olio extravergine d'oliva a filo in due o tre riprese, continuando a impastare fino a completo assorbimento. L'impasto finale deve risultare morbido, setoso e distaccarsi facilmente dalle pareti della ciotola.

3. Prima lievitazione a freddo:

Forma una palla pirlando l'impasto sul piano di lavoro, ungila leggermente e trasferiscila in un contenitore ermetico unto d'olio. Riponi in frigorifero a 4°C per circa 12 ore per consentire una lenta maturazione enzimatica e lo sviluppo degli aromi.

4. Preparazione del ripieno di scarole (Passaggio Chiave):

Metti in ammollo l'uvetta in poca acqua tiepida per 10 minuti, poi strizzala. Sciacqua i capperi per eliminare il sale in eccesso. Pulisci, lava e asciuga accuratamente le foglie di scarola, quindi tagliale a pezzi grossolani. In un'ampia padella o wok scalda un generoso giro d'olio extravergine d'oliva con i due spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino. Unisci le acciughe e falle sciogliere a fuoco dolce. Aggiungi la scarola poco alla volta facendola appassire a fiamma viva per far evaporare rapidamente la sua acqua di vegetazione. Quando è appassita, togli l'aglio, aggiungi olive, capperi, uvetta strizzata e pinoli precedentemente tostati. Cuoci finché il fondo non è completamente asciutto.

Errore da evitare: Non inserire mai la verdura umida nell'impasto altrimenti la base resterà cruda e gommosa. Lascia raffreddare completamente il ripieno prima dell'uso.

5. Staglio e seconda lievitazione:

Estrai l'impasto dal frigo, rovescialo su una spianatoia leggermente infarinata e dividilo in due porzioni: una leggermente più grande per la base (circa il 55% dell'impasto) e una per la copertura (circa il 45%). Pirla entrambi i panetti fino a formare due sfere tese, coprile con un canovaccio o pellicola e lasciale lievitare a temperatura ambiente per circa 5 ore (dovranno triplicare di volume).

6. Formatura e farcitura:

Ungi generosamente una tortiera rotonda da 22-24 cm con olio EVO. Stendi il panetto più grande allargandolo delicatamente con i polpastrelli dal centro verso l'esterno, mantenendo i bordi leggermente rialzati. Adagia la base nella teglia facendola risalire lungo le pareti. Distribuisci uniformemente il ripieno di scarola ormai freddo. Stendi il secondo panetto e copri il ripieno. Sigilla accuratamente i bordi pizzicando la pasta per formare un cordoncino decorativo ed ermetico.

7. Finitura e cottura:

Pratica qualche piccolo foro o incisione sulla superficie con i rebbi di una forchetta per far fuoriuscire il vapore durante la cottura. Spennella generosamente tutta la superficie con olio extravergine d'oliva. Inforna in forno statico preriscaldato a 250°C (sul ripiano più basso) per i primi 10 minuti per ottenere una base croccante; sposta poi la teglia a metà altezza, abbassa a 200°C e prosegui la cottura per altri 20 minuti fino a doratura uniforme e ambrata. Sforna e lascia intiepidire prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Circa 360-390 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza Ripiena con Soffritto Napoletano Tradizionale

La pizza ripiena con soffritto napoletano rappresenta uno dei capisaldi dello street food e della tradizione verace partenopea, specialmente legata al periodo invernale e alle festività natalizie. Il protagonista del ripieno è il celebre 'soffritto napoletano' (o 'zuppa forte'), una ricetta antichissima a base di coratella e frattaglie di maiale (cuore, polmone, milza, trachea) cotte a lungo in un concentrato saporito di pomodoro, strutto, peperoncino forte e alloro. Questa ricetta propone una versione rustica e chiusa: una doppia sfoglia di pizza che racchiude l'intensità del soffritto stemperata dalla provola affumicata campana, creando un connubio esplosivo di sapori.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 30 minuti (+ 8 ore di lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto della pizza:

- 500 g Farina tipo 0 (medio-forte, ca. W 260-280)
- 300 ml Acqua a temperatura ambiente
- 16 g Sale fino
- 3 g Lievito di birra fresco

Per la farcitura e finitura:

- 600 g Soffritto napoletano pronto (zuppa forte di frattaglie di maiale al sugo piccante)
- 250 g Provola affumicata o mozzarella affumicata (ben sgocciolata e asciutta)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sugo del soffritto (tenuto da parte per spennellare la superficie)

Preparazione

1. Preparazione e impastamento:

In una ciotola capiente (o nell'impastatrice) versa l'acqua a temperatura ambiente e sciogli completamente il lievito di birra fresco con le dita o con una forchetta. Inizia ad incorporare la farina poco a poco a pioggia, mescolando dapprima con un mestolo di legno. Quando circa metà della farina è stata assorbita, unisci il sale (questo evita il contatto diretto e dannoso con il lievito concentrato) e continua ad aggiungere la restante farina. Rovescia l'impasto su un piano di lavoro e lavoralo vigorosamente con la tecnica dell'impastamento a mano (tirando e ripiegando) per circa 10-15 minuti.

Risultato atteso: La massa deve risultare liscia, elastica, omogenea e non appiccicosa al tatto.

2. Porzionatura (Staglio) e Lievitazione:

Dividi l'impasto ottenuto in due panetti di uguale peso (circa 400 g ciascuno). Forma due sfere pirlando bene sul piano con il palmo delle mani per dare tensione superficiale. Riponi i panetti distanziati all'interno di un contenitore ermetico per pizza (o una teglia coperta ermeticamente con pellicola trasparente). Lascia lievitare a temperatura ambiente (circa 18-20°C) per circa 8 ore, fino al raddoppio del volume.

3. Stesura e Farcitura:

Attenzione: Il soffritto napoletano deve essere tassativamente freddo o a temperatura ambiente, mai caldo, per non stracciare la pasta.

Spolvera il piano con poca farina o semola rimacinata. Prendi il primo panetto e stendilo con la punta delle dita partendo dal centro verso l'esterno, creando un disco sottile e uniforme anche sui bordi. Trasferiscilo su una teglia oleata o su carta forno. Distribuisci uniformemente sulla superficie il soffritto napoletano ben denso, lasciando circa 1,5 cm di bordo libero. Aggiungi la provola affumicata tagliata a cubetti e ben strizzata. Stendi il secondo panetto dello stesso diametro e adagialo sopra il ripieno a mo' di coperchio.

4. Chiusura, Finitura e Cottura:

Sigilla accuratamente i bordi premendo con decisione con le dita o con la base del pugno chiuso lungo tutto il perimetro, creando un cordoncino ripiegato per evitare che i succhi fuoriescano durante la cottura. Bucherella leggermente la superficie con i rebbi di una forchetta per consentire al vapore di sfogare. Spennella generosamente la cupola con un velo di sugo del soffritto e un filo di olio evo.

Preriscalda il forno alla massima temperatura (preferibilmente 250°C in modalità statica). Inforna nella parte bassa del forno per i primi 8-10 minuti, poi sposta a metà altezza per ulteriori 5-7 minuti (circa 15 minuti totali), finché la superficie non è ben dorata e lucida. Sforna, lascia intiepidire 5 minuti per compattare il ripieno e servi a fette.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione (stima basata su 6 porzioni)

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza Rovesciata con Patate Dolci, Cotechino e Broccoletti

Un'interpretazione originale che unisce il concetto dell'uso della patata dolce con i pilastri della tradizione gastronomica italiana (il cotechino e i broccoletti). La tecnica impiegata è quella della 'pizza rovesciata': gli ingredienti di base cuociono a contatto diretto con il fondo della teglia imburrata e cosparsa di sale grosso, generando una caramellizzazione fondente e sapida al contempo. Il topping finale crea un equilibrio gustativo perfetto tra la tendenza dolce della patata, la ricchezza speziata e grassa del cotechino e la freschezza croccante, amara e acidula dei broccoletti crudi marinati.

Porzioni: 4-6 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 24 ore di lievitazione impasto) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto della Pizza (teglia 30x40 cm)

- 500 g di farina tipo 1 o buratto per pizza
- 400 g di acqua fredda (80% di idratazione)
- 3 g di lievito di birra secco (o 7 g fresco)
- 10 g di sale fino
- 15 g di olio extravergine d'oliva
- Semola rimacinata di grano duro per lo spolvero

Per la Base in Teglia (Cottura Rovesciata)

- 40 g di burro salato (o burro classico ammorbidito)
- 1 presa generosa di sale grosso marino
- 350 g di patate dolci (a polpa arancione), precedentemente lessate e pelate

Per la Finitura e Topping

- 300 g di cotechino già cotto e caldo
- 200 g di broccoletti (solo le cimette più tenere)
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco o di mele
- Sale fino q.b.

Preparazione

1. Preparazione delle Basi e degli Ingredienti

- Se non già pronti, lessate le patate dolci intere con la buccia fino a quando saranno tenere se infilzate con una forchetta; pelatele e lasciatele intiepidire.
- Lessate il cotechino secondo tradizione (o rigenerate quello precotto), spellatelo e tagliatelo a tocchetti o fette spesse, tenendolo al caldo.
- Mondate i broccoletti ricavando solo le cimette più piccole e tenere a crudo. Lavatele, asciugatele con cura e trasferitele in una ciotola. Conditele con un filo di olio extravergine d'oliva, una presa di sale fino e un goccio di aceto; mescolate energicamente e lasciate marinare a crudo affinché l'acido ammorbidisca leggermente la fibra vegetale preservando la croccantezza.

2. Preparazione della Teglia Rovesciata

- Prendete una teglia rettangolare da forno (30x40 cm) e imburratela generosamente con il burro morbido, distribuendolo uniformemente sia sul fondo che sui bordi.
- Cospargete il fondo imburrato con una presa diffusa di sale grosso.

- Sbriciolate o tagliate a tocchetti/fiocchi le patate dolci lesse disponendole in maniera omogenea su tutta la superficie della teglia.

3. Stesura e Posizionamento dell'Impasto

- Rovesciate l'impasto ben lievitato su un piano cosparso abbondantemente di semola rimacinata. Allargatelo delicatamente con i polpastrelli, partendo dai bordi verso il centro, creando un rettangolo delle dimensioni della teglia.
- *Passaggio chiave:* Sollevate l'impasto appoggiandolo sugli avambracci per scaricare la semola in eccesso e adagiatelo direttamente sopra le patate dolci all'interno della teglia, coprendole completamente fino agli angoli.

4. Cottura e Ribaltamento

- Preriscaldate il forno alla massima temperatura (250°C in modalità statica). Infornate la teglia inizialmente posizionandola sul fondo del forno per circa 10-12 minuti (per garantire la spinta dal basso e la formazione della crosticina col burro), poi spostatela al ripiano medio per altri 6-8 minuti, fino a completa doratura della superficie dell'impasto.
- *Controllo visivo:* L'impasto deve risultare gonfio, croccante e dorato.
- Sfornate la pizza e, con un movimento deciso e sicuro, capovolgetela su un tagliere o su una seconda teglia, in modo che la parte con il letto di patate dolci si trovi ora rivolta verso l'alto.

5. Schiacciatura e Guarnizione Finale

- Con una spatola da cucina o il dorso di un cucchiaio, schiacciate delicatamente le patate dolci caramellate e calde, stendendole su tutta la superficie per formare una crema uniforme.
- Distribuite i tocchetti di cotechino caldo su tutta la pizza.
- Completate adagiando le cimette di broccoletto crudo marinato all'aceto, che apporteranno la necessaria freschezza e sgrassatura al palato. Servite immediatamente a tranci.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Pizza Stella di Natale

La pizza a stella è una variante scenografica e festosa della classica pizza italiana, resa celebre dalla tradizione dei maestri pizzaioli napoletani come proposta speciale per i periodi festivi. Questa versione, ispirata alla grande arte della panificazione, unisce la fragranza di un impasto a lunga maturazione realizzato con un blend di farine (tipo 0, tipo 2 e integrale) alla golosità di un doppio formato: punte ripiene e centro condito come una classica Margherita. È il piatto ideale per portare in tavola convivialità, gusto e atmosfera natalizia.

Porzioni: 4 persone (4 pizze a stella individuali) · Preparazione: 40 minuti (+ 24 ore di maturazione in frigo + 3 ore di lievitazione) · Cottura: 10 minuti per pizza · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto a lunga maturazione (4 pizze)

- 325 g di farina tipo 0 (medio-forte, circa W 280-300)
- 150 g di farina tipo 2 (semi-integrale)
- 25 g di farina integrale macinata a pietra
- 335 ml di acqua a temperatura ambiente
- 3 g di lievito di birra fresco (in alternativa 1 g di lievito secco)
- 12,5 g di sale fino
- 15 ml di olio extravergine d'oliva

Per la farcitura delle punte

- 150 g di prosciutto cotto di alta qualità
- 150 g di mozzarella fior di latte o provola dolce (ben sgocciolata e asciutta)

Per la farcitura centrale e finitura

- 100 g di passata o polpa fine di pomodoro (condita con un pizzico di sale e origano a piacere)
- 150 g di mozzarella fior di latte ben asciutta
- Foglie di basilico fresco q.b.
- Un filo di olio extravergine d'oliva a crudo

Preparazione

1. Autolisi e Impasto

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria), versa la farina tipo 0 e la farina tipo 2. Aggiungi circa 280 ml di acqua e mescola grossolanamente con un cucchiaio fino a quando non ci sarà più farina asciutta. Copri e lascia riposare per 20 minuti (processo di autolisi che favorisce l'estensibilità e lo sviluppo del glutine).

Trascorso il riposo, sbriciola il lievito di birra sull'impasto, unisci la farina integrale e circa metà dell'acqua residua. Inizia a impastare energicamente ripiegando l'impasto su se stesso. Aggiungi il sale e la restante acqua a filo, continuando a lavorare finché la maglia glutinica non risulterà liscia ed elastica. Infine, incorpora l'olio extravergine d'oliva poco alla volta, facendolo assorbire completamente. L'impasto deve risultare lucido, omogeneo, non appiccicoso e con una buona corda.

2. Maturazione e Riposo (24 ore + 3 ore)

Trasferisci l'impasto in un contenitore leggermente unto d'olio, chiudi con coperchio ermetico o pellicola e riponi in frigorifero a 4°C per 24 ore.

Il giorno successivo, estrai l'impasto e rovescialo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Dividilo in 4 parti uguali (circa 200-210 g ciascuna). Pirlale pirlando i lembi verso il centro per formare 4 panetti sferici e compatti. Disponi i panetti distanziati su una teglia infarinata, coprili con pellicola o un telo e lasciali lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore, fino al raddoppio.

3. Stesura e Creazione della Stella

Preriscalda il forno in modalità statica alla massima temperatura (almeno 250°C), posizionando la leccarda o una pietra refrattaria sul fondo del forno.

Prendi un panetto e stendilo su un foglio di carta forno leggermente spolverato di semola, allargandolo delicatamente con i polpastrelli dal centro verso l'esterno fino a ottenere un disco sottile e uniforme.

Distribuisci 5 mucchietti di ripieno (composti da cubetti di mozzarella ben asciutta e prosciutto cotto) in 5 punti simmetrici lungo il perimetro, a circa 2 cm dal bordo.

Con una rotella o un coltello affilato, pratica 5 tagli radiali partendo dal bordo verso l'interno, posizionandoli negli spazi vuoti tra un mucchietto di ripieno e l'altro (incisioni di circa 5 cm). Ripiega i due lembi di pasta attorno a ciascun mucchietto di ripieno, sigillando energicamente la punta con le dita per evitare che il formaggio fuoriesca in cottura. Otterrai così una stella perfetta a 5 punte con le estremità ripiene.

4. Condimento e Cottura

Condisci il centro concavo della stella con un paio di cucchiai di passata di pomodoro e un pizzico di sale.

Fai scivolare la pizza con la sua carta forno direttamente sul fondo del forno caldissimo (o sulla pietra refrattaria già arroventata). Cuoci per circa 7-8 minuti. Estrai rapidamente la pizza, aggiungi al centro la mozzarella restante e inforna nuovamente nella parte medio-alta del forno per altri 2-3 minuti, finché il formaggio non si sarà fuso e i bordi delle punte risulteranno dorati e croccanti.

Sforna, completa con foglie di basilico fresco e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 620 kcal per porzione (singola pizza a stella)

SECONDI E PIATTI UNICI

Pollo Ripieno Arrosto con Castagne, Luganega e Patate Sabbiose

Un sontuoso secondo piatto autunnale e festivo, ideale per il pranzo della domenica o le celebrazioni natalizie. La ricetta prevede un pollo completamente disossato, farcito con un ricco ripieno di salsiccia luganega, pane ammollato nel latte e castagne arrostite, poi bardato con pancetta tesa per mantenere la carne tenera e succosa durante la lunga cottura in forno, accompagnato da patate sabbiose rese croccanti dalla semola di grano duro.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 2 ore e 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pollo Ripieno

- 1 pollo intero disossato (circa 2 kg)
- 350 g salsiccia tipo Luganega fresca (sgranata)
- 380 g castagne (già cotte e sbucciate)
- 100 g pane raffermo
- 120 ml latte
- 160 g pancetta tesa a fette sottili
- 2 rametti di rosmarino fresco
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato q.b.
- Spago da cucina per legare

Per le Patate Sabbiose di Contorno

- 12 patate medie a pasta gialla
- 4 cucchiai olio extravergine di oliva
- 3 cucchiai semola di grano duro rimacinata
- 2 spicchi d'aglio in camicia
- Sale fino q.b.

Preparazione

1. Preparazione delle Castagne e della Base del Ripieno

Se utilizzate castagne fresche, praticate un'incisione orizzontale sulla buccia bombata e infornatele a 180°C ventilato per 20-25 minuti, quindi sbucciatele eliminando accuratamente sia il guscio che la pellicina interna. Tritate le castagne a coltello fino a ottenere una granella grossolana e irregolare. Tagliate il pane raffermo a tocchetti, mettetelo in una ciotola, bagnatelo con il latte e lavoratelo con le mani fino a ottenere una mollica morbida e ben idratata.

2. Impasto della Farcitura

In una terrina capiente, unite la luganega sgranata, il pane ammollato, le castagne tritate e un trito fine di aghi di rosmarino. Regolate leggermente di sale e impastate energicamente con le mani fino a ottenere un panetto compatto e omogeneo. La massa dovrà risultare modellabile e ben coesa, con i pezzetti di castagna distribuiti uniformemente.

3. Farcitura e Bardatura del Pollo

Stendete il pollo disossato aperto a libro su un tagliere con la pelle rivolta verso il basso. Spolverizzate l'interno con sale e pepe nero. Posizionate il panetto di ripieno al centro lungo tutta la lunghezza del pollo. Richiudete i lembi di carne e pelle verso l'interno, ricomponendo la classica forma del pollo. Per evitare di cucire i lembi, stendete le fette di pancetta tesa a cavallo dell'apertura centrale in modo da sigillare perfettamente la fessura. Legate il pollo con spago da cucina (sia in senso trasversale che longitudinale) per bloccare le ali e le cosce, inserendo un rametto di rosmarino sotto lo spago.

4. Cottura Iniziale del Pollo

Adagiate il pollo su una leccarda foderata con carta da forno. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C. Per un pollo da 2 kg, la cottura totale sarà di circa 2 ore. Fate cuocere il pollo da solo per i primi 30 minuti.

5. Preparazione delle Patate Sabbiose e Seconda Cottura

Pelate le patate e tagliatele a spicchi regolari. Inserite gli spicchi all'interno di un sacchetto per alimenti, unite l'olio extravergine d'oliva e gli spicchi d'aglio schiacciati in camicia; chiudete il sacchetto e scuotetelo vigorosamente per ungere uniformemente le patate. Aprite il sacchetto, aggiungete la semola di grano duro rimacinata e scuotete nuovamente affinché ogni spicchio risulti velato di semola. Trascorsi i primi 30 minuti di cottura del pollo, estraete la leccarda e disponete le patate tutto intorno al pollo. Rimettete in forno a 180°C per altri 90 minuti circa.

6. Riposo del Pollo e Finitura Croccante delle Patate

A fine cottura, prelevate con delicatezza il pollo dalla teglia e trasferitelo in una pirofila; irroratelo con i succhi rilasciati sul fondo e copritelo con un foglio di alluminio per farlo riposare e ridistribuire i succhi interni. Spolverizzate di sale le patate rimaste nella teglia, impostate il forno in modalità Grill ventilato alla massima potenza e fate dorare le patate per circa 10-12 minuti finché non saranno croccanti e dorate in superficie. Servite il pollo a fette generose accompagnato dalle patate ben calde.

Valori nutrizionali

680 kcal per porzione (stime indicative: 45g proteine, 38g grassi, 40g carboidrati)

SECONDI E PIATTI UNICI

Rolle Di Tacchino Agli Champignon

Il Rollè di Tacchino agli Champignon è un secondo piatto raffinato che si ispira alla classica cucina delle feste italiana, contaminata dalla tecnica culinaria francese della 'roulade' e della farcitura con 'duxelles' (un trito finissimo di funghi cotti lentamente fino a totale asciugatura). Storicamente, i rotoli di carne ripieni nascono per nobilitare tagli di carne magri o meno pregiati, conferendo umidità e sapore attraverso una farcitura ricca ed equilibrata. Le varianti principali di questo piatto prevedono l'utilizzo di fesa di vitello o di lonza di maiale al posto del tacchino, e l'aggiunta di frutta secca (come prugne o castagne) o erbette saltate per variare il profilo aromatico del ripieno.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 40 min + 10 min di riposo · Cottura: 1 ora · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il rollè di tacchino:

- 800 g di fesa di tacchino (in una sola fetta grande, ben aperta e battuta)
- 4 cucchiai di senape di Digione
- 1 cucchiaio di miele fluido (preferibilmente d'acacia)
- 8 fette di prosciutto cotto di alta qualità
- 150 g di formaggio Asiago pressato DOP (tagliato a fette sottili)
- Sale fino e pepe nero macinato al momento q.b.

Per la duxelles di champignon:

- 400 g di funghi champignon freschi
- 150 g di scalogni (circa 3-4 scalogni medi)
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco tritato

Per la cottura e la salsa di accompagnamento:

- 200 g di funghi champignon (da affettare)
- 150 g di scalogni
- 1 bicchiere di Vermouth secco (circa 150 ml)
- 300 ml di brodo di pollo caldo (ristretto e saporito)
- 20 g di burro freddo
- 10 g di farina 00
- Olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Preparazione della duxelles di funghi

- Pulite accuratamente tutti i 600 g di champignon. Tritatene finemente 400 g al coltello (per la duxelles) e affettate i restanti 200 g (per la salsa).
- Tritate finemente i primi 150 g di scalogni. In una padella capiente, scaldate due cucchiai di olio extravergine di oliva e fatevi appassire lo scalogno a fuoco dolce per circa 5 minuti.
- Aggiungete i funghi tritati, regolate di sale e pepe, e cuocete a fiamma medio-alta finché tutta l'acqua di vegetazione non sarà completamente evaporata. Dovrete ottenere un composto denso, bruno e asciutto (duxelles). Spegnete il fuoco, profumate con il prezzemolo tritato e lasciate raffreddare completamente.

2. Preparazione e farcitura della fesa

- Adagiate la fetta di fesa di tacchino tra due fogli di carta forno e battetela delicatamente con un batticarne per uniformarne lo spessore (circa 1 cm). Rimuovete la carta forno superiore.

- Salate e pepate leggermente la superficie della carne.
- In una ciotolina, miscelate la senape di Digione con il miele e spennellate uniformemente il composto sulla fesa, lasciando un bordo libero di circa 2 cm su tutti i lati per facilitare la chiusura.
- Coprite con le fette di prosciutto cotto, poi disponete sopra l'Asiago a fettine e infine stendete la duxelles di funghi ormai fredda.

3. Arrotolamento e legatura

- Arrotolate la carne su se stessa dal lato più lungo, stringendo bene ad ogni giro per evitare sacche d'aria.
- Legate fermamente il rollè con spago da cucina: eseguite una prima legatura longitudinale e poi procedete con i cappi trasversali a distanza di circa 2-3 cm l'uno dall'altro. Il risultato atteso è un cilindro compatto e regolare da cui non fuoriesce il ripieno.

4. Doppia cottura: Vapore e Forno

- Avvolgete strettamente il rollè in un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, chiudendo i lati a caramella con lo spago.
- Cuocete a vapore per 40 minuti (usando una vaporiera o un cestello sopra l'acqua bollente). La carne risulterà soda al tatto ma ancora pallida.

5. Rosolatura in forno

- Preriscaldate il forno a 220°C in modalità ventilata.
- Rimuovete delicatamente la carta forno dal rollè, avendo cura di recuperare e conservare tutti i succhi di cottura rilasciati all'interno dell'involucro.
- Adagiate il rollè in una teglia con un filo d'olio, i restanti 150 g di scalogni affettati e i 200 g di champignon affettati. Infornate e rosolate per 15-20 minuti, girando il rollè a metà cottura, finché non sarà uniformemente dorato.
- Sfornate il rollè e trasferitelo su un tagliere. Copritelo con un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per 10 minuti (questo passaggio è cruciale per ridistribuire i succhi e compattare le fibre prima del taglio).

6. Preparazione della salsa vellutata

- Deglassate la teglia di cottura del forno versando il Vermouth secco e raschiando il fondo con un cucchiaio di legno per recuperare gli zuccheri caramellati.
- In un pentolino, sciogliete il burro a fuoco dolce, unite la farina e mescolate con una frusta per 1 minuto creando un roux dorato.
- Versate gradualmente nel roux il Vermouth deglassato dalla teglia, i succhi di cottura tenuti da parte, il brodo di pollo caldo e i funghi/scalogni cotti in forno.
- Fate sobbollire a fuoco dolce per 5-7 minuti finché la salsa non si sarà addensata, assumendo una consistenza vellutata e nappeuse. Regolate di sale e pepe.
- Rimuovete lo spago dal rollè, tagliatelo a fette di circa 1,5 cm di spessore e servitelo nappato generosamente con la salsa caldissima.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Rotolo Di Manzo

Il Rotolo di Manzo farcito è un grande classico della cucina della domenica italiana, strettamente imparentato con la tradizione della 'tasca ripiena' o del 'falsomagro' siciliano. Questa specifica versione crea un elegante ponte gastronomico tra la tradizione contadina campana – evidente nell'uso della scarola stufata con pinoli e uvetta (un classico abbinamento della vigilia) – e la raffinata tecnica culinaria francese, rappresentata dalla senape di Digione e da un'emulsione calda a base di tuorli e burro chiarificato che richiama la salsa Olandese. Si tratta di un secondo piatto strutturato, opulento e di grande impatto visivo, perfetto per occasioni speciali.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 40 min + 20 min di riposo · Cottura: 80 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il rotolo di manzo

- 1,5 kg di polpa di manzo (taglio spinacino o sottospalla, aperta a libro)
- 2 cucchiai di senape di Digione
- Olio extravergine d’oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Per il ripieno

- 1 cespo di scarola fresca
- 100 g di pinoli tostati
- 80 g di uvetta sultanina
- 50 ml di Rum scuro (per l'ammollo)
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per la cottura e la finitura

- 300 ml di fondo bruno (o brodo di carne molto concentrato)
- 1 rametto di cerfoglio fresco per decorare

Per la salsa e il contorno

- 500 g di funghi misti (porcini, champignon, pleurotus), puliti e affettati
- 4 tuorli d'uovo freschissimi (a temperatura ambiente)
- 100 g di burro chiarificato
- Sale q.b.

Preparazione

Preparazione del ripieno

1. Metti in ammollo l'uvetta nel Rum tiepido per circa 20 minuti, finché non sarà ben rigonfia, poi scolala conservando il liquido di infusione.
2. Lava accuratamente la scarola, asciugala e tagliala a striscioline. In una padella ampia, scalda un filo d'olio d'oliva e stufa la scarola a fuoco medio per circa 5-7 minuti finché non sarà appassita e l'acqua di vegetazione evaporata.
3. Unisci i pinoli precedentemente tostati e l'uvetta scolata. Regola di sale e pepe, lascia insaporire per altri 2 minuti, quindi trasferisci il composto in una ciotola e lascialo raffreddare completamente (passaggio cruciale per non pre-cuocere l'interno della carne durante l'assemblaggio).

Assemblaggio e legatura del rotolo

1. Stendi la fetta di manzo (battuta precedentemente per uniformare lo spessore) su un foglio di carta forno. Massaggia la superficie interna con un pizzico di sale e pepe nero.
2. Spennella uniformemente la carne con la senape di Digione, lasciando circa 2 cm liberi lungo i bordi.

3. Distribuisci il composto di scarola ormai freddo sulla carne in modo omogeneo.
4. Arrotola la carne ben stretta partendo dal lato più lungo. Lega il rotolo saldamente con dello spago da cucina, creando una gabbia uniforme per sigillare il ripieno all'interno.

Cottura del manzo

1. In una casseruola capiente dal fondo spesso, scalda un filo d'olio d'oliva e 20 g di burro chiarificato.
2. Adagia il rotolo e rosolalo a fiamma medio-alta su tutti i lati per circa 8-10 minuti, fino a ottenere una sigillatura dorata uniforme (reazione di Maillard).
3. Sfumane il fondo con il Rum tenuto da parte dall'ammollo dell'uvetta e lascialo evaporare per un minuto.
4. Versa la metà del fondo bruno caldo, copri con un coperchio e cuoci a fuoco dolce per circa 60-70 minuti, girando il rotolo a metà cottura e aggiungendo altro fondo caldo se necessario.

Risultato intermedio: Al tatto la carne deve risultare soda ma elastica, segno che le fibre si sono ammorbidite senza asciugarsi.

Preparazione della salsa emulsionata e dei funghi

1. In una padella separata, scalda un cucchiaio di burro chiarificato a fiamma vivace e salta i funghi misti per 6-8 minuti, finché non saranno dorati. Regola di sale e pepe solo alla fine.
2. Per la salsa: monta i 4 tuorli in una ciotola sospesa su un pentolino con acqua che sobbolle dolcemente (bagnomaria a fuoco minimo, la ciotola non deve toccare l'acqua). Aggiungi un cucchiaio di brodo caldo per fluidificare.
3. Versa a filo il burro chiarificato fuso (tiepido, circa 55°C) continuando a montare costantemente con una frusta elettrica o a mano, fino a ottenere una consistenza cremosa, densa e spumosa. Togli immediatamente dal calore per evitare che l'uovo rapprenda.

Finitura e impiattamento

1. Rimuovi il rotolo dalla casseruola e lascialo riposare su un tagliere coperto con carta stagnola per 10 minuti per ridistribuire i succhi.
2. Filtra il fondo di cottura rimasto nella casseruola e ristringilo a fuoco vivo fino a renderlo lucido e sciropposo.
3. Rimuovi lo spago e affetta il rotolo a fette di circa 1,5 cm.
4. Disponi le fette sui piatti caldi, guarnisci con i funghi trifolati, nappa la carne con la salsa emulsionata tiepida e irrora con gocce di fondo di cottura ristretto. Decora con foglioline di cerfoglio fresco.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Salmone all'arancia

Il salmone all'arancia è un secondo piatto raffinato ma estremamente semplice e veloce da preparare, ideale per le occasioni speciali come le festività natalizie o una cena elegante. La dolcezza dell'arancia si sposa perfettamente con la grassezza del salmone, mentre il tocco acido del lime e la sfumatura del vino bianco bilanciano i sapori. La difficoltà principale risiede nella cottura del salmone: deve rimanere morbido e succoso all'interno, senza asciugarsi. L'uso di un 'coperchio' di carta forno bagnata aiuta a mantenere l'umidità all'interno della padella, garantendo una cottura uniforme e delicata.

Porzioni: 4 · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 800 g di filetto di salmone intero (senza lische)
- 1 arancia biologica
- Il succo di 1 lime
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Sale rosso (o sale marino comune) q.b.
- Pepe bianco q.b.

Preparazione

1. Inizia controllando attentamente il filetto di salmone: passa i polpastrelli sulla carne per individuare eventuali lische residue e rimuovile con l'aiuto di una pinzetta da cucina. È importante mantenere il filetto intero per una cottura più uniforme e una presentazione d'effetto.
2. Adagia il filetto di salmone in una padella capiente o in un tegame (preferibilmente di rame o con fondo spesso) con la pelle rivolta verso il basso.
3. Spremi il succo di un lime direttamente sul salmone.
4. Versa circa metà del bicchiere di vino bianco nella padella.
5. Condisci con un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale rosso e una generosa macinata di pepe bianco.
6. Per simulare un coperchio ed evitare che il salmone si asciughi, ritaglia un foglio di carta forno della misura della padella. Piegalo in quattro, taglia l'angolo interno per creare un piccolo foro al centro (camino per il vapore) e arrotonda il bordo esterno. Bagna leggermente la carta forno, strizzala e adagiala direttamente a contatto con il salmone nella padella.
7. Accendi il fuoco a intensità medio-bassa e lascia cuocere delicatamente.
8. Nel frattempo, prendi l'arancia e taglia la buccia a vivo, eliminando anche la parte bianca amara. Ricava gli spicchi tagliando tra le membrane.
9. Spremi i rimasugli dell'arancia in una ciotola per recuperare tutto il succo.
10. Quando il salmone è quasi cotto (la carne cambierà colore diventando rosa chiaro opaco anche in superficie, dopo circa 8-10 minuti), rimuovi delicatamente il coperchio di carta forno.
11. Aggiungi il succo d'arancia tenuto da parte e un altro goccio di vino bianco se necessario.
12. Distribuisci gli spicchi d'arancia sopra e intorno al salmone.
13. Lascia cuocere per altri 30-60 secondi per far scaldare l'arancia e restringere leggermente il fondo di cottura.
14. Spegni il fuoco e servi il salmone caldo, nappandolo con il delizioso sughetto all'arancia e lime.

Valori nutrizionali

Circa 350 kcal per porzione. Ricco di acidi grassi Omega-3, proteine ad alto valore biologico e vitamina C grazie agli agrumi.

SECONDI E PIATTI UNICI

Sandwich Natalizio con Insalata Russa e Roast Beef

Questa ricetta reinterpreta il classico pane in cassetta delle feste arricchendolo con una tecnica di panificazione ispirata al metodo orientale Tangzhong (o water roux), qui eseguito con latte e farina di riso per garantire una sofficità straordinaria e prolungata nel tempo. L'abbinamento con l'insalata russa — piatto immancabile nei buffet delle festività italiane fin dal tardo Ottocento — e il roast beef all'inglese trasforma il semplice lievitato in un sontuoso sandwich gastronomico, ideale per i banchetti di Natale o i brunch dei giorni di festa.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di lievitazione e raffreddamento) · Cottura: 65 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Roux di Riso (Pre-impasto idratante)

- 50 g Farina di riso
- 150 g Latte intero

Per l'Impasto del Pane in Cassetta

- 450 g Farina tipo 2 (semi-integrale a media forza)
- 500 g Farina tipo 00 (W 280-320)
- 12 g Lievito di birra fresco
- 450 g Acqua fredda
- 2 Uova intere medie
- 16 g Miele millefiori
- 22 g Sale fino
- 80 g Burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)

Per la Decorazione e Finitura

- 1 Uovo intero (per la doratura superficiale)
- 30 g Mandorle a lamelle

Per la Farcitura Gastronomica

- 300 g Insalata russa classica
- 250 g Roast beef all'inglese affettato sottile
- 3 Uova sode (tagliate a rondelle)
- Foglie di lattuga o misticanza fresca q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Roux di Riso

In un pentolino a fondo spesso, stemperate la farina di riso nel latte freddo con una frusta a mano, evitando la formazione di grumi. Portate a fuoco dolce mescolando costantemente fino a quando il composto non si addensa visibilmente formando una crema gelatinizzata e compatta (circa 65°C). Spegnete immediatamente, trasferite in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare completamente a temperatura ambiente.

2. Impasto e Incordatura

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), miscelate la farina tipo 2 e la farina 00. Unite il roux di riso freddo, il lievito di birra sbriciolato, le uova precedentemente sbattute e circa l'80% dell'acqua totale (circa 360 g). Iniziate a impastare a velocità moderata per 5 minuti fino ad assorbimento dei liquidi. Aggiungete a questo punto il miele, il sale e l'acqua rimanente a filo, continuando a lavorare l'impasto finché risulterà elastico e liscio (circa 8-10 minuti).

3. Inserimento del Burro

Con l'impasto ben incordato, incorporate il burro morbido a pomata in 3-4 riprese, attendendo che ogni dose sia perfettamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Lavorate fino a ottenere una maglia glutinica perfetta, setosa e non appiccicosa al tatto (facendo il "test del velo").

4. Prima Lievitazione

Formate una palla liscia, posizionatela in una ciotola leggermente unta d'olio o imburrata, coprite con pellicola alimentare o coperchio ermetico e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 1 ora, finché l'impasto non risulterà gonfio e rilassato.

5. Formatura del Pane in Cassetta

Ribaltate l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Allargatelo delicatamente con i polpastrelli formando un rettangolo uniforme. Arrotolate l'impasto partendo dal lato lungo, stringendo delicatamente a ogni giro per creare tensione, fino a formare un filone regolare e cilindrico lungo circa 30 cm. Adagiatelo all'interno di uno stampo per pane in cassetta da 30 cm ben imburrato, con la chiusura rivolta verso il basso. Schiacciate leggermente con il palmo per distribuirlo in modo uniforme.

6. Seconda Lievitazione e Decorazione

Spennellate uniformemente la superficie con l'uovo sbattuto e cospargete con le mandorle a lamelle, facendole aderire delicatamente. Coprite a campana e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore, o fino a quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo raddoppiando il volume.

7. Cottura e Raffreddamento

Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Infornate nella parte medio-bassa del forno e cuocete a 200°C per 45 minuti. Abbassate poi la temperatura a 180°C e proseguite la cottura per altri 20 minuti (se la superficie scurisce eccessivamente, coprite con un foglio di alluminio negli ultimi minuti). Sfornate, sformate subito su una gratella per dolci e lasciate raffreddare completamente per diverse ore prima di affettare (il taglio a caldo rovinerebbe la mollica).

8. Composizione del Sandwich

Tagliate il pane in cassetta a fette spesse circa 1,5 cm. Componete i sandwich disponendo su una fetta uno strato generoso di insalata russa, fette di uova sode a rondelle, foglie di insalata lavata e asciugata, e abbondante roast beef a fette morbide. Chiudete con una seconda fetta di pane, rifilate se gradito a triangoli o rettangoli da buffet e servite.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione (sandwich farcito completo)

SECONDI E PIATTI UNICI

Scaccia Ragusana

La scaccia ragusana è una ricetta tipica della tradizione gastronomica della provincia di Ragusa, in Sicilia. Si tratta di una sorta di focaccia ripiena, caratterizzata da una sfoglia sottilissima che viene farcita, ripiegata più volte su se stessa a portafoglio e poi cotta in forno. Storicamente legata alle festività natalizie (in particolare alla vigilia di Natale), oggi viene consumata tutto l'anno come cibo da strada o piatto unico. La principale difficoltà della ricetta risiede nella stesura della pasta, che deve essere estremamente sottile senza però rompersi, e nella gestione dell'umidità del ripieno: una salsa di pomodoro troppo liquida rischierebbe di bagnare eccessivamente l'impasto, compromettendo la cottura interna e la tipica stratificazione.

Porzioni: 4 · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di farina di grano duro (varietà Russello o semola rimacinata)
- 220-250 ml di acqua a temperatura ambiente
- 10 g di sale fino
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per il condimento

- Salsa di pomodoro molto ristretta e densa q.b.
- Formaggio Ragusano DOP semistagionato (tagliato a scaglie sottili) q.b.
- Foglie di basilico fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Disporre la farina a fontana su una spianatoia di legno capiente.
2. Versare l'acqua a temperatura ambiente poco alla volta al centro della fontana, iniziando a incorporare la farina con le dita.
3. Aggiungere il sale e continuare a lavorare l'impasto.
4. Unire un filo d'olio extravergine d'oliva per rendere l'impasto elastico, sodo e compatto. L'impasto sarà pronto quando la spianatoia risulterà perfettamente pulita e la consistenza liscia.
5. Dividere l'impasto in panetti omogenei e lasciarli riposare coperti da un canovaccio per circa 15-20 minuti.

Stesura e farcitura

6. Con l'aiuto di un mattarello, stendere ogni panetto sulla spianatoia fino a ottenere una sfoglia rotonda e sottilissima.
7. Distribuire sulla sfoglia la salsa di pomodoro (che deve essere ben densa, fredda e priva di liquidi in eccesso), stendendola delicatamente con le mani pulite su quasi tutta la superficie.
8. Aggiungere le scaglie sottili di Ragusano DOP, le foglie di basilico fresco e un generoso filo d'olio extravergine d'oliva.

Chiusura a portafoglio

9. Ripiegare i due lembi laterali della sfoglia verso il centro, facendoli appena toccare o sovrapporre leggermente.
10. Condire la superficie appena ripiegata con un altro velo leggero di salsa di pomodoro, scaglie di formaggio e un filo d'olio.
11. Ripiegare nuovamente i lati corti verso il centro, sovrapponendoli a libro per ottenere un rettangolo compatto a più strati.

12. Spennellare la superficie esterna con olio extravergine d'oliva e sporcarla leggermente con i residui di salsa di pomodoro rimasti sulle mani per favorire la doratura.

Cottura

13. Trasferire delicatamente le scacce su una teglia foderata con carta da forno.
14. Praticare dei fori sulla superficie con i rebbi di una forchetta: questo passaggio è fondamentale per far fuoriuscire l'umidità interna durante la cottura ed evitare che la pasta si gonfi eccessivamente.
15. Cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C-220°C per circa 25-30 minuti, fino a quando la superficie risulterà dorata e croccante.
16. Sfornare, lasciare intiepidire per qualche minuto e tagliare a fette per apprezzare la tipica stratificazione interna simile a una lasagna.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Scaccia Ragusana Tradizionale

La Scaccia Ragusana, nota anche come 'scaciata', è una delle preparazioni da forno più iconiche e rappresentative della tradizione gastronomica della Sicilia sud-orientale, in particolare dei territori di Ragusa e Modica. Questa pietanza, dalle radici antiche che affondano nella cucina contadina di recupero del XVII secolo, si compone di una sfoglia di semola di grano duro tirata sottilissima, farcita e ripiegata più volte su se stessa 'a libro' prima della cottura in forno. Sebbene tradizionalmente immancabile sulle tavole della Vigilia di Natale, oggi è apprezzata tutto l'anno con diverse farciture. La versione classica, con pomodoro e formaggio Ragusano DOP, incarna l'essenza della cucina iblea, dove la sapidità del formaggio e la dolcezza del pomodoro si fondono armoniosamente tra gli strati fragranti della sfoglia.

Porzioni: 6-8 persone (2 scacce grandi) · Preparazione: 45 minuti (più 12 ore di maturazione in frigo e 1 ora e mezza di lievitazione) · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di semola rimacinata di grano duro
- 220 g di acqua a temperatura ambiente
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 7 g di lievito di birra fresco (in alternativa 2.5 g di lievito secco)
- 6 g di sale fino

Per il ripieno e la finitura:

- 250 g di passata di pomodoro densa
- 200 g di Caciocavallo Ragusano DOP (a scaglie o a dadini piccolissimi)
- Foglie di basilico fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

1. Autolisi e Impasto:

In un'ampia ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), versate tutta la semola rimacinata di grano duro e circa l'80% dell'acqua totale (circa 175 g). Mescolate grossolanamente con un cucchiaio fino a quando non vi sarà più farina asciutta. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 20 minuti (processo di autolisi per favorire l'elasticità della semola).

2. Incordatura e Maturazione:

Trascorso il tempo di riposo, sbriciolate il lievito di birra nell'impasto e aggiungete un goccio dell'acqua rimasta. Iniziate a impastare energicamente a mano o a velocità media in planetaria. Unite quindi il sale e l'ultima parte di acqua, lavorando per circa 5 minuti fino ad ottenere una massa compatta. Inserite infine l'olio extravergine d'oliva a filo, facendolo assorbire completamente prima di aggiungere il successivo. L'impasto finale dovrà risultare liscio, sodo e per nulla appiccicoso. Formate una palla, trasferitela in un contenitore leggermente unto, sigillate con pellicola e ponetela in frigorifero a 4°C per circa 12 ore (o per tutta la notte).

3. Staglio e Riposo:

Estraete l'impasto dal frigorifero, trasferitelo sulla spianatoia e dividetelo con un tarocco in due panetti uguali (da circa 380-390 g ciascuno). Pirlate leggermente i panetti, copriteli a campana con una ciotola o con un canovaccio umido e lasciateli acclimatare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

4. Condimento del Ripieno:

In una ciotola a parte, condite la passata di pomodoro con due cucchiai di olio extravergine d'oliva, un pizzico generoso di sale, una spolverata di pepe nero e il basilico fresco spezzettato a mano. Mescolate bene e tenete a portata di mano insieme al caciocavallo sminuzzato.

5. Stesura Sottile e Stratificazione (Passaggio Chiave):

Infarinate leggermente il piano di lavoro con semola. Prendete il primo panetto e, con un matterello lungo, stendetelo partendo dal centro verso l'esterno fino a formare una sfoglia rotonda o leggermente ovale estremamente sottile (1-2 millimetri al massimo, trasparente e quasi come una sfoglia per pasta all'uovo).

- *Prima farcitura:* Distribuite un velo sottile ed uniforme di pomodoro condito su tutta la superficie, lasciando circa 1 cm pulito lungo i bordi, e cospargete con una parte di caciocavallo.
- *Prima piega:* Ripiegate i due lembi laterali opposti (destro e sinistro) facendoli incontrare al centro (piega a libro).
- *Seconda farcitura e piega:* Spennellate un altro velo di pomodoro sopra la nuova superficie formatasi, aggiungete altro caciocavallo, quindi ripiegate la striscia a metà nel senso della lunghezza oppure ripiegate i due estremi superiore e inferiore verso il centro.
- *Chiusura:* Effettuate l'ultima piega a portafoglio fino ad ottenere un rettangolo chiuso e compatto. Spennellate generosamente la superficie esterna con olio extravergine d'oliva ed emulsionatela, se gradito, con un goccio di salsa di pomodoro.

Ripetete l'intera operazione per il secondo panetto.

6. Lievitazione Finale:

Adagiate le due scacce su una teglia rivestita di carta forno. Con i rebbi di una forchetta, praticate dei fori delicati su tutta la superficie (questo eviterà che il vapore accumulato gonfi eccessivamente la pasta creando bolle d'aria vuote). Lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 45-60 minuti.

7. Cottura e Riposo:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 220°C. Infornate le scacce nel ripiano medio-basso e cuocete per circa 25-30 minuti, fino a quando la crosta risulterà ben dorata, brunita e croccante. Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella per almeno 15-20 minuti: il riposo è fondamentale per permettere alla struttura interna di assestarsi e rendere il taglio a fette pulito e stratificato.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (calcolate su 8 porzioni da circa 125 g ciascuna)

SECONDI E PIATTI UNICI

Scaccia Siciliana al Cavolfiore, Salsiccia e Caciocavallo

La scaccia (o scacciata) è uno dei grandi capolavori dell'arte bianca siciliana, nata come pietanza contadina e divenuta il piatto simbolo delle tavole festive, in particolare della Vigilia di Natale nella Sicilia orientale. Si tratta di una focaccia sottile a base di semola rimacinata di grano duro, tradizionalmente chiusa a libro o a doppio disco, farcita con le eccellenze del territorio: verdure invernali come il cavolfiore ('bastardu' affogato), cipollotto fresco, salsiccia al finocchietto e formaggi tipici a pasta filata come la tuma fresca o il caciocavallo.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 4 ore complessive di lievitazione/riposo) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto alla Semola:

- 500 g semola rimacinata di grano duro
- 300 ml acqua a temperatura ambiente (divisa in 250 ml + 50 ml)
- 4 g lievito di birra fresco (o 1,5 g di lievito di birra secco)
- 40 g strutto (in alternativa olio extravergine d'oliva)
- 10 g sale fino

Per la Farcitura:

- 400 g cavolfiore (cimette mondate)
- 300 g salsiccia fresca di maiale (preferibilmente aromatizzata al finocchietto)
- 300 g caciocavallo ragusano o tuma fresca (a cubetti)
- 3 cipollotti freschi
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la Finitura:

- Strutto morbido (o olio EVO) per spennellare la superficie
- Olio extravergine d'oliva per la leccarda/teglia

Preparazione

1. Autolisi e Impasto:

In una ciotola capiente, versate l'intera quantità di semola rimacinata e 250 ml d'acqua. Mescolate grossolanamente con una spatola o un cucchiaio fino a quando non ci saranno più residui di farina asciutta. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora (questa fase di autolisi permette alla semola di idratarsi e iniziare a sviluppare la maglia glutinica). Trascorso il tempo, sbriciolate il lievito di birra nell'impasto insieme a metà dell'acqua rimasta (circa 25 ml). Iniziate a impastare energicamente. Aggiungete il sale e la restante acqua a filo, lavorando l'impasto fino al completo assorbimento. Infine, incorporate lo strutto a tocchetti morbidi in 2-3 riprese, facendolo assorbire del tutto prima di ogni aggiunta.

Risultato atteso: L'impasto deve risultare liscio, setoso, compatto e non appiccicoso.

2. Prima Lievitazione e Staglio:

Pirlate l'impasto formando una palla, ponetelo in una ciotola leggermente unta, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 3 ore a temperatura ambiente (circa 20-22°C) fino a quasi il raddoppio. Trascorso questo tempo, rovesciate l'impasto sulla spianatoia infarinata di semola, dividetelo in due porzioni uguali, eseguite delle pieghe di rinforzo verso il centro e pirlate formando due pagnotte lisce. Copritele con un canovaccio o una campana di plastica e fatele lievitare per circa 45-60 minuti fino al loro raddoppio visivo.

3. Preparazione della Farcitura:

Mondate il cavolfiore ricavando cimette molto piccole. In una padella ampia scaldate un generoso filo d'olio e aggiungete i cipollotti tagliati a rondelle sottili; fate appassire a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite il cavolfiore, regolate di sale e pepe, coprite con coperchio e fate stufare per 10-12 minuti mescolando spesso: le cimette dovranno risultare tenere ma ancora consistenti ('al dente') e asciutte. In un'altra padella, rosolate la salsiccia sgranata a tocchetti senza aggiungere grassi per circa 5 minuti, poi scolatela dal grasso in eccesso. Tagliate il caciocavallo a cubetti regolari. Lasciate intiepidire tutti gli ingredienti prima dell'assemblaggio per evitare che il calore sciolga la pasta cruda.

4. Stesura e Chiusura della Scaccia:

Oliate generosamente una teglia o leccarda da forno (circa 30x40 cm). Prendete la prima pagnotta e, con l'aiuto del mattarello e poca semola, stendetela in una sfoglia sottile (circa 2-3 mm) adatta alle dimensioni della teglia. Adagiatela sul fondo. Distribuite uniformemente su tutta la base il cavolfiore stufato, la salsiccia rosolata e i dadini di caciocavallo. Stendete la seconda pagnotta allo stesso spessore e adagiatela sopra il ripieno. Rifilate l'eccesso di pasta e sigillate i bordi pizzicando e ripiegando la pasta verso l'interno formando il classico cordoncino decorativo ('stridda') che eviterà la fuoriuscita dei formaggi in cottura.

5. Finitura e Cottura:

Bucherellate leggermente la superficie con una forchetta. Spennellate generosamente la parte superiore con strutto morbido (donerà colore dorato e una croccantezza friabile unica). Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C. Infornate nella parte medio-bassa del forno per i primi 10 minuti per dare una spinta immediata al fondo della pasta. Abbassate poi la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 20 minuti, finché la crosta non sarà ben dorata e lucida.

Sfornate, lasciate intiepidire 15 minuti su una gratella coperta da un canovaccio pulito e servite a fette.

Valori nutrizionali

Circa 560 kcal a porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Scacciata Catanese

La Scacciata Catanese è uno dei rustici più celebri e identitari della Sicilia orientale, tradizionalmente legato al periodo delle festività natalizie, in particolare alla cena della Vigilia. Nata verso la fine del XVII secolo come pietanza contadina, la scacciata si basa su una pasta di pane arricchita tradizionalmente con strutto e farcita con ingredienti del territorio. Le sue varianti principali dipendono dalla stagionalità e dalle micro-aree: oltre alla versione classica con tuma e acciughe, sono popolarissime le versioni con i 'bastardi' (cavolfiore viola), con patate e salsiccia, o con i 'caliceddi' (verdure selvatiche simili alle cime di rapa).

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 35 min + 3 ore di lievitazione · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 450 g di farina di semola rimacinata di grano duro
- 250 ml di acqua a temperatura ambiente
- 35 g di strutto di ottima qualità
- 5 g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di miele
- 10 g di sale fino

Per la farcitura:

- 250 g di tuma siciliana fresca
- 300 g di cime di rapa o biete (già pulite)
- 10 acciughe sott'olio
- 100 g di olive nere denocciolate
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. In una ciotola capiente (o nella planetaria) sciogliete il lievito di birra e il miele nell'acqua a temperatura ambiente.
2. Aggiungete la semola rimacinata a pioggia e iniziate a impastare. Una volta che la farina avrà assorbito i liquidi, incorporate lo strutto a piccoli pezzi e infine il sale.
3. Lavorate l'impasto vigorosamente per 10-15 minuti fino a ottenere un panetto liscio, compatto ed elastico. Ponetelo in una ciotola unta di strutto, coprite con pellicola e lasciate lievitare in un luogo riparato a circa 24°C fino al raddoppio del volume (circa 2-3 ore).

Preparazione delle verdure e della farcitura:

1. In una padella scaldate due cucchiai di olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato.
2. Unite le verdure precedentemente lavate e tagliate a pezzetti. Fatele saltare a fuoco vivo finché non saranno appassite e, soprattutto, completamente asciutte. L'assenza di liquidi residui è fondamentale per non compromettere la croccantezza del fondo. Rimuovete l'aglio e lasciate raffreddare completamente.
3. Affettate sottilmente la tuma e tamponatela con carta assorbente per eliminare eventuale siero in eccesso.

Assemblaggio e chiusura:

1. Dividete l'impasto lievitato in due parti: una leggermente più grande per la base (circa il 60% del peso) e una più piccola per la copertura.

2. Stendete la parte più grande con il mattarello su una spianatoia leggermente infarinata, portandola a uno spessore di circa 3-4 mm. Trasferite il disco ottenuto su una teglia da forno ben oliata.
3. Distribuite sulla base la tuma a fettine, le verdure fredde ben strizzate, i filetti di acciuga spezzettati e le olive nere.
4. Stendete il secondo panetto di impasto molto sottile e adagiatelo sopra la farcitura.
5. Sigillate ermeticamente i bordi pizzicandoli e ripiegandoli su se stessi per creare il tipico cordoncino ('u riciu'). Questa operazione impedisce la fuoriuscita del formaggio fuso in cottura.

Finitura e cottura:

1. Bucherellate la superficie della scacciata con i rebbi di una forchetta per far fuoriuscire il vapore durante la cottura.
2. Spennellate uniformemente la superficie con un'emulsione di pari parti di acqua e olio extravergine d'oliva.
3. Infornate in forno statico preriscaldato a 220°C posizionando la teglia sul ripiano più basso del forno per i primi 12-15 minuti, garantendo così una base perfettamente cotta e croccante.
4. Spostate la teglia sul ripiano centrale e proseguite la cottura per altri 10-12 minuti, fino a quando la superficie non si presenterà uniformemente dorata.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Scacciata Catanese con Segale Selvatiche e Patate

La scacciata (o 'scaciata') è una delle preparazioni da forno più iconiche della tradizione gastronomica etnea e siciliana in generale. Nata nel XVII secolo come piatto della cucina contadina delle aree rurali attorno all'Etna, la scacciata è una focaccia chiusa sottile, racchiusa in un guscio fragrante a base di farina di semola rimacinata di grano duro. In dialetto catanese, il termine 'segale' non indica il cereale, bensì le bietole selvatiche di campo, erbe spontanee dall'inconfondibile nota terrosa e leggermente amarognola che crescono floride sui terreni vulcanici. Tradizionalmente regina incontrastata della tavola della Vigilia di Natale, l'abbinamento con le patate a fette sottili e la provola ragusana (o caciocavallo fresco/tuma) crea un equilibrio perfetto tra rusticità, dolcezza e cremosità.

Porzioni: 6 persone (teglia 30x30 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 90 minuti di lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base:

- 250 g di farina di semola rimacinata di grano duro
- 250 g di farina tipo 0 (W 240-260)
- 300 ml di acqua a temperatura ambiente
- 10 g di lievito di birra fresco (oppure 3.5 g di lievito secco)
- 10 g di zucchero semolato (o 1 cucchiaino di miele)
- 14 g di sale fino
- 15 ml di olio extravergine d'oliva (1 cucchiaio abbondante)

Per il Ripieno:

- 1 kg di segale selvatiche (o bietole da campo/erbette)
- 1 patata grande a pasta gialla
- 1 cipolla bianca o dorata (o 2 cipollotti freschi)
- 150 g di provola ragusana fresca (o Tuma/caciocavallo semistagionato a fette)
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la Finitura e la Teglia:

- Olio extravergine d'oliva q.b. per ungere e spennellare

Preparazione

1. Impasto e Incordatura:

Nella ciotola di una planetaria (munita di foglia o gancio) o in una capiente terrina, versate l'acqua, lo zucchero (o il miele) e sbriciolate il lievito di birra. Mescolate finché non sarà completamente sciolto. Unite gradualmente le due farine setacciate assieme e avviate l'impastatrice a bassa velocità. Quando la massa inizia a compattarsi, aggiungete il sale fino. Continuate a lavorare a velocità media finché l'impasto non risulterà liscio, elastico e ben incordato. A questo punto, incorporate l'olio extravergine d'oliva a filo, lasciando che venga assorbito completamente senza stracciare l'incordatura. Dovrete ottenere una pasta morbida, setosa e non appiccicosa.

2. Prima Lievitazione:

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente unto, pirlatelo per formare una palla liscia e adagiatelo in una ciotola unta con un filo d'olio. Coprite ermeticamente con pellicola trasparente e fate lievitare in un luogo tiepido e riparato (come il forno spento con luce accesa) per circa 90-120 minuti, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Preparazione del Ripieno:

Pulite accuratamente le segale selvatiche eliminando i gambi più duri e lavatele in abbondante acqua fredda. Lessatele per 4-5 minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolatele e lasciatele raffreddare in un colapasta, poi strizzatele energicamente con le mani o con un canovaccio pulito per rimuovere tutta l'acqua in eccesso; sminuzzatele grossolanamente al coltello.

In una padella ampia scaldate l'olio extravergine d'oliva e fate stufare a fuoco dolce la cipolla tagliata a fettine sottili. Quando la cipolla sarà trasparente e morbida, unite le bietole strizzate. Saltate il tutto a fuoco vivace per 3-4 minuti per far insaporire ed evaporare ulteriore umidità. Regolate di sale e pepe nero, quindi spegnete e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Sbucciate la patata e affettatela finemente con una mandolina (spessore ideale: 1 mm). Tenetela da parte su carta assorbente.

4. Stesura e Composizione:

Ungete generosamente con olio EVO una teglia quadrata o rettangolare (circa 30x30 cm). Riprendete l'impasto lievitato e dividetelo in due parti uguali (circa 400 g ciascuna). Stendete la prima porzione su una spianatoia leggermente unta con le mani o con il mattarello, ottenendo una sfoglia sottile (circa 3 mm). Foderate il fondo e i bordi della teglia con la sfoglia.

Distribuite sul fondo le bietole saltate in uno strato uniforme. Disponete sopra le fette sottilissime di patata cruda a raggiera, salandole leggermente, e completate con la provola ragusana tagliata a fette sottili.

5. Chiusura, Camini e Cottura:

Stendete la seconda metà di impasto allo stesso spessore della base. Coprite la farcitura adagiando la sfoglia superiore. Rifilate l'eccesso di pasta e sigillate accuratamente i bordi pizzicandoli e arrotolandoli verso l'interno a cordoncino, per evitare la fuoriuscita del formaggio fuso. Con i rebbi di una forchetta o la punta di un coltello, praticate diversi fori o piccoli tagli (detti 'camini') sulla superficie: questo passaggio è cruciale per permettere al vapore interno di fuoriuscire senza gonfiare o bagnare la calotta.

Spennellate la superficie in modo omogeneo con abbondante olio extravergine d'oliva miscelato con una goccia d'acqua.

Infornate in forno statico preriscaldato a 190°C (ripiano medio-basso per i primi 20 minuti, poi ripiano centrale) per circa 40-45 minuti, fino a quando la scacciata non risulterà ben dorata, croccante e lucida sia sopra che sotto.

6. Riposo e Taglio:

Sfornate la scacciata e lasciatela intiepidire nella teglia per almeno 20-30 minuti prima di tagliarla a quadrotti. Il riposo permetterà ai liquidi di assestarsi e ai sapori di amalgamarsi alla perfezione.

Valori nutrizionali

Circa 470 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Scacciata Catanese Tradizionale con Carne, Patate e Tuma

La scacciata catanese è un caposaldo della gastronomia tradizionale della Sicilia orientale, immancabile sulle tavole durante il periodo natalizio (in particolare per la vigilia di Natale e Capodanno) e nelle occasioni di festa in famiglia. Si tratta di una torta salata rustica e ricca, racchiusa tra due sfoglie di impasto a base di semola rimacinata di grano duro e farina. Le varianti di farcitura sono molteplici (cavolfiore 'affogato', broccoli, tuma e acciughe), ma la versione con carne macinata di maiale, patate a rondelle sottili, cipolletta fresca, pomodorini, olive nere e formaggio filante (tuma siciliana o provolone dolce) è tra le più golose e sostanziose. Questa ricetta, frutto di una sapiente tradizione culinaria, guida passo dopo passo nella realizzazione dell'impasto a lunga lievitazione, nella preparazione a crudo della ricca farcitura e nella corretta chiusura a cordoncino dei bordi, per un risultato impeccabile che non disperde i succhi in cottura.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 6-8 ore di lievitazione + 30 minuti di riposo) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 800 g Semola rimacinata di grano duro
- 200 g Farina 00 (o farina 0)
- 650 ml Acqua a temperatura ambiente
- 30 g Sale fino
- 4 g Lievito di birra fresco
- 1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva (+ q.b. per stendere)

Per la Farcitura:

- 600 g Carne di maiale macinata (a grana media)
- 700 g Patate
- 300 g Formaggio Tuma siciliana o Provolone dolce (o metà e metà)
- 1 mazzo Cipolletta fresca (circa 5-6 cipollotti lunghi)
- 150 g Pomodorini ciliegino o piccadilly
- 150 g Olive nere nostrali (denocciolate)
- q.b. Sale fino
- q.b. Pepe nero macinato fresco
- q.b. Olio extravergine d'oliva

Preparazione

1. Preparazione e Lievitazione dell'Impasto:

- In una ciotola capiente versare l'acqua a temperatura ambiente (650 ml) e sbriciolarvi dentro i 4 g di lievito di birra fresco, mescolando fino a completo scioglimento.
- Aggiungere la semola rimacinata (800 g) e la farina 00 (200 g). Iniziare ad amalgamare con un cucchiaio, quindi unire un cucchiaio abbondante di olio extravergine d'oliva.
- Impastare con le mani direttamente nella ciotola; una volta che la farina ha assorbito i liquidi, incorporare i 30 g di sale.
- Trasferire l'impasto su una spianatoia e lavorarlo energicamente per 5-10 minuti fino a ottenere un panetto compatto, liscio ed elastico.

- Dividere l'impasto in due parti, di cui una leggermente più grande (circa il 55% per la base inferiore e il 45% per la copertura superiore).
- Arrotondare i due pezzi formando due pagnotte, riporli in un contenitore ermetico leggermente unto o coperto con pellicola e lasciar lievitare a temperatura ambiente (o in forno spento con luce accesa) per circa 6-8 ore, finché non saranno più che raddoppiati di volume.

2. Preparazione degli Ingredienti del Ripieno:

- Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle molto sottili (spessore di 1-2 mm, preferibilmente con una mandolina). Immergerle in una ciotola con acqua fredda e sale per evitare l'ossidazione e insaporirle.
- Successivamente scolare le patate e asciugarle accuratamente distendendole su un canovaccio pulito o carta assorbente.
- Denocciolare le olive nere e tagliarle a pezzi.
- Lavare e tagliare i pomodorini a cubetti.
- Mondare la cipolletta fresca eliminando la parte verde più dura e affettarla finemente a rondelle.
- In una ciotola capiente unire la cipolletta affettata, i pomodorini, le olive nere e il macinato di maiale. Condire con abbondante pepe nero macinato, sale e un filo d'olio extravergine d'oliva, quindi mescolare con cura con le mani per distribuire uniformemente i sapori.
- Tagliare a cubetti piccoli la tuma e/o il provolone.

3. Stesura e Assemblaggio della Scacciata:

- Foderare una teglia da forno rettangolare classica (circa 35x40 cm) con carta forno e ungerla con un filo d'olio extravergine d'oliva.
- Ungersi bene le mani con olio evo e stendere delicatamente la porzione più grande di impasto direttamente nella leccarda, allargandola con i polpastrelli dal centro verso i bordi fino a coprire tutta la superficie e risalire leggermente sui lati.
- Disporre uno strato uniforme e continuo di rondelle di patate ben asciutte su tutta la base.
- Distribuire sopra le patate il composto di carne, cipolletta, pomodorini e olive in uno strato omogeneo.
- Cospargere la superficie con i cubetti di formaggio (tuma o provolone) e completare con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.

4. Copertura, Chiusura e Seconda Lievitazione:

- Su un foglio di carta forno leggermente unto con olio evo, stendere con le mani l'altro panetto di impasto fino a raggiungere le dimensioni della teglia.
- Rovesciare delicatamente la sfoglia superiore sopra il ripieno e rimuovere il foglio di carta forno.
- Ritagliare eventuali eccessi di pasta lungo il perimetro, quindi sigillare i bordi ripiegando e pizzicando assieme il lembo inferiore con quello superiore per formare un cordoncino decorativo e a tenuta stagna.
- Spennellare la superficie con un velo d'olio extravergine d'oliva e lasciare riposare la scacciata a temperatura ambiente per circa 30 minuti per consentire all'impasto di rilassarsi e riprendere la lievitazione.

5. Cottura e Servizio:

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C.
- Infornare la scacciata nel ripiano medio-basso e cuocere per circa 50-60 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata, lucida e croccante.
- Sfornare e lasciare intiepidire/assestare per almeno 15-20 minuti prima di tagliarla a fette quadrate e servirla (in modo che i succhi interni si ridistribuiscano e la fetta resti compatta).

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione (stime per porzione media con carne di maiale, patate, formaggio e impasto lievitato)

SECONDI E PIATTI UNICI

Scacciata Catanese Tradizionale con Cavolfiore Affogato

La scacciata catanese è uno dei capisaldi indiscussi della gastronomia siciliana, protagonista immancabile delle tavole natalizie (in particolare la sera della Vigilia del 24 dicembre) e delle grandi riunioni familiari. Nata verso la fine del XVII secolo come pietanza umile e contadina, la scacciata si caratterizza per un involucro di pasta a base di semola rimacinata di grano duro tirata sottile, racchiudente un ripieno ricco e umido ma mai eccessivamente acquoso. La versione più arcaica e amata nel catanese è quella con il 'cavolfiore affogato' (preferibilmente il broccolo violetto etneo stufato nel vino rosso con cipolletta fresca), arricchita da formaggio pepato fresco o tuma e olive nere.

Porzioni: 6-8 porzioni (1 teglia 35x40 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 90 minuti di lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base (Teglia 35x40 cm)

- 250 g di farina di semola rimacinata di grano duro siciliano
- 250 g di farina tipo 0 (forza media W 240-280)
- 300 g di acqua a temperatura ambiente
- 10 g di lievito di birra fresco (in alternativa 3.5 g di lievito di birra secco)
- 10 g di zucchero semolato (o 1 cucchiaino di miele millefiori)
- 1 cucchiaio (15 g) di olio extravergine d'oliva
- 14 g di sale fino

Per la Farcitura Classica al Cavolfiore Affogato

- 1 kg di cavolfiore (preferibilmente violetto o verde), mondato e ridotto a piccoli ciuffi
- 5 cipolline fresche lunghe (cipollotti freschi con parte verde tenera)
- 150 g di formaggio pepato fresco siciliano (o Tuma/primo sale)
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 150 ml (1 bicchiere) di vino rosso corposo
- 8 olive nere siciliane denocciolate
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Varianti Tradizionali (Alternative di Farcitura)

- *Broccoli e Salsiccia*: 500 g di cime tenere di broccoli tagliate minute a crudo e marinate con olio, sale e cipollotto; 300 g di salsiccia fresca di maiale a tocchetti; 200 g di provola fresca.
- *Tuma e Acciughe*: 500 g di tuma fresca a fette, 6-8 filetti di acciughe sott'olio dissodate, 4 cipolline a rondelle, olive nere.

Preparazione

1. Impasto e Incordatura

- *In Planetaria*: Versate nella ciotola l'acqua, lo zucchero e il lievito sbriciolato; lavorate con la foglia (K) a bassa velocità per 1 minuto fino a completo scioglimento. Aggiungete gradualmente le due farine precedentemente setacciate insieme. Quando l'impasto comincia a formarsi, inserite il sale e passate al gancio. Lavorate a velocità media per 6-8 minuti fino a ottenere una maglia glutinica liscia ed elastica. Unite l'olio EVO a filo, facendolo assorbire lentamente senza perdere l'incordatura.
- *A Mano*: Sciogliete lievito e zucchero nell'acqua. Disponete le farine a fontana su una spianatoia, versate i liquidi al centro e incorporate gradualmente. Aggiungete il sale a metà impasto e infine l'olio. Impastate

energicamente per 10-12 minuti sbattendo il panetto.
- *Verifica risultato intermedio*: L'impasto deve risultare setoso, lucido, non appiccicoso e perfettamente distaccabile dalle pareti della ciotola.

2. Prima Lievitazione (Puntata)
- Trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente unta, formate una palla (pirlatura) e riponetela in una ciotola capiente unta d'olio.
- Sigillate con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria (circa 26-28°C) per circa 90-120 minuti, o comunque fino al raddoppio del volume.

3. Preparazione del Cavolfiore Affogato
- Mondate il cavolfiore ricavando solo ciuffetti molto piccoli (dimensione di una noce). Lavateli e asciugateli accuratamente.
- In un tegame capiente, scaldate 40 g di olio EVO e fate rosolare a fiamma dolce le cipolline mondate e affettate finemente per 3-4 minuti.
- Unite i ciuffetti di cavolfiore, salate, pepate generosamente e lasciate insaporire per 2 minuti a fiamma viva.
- Sfumate con il bicchiere di vino rosso, coprite ermeticamente con il coperchio e abbassate la fiamma al minimo. Lasciate stufare per circa 15-20 minuti finché il cavolfiore risulterà tenero ma ancora compatto.
- Togliete il coperchio negli ultimi 5 minuti: *Passaggio chiave*: il fondo deve asciugare completamente; se resta liquido in padella, la scacciata risulterà molliccia.
- Trasferite il ripieno in un vassoio e lasciatelo raffreddare completamente a temperatura ambiente.

4. Formatura e Farcitura in Teglia
- Ungete generosamente una teglia rettangolare (circa 35x40 cm) con olio EVO.
- Riprendete l'impasto lievitato e dividetelo in due porzioni (una leggermente più grande, circa il 60% per la base, e una del 40% per la copertura).
- *Errore da evitare*: Non usate matterello per non stressare la pasta. Stendete la porzione più grande direttamente con i polpastrelli delle mani unte d'olio, partendo dal centro verso i bordi, creando una sfoglia sottile (circa 3-4 mm) che risalga leggermente sui bordi della teglia.
- Distribuite sul fondo il cavolfiore affogato freddo in modo uniforme. Aggiungete il formaggio pepato (o tuma) tagliato a fette sottili o dadini e le olive nere a pezzetti.
- Stendete sulla spianatoia leggermente unta il secondo panetto fino a ottenere un velo sottile della stessa dimensione della teglia.
- Adagiate la sfoglia superiore sulla farcitura e sigillate i bordi arrotolando l'eccesso di pasta verso l'interno, pizzicando con le dita per creare il tipico cordoncino decorativo a chiusura ermetica.

5. Cottura e Finitura
- Bucherellate fittamente tutta la superficie con i rebbi di una forchetta: questo consentirà al vapore acqueo interno di fuoriuscire evitando che la scacciata si gonfi a cupola o si rompa.
- Spennellate la superficie con un'emulsione di poco olio EVO e qualche goccia d'acqua.
- Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica.
- Infornate nella parte medio-bassa del forno per i primi 20 minuti, poi spostate al centro per altri 15-20 minuti (totale circa 35-40 minuti), fino a ottenere una crosta dorata, lucida e uniforme sia sopra che sotto.

6. Riposo e Taglio
- Sfornate la scacciata e lasciatela riposare per 10-15 minuti coperta con un canovaccio pulito: questo ammorbidirà leggermente la crosta superficiale rendendola facile al taglio senza perdere la fragranza.
- Servite tiepida tagliata a rettangoli.

Valori nutrizionali

430 kcal per porzione (stima per 1 porzione da ~200g)

SECONDI E PIATTI UNICI

Scacciata Siciliana Classica

La scacciata è una specialità rustica tipica della cucina siciliana, in particolare del catanese, tradizionalmente preparata durante il periodo natalizio o per i ricchi pranzi domenicali. Si tratta di una squisita focaccia ripiena, sottile e saporita. La difficoltà principale risiede nella lavorazione dell'impasto a base di semola di grano duro, che richiede energia per sviluppare la maglia glutinica, e nella perfetta sigillatura dei bordi per evitare che il formaggio fuso e i succhi del ripieno fuoriescano durante la cottura.

Porzioni: 6-8 · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 1 kg di farina di grano duro (semola rimacinata)
- 500 ml di acqua tiepida
- 12 g di strutto
- 10 g di zucchero
- 30 g di sale
- 1 cubetto di lievito di birra fresco (circa 25 g)
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per il ripieno:

- 6 cipollette (cipollotti freschi, comprese le parti verdi)
- 100 g di olive nere
- 400 g di formaggio Tuma
- 20 filetti di acciughe sott'olio o dissalate
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. Disporre la farina di grano duro a fontana sulla spianatoia.
2. Iniziare a versare una parte dell'acqua tiepida al centro della fontana.
3. In una ciotola a parte, sciogliere il lievito di birra e lo zucchero con un po' d'acqua tiepida, quindi aggiungere anche i 30 g di sale.
4. Versare la miscela di lievito al centro della farina e iniziare a incorporare la farina dai lati con le dita.
5. Aggiungere lo strutto e continuare a impastare vigorosamente.
6. Versare un filo d'olio extravergine d'oliva sull'impasto per raffinarlo, rendendolo liscio ed elastico.
7. Lavorare l'impasto fino a ottenere un panetto omogeneo. Riporlo in una ciotola, coprire con pellicola trasparente o un canovaccio e lasciar lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).

Preparazione del ripieno:

1. Tagliare il formaggio tuma a fette sottili.
2. Pulire accuratamente i cipollotti e affettarli finemente, conservando anche la parte verde più tenera.
3. Denocciolare le olive nere e spezzettarle grossolanamente.

Assemblaggio della scacciata:

1. Dividere l'impasto lievitato in due parti uguali.
2. Ungere generosamente una teglia da forno rettangolare con olio extravergine d'oliva.

3. Stendere la prima metà dell'impasto direttamente sulla teglia con le mani, partendo dal centro e allargandola verso i bordi.
4. Distribuire uniformemente i cipollotti affettati sulla base, avendo cura di lasciare un bordo libero di circa 2 cm lungo tutto il perimetro.
5. Aggiungere i filetti di acciuga spezzettati, le olive nere e coprire interamente con le fette di tuma.
6. Condire con un pizzico di pepe nero, pochissimo sale (le acciughe sono già molto sapide) e un filo d'olio extravergine d'oliva.
7. Stendere la seconda metà dell'impasto sulla spianatoia infarinata aiutandosi con un mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile.
8. Coprire delicatamente il ripieno con la sfoglia ottenuta.

Chiusura e cottura:

1. Ripiegare i bordi della sfoglia inferiore su quella superiore e sigillare premendo con le dita per creare un cordoncino uniforme.
2. Rifinire la sigillatura premendo i bordi con i rebbi di una forchetta per evitare aperture in cottura.
3. Bucherellare leggermente la superficie con la forchetta per permettere all'umidità interna di evaporare.
4. Spennellare la superficie con un filo d'olio extravergine d'oliva, distribuendolo uniformemente con le mani.
5. Praticare due piccoli fori ('camini') al centro della sfoglia superiore pizzicando la pasta con le dita: questo eviterà la formazione di grandi bolle d'aria.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e croccante.
7. Sfornare e lasciar intiepidire coprendo la teglia con un canovaccio asciutto per circa 10 minuti prima di tagliare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione. Piatto unico ricco di carboidrati complessi, grassi (strutto, formaggio, olio d'oliva) e proteine.

SECONDI E PIATTI UNICI

Schiacciata Catanese (versione 1)

La Schiacciata Catanese è un capolavoro della panificazione rustica siciliana, le cui origini risalgono alla fine del XVII secolo come piatto povero delle campagne. Consumata tradizionalmente durante le festività natalizie, in particolare per la vigilia di Natale, la ricetta fu introciata persino sulle tavole nobiliari da un principe nel 1763. Consiste in un involucro sottile e croccante di pasta di semola che racchiude un ripieno succulento. La versione classica catanese prevede l'uso del cavolfiore violetto dell'Etna (detto 'u bastardu'), salsiccia condita con semi di finocchietto, Tuma fresca e acciughe. Esistono celebri varianti locali con broccoli, patate e salsiccia, o spinaci.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 45 min + 2 ore e 30 min di lievitazione · Cottura: 35-40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta (sfoglia):

- 400 g di semola rimacinata di grano duro
- 300 g di farina di grano tenero tipo 0
- 380 ml di acqua tiepida
- 10 g di lievito di birra fresco
- 30 g di strutto (o 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva)
- 15 g di sale fino
- 1 cucchiaino di miele

Per il ripieno:

- 500 g di cimette di cavolfiore violetto (o bianco)
- 300 g di salsiccia di maiale (preferibilmente condita con semi di finocchietto)
- 300 g di formaggio Tuma fresca (o Pepato fresco siciliano)
- 15 olive nere siciliane (tipo passulunara), snocciolate
- 5 filetti di acciuga sott'olio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. Sciogliete il lievito di birra e il miele in 150 ml di acqua tiepida presi dal totale.
2. Su una spianatoia (o in planetaria), miscelate la semola rimacinata e la farina tipo 0. Create una fontana, versate al centro la miscela di acqua e lievito e iniziate a impastare.
3. Aggiungete gradualmente la restante acqua. A metà lavorazione, inserite il sale e lo strutto (o l'olio).
4. Lavorate energicamente per circa 10-15 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e non appiccicoso. Copritelo con un canovaccio umido e fatelo lievitare in un luogo tiepido per circa 2 ore e mezza, o fino al raddoppio del volume.

Preparazione del ripieno:

1. Tagliate le cimette di cavolfiore a fettine molto sottili. Per evitare che rilascino troppa acqua durante la cottura della schiacciata, saltatele in padella a fuoco vivo con un filo d'olio e un pizzico di sale per soli 5 minuti, mantenendole croccanti.
2. Eliminate il budello dalla salsiccia e sgranatela grossolanamente.
3. Tagliate la Tuma (o il pepato) a fette spesse circa mezzo centimetro e tamponatela con carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.

Stesura e assemblaggio:

1. Preriscaldate il forno statico a 220°C.
2. Dividete l'impasto in due parti: una più grande (circa il 60% del peso) per la base e una più piccola per la copertura.
3. Ungete generosamente con olio d'oliva una teglia rettangolare di circa 30x40 cm.
4. Stendete la parte più grande di impasto a uno spessore di 4-5 mm e foderate la teglia, lasciando fuoriuscire i bordi di 2 cm.
5. Distribuite sul fondo i filetti di acciuga spezzettati. Create uno strato uniforme con il cavolfiore, distribuite sopra la salsiccia cruda sgranata, le fette di formaggio e le olive nere. Completate con un filo d'olio e abbondante pepe nero.
6. Stendete la restante pasta molto sottile e posizionatela sopra il ripieno.
7. Ripiegate i bordi della base sopra la copertura, sigillando con cura premendo con le dita per creare il classico cordoncino decorativo ('u rizziu').
8. Spennellate abbondantemente la superficie con olio d'oliva e bucherellatela delicatamente con una forchetta. Praticate un foro di 1 cm al centro ('camino') per far fuoriuscire il vapore durante la cottura.

Cottura e finitura:

1. Infornate nella parte più bassa del forno per i primi 15 minuti, poi trasferite a metà altezza e cuocete per altri 20-25 minuti a 200°C, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e bronzea.
2. Sbattendo leggermente sulla superficie con le nocche, si deve percepire un suono sordo e la crosta deve risultare rigida.
3. Sfornate e coprite immediatamente la teglia con un canovaccio di cotone per 15 minuti prima di tagliare: questo passaggio trattiene l'umidità residua, rendendo la pasta perfettamente morbida e fragrante. Servite tiepida.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Schiacciata Catanese (versione 2)

La Schiacciata Catanese (comunemente chiamata 'scacciata') è una delle preparazioni più celebri e identitarie della tavola calda e della panificazione siciliana. Nata alla fine del XVII secolo come piatto contadino a base di pane, avanzi di formaggio e verdure, si è evoluta fino a diventare la regina indiscussa della tavola della Vigilia di Natale nel catanese. La versione tradizionale si distingue per l'uso di un impasto a base di semola rimacinata di grano duro tirato molto sottile, farcito con Tuma fresca (un pecorino giovane senza sale) e acciughe. Tra le varianti storiche più apprezzate troviamo quella con cavolfiore affogato (spesso chiamato broccolo a Catania), olive nere e salsiccia, oppure la versione primaverile con patate e cipolletta.

Porzioni: 8 persone (2 schiacciate medie) · Preparazione: 30 min + 2 ore di lievitazione · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 1 kg di Farina di semola rimacinata di grano duro
- 15 g di Lievito di birra fresco
- 600 ml circa di Acqua tiepida
- 1 cucchiaio di Zucchero (o malto d'orzo)
- 4 cucchiai di Olio extravergine d'oliva (o 50 g di strutto)
- 22 g di Sale fino

Per il ripieno classico (dosi per due schiacciate medie)

- 800 g di Tuma siciliana fresca (tagliata a fette, salata leggermente e lasciata scolare in un colino per 2 ore)
- 12 filetti di Acciughe sotto sale (dissalate, deliscate e spezzettate)
- Pepe nero macinato fresco q.b. (abbondante)
- Olio extravergine d'oliva q.b. per spennellare

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una capiente ciotola (o nella planetaria dotata di gancio), sciogliete il lievito di birra fresco nell'acqua tiepida insieme allo zucchero.
2. Unite la semola rimacinata a pioggia, iniziando a impastare a velocità minima fino a quando la farina non avrà assorbito completamente l'acqua.
3. Incorporate l'olio extravergine d'oliva a filo, facendolo assorbire lentamente dall'impasto.
4. Aggiungete infine il sale e lavorate l'impasto energicamente per circa 10-15 minuti. *Risultato atteso: dovrete ottenere un panetto liscio, elastico e non appiccicoso.*

Prima lievitazione

1. Formate una palla con l'impasto, praticate un taglio a croce sulla superficie e riponetela in una ciotola capiente spennellata d'olio.
2. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria (come il forno spento con la luce accesa) per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio del volume.

Stesura e farcitura

1. Dividete l'impasto a metà per ottenere due schiacciate. Lavorate una schiacciata alla volta.
2. Dividete la porzione di impasto in due parti (una leggermente più grande per la base, una più piccola per la copertura).
3. Stendete la base su un foglio di carta da forno aiutandovi inizialmente con le mani e poi con il mattarello, fino a raggiungere uno spessore molto sottile (circa 3-4 mm). È fondamentale che la sfoglia sia sottile per evitare un eccesso di mollica.

4. Adagiate la base con la sua carta forno sulla teglia.
5. Coprite la superficie con le fette di tuma ben strizzate dall'acqua di vegetazione in eccesso, lasciando un bordo libero di circa 2 cm lungo tutto il perimetro.
6. Distribuite uniformemente le acciughe spezzettate, completate con un'abbondante spolverata di pepe nero e un filo d'olio.
7. Stendete la seconda parte di impasto ancora più sottile e usatela per coprire il ripieno.
8. Sigillate i bordi ripiegando il lembo inferiore su quello superiore e pizzicando con le dita per creare il tipico cordoncino decorativo ('u riustu'). Questo passaggio previene la fuoriuscita del formaggio fuso.
9. Bucherellate delicatamente la superficie con una forchetta per far fuoriuscire il vapore in cottura e spennellate con un'emulsione di acqua e olio in parti uguali.

Cottura e finitura

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 220°C per circa 25-30 minuti posizionando la teglia inizialmente nella parte più bassa del forno e poi a metà altezza fino a completa doratura.
2. Un consiglio per un risultato ottimale: Appena sfornata, coprite la schiacciata bollente con un canovaccio di cotone asciutto e pulito per 10 minuti prima di tagliarla. Questo passaggio tratterrà l'umidità interna rendendo la crosta morbida e non vitrea.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Schiacciata Catanese con Patate e Salsiccia

La 'Schiacciata Catanese' (localmente chiamata 'scacciata') è un capolavoro della panificazione rustica siciliana, tipica in particolare della provincia di Catania, consumata tradizionalmente durante le festività natalizie ma ormai apprezzata tutto l'anno. Le sue origini risalgono alla fine del XVII secolo come piatto contadino a base di pane avanzato riempito con ciò che offriva la terra. La versione con patate, salsiccia e pepato fresco rappresenta una delle varianti più ricche e amate, accanto a quella classica con broccoli o quella con tuma e acciughe. La complessità risiede nel bilanciare l'umidità delle patate per evitare che la base rimanga cruda o gommosa.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 45 min + 2 ore e mezza di lievitazione e riposo · Cottura: 35-40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 1 kg di farina di semola rimacinata di grano duro
- 650 ml di acqua tiepida (circa 28°C)
- 8 g di lievito di birra fresco
- 10 g di zucchero o malto d'orzo
- 25 g di sale fino
- 40 g di strutto a temperatura ambiente (fondamentale per la friabilità e morbidezza)

Per il ripieno

- 800 g di patate a pasta gialla
- 400 g di salsiccia di maiale (preferibilmente con semi di finocchietto), privata del budello
- 1 cipolla bianca dorata grande
- 150 g di formaggio pepato fresco siciliano (o pecorino primosale, o tuma) tagliato a cubetti
- 100 g di olive nere siciliane, denocciolate
- 150 g di pomodorini ciliegino
- 6 filetti di acciughe sott'olio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.
- Un pizzico di peperoncino secco (opzionale)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Sciogliere il lievito di birra e lo zucchero in 100 ml di acqua tiepida prelevata dal totale.
2. In una capiente ciotola o nella ciotola della planetaria inserire la semola rimacinata. Versare l'acqua con il lievito e iniziare a impastare, aggiungendo gradualmente la restante acqua.
3. Quando l'impasto comincia a compattarsi, unire il sale e, poco alla volta, lo strutto a pomata, facendolo assorbire completamente.
4. Lavorare energicamente per circa 10-15 minuti fino a ottenere un panetto liscio, setoso ed elastico.
5. Trasferire l'impasto in un contenitore leggermente unto, coprire con pellicola e lasciare lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (circa 2-3 ore).

Preparazione del ripieno

1. Sbucciare le patate e affettarle finissime (spessore ideale di 1,5 mm) utilizzando una mandolina. Questo spessore garantisce la cottura perfetta in forno.

2. Mettere le patate in un colino, cospargerle con un cucchiaino di sale e lasciarle spurgare per 20 minuti affinché perdano l'acqua di vegetazione. Successivamente, sciacquarle rapidamente e asciugarle benissimo con un canovaccio.
3. Affettare la cipolla molto finemente.
4. In una ciotola capiente, unire le patate ben asciutte, la cipolla, i pomodorini tagliati a metà, un giro generoso di olio extravergine d'oliva, sale e pepe nero. Mescolare bene per distribuire i condimenti.

Stesura e assemblaggio

1. Dividere l'impasto lievitato in due parti: una leggermente più grande (circa il 60% per la base) e una più piccola (circa il 40% per la copertura).
2. Ungere generosamente con olio d'oliva o strutto una teglia rettangolare da forno (circa 30x40 cm).
3. Stendere il panetto più grande con le mani, partendo dal centro verso i bordi, lasciando fuoriuscire un po' di pasta dai bordi della teglia.
4. Distribuire sulla base il mix di patate, cipolle e pomodorini in modo uniforme.
5. Sgranare sopra le patate la salsiccia cruda a piccoli pezzetti.
6. Aggiungere le olive denocciolate, i filetti di acciuga spezzettati e i cubetti di formaggio pepato fresco.
7. Stendere il secondo panetto di pasta su un piano di lavoro leggermente unto fino a raggiungere le dimensioni della teglia.
8. Adagiare delicatamente il secondo disco di pasta sul ripieno. Sigillare accuratamente i bordi unendo la pasta inferiore con quella superiore, creando il tipico cordolo ripiegato verso l'interno premendo bene con le dita per evitare fuoriuscite.
9. Con una forchetta, bucherellare uniformemente la superficie per permettere al vapore di uscire durante la cottura.

Cottura e finitura

1. Spennellare abbondantemente la superficie con olio extravergine d'oliva.
2. Cuocere in forno statico preriscaldato a 220°C sul ripiano più basso per i primi 15 minuti (per garantire la cottura della base), poi spostare la teglia al livello medio e abbassare la temperatura a 200°C per altri 20-25 minuti.
3. *Risultato intermedio*: La schiacciata deve apparire uniformemente dorata e gonfia. Sollevando leggermente un angolo con una spatola, il fondo deve risultare asciutto, rigido e dorato, non molle.
4. Sfornare la schiacciata, spennellarla immediatamente con un velo d'olio d'oliva a crudo e coprirla subito con un canovaccio di cotone pulito. Lasciar riposare così per 10-15 minuti prima di tagliare: questo passaggio ammorbidirà la crosta al punto giusto grazie al vapore trattenuto.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Schiacciata con i Bastaddi Affogati

La Schiacciata (o 'scacciata') con i 'bastaddi affucati' è un capolavoro della panificazione rustica catanese, tradizionalmente consumata durante le festività natalizie e le domeniche invernali. Il 'bastardo' è il cavolfiore violetto dell'Etna, un ecotipo locale dal colore vibrante e dal sapore dolce e minerale. La tecnica dell'affogatura ('affucato') prevede la stufatura del cavolfiore crudo con cipollotto, acciughe e abbondante vino rosso dell'Etna, senza preventiva bollitura, preservandone consistenza e aromi. La schiacciata racchiude questo ripieno saporito insieme alla tuma fresca siciliana e alle olive 'passilune', sigillata da un impasto croccante di sola semola rimacinata di grano duro.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 40 min + 4 ore di lievitazione + 30 min di raffreddamento · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto di Semola:

- 1 kg di farina di semola rimacinata di grano duro
- 650 ml d'acqua a temperatura ambiente
- 8 g di lievito di birra fresco (dosaggio ridotto per migliorare la digeribilità)
- 30 g di strutto raffinato (o 35 ml di olio extravergine d'oliva)
- 22 g di sale fino
- 1 cucchiaino di miele millefiori o malto d'orzo

Per il Ripieno Tradizionale:

- 1 kg di cavolfiore violetto dell'Etna (mondato e ridotto in piccole cimette)
- 3 cipollotti freschi grandi (compresa la parte verde tenera)
- 250 g di tuma fresca siciliana (o pecorino fresco senza pepe, ben sgocciolato)
- 100 g di olive nere passilune (o olive nere al forno, denocciolate)
- 8 filetti di acciughe sott'olio di ottima qualità
- 150 ml (1 bicchiere) di vino rosso corposo (Etna Rosso o Nero d'Avola)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino e pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione

Preparazione dell'Impasto:

1. In una ciotola o nell'impastatrice, sciogliete il lievito di birra e il miele in 100 ml di acqua presi dal totale.
2. Unite tutta la semola rimacinata e iniziate a impastare aggiungendo la restante acqua a filo. Lavorate per circa 5-8 minuti fino a quando la farina non avrà assorbito tutto il liquido.
3. Inserite lo strutto morbido a piccoli pezzi, facendolo incorporare gradualmente. Infine, aggiungete il sale.
4. Continuate a impastare vigorosamente per altri 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e perfettamente incordato.

Prima Lievitazione (Puntata):

1. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, pirlatelo per formare una sfera liscia e ponetelo in un contenitore capiente spennellato d'olio.
2. Coprite con pellicola o coperchio ermetico e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 4 ore, o fino al triplicamento del volume.

Stufatura dei Bastaddi (I Cavolfiori):

1. Mondate il cavolfiore ricavandone cimette molto piccole (massimo 2-3 cm) per garantire una cottura uniforme. *Suggerimento culinario*: Non bollite il cavolfiore, deve cuocere direttamente nel tegame per non perdere sapidità.
2. In una casseruola capiente, scaldate 4 cucchiai di olio EVO. Unite i cipollotti affettati finemente e i filetti di acciuga, schiacciandoli con un cucchiaio di legno finché non si saranno completamente sciolti a fuoco dolcissimo.
3. Aggiungete le cimette di cavolfiore crudo, regolate di pepe e pochissimo sale (le acciughe sono già molto sapide). Fate rosolare a fiamma vivace per 5 minuti, mescolando spesso.
4. Sfumate con il vino rosso. Coprite ermeticamente, abbassate la fiamma al minimo e lasciate stufare per 20 minuti. Il cavolfiore deve risultare tenero ma non sfatto, e il liquido di cottura deve essere quasi completamente evaporato.
5. *Nota dello chef*: Le cimette saranno colorate di un viola intenso e brunito dal vino, profumate e asciutte. Lasciate raffreddare completamente (passaggio obbligatorio per non bucare l'impasto con il calore).

Stesura e Assemblaggio:

1. Riprendete l'impasto e dividetelo in due porzioni: una leggermente più grande (circa il 60% dell'impasto totale per la base) e una più piccola per la copertura.
2. Ungete generosamente una teglia da forno rettangolare o tonda (circa 32-35 cm di diametro) con olio EVO.
3. Stendete la porzione più grande con le mani unte, partendo dal centro verso i bordi, mantenendo uno spessore di circa 5-6 mm. Adagiatela nella teglia facendo fuoriuscire leggermente i bordi.
4. Distribuite uniformemente il cavolfiore freddo sulla base. Aggiungete la tuma tagliata a fette sottili o cubetti, le olive nere denocciolate e qualche pezzetto di acciuga extra se gradito.

Chiusura e Decorazione (Il Riefilo):

1. Stendete la seconda porzione di impasto in un disco più sottile e adagiatelo sul ripieno.
2. Ripiegate i bordi della base sopra la copertura e sigillate pizzicando l'impasto tra pollice e indice per creare il classico cordoncino decorativo ('u riefilo').
3. Praticate dei fori sulla superficie con i rebbi di una forchetta per far fuoriuscire il vapore durante la cottura.
4. Spennellate abbondantemente la superficie con un'emulsione di 2 cucchiai di olio EVO e 1 cucchiaio d'acqua.

Cottura e Riposo:

1. Preriscaldate il forno statico a 230°C.
2. Posizionate la teglia direttamente sul fondo del forno per i primi 12-15 minuti per ottenere una base croccante e dorata.
3. Spostate la teglia sul ripiano medio del forno e proseguite la cottura per altri 15 minuti, finché la superficie non sarà uniformemente dorata e croccante.
4. Sfornate, spennellate immediatamente con un leggero velo d'olio EVO per ammorbidire la crosta, coprite con un canovaccio di cotone pulito e lasciate riposare per 15-20 minuti prima di tagliare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Sfincione Palermitano Tradizionale (versione 1)

Lo sfincione (da 'sfinciu' in dialetto siciliano, a sua volta derivante dall'arabo 'isfanj' o dal latino 'spongia', che significa spugna) è uno dei monumenti gastronomici dello street food di Palermo e della Sicilia intera. Caratterizzato da un impasto alto, soffice e alveolato a base di semola di grano duro, è condito con una ricca salsa di cipolle dolci stufate, pomodoro, acciughe sapide, caciocavallo e una caratteristica spolverata di pangrattato. Tradizionalmente preparato per la festa dell'Immacolata Concezione e per le vigilie natalizie, oggi viene consumato tutto l'anno nelle rosticcerie e panetterie storiche siciliane.

Porzioni: 8-10 persone (2 teglie rettangolari da 30x40 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di maturazione a freddo e circa 2 ore e 40 minuti di lievitazione) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (2 teglie 30x40 cm):

- 1 kg di semola rimacinata di grano duro
- 700 g di acqua a temperatura ambiente (idratazione al 70%)
- 7 g di lievito di birra fresco
- 22 g di sale fino
- 50 g di olio extravergine d'oliva

Per la salsa di cipolle e pomodoro:

- 500 g di passata di pomodoro rustica
- 2 cipolle bianche grandi (circa 400 g)
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 50 g di acqua (per la stufatura)
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Per la farcitura e la finitura:

- 80 g di filetti di acciughe sott'olio
- 200 g di caciocavallo siciliano o ragusano a cubetti e a scaglie
- 60 g di pangrattato fine
- Origano secco siciliano q.b.
- Olio extravergine d'oliva per le teglie e a crudo q.b.

Preparazione

1. Prima idratazione (Autolisi breve) e impasto:

In una ciotola capiente versate tutta la semola rimacinata di grano duro. Aggiungete circa 600 g di acqua gradualmente, mescolando grossolanamente con una spatola o un cucchiaio fino a far assorbire il liquido. Lasciate riposare 10 minuti per facilitare la formazione della maglia glutinica.

2. Inserimento del lievito, sale e olio:

Sbriciolate il lievito di birra fresco sopra il composto e cominciate a impastare a mano o con l'impastatrice. Unite il sale e la restante acqua (100 g) a filo, continuando a lavorare finché la massa non risulterà elastica, liscia e coesa. Infine, aggiungete l'olio extravergine d'oliva a filo in 2-3 riprese, lavorando energicamente fino al completo assorbimento. *Controllo visivo:* L'impasto deve risultare setoso, idratato ma non appiccicoso.

3. Maturazione a freddo in frigorifero:

Trasferite l'impasto in un contenitore leggermente oliato, coprite ermeticamente con pellicola o coperchio e riponete in frigorifero a 4°C per circa 12 ore (ideale per la notte). Questo passaggio permetterà agli zuccheri di scomporsi, conferendo grande digeribilità e aromaticità.

4. Porzionatura e prima lievitazione in teglia:

Trascorse le 12 ore, estraete l'impasto e dividetelo in due panetti uguali (circa 850-900 g ciascuno). Eseguite una piega di rinforzo a tre su ciascun panetto e richiudete a sfera. Ungete generosamente con olio EVO due teglie da forno rettangolari (30x40 cm), adagiate al centro di ciascuna un panetto, coprite con un telo o pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per 2 ore.

5. Preparazione del sugo di cipolle:

Nel frattempo, affettate finemente le cipolle bianche. In una casseruola capiente scaldate un generoso giro d'olio EVO, unite le cipolle e 50 g di acqua; fate stufare a fuoco dolce con coperchio per circa 15-20 minuti, finché le cipolle non saranno traslucide e morbidissime (senza bruciarle). Unite la passata di pomodoro, un pizzico di sale e pepe, e fate sobbollire per altri 15-20 minuti fino a ottenere una salsa densa e corposa. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente prima dell'uso.

6. Stesura, farcitura interna e seconda lievitazione:

Prendete le teglie con i panetti rilassati. Con i polpastrelli unti d'olio, stendete delicatamente l'impasto fino a coprire quasi l'intera superficie della teglia. Distribuite all'interno dell'impasto le acciughe spezzettate e metà del caciocavallo a cubetti, spingendoli leggermente verso l'interno della pasta con le dita. Coprite e lasciate lievitare ancora per 40 minuti in un luogo tiepido. *Controllo visivo:* La superficie risulterà soffice e costellata di bolle d'aria.

7. Condimento superficiale e cottura:

Preriscaldate il forno in modalità statica alla massima temperatura (almeno 240-250°C). Distribuite delicatamente sulla superficie della pasta la salsa di cipolle e pomodoro ormai fredda, lasciando liberi i bordi. Cospargete con il restante caciocavallo a scaglie, una spolverata uniforme di pangrattato e abbondante origano secco. Ultimate con un filo generoso di olio EVO.

Infornate nella parte più bassa del forno per i primi 12-15 minuti per sviluppare una base croccante, poi trasferite a metà altezza per altri 10-12 minuti (tempo totale circa 25 minuti) fino a doratura uniforme della superficie.

8. Servizio:

Sfornate lo sfincione, rifinite a caldo con un ulteriore filo di olio extravergine a crudo e altro origano secco. Lasciate intiepidire 5-10 minuti su una gratella prima di tagliare a quadrotti e servire.

Valori nutrizionali

Circa 490-530 kcal per porzione (con apporto bilanciato di carboidrati complessi da semola, proteine nobili dal formaggio e acidi grassi sani dall'olio EVO e acciughe)

SECONDI E PIATTI UNICI

Sfincione Palermitano Tradizionale (versione 2)

Lo sfincione (dall'arabo 'isfanǧ' o dal latino 'spongia', ovvero spugna) è un caposaldo del cibo di strada e della panificazione tradizionale di Palermo e dintorni. Caratterizzato da un impasto alto, soffice e spugnoso a base di farina di semola rimacinata di grano duro, è storicamente legato alle festività invernali, in particolare alla vigilia della festa dell'Immacolata Concezione e al periodo natalizio, sebbene oggi venga consumato tutto l'anno. Il condimento tipico è un trionfo di sapori siciliani: salsa di pomodoro dolce e densa arricchita da una lenta stufatura di cipolle, arricchita da acciughe sott'olio sapide, caciocavallo locale e un velo croccante di pangrattato aromatizzato all'origano.

Porzioni: 8-10 persone (2 teglie) · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore di lievitazione totale) · Cottura: 25 minuti per teglia · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto (per 2 teglie standard da forno):

- 1000 g di semola rimacinata di grano duro
- 7 g di lievito di birra fresco (in alternativa 2.5 g di lievito di birra secco)
- 700 g di acqua a temperatura ambiente
- 22 g di sale fino
- 50 g di olio extravergine d'oliva (+ q.b. per ungere le teglie)

Per il Condimento e la Farcitura:

- 500 g di passata o polpa fine di pomodoro
- 3 cipolle bianche grandi
- 8-10 filetti di acciughe sott'olio di buona qualità
- 200 g di Caciocavallo siciliano (o Ragusano DOP)
- 60 g di pangrattato
- Origano secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

1. Idatazione iniziale e Impasto:

In una ciotola capiente (o nell'impastatrice), versate tutta la semola rimacinata di grano duro e circa l'85% dell'acqua (600 g). Mescolate grossolanamente con un cucchiaio di legno fino a far assorbire il liquido; l'aspetto sarà grumoso e grezzo. Sbriciolate al centro il lievito di birra fresco e lavorate per un paio di minuti in modo da distribuirlo uniformemente. Aggiungete il sale disciolto nell'acqua rimanente (100 g) e impastate energicamente con le mani fino a ottenere una massa compatta ed elastica. Infine, inserite l'olio extravergine d'oliva a filo in due riprese, continuando a lavorare l'impasto sul piano di lavoro finché la materia grassa non sarà completamente assorbita.

Risultato atteso: L'impasto deve presentarsi liscio, idratato, morbido ma non appiccicoso, con una buona maglia glutinica sviluppata.

2. Prima Lievitazione:

Formate una sfera, ungete leggermente la ciotola, copritela con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 2 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Preparazione della Salsa di Cipolle e Pomodoro:

Nel frattempo, mondate le cipolle e affettatele sottilmente. Scaldate 3-4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella ampia, aggiungete le cipolle e 3-4 cucchiai di acqua, lasciandole stufare dolcemente a fiamma bassa con il coperchio per circa 15 minuti, finché saranno traslucide e morbidissime (evitate di farle dorare o bruciare). Unite la passata di pomodoro, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Proseguite la cottura a fuoco lento per altri 20 minuti fino a ottenere un sugo ristretto e profumato. Rimuovete dal fuoco e fate raffreddare completamente prima dell'uso.

Errore da evitare: Non applicare mai il sugo caldo o tiepido sull'impasto lievitato, altrimenti comprometterete la lievitazione successiva.

4. Pezzatura e Riposo in Teglia:

Dividete l'impasto in due porzioni uguali (circa 880 g ciascuna). Versate un generoso giro d'olio su due teglie da forno rettangolari (circa 30x40 cm). Posizionate una pagnotta al centro di ogni teglia, ungetene la superficie, coprite con pellicola e lasciate rilassare al riparo da correnti d'aria calde per circa 2 ore.

5. Stesura, Farcitura e Ultima Lievitazione:

Con i polpastrelli unti d'olio, stendete delicatamente l'impasto partendo dal centro verso i bordi della teglia senza schiacciare eccessivamente le bolle d'aria. Tagliate il caciocavallo: metà a cubetti e metà grattugiato finemente. Infilate nell'impasto, spingendoli a fondo con le dita, i cubetti di caciocavallo e i filetti di acciughe spezzettati. Distribuite uniformemente la salsa di pomodoro e cipolle su tutta la superficie. Spolverate con il caciocavallo grattugiato, il pangrattato (tostato se preferite) e abbondante origano secco. Ultimate con un giro d'olio evo. Lasciate lievitare ancora 1 ora a temperatura ambiente: la pasta deve gonfiarsi vistosamente attorno al condimento.

6. Cottura e Servizio:

Preriscaldate il forno in modalità statica alla massima temperatura (250°C). Infornate la prima teglia direttamente sul fondo del forno per i primi 10-12 minuti, per assicurare una base croccante e ben sviluppata. Successivamente, spostate la teglia a metà altezza e proseguite la cottura per altri 12-15 minuti, finché i bordi saranno dorati e la copertura sfrigolante e ben gratinata. Sfornate, lasciate intiepidire per 5-10 minuti su una gratella per preservare la friabilità della crosta, tagliate a fette quadrate e servite.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (trancio da 200 g)

SECONDI E PIATTI UNICI

Tacchino con Patate Colorate, Burro e Salvia

Questa ricetta, presentata da un rinomato chef, è un'elegante rivisitazione in chiave italiana del classico tacchino delle festività americane (Thanksgiving e Natale). Il piatto unisce la delicatezza della fesa di tacchino alla vivacità cromatica di tre tipi di patate (viola, gialle novelle e bianche), il tutto arricchito da una salsa vellutata al burro e salvia e da foglie di salvia croccanti. La sfida principale della ricetta risiede nel mantenere il tacchino succoso (evitando di asciugarlo in forno) e nel realizzare un'emulsione stabile per la salsa al burro senza farla separare.

Porzioni: 2 · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Tacchino

- 400g di fesa di tacchino intera
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Per le Patate Saltate

- Patate viola q.b. (precedentemente sbollentate)
- Patate gialle novelle q.b. (precedentemente sbollentate)
- Patate bianche q.b. (precedentemente sbollentate)
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino fresco q.b.
- Salvia fresca q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la Salsa al Burro e Salvia

- 110g di burro
- Foglie di salvia fresca q.b.
- Un pizzico di sale e pepe
- Un goccio d'acqua (per l'emulsione)

Per la Salvia Fritta (Guarnizione)

- Foglie di salvia fresca q.b.
- Olio di semi per friggere q.b.

Preparazione

Preparazione e Cottura del Tacchino

1. Prendi la fesa di tacchino e tagliala a metà. Rimuovi eventuali parti di pelle o filamenti esterni per ottenere un pezzo pulito.
2. Taglia la fesa a cubi spessi e regolari (circa 4-5 pezzi grandi) in modo che mantengano l'umidità interna durante la cottura.
3. Scalda molto bene una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva.
4. Condisci i cubi di tacchino con sale e pepe su tutti i lati, quindi adagiali nella padella ben calda. Devi sentire il classico sfrigolio.
5. Sigilla perfettamente la carne facendola dorare in modo uniforme su tutti i lati. Questo passaggio è fondamentale per trattenere i succhi all'interno.

6. Una volta dorato, trasferisci il tacchino su una teglia foderata con carta da forno. Condisci con un ulteriore filo d'olio d'oliva e inforna in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.
7. Sforna e lascia riposare la carne per qualche minuto prima di servire.

Preparazione delle Patate Saltate

1. Prendi le patate (viola, novelle e bianche) precedentemente sbollentate e tagliale a fette o spicchi.
2. Per sbucciare l'aglio senza romperlo violentemente, schiaccialo dolcemente con la lama piatta del coltello e la mano, quindi rimuovi la buccia.
3. In una padella, scalda un filo d'olio d'oliva e aggiungi lo spicchio d'aglio schiacciato.
4. Aggiungi il rosmarino e la salvia. Attenzione: le erbe fresche contengono acqua e potrebbero schizzare a contatto con l'olio caldo. Adotta la tecnica del 'butta e corri' per sicurezza.
5. Unisci le patate colorate in padella e saltale a fuoco vivo per creare una deliziosa crosticina esterna.
6. Regola di sale e pepe (senza esagerare se l'acqua di bollitura delle patate era già salata) e tieni in caldo.

Preparazione della Salsa al Burro e Salvia

1. Nella stessa padella in cui hai sigillato il tacchino (per recuperare tutti i succhi e i sapori rimasti sul fondo), sciogli i 110g di burro a fuoco dolce.
2. Aggiungi un pizzico di sale, pepe e alcune foglie di salvia fresca per aromatizzare.
3. Una volta che il burro è fuso e leggermente spumoso, spegni il fuoco e trasferisci il tutto in una ciotola.
4. Aggiungi un goccio d'acqua fredda e, con l'aiuto di una frusta a mano, emulsiona energicamente. L'azione meccanica della frusta unita all'acqua creerà una salsa densa, vellutata e stabile che non si separerà.

Preparazione della Salvia Fritta

1. Scalda dell'olio di semi in un pentolino.
2. Immergi le foglie di salvia fresca nell'olio caldo per pochi istanti finché non diventano croccanti, facendo attenzione agli schizzi. Rimuovile prima che cambino colore diventando scure.
3. Scola le foglie su carta assorbente.

Impiattamento

1. Disponi sul piatto da portata le patate saltate alternando i colori.
2. Adagia i cubi di tacchino arrosto accanto alle patate.
3. Nappa generosamente il tacchino e le patate con l'emulsione calda di burro e salvia.
4. Guarnisci il piatto con le foglie di salvia fritta croccante.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione. Piatto ricco di proteine ad alto valore biologico provenienti dal tacchino, carboidrati complessi dalle patate e grassi prevalentemente saturi derivanti dal condimento al burro.

SECONDI E PIATTI UNICI

Timballo Di Patate In Crosta

Il Timballo di Patate in Crosta è un sontuoso piatto unico o primo piatto delle feste, che unisce la ricchezza del classico gattò di patate napoletano con la maestria dell'arte pasticcera salata italiana, storicamente influenzata dalla cucina dei 'Monzù' (i cuochi francesi alla corte del Regno delle Due Sicilie). La sua storia affonda le radici nei pasticci rinascimentali, dove una crosta di pasta racchiudeva ripieni ricchi. Le varianti principali vedono l'uso della pasta sfoglia al posto della brisé allo strutto, oppure l'arricchimento del ripieno con funghi porcini, ragù di carne o formaggi affumicati come la provola.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 1 ora + 1 ora di riposo in frigorifero · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crosta allo strutto:

- 550 g di farina 00
- 200 g di strutto freddo di frigorifero
- 1 uovo intero
- 120 ml di vino bianco secco freddo
- 10 g di sale fino
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato fresco

Per il ripieno di patate:

- 1,5 kg di patate a pasta gialla o farinose
- 200 g di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 250 g di fior di latte ben sgocciolato (tagliato il giorno prima o strizzato)
- 3 uova intere medie
- 150 g di caciocavallo grattugiato
- 50 g di burro di alta qualità
- Sale, pepe nero e noce moscata q.b.

Per la finitura e la teglia:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte intero
- Burro e pangrattato q.b. per lo stampo

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto per la crosta (Frolla salata)

- In una ciotola capiente o su una spianatoia, lavora velocemente la farina con lo strutto freddo a cubetti con la punta delle dita, fino ad ottenere una consistenza sabbiosa (sabbiatura).
- Aggiungi l'uovo sbattuto, il sale, il pepe e versa il vino bianco freddo a filo.
- Impasta rapidamente solo fino a compattare l'impasto (non lavorarlo troppo per evitare che si sviluppi glutine, rendendo la crosta dura).
- Avvolgi il panetto nella pellicola alimentare e lascialo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Preparazione del ripieno di patate

- Lessa le patate intere con la buccia in abbondante acqua salata fino a quando saranno facilmente infilzabili con una forchetta (circa 35-40 minuti).
- Sbucciale ancora calde e passale immediatamente allo schiacciapatate in una ciotola capiente.
- Aggiungi subito il burro a tocchetti, il caciocavallo grattugiato, sale, pepe e una generosa grattugiata di noce moscata. Mescola bene.

- *Passaggio critico:* Fai raffreddare completamente il composto di patate a temperatura ambiente prima di procedere. Se unisci gli ingredienti caldi, la mozzarella si scioglierà anzitempo creando umidità che rovinerà la frolla.
- Una volta freddo, incorpora le uova intere una alla volta, il prosciutto cotto a cubetti e la mozzarella tagliata a dadini piccoli e ben strizzata.

3. Stesura e assemblaggio del timballo

- Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C. Imburra generosamente una tortiera a cerniera (diametro 24-26 cm) e cospargila di pangrattato, eliminando l'eccesso.
- Dividi l'impasto della crosta in due parti (circa 2/3 per la base e 1/3 per la copertura).
- Stendi la parte più grande a uno spessore di circa 4-5 mm e fodera la tortiera, lasciando fuoriuscire leggermente i bordi.
- Bucherella uniformemente il fondo con i rebbi di una forchetta.
- Versa all'interno il ripieno di patate, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio.
- Stendi la restante pasta per il coperchio, adagiala sul ripieno e rifila i bordi in eccesso. Sigilla i due dischi di pasta premendo fermamente con le dita e poi rifinisci con i rebbi di una forchetta.

4. Cottura e servizio

- Pratica un piccolo foro al centro del coperchio di pasta per far fuoriuscire il vapore durante la cottura (effetto camino).
- Sbatti il tuorlo con il latte e spennella uniformemente tutta la superficie.
- Inforna nella parte medio-bassa del forno per 45-50 minuti, fino a quando la crosta sarà dorata e croccante. Se la superficie si scurisce troppo velocemente, copri con un foglio di alluminio.
- *Risultato intermedio:* Sforna il timballo. Non tentare di sformarlo subito. Lascialo riposare a temperatura ambiente per 20-30 minuti: la struttura si consoliderà, i succhi si ridistribuiranno e potrai tagliare fette perfette senza che si sfaldino.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

SECONDI E PIATTI UNICI

Torta di Scarola Napoletana

La torta (o pizza) di scarola è uno dei grandi capisaldi della tradizione gastronomica campana, immancabile sulle tavole della Vigilia di Natale. Nata come piatto 'di magro' per rispettare il precetto del digiuno serale prima della festa, racchiude all'interno di un morbido guscio lievitato una sinfonia di sapori agrodolci e sapidi: il contrasto tra l'amaro della scarola, la dolcezza dell'uvetta, la sapidità di acciughe e capperi, la morbidezza delle olive e la tostatura dei pinoli crea un equilibrio aromatico perfetto e inconfondibile.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di lievitazione complessiva) · Cottura: 45 minuti (15 minuti per il ripieno + 30 minuti in forno) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g di farina tipo 0 (con buona forza, circa W 260-280)
- 325 g di acqua a temperatura ambiente
- 4 g di lievito di birra fresco (in alternativa 1.5 g di lievito di birra secco)
- 11 g di sale fino
- 20 g di olio extravergine d'oliva

Per il ripieno tradizionale alla napoletana:

- 200 g di scarola cotta e strizzata (corrispondenti a circa 600-700 g di scarola fresca pulita)
- 120 g di olive nere (preferibilmente di Gaeta, denocciolate)
- 40 g di capperi dissalati
- 20 g di filetti di acciughe sott'olio
- 40 g di uvetta sultanina (ammollata e strizzata)
- 40 g di pinoli
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco o secco a piacere
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

In una ciotola capiente versate la farina 0 e sbriciolate al centro il lievito di birra fresco. Aggiungete circa l'80% dell'acqua totale (circa 260 g) e iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno fino a completo assorbimento del liquido. Unite quindi il sale e la restante acqua a filo, continuando a lavorare l'impasto vigorosamente con le mani o su una spianatoia per 5-7 minuti, fino a ottenere una maglia glutinica liscia ed elastica. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva in due riprese, facendolo incorporare completamente prima di ogni aggiunta.

Risultato atteso: La massa finale deve risultare setosa, non appiccicosa e omogenea.

2. Prima lievitazione:

Formate una palla pirlando l'impasto sul piano di lavoro, ungete leggermente la ciotola, riponetevi il panetto, coprite con pellicola o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

3. Preparazione del ripieno di scarola:

Nel frattempo, lavate e mondate accuratamente la scarola. In un'ampia padella o tegame scaldate un generoso giro d'olio EVO con i due spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino. Aggiungete i filetti di acciughe facendoli sciogliere a fuoco dolce. Unite la scarola tagliata grossolanamente, coprite per i primi minuti finché non appassisce, poi togliete il coperchio e aggiungete le olive denocciolate, i capperi dissalati, l'uvetta reidratata e i pinoli. Fate cuocere a fiamma vivace per 15-20 minuti, mescolando spesso: il liquido vegetale deve evaporare completamente. Spegnete e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima dell'uso.

Errore da evitare: Non inserire mai la scarola calda o umida nell'impasto lievitato, altrimenti scioglierà la pasta compromettendo la cottura.

4. Porzionatura e secondo riposo:

Riprendete l'impasto lievitato e dividetelo in due porzioni principali: una base (circa 55% del totale), una copertura (circa 35%) e una piccola parte rimanente (circa 10%) per le decorazioni. Arrotondate i panetti ripiegando i lembi verso il basso. Posizionate la sfera più grande direttamente in una teglia rotonda (circa 26-28 cm) ben oliata, mentre le altre sfere riponetele in un contenitore coperto. Lasciate riposare tutto per 1 ora a temperatura ambiente.

5. Stesura, farcitura e finitura:

Stendete delicatamente con i polpastrelli la sfera più grande all'interno della teglia, risalendo leggermente lungo i bordi per creare un guscio contenitivo. Distribuite uniformemente all'interno la scarola ormai fredda. Stendete su un piano infarinato la sfera media fino a ottenere un disco sottile; adagiatelo sopra il ripieno e pizzicate i bordi unendo la base con il coperchio per sigillare accuratamente. Con la pasta avanzata formate due o tre serpentelli sottili, intrecciateli e disponeteli lungo tutto il perimetro a mo' di cordolo decorativo. Praticate qualche foro sulla superficie con i rebbi di una forchetta per facilitare la fuoriuscita del vapore.

6. Cottura:

Preriscaldate il forno in modalità statica alla massima temperatura (250°C). Infornate la torta di scarola sul ripiano più basso del forno per i primi 10 minuti per conferire una base croccante, quindi abbassate la temperatura a 200°C e spostatela al centro per altri 20 minuti, fino a ottenere una doratura ambrata e uniforme sia sopra che sotto. Sfornate e lasciate intiepidire prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

360 kcal per porzione (calcolata su 8 porzioni medie)

SECONDI E PIATTI UNICI

Zucca Farcita Con Salsiccia, Spinaci E Mela

Questa ricetta è un superbo comfort food autunnale che celebra il matrimonio perfetto tra la dolcezza della zucca, la sapidità della salsiccia e l'acidità della mela. La zucca farcita ha origini salde nelle tradizioni contadine dell'Europa settentrionale e del Nord America, dove la zucca (spesso di varietà 'Hokkaido' o 'Acorn') veniva svuotata e usata come tegame naturale per cuocere ricchi stufati direttamente sul fuoco o nel forno a legna. L'utilizzo della zucca Hokkaido è ideale poiché la sua buccia, sottile e saporita, diventa edibile dopo la cottura. Le principali varianti di questo piatto prevedono l'uso di cereali cotti (come farro o riso selvatico) per creare un piatto unico completo, o l'aggiunta di frutta secca come castagne o noci per accentuare le consistenze croccanti.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 30 min · Cottura: 1 ora e 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di zucca

- 1 zucca Hokkaido (circa 2 kg)
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Per la farcitura

- 450 g di salsiccia di suino di alta qualità (tipo a nastro o luganega)
- 200 g di spinacini freschi
- 2 mele Pink Lady (ottime per la loro consistenza e dolcezza equilibrata)
- 1 grossa cipolla dorata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di timo fresco
- 100 ml di succo di mela limpido (non zuccherato)
- 100 g di formaggio Fontina DOP o Gruyère tagliato a piccoli cubetti
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Preparazione e prima cottura della zucca

1. Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica.
2. Lavate accuratamente la zucca Hokkaido esternamente (la buccia verrà consumata). Con un coltello affilato, tagliate la calotta superiore a circa 3/4 dell'altezza e tenetela da parte.
3. Usando uno scavino o un cucchiaio robusto, eliminate completamente i semi e i filamenti interni della zucca.
4. Condite l'interno della zucca e la parte inferiore della calotta con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.
5. Adagiate zucca e calotta su una teglia foderata di carta forno, con la parte tagliata rivolta verso l'alto, e infornate per 40 minuti. *Risultato intermedio atteso*: La polpa della zucca deve risultare tenera se infilzata con i rebbi di una forchetta, ma la struttura esterna deve rimanere solida e non collassare.

Preparazione della farcitura saporita

1. Mentre la zucca cuoce, private la salsiccia del budello e sgranatela grossolanamente a pezzetti di circa 2 cm.
2. In un'ampia padella antiaderente ben calda, rosolate la salsiccia senza aggiungere grassi fino a doratura (circa 5-6 minuti). Prelevatela con un mestolo forato e mettetela in una ciotola capiente, lasciando il grasso rilasciato nella padella.

3. Nella stessa padella, sfruttando il grasso della salsiccia, soffriggete la cipolla tritata finemente per circa 3 minuti a fuoco dolce. Aggiungete l'aglio tritato finemente e, dopo 1 minuto, unite gli spinacini (tenendone da parte una manciata per la decorazione finale). Salate leggermente, pepate e fate appassire per 2 minuti. Trasferite il tutto nella ciotola con la salsiccia.
4. Sempre nella stessa padella, aggiungete un filo d'olio d'oliva e saltate le mele tagliate a cubetti di 1,5 cm insieme al timo sfogliato, a fiamma alta per 3 minuti. Devono dorarsi esternamente ma restare sode. Trasferite anch'esse nella ciotola.
5. Versate il succo di mela nella padella calda per deglassare il fondo: raschiate gli zuccheri caramellati a fuoco medio-basso per 2 minuti fino a ottenere un liquido sciropposo e denso. Versatelo nella ciotola.
6. Lasciate intiepidire leggermente la farcitura, quindi unite i cubetti di Fontina (o Gruyère) e mescolate delicatamente.

Farcitura e cottura finale

1. Sfornate la zucca. Farcite la cavità premendo delicatamente per compattare il ripieno, fino a formare una leggera montagnola.
2. Coprite la zucca con un foglio di alluminio per non far bruciare la superficie e infornate a 190°C per 15 minuti.
3. Rimuovete l'alluminio, posizionate la calotta della zucca sopra il ripieno in modo leggermente disassato e cuocete per altri 5-10 minuti fino a quando il formaggio non si sarà completamente sciolto.
4. Sfornate, lasciate riposare 5 minuti prima di servire, guarnite con gli spinacini freschi tenuti da parte e tagliate a fette direttamente a tavola.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

Pane, impasti e grandi lievitati

72 ricette

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Alberelli di Pane delle Feste - Segnaposti

Questi scenografici segnaposti sono una creazione pensata per impreziosire le tavole delle feste, come Natale e Capodanno. Si tratta di un lievitato semidolce e soffice, preparato con un impasto a base di latte e strutto che garantisce una consistenza morbida e fondente. Il pane viene ritagliato a forma di stelle di diametri differenti che, una volta cotte, vengono impilate su uno spiedino per formare un suggestivo alberello di Natale tridimensionale, totalmente commestibile e perfetto da posizionare accanto al piatto di ciascun ospite.

Porzioni: 6-8 segnaposti · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 15 minuti di riposi/lievitazione) · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g Farina tipo 0 (di media forza, W 260-280)
- 260 ml Latte intero a temperatura ambiente (diviso in 220 ml e 40 ml)
- 10 g Lievito di birra fresco (o 3,5 g di lievito secco)
- 30 g Zucchero semolato
- 12 g Sale fino
- 100 g Strutto morbido a temperatura ambiente (in alternativa, burro plastico)

Per la finitura e l'assemblaggio:

- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale in fiocchi o cristalli di sale grosso q.b.
- Spiedini di legno lunghi (circa 15-20 cm)

Preparazione

1. Autolisi / Pre-impasto:

In una ciotola capiente, versare l'intera dose di farina 0 e unire 220 ml di latte. Mescolare rapidamente con un cucchiaio fino a quando tutta la farina non ha assorbito il liquido, ottenendo un composto grezzo, disomogeneo e senza farina asciutta sul fondo. Coprire la ciotola con pellicola o canovaccio e lasciare riposare per 1 ora a temperatura ambiente. Questo passaggio favorisce l'idratazione profonda del glutine rendendo l'impasto successivo più estensibile.

2. Impasto e Incordatura:

Trascorso il tempo di riposo, sbriciolare il lievito di birra fresco direttamente sul composto autolitico, aggiungere lo zucchero e circa metà dei restanti 40 ml di latte. Lavorare energicamente a mano o con la planetaria (gancio) fino a quando il lievito non è completamente incorporato e la maglia glutinica inizia a prendere forza. Aggiungere il sale e il latte rimanente a filo, continuando ad impastare per 4-5 minuti finché la massa torna elastica e compatta.

3. Inserimento dello strutto:

Unire lo strutto morbido poco alla volta, in 3 riprese distinte, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita dall'impasto prima di aggiungerne altra. *Attenzione:* non cedere alla tentazione di aggiungere farina; all'inizio l'impasto sembrerà sfaldarsi, ma proseguendo la lavorazione diventerà setoso, liscio e perfettamente incordato. Al tatto dovrà risultare morbido, non appiccicoso ed elastico.

4. Prima Lievitazione:

Formare una palla pirlando l'impasto sul piano di lavoro, riporla in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola e lasciar lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 1 ora, o comunque fino al raddoppio del volume.

5. Stesura e Taglio delle Stelle:

Trasferire l'impasto lievitato su una spianatoia leggermente infarinata. Con l'aiuto di un mattarello, stenderlo delicatamente a uno spessore uniforme di circa 1 cm. Utilizzando coppapasta a forma di stella di 4 misure a scalare (dalla più grande alla più piccola), ricavare i pezzi necessari per comporre ciascun alberello (4 stelle di misura diversa per ogni segnaposto). I ritagli possono essere reimpastati delicatamente, fatti riposare 15 minuti e ristesi.

6. Seconda Lievitazione:

Disporre le stelle ottenute, ben distanziate tra loro, su una leccarda rivestita di carta da forno. Coprire con un telo di plastica alimentare o pellicola leggermente unta (per non rovinare la forma) e lasciare lievitare al riparo da correnti d'aria per circa 1 ora, finché non risulteranno gonfie e soffici.

7. Finitura e Cottura:

Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C. Rimuovere delicatamente la copertura dalle stelle, spennellarne la superficie con un velo di olio extravergine d'oliva e cospargere con pochi cristalli di sale in fiocchi. Infornare nel ripiano centrale e cuocere per circa 10-12 minuti, fino a quando saranno uniformemente dorate in superficie. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una gratella.

8. Assemblaggio del Segnaposto:

Prendere uno spiedino di legno e infilzare verticalmente le stelle partendo dalla più grande alla base e procedendo in ordine decrescente fino alla più piccola in cima. Avere cura di sfalsare le punte di ogni stella rispetto alla precedente per ricreare la tipica chioma ramificata dell'albero di Natale. Completare l'alberello posizionando in cima un'ultima stella in verticale oppure una piccola decorazione a piacere prima di disporre il segnaposto nei piatti dei commensali.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per singolo segnaposto completo

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Albero di pane di Natale

L'albero di pane di Natale è una scenografica creazione pensata come centrotavola edibile per le festività natalizie. Ispirato alla tradizione conviviale del pane da condividere (il classico 'pull-apart bread'), questo lievitato unisce la rusticità della farina di tipo 2 e la digeribilità del lievito madre a una sequenza giocosa di palline farcite con gusti diversi: dalle note croccanti di noci e semi, al sapore intenso di olive e salumi, fino al tocco cromatico e speziato della curcuma. Un'interpretazione moderna e festosa della classica arte bianca italiana.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore di lievitazione complessiva) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base:

- 1 kg Farina tipo 2 (o semintegrale di media forza, W 260-280)
- 300 g Lievito madre rinfrescato (in alternativa, 12-15 g di lievito di birra fresco)
- 680 g Acqua a temperatura ambiente
- 25 g Sale fino
- Olio extravergine d'oliva q.b. per ungere ciotole e stampo

Per le farciture (una per ciascuna porzione):

- 70 g Noci sgusciate e tritate grossolanamente
- 70 g Semi di lino
- 70 g Olive verdi o nere denocciolate e tagliate a rondelle
- 10 g Curcuma in polvere
- 70 g Salame tagliato a cubetti piccoli (mirepoix)
- 70 g Mortadella tagliata a cubetti piccoli (mirepoix)

Preparazione

1. Impasto base ed incordatura

In un'ampia ciotola o nella ciotola della planetaria munita di gancio, setacciare la farina tipo 2. Aggiungere il lievito madre rinfrescato e circa l'80% dell'acqua totale (circa 550 g). Iniziare ad impastare a bassa velocità fino a quando la farina avrà assorbito i liquidi e la massa comincerà a compattarsi. Unire il sale e la restante acqua a filo, poco alla volta, continuando a lavorare l'impasto per circa 8-10 minuti. L'impasto finale dovrà risultare liscio, elastico e ben incordato. L'impasto dovrà superare la prova del velo, estendendosi senza strapparsi.

2. Porzionatura e inserimento delle farciture

Pesare l'impasto totale e dividerlo in 6 porzioni di peso uguale (circa 330-340 g l'una). Su un piano di lavoro leggermente infarinato, allargare ciascun pezzo a rettangolo e distribuire al centro una specifica farcitura (in una le noci, in una i semi di lino, in una le olive ben asciugate, in una la curcuma in polvere, in una il salame e nell'ultima la mortadella). Richiudere ciascuna porzione su se stessa e pirlare delicatamente fino a distribuire uniformemente gli ingredienti all'interno dell'impasto.

3. Prima lievitazione (puntata)

Disporre ciascun impasto aromatizzato all'interno di una ciotola leggermente unta con olio extravergine d'oliva. Coprire con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 3 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Formatura dell'albero di Natale

Riprendere i panetti lievitati e ricavare da ciascuno delle palline da circa 70-80 g (o 150 g a seconda delle dimensioni dello stampo). Pirlare ogni pallina sul piano di lavoro facendola roteare sotto il palmo della mano per conferire una superficie tesa e liscia. Ungere generosamente uno stampo a forma di albero di Natale (o una leccarda foderata di carta forno). Disporre le palline all'interno dello stampo partendo dal tronco e salendo a formare i rami e la punta, alternando i diversi gusti/colori e lasciando solo pochi millimetri di spazio tra una pallina e l'altra. È importante non stringere eccessivamente le palline in questa fase, per permettere una seconda lievitazione senza compromettere la forma dell'albero.

5. Seconda lievitazione (appretto)

Coprire delicatamente lo stampo con pellicola per alimenti leggermente unta per non farla aderire all'impasto. Lasciare lievitare nuovamente a temperatura ambiente per circa 2 ore, finché le palline non si saranno unite tra loro formando una struttura compatta.

6. Cottura e finitura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 250°C. Prima di infornare, è possibile spruzzare un po' d'acqua sulle pareti del forno o inserire un pentolino sul fondo per creare la giusta umidità che garantirà una crosta dorata e friabile. Infornare l'albero di pane e cuocere a 250°C per circa 15 minuti, poi abbassare a 200°C e completare la cottura per altri 15 minuti (30 minuti totali). Una volta sfornato, lasciar intiepidire completamente su una gratella prima di servire al centro della tavola.

Valori nutrizionali

Circa 270 kcal per porzione (100 g medi)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Babà di Natale Farcito con Crema Chantilly al Limoncello

Il Babà di Natale è una scenografica reinterpretazione del classico dolce della tradizione partenopea, studiata per fondere la sofficità di una brioche da ricorrenza (simile a un pandoro o panettone) con l'alveolatura elastica e la succulenza del babà napoletano. Rispetto al babà tradizionale inzuppato per immersione completa, questo grande lievitato viene bagnato puntualmente con una siringa per mantenere la struttura portante, accogliere una generosa farcitura di crema chantilly all'italiana (diplomatica) aromatizzata al limoncello ed essere rifinito con una candida spolverata di zucchero a velo. Le principali difficoltà risiedono nella perfetta incordatura dell'impasto ricco di grassi, nella gestione corretta delle due fasi di lievitazione a temperatura controllata e nell'idratazione uniforme della mollica.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 6 ore (comprensive di lievitazioni) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media / Avanzata

Ingredienti

Per l'impasto del Babà:

- 350 g farina tipo 0 di forza (W 360-380)
- 80 g zucchero semolato
- 5 g sale fino
- 100 g burro morbido (50 g subito + due porzioni da 25 g)
- 12 g lievito di birra fresco
- 100 ml latte a temperatura ambiente
- 3 uova medie (circa 150 g totali, a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino vaniglia in polvere o estratto naturale
- Burro q.b. per ungere lo stampo

Per la Crema Chantilly al Limoncello:

- 200 ml latte intero
- 2 tuorli d'uovo grandi (circa 50 g)
- 80 g zucchero semolato
- 30 g amido di mais (maizena)
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico
- 1 cucchiaino vaniglia in polvere o estratto naturale
- 1 pizzico sale fino
- 150 g panna fresca montata
- 100 ml limoncello (gradazione 25°)

Per la bagna al Limoncello:

- 100 ml limoncello (gradazione 25°)
- 70 g zucchero semolato

Per la finitura:

- Zucchero a velo idrorepellente (o classico) q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), versare la farina di forza, lo zucchero semolato, il sale e i primi 50 g di burro a tocchetti.

- In una ciotolina sciogliere il lievito di birra fresco nel latte a temperatura ambiente, quindi versarlo all'interno della planetaria.
- Avviare l'impastatrice a bassa velocità per far assorbire i liquidi e formare una prima massa grezza.
- Quando l'impasto comincia a compattarsi e a staccarsi dal fondo, inserire il primo uovo insieme a 25 g di burro morbido. Lavorare fino a completo assorbimento e ripristino dell'incordatura.
- Ripetere l'operazione con il secondo uovo e gli ultimi 25 g di burro morbido, lasciando incordare nuovamente fino a quando la ciotola risulterà pulita.
- Aggiungere infine il terzo uovo e il cucchiaino di vaniglia. Aumentare la velocità e lavorare a lungo.
- Verifica del risultato intermedio: L'impasto deve risultare lucidissimo, estremamente elastico e formare un velo trasparente e resistente senza spezzarsi quando tirato tra le dita.

2. Prima lievitazione:

- Trasferire l'impasto sul piano di lavoro, effettuare qualche pirlatura al volo per compattarlo a palla e riporlo in una caraffa graduata o ciotola alta unta con un velo di burro.
- Coprire con pellicola per alimenti e far lievitare a 26-28°C (ideale nel forno spento con luce accesa) per circa 4-5 ore, fino a quando non sarà triplicato di volume.

3. Formatura e seconda lievitazione:

- Imburrare accuratamente uno stampo da babà/mezzo babà da 800-900 g (oppure uno stampo a ciambella da babà classico).
- Rovesciare l'impasto lievitato sul banco, allungarlo delicatamente dandogli la forma dello stampo e adagiarlo al suo interno distribuendolo uniformemente.
- Riporre lo stampo a lievitare a 28-30°C con un pentolino d'acqua calda sul fondo del forno per creare umidità, finché l'impasto non raggiunge e supera leggermente il bordo dello stampo (circa 1-2 ore).

4. Cottura:

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 170°C.
- Infornare il babà sul livello più basso del forno (prima griglia) per garantire una cottura uniforme anche alla base e cuocere per circa 30 minuti, finché non risulterà dorato e ben gonfio.
- Sfornare e lasciare raffreddare completamente nello stampo prima di sformarlo su un piatto da portata.

5. Preparazione della Crema Chantilly al Limoncello:

- In un pentolino dal fondo spesso mescolare a secco lo zucchero con l'amido di mais.
- A parte, sbattere con una frusta a mano i tuorli insieme al latte.
- Versare gradualmente il liquido sui polveri mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.
- Aggiungere la vaniglia e la scorza di limone grattugiata, quindi portare sul fuoco a fiamma moderata mescolando continuamente con una spatola/frusta fino a quando la crema non si sarà addensata e sostenuta.
- Togliere dal fuoco, aggiungere un pizzico di sale e trasferire la crema in una ciotola. Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare totalmente a temperatura ambiente o in frigorifero.
- Una volta fredda, lisciare la crema con la frusta, incorporare la panna montata con movimenti delicati dal basso verso l'alto ed infine unire i 100 ml di limoncello mescolando fino ad ottenere una crema vellutata e profumata.

6. Bagna e farcitura del Babà:

- In una ciotola sciogliere 70 g di zucchero in 100 ml di limoncello (intiepidire leggermente se necessario per velocizzare lo scioglimento).
- Aspirare la bagna con una siringa per alimenti e iniettarla in modo diffuso e uniforme su tutta la superficie, i lati e la base del babà ormai freddo, consumando tutta la bagna.
- Trasferire la crema chantilly in una sac-à-poche con beccuccio lungo da farcitura.
- Praticare dei fori regolari su tutta la lunghezza e la cupola del babà e iniettare abbondante crema all'interno fino ad esaurimento.
- Con una spatola pulire delicatamente gli eccessi di crema fuoriusciti dai fori.

7. Finitura:

- Spolverizzare generosamente tutta la superficie con abbondante zucchero a velo.
- Conservare in frigorifero fino al momento del taglio e servire a fette.

Valori nutrizionali

410 kcal per porzione (stima media)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Corona di Pane con Segale, Noci e Prugne

La corona di pane con segale, noci e prugne è un grande lievitato rustico e festivo, ispirato alla migliore tradizione panificatoria. Il connubio tra farina di segale integrale, frutta secca e disidratata affonda le sue radici nella panificazione tradizionale dell'arco alpino e del Nord Europa, dove pani densi e ricchi di nutrienti venivano preparati per sostenere i rigori invernali e celebrare le festività. Questa versione coniuga la morbidezza conferita dal lievito madre e dallo zucchero con la tipica nota aromatica e terrosa della segale, trasformando un pane da tavola in uno spettacolare centrotavola decorativo.

Porzioni: 12-14 porzioni (una corona da circa 2,2 kg) · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore complessive di lievitazione) · Cottura: 65-75 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- Farina tipo 0 (W 280-300): 800 g
- Farina di segale integrale: 200 g
- Lievito madre (rinfrescato e attivo): 300 g
- Acqua (a temperatura ambiente): 700 ml
- Zucchero semolato: 100 g
- Sale fino: 22 g

Per le Sospensioni

- Gherigli di noci: 200 g
- Prugne secche denocciolate: 200 g

Per la Finitura e Lucidatura

- Acqua: 100 ml
- Zucchero semolato: 100 g
- Olio extravergine d'oliva o burro (per ungere lo stampo): q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e prima fase d'impasto

In una ciotola capiente (o nella vasca dell'impastatrice munita di gancio), setacciate la farina 0 e unite la farina di segale integrale. Aggiungete il lievito madre rinfrescato, lo zucchero semolato e circa 550 ml della dose totale di acqua. Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o a velocità 1. La farina di segale contiene meno glutine elastico (prevalenza di pentosani), quindi l'idratazione iniziale deve essere graduale per permettere alla farina 0 di formare una maglia glutinica solida.

Risultato atteso: Una massa grezza ma unita, in cui non si notano più polveri libere.

2. Inserimento del sale e chiusura dell'impasto

Quando l'impasto ha preso consistenza, incorporate il sale fino e la restante acqua (150 ml) versata a filo in due o tre riprese. Continuate a lavorare energicamente per circa 8-10 minuti a mano (o 5-6 minuti a velocità 2 in planetaria) fino a ottenere una struttura liscia, elastica e omogenea.

Attenzione: Non inserire l'acqua tutta insieme per non sgranare l'impasto. Se la massa si scalda o cede, fermatevi per 2 minuti di riposo.

3. Inserimento delle sospensioni

Tagliate le prugne secche a tocchetti di medie dimensioni e spezzettate grossolanamente i gherigli di noci. Versateli nell'impasto e lavorate a velocità minima (o delicatamente a mano) solo per il tempo necessario a distribuirli in modo uniforme nella massa senza strappare la maglia glutinica.

4. Prima fermentazione e pieghe (Puntatura)

Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente oliata, coprite con pellicola o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per un totale di 3 ore. Dopo i primi 30 minuti, effettuate una serie di pieghe di rinforzo in ciotola: sollevate un lembo di impasto dai bordi e portatelo verso il centro, ruotando la ciotola, per dare tensione e struttura alla massa.

5. Formatura della treccia e posizionamento

Trascorso il tempo di puntatura, rovesciate delicatamente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Dividete il composto in due porzioni uguali (circa 1,1 kg ciascuna). Con movimenti delicati per non sgonfiare i gas di lievitazione, allungate ciascuna porzione facendola rotolare con i palmi fino a ricavare due cilindri/filoni regolari lunghi circa 40-45 cm. Incrociate i due filoni al centro e intrecciateli tra loro stringendo delicatamente le estremità.

Prendete uno stampo a ciambella grande (diametro 28-30 cm), ungetelo abbondantemente con olio o burro e adagiatevi all'interno la treccia ad anello, saldando le due estremità sul fondo per formare una corona chiusa.

6. Seconda fermentazione (Appretto)

Coprite lo stampo con un canovaccio e lasciate lievitare in un luogo tiepido al riparo da correnti d'aria (ideale 26-28°C, ad esempio il forno spento con luce accesa) per circa 2 ore, o comunque fino a quando l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume raggiungendo quasi il bordo dello stampo.

7. Preparazione dello sciroppo e cottura

Nel frattempo, preparate lo sciroppo portando a bollore in un pentolino 100 ml di acqua con 100 g di zucchero fino a completo scioglimento; lasciate intiepidire. Preriscaldate il forno in modalità statica a 220-230°C. Si consiglia di calibrare la temperatura in base al proprio forno, poiché temperature troppo elevate potrebbero caramellare eccessivamente gli zuccheri della glassa.

Spennellate delicatamente la superficie della corona con lo sciroppo di zucchero. Infornate e cuocete per 45-50 minuti; se la superficie scurisce eccessivamente, coprite con un foglio di alluminio. Abbassate la temperatura a 180-190°C e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti, fino a completa asciugatura interna (temperatura al cuore: 94-96°C).

8. Raffreddamento e servizio

Sfornate e lasciate intiepidire nello stampo per 15 minuti. Sformate la corona e fatela raffreddare completamente su una gratella per permettere all'umidità residua di evaporare. Servite a fette spesse.

Valori nutrizionali

Valori medi per porzione (circa 150g): 390 kcal, Proteine 9.5g, Carboidrati 68g (di cui zuccheri 18g), Grassi 8.5g, Fibre 5.2g, Sale 1.3g.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Corona di Pane Natalizia

La corona di pane è un grande classico della panificazione artistica e festiva, ideale per abbellire la tavola come suggestivo centrotavola edibile durante i pranzi di Natale e le ricorrenze speciali. Questa ricetta unisce la morbidezza e la ricchezza di un impasto arricchito con uova, latte e strutto (affine a una brioche salata o pan brioche rustico della tradizione centro-settentrionale) con una scenografica formatura a boccioli di rosa. Al centro del centrotavola trova perfetto alloggiamento una ciotola di fonduta di formaggio (come la Fontina valdostana DOP), ideale per intingere i singoli bocconi che si staccano agevolmente a mano.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto della Corona

- 1 kg Farina tipo 0 (medio-forte, W 260-280)
- 25 g Lievito di birra fresco
- 200 ml Acqua a temperatura ambiente
- 200 ml Latte intero fresco
- 200 g Uova intere (circa 4 uova medie, a temperatura ambiente)
- 40 g Zucchero semolato
- 22 g Sale fino
- 100 g Strutto (a temperatura ambiente / consistenza morbida)

Per il Servizio (Centrotavola)

- q.b. Fonduta di Fontina (o crema di formaggio fuso a piacere)

Preparazione

1. Impasto e incordatura

In planetaria munita di gancio (o a mano in una ciotola capiente), inserite la farina setacciata, il lievito di birra fresco sbriciolato, le uova intere, l'acqua e circa 150 ml di latte (tenendone da parte 50 ml). Iniziate a lavorare a bassa velocità per 3-4 minuti, finché la farina non avrà completamente assorbito i liquidi.

Unite a questo punto il sale, lo zucchero e il latte residuo a filo. Continuate a impastare aumentando leggermente la velocità per altri 6-8 minuti, fino a ottenere una maglia glutinica ben sviluppata, liscia, elastica e omogenea.

Inserite lo strutto morbido solo adesso, un piccolo pezzetto alla volta, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungerne altra. L'impasto finale deve risultare lucido, setoso, perfettamente incordato e non appiccicoso al tatto.

2. Prima lievitazione

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto o infarinato, dategli una forma sferica (pirlatura) e riponetelo in una ciotola capiente unta con un velo di strutto. Coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria (26-28°C) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 1 ora e mezza - 2 ore).

3. Formatura delle rose a corona

Ribaltate l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente spolverato di farina. Con l'aiuto di un mattarello stendetelo a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm.

Utilizzando un coppapasta rotondo o una tazza dal diametro di 10 cm, ricavate dei dischi di pasta.

Prendete 3 dischi alla volta: sovrapponeteli parzialmente in fila orizzontale (sovrapponendo circa 1/3 di ogni disco sul successivo) e premete delicatamente con le dita lungo la linea di congiunzione centrale per sigillarli.

Arrotolate i tre dischi su se stessi formando un cilindretto compatto. Con un tarocco o un coltello a lama liscia molto affilata, tagliate il rotolo a metà perpendicolarmente: otterrete così 2 rose perfette, con la base piatta e i

'petali' rivolti verso l'alto.

4. Seconda lievitazione nello stampo

Imburrate o ungete con strutto uno stampo a ciambella da 30 cm di diametro (in alternativa foderate una teglia tonda posizionando un coppapasta metallico unto al centro per mantenere il foro). Disponete le rose ottenute affiancate le une alle altre, con la parte tagliata appoggiata sul fondo dello stampo e i petali verso l'alto, lasciando un minimo spazio tra loro.

Coprite con pellicola trasparente senza stringere e fate lievitare nuovamente fino al raddoppio (circa 60-90 minuti), finché le rose non si saranno unite a formare una corona compatta.

5. Cottura e servizio

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.

Infornate la corona sul ripiano medio-basso e cuocete per circa 30 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata e la base cotta (se scurisce troppo in fretta dopo 20 minuti, coprite con un foglio di alluminio).

Sfornate, lasciate intiepidire 10 minuti, quindi sformate la corona di pane su un piatto da portata rotondo.

Al centro del foro della ciambella posizionate una ciotolina calda con la fonduta di Fontina e servite subito a centrotavola per consentire ai commensali di staccare i singoli petali/bocconi e intingerli.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per 100 g (esclusa la fonduta di accompagnamento)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Cupola Dorata

La 'Cupola Dorata' è uno scenografico scrigno di pasta sfoglia, utilizzato nella cucina d'alta scuola come elemento decorativo e contenitore commestibile per presentare piatti importanti, come risotti, sformati di verdure o lussuosi ragù di cacciagione. Nata nella cucina rinascimentale italiana e francese, dove i 'pasticci' in crosta rappresentavano il culmine dell'abilità del cuoco di corte, questa preparazione stupisce gli ospiti per la sua maestosità. Varianti moderne prevedono l'uso di pasta brisée o pasta frolla (per versioni dolci), e la decorazione della superficie con semi di sesamo, papavero o motivi geometrici intagliati.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 40 min + 15 min di riposo in frigo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la struttura della cupola:

- 2 rotoli di pasta sfoglia rotonda fresca (preferibilmente al burro)
- Carta stagnola (alluminio in rotolo, q.b. per creare lo stampo d'appoggio)

Per la doratura e decorazione:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte intero o panna liquida
- 1 pizzico di sale fino (per stabilizzare il tuorlo)
- Semi di sesamo o di papavero (facoltativi, per un tocco gourmet)

Preparazione

Costruzione dello stampo a cupola

1. Prendete una ciotola semisferica resistente al calore di circa 20 cm di diametro.
2. Accartocciate diversi fogli di alluminio creando delle sfere compatte e riempite la ciotola, pressandole bene per dare stabilità.
3. Coprite la ciotola con un foglio di alluminio più grande, rimboccando i bordi, poi capovolgetela su un piano di lavoro. Lisciate la superficie con le mani per ottenere una cupola d'alluminio perfettamente emisferica e senza pieghe vistose.

Preparazione della base e copertura

1. Srotolate il primo rotolo di pasta sfoglia mantenendo la sua carta forno. Appoggiatevi sopra una teglia da 24 cm di diametro e, usando un coltellino affilato, ritagliate un disco perfetto.
2. Posizionate la cupola di alluminio esattamente al centro del disco di sfoglia.
3. Srotolate il secondo rotolo di sfoglia e adagiatelo delicatamente sopra la cupola di alluminio, facendolo aderire senza tirare la pasta per evitare che si stracci.
4. Con la punta delle dita o con i rebbi di una forchetta, premete delicatamente lungo la circonferenza alla base della cupola per sigillare i due strati di sfoglia. Ritagliate l'eccesso mantenendo un bordo di circa 1,5 cm.

Decorazione e doratura

1. Con i ritagli di sfoglia avanzati, ricavate delle foglioline, dei fiori o delle striscioline usando degli stampini o un coltellino. Applicateli sulla superficie della cupola, spennellando leggermente con un goccio d'acqua per farli aderire.
2. In una ciotolina, sbattete il tuorlo d'uovo con un cucchiaio di latte e un pizzico di sale. Questa miscela garantirà un colore dorato, lucido e uniforme.
3. Spennellate uniformemente tutta la cupola, prestando attenzione a non creare accumuli di uovo nelle scanalature.
4. Praticate 2-3 piccolissimi fori invisibili con uno stuzzicadenti per permettere al vapore di sfogare durante la cottura, evitando rigonfiamenti asimmetrici.

Cottura e sformatura

1. Preriscaldate il forno a 190°C in modalità statica o 180°C in modalità ventilata.
2. Infornate la cupola nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 25-30 minuti, finché non sarà uniformemente dorata e gonfia.
3. A metà cottura la sfoglia deve apparire gonfia e iniziare a prendere un colore nocciola chiaro. Se scurisce troppo velocemente, coprite parzialmente con un foglio di carta stagnola.
4. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella. Una volta fredda, capovolgete delicatamente la cupola e, agendo con estrema delicatezza, estraete le palline di alluminio dall'interno per rivelare la cavità dorata pronta per essere appoggiata sopra la portata principale.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Fiocco di Pane

Il fiocco di pane è una creazione scenografica e decorativa, un lievitato arricchito (simile a un pan brioche a bassa idratazione ma ricco di burro e zucchero) pensato specificamente come centrotavola edibile per i giorni di festa, in particolare per il periodo natalizio. La tradizione dei pani intrecciati e decorativi appartiene profondamente alla cultura europea e italiana (come le trecce pasquali o i pani votivi), dove la panificazione si trasforma in vera e propria arte visiva prima che gustativa, simboleggiando condivisione e dono.

Porzioni: 8 porzioni (1 grande centrotavola da circa 850 g) · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 15-18 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 500 g di Farina tipo 00 (consigliata W 260-280 per lievitati)
- 270 ml di Acqua a temperatura ambiente
- 12 g di Lievito di birra fresco (in alternativa 4 g di lievito di birra secco)
- 60 g di Zucchero semolato
- 80 g di Burro morbido a pomata (di ottima qualità)
- 10 g di Sale fino

Per la Finitura e Decorazione:

- q.b. Acqua (oppure emulsione di tuorlo e latte) per spennellare
- q.b. Semi di sesamo (o semi di papavero per contrasto cromatico)
- q.b. Olio extravergine d'oliva

Preparazione

1. Impasto e Sviluppo della Maglia Glutina:

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciate la farina. Sbriciolate il lievito di birra fresco e versate circa il 70% dell'acqua totale (circa 190 ml). Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o a bassa velocità con la planetaria. Quando la farina comincia ad assorbire i liquidi, incorporate lo zucchero semolato e un'altra parte d'acqua, continuando a impastare per 3-4 minuti per avviare la maglia glutinica.

2. Inserimento del Sale e del Burro:

Aggiungete il sale e la restante acqua a filo. Lavorate energicamente l'impasto fino a quando risulterà liscio, elastico e non più appiccicoso. A questo punto, inserite il burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata) poco alla volta, in 3-4 riprese, aspettando che il pezzetto precedente sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Lavorate fino a ottenere una massa setosa, lucida e perfettamente incordata.

3. Prima Lievitazione (Puntata):

Formate una palla pirlando l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato, riponetela in una ciotola pulita, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 1 ora e mezza, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Formatura del Fiocco e Riposo Tecnico:

Trasferite l'impasto lievitato su una spianatoia leggermente infarinata. Tagliate l'impasto a fette spesse di uguale peso e allungatele delicatamente con i palmi delle mani, rullando fino a ottenere dei cordoni (serpentelli) lunghi circa 50 cm e uniformi nello spessore. Tenete da parte un piccolo pezzetto di impasto che servirà per simulare il nodo centrale del fiocco.

Lasciate riposare i cordoni sul piano per 10-15 minuti coperti con un telo leggero: questo passaggio è fondamentale per far rilassare il glutine ed evitare che la pasta si ritiri durante l'intreccio.

Disponete un foglio di carta forno direttamente sulla teglia e modellate i cordoni formando i due occhielli del fiocco e le code cadenti. Posizionate la pallina o la strisciolina di pasta tenuta da parte al centro, simulando il nodo della coccarda.

5. Seconda Lievitazione (Appretto):

Coprite il fiocco con pellicola trasparente leggermente unta d'olio (per non farlo attaccare) e lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per circa 45 minuti, finché risulterà gonfio e soffice al tatto.

6. Finitura e Cottura:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 210°C.

Spennellate delicatamente la superficie del fiocco con poca acqua (o doratura di tuorlo), prestando attenzione a non sgonfiare la lievitazione. Cospargete la superficie dei semi di sesamo. Completate con un filo leggerissimo di olio extravergine d'oliva.

Infornate nel ripiano centrale del forno a 210°C e cuocete per circa 15-18 minuti, fino a quando il fiocco risulterà uniformemente dorato in superficie e ben cotto alla base. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servirlo al centro della tavola.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 100 g): Calorie: 310 kcal | Carboidrati: 48 g | Proteine: 6.8 g | Grassi: 9.8 g (di cui saturi: 5.6 g) | Fibre: 1.8 g | Sodio: 410 mg

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Focaccia Speziata - Ricetta di un Maestro Panificatore

Questa focaccia speziata, ideata da un celebre maestro panificatore, nasce come ricetta propiziatoria e beneaugurante per il Capodanno e le festività invernali. Il piatto reinterpreta la tradizione della focaccia dolce-salata italiana, arricchendola con un blend aromatico di cannella, zenzero e pepe nell'impasto. La guarnizione di acini d'uva (simbolo di prosperità), nocciole tostate e miele completa l'opera. La lunga maturazione dell'impasto garantisce una consistenza soffice all'interno e deliziosamente croccante alla base.

Porzioni: 8 persone (1 teglia grande 35x40 cm) · Preparazione: 25 ore e 30 minuti (inclusa maturazione di 24h e lievitazioni) · Cottura: 20-22 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Speziato:

- 500 g di farina tipo 0 (medio-forte, W 260-280)
- 500 g di farina integrale macinata a pietra
- 600 g di acqua fredda (60% di idratazione)
- 5 g di lievito di birra fresco (oppure 2 g di lievito secco)
- 10 g di sale fino
- 1 pizzico abbondante di cannella in polvere (circa 1-2 g)
- 1 pizzico di zenzero in polvere (circa 1 g)
- 1 pizzico di pepe nero macinato fresco
- 20 g di olio extravergine d'oliva (per la ciotola e la spianatoia)

Per la Farcitura e Finitura:

- 250 g di uva nera o bianca senza semi (acini sodi e lavati)
- 80 g di nocciole intere
- 30 g di zucchero di canna grezzo
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Miele millefiori o di acacia q.b. per glassare

Preparazione

1. Autolisi e Impasto:

In una ciotola capiente setacciate la farina tipo 0 e unite la farina integrale. Aggiungete le spezie: cannella, zenzero e una macinata leggera di pepe nero, mescolando con una frusta a mano per distribuirle uniformemente. Sciogliete il lievito di birra in 550 g di acqua. Versate il liquido gradualmente sulle farine, mescolando inizialmente con un cucchiaio di legno o una spatola fino a completo assorbimento. Unite infine i restanti 50 g di acqua assieme al sale, continuando a lavorare l'impasto dal basso verso l'alto fino a renderlo omogeneo, anche se grezzo. Si otterrà un impasto compatto e umido.

2. Pieghe e Maturazione in Frigorifero (24 ore):

Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente unta d'olio. Eseguite una serie di tre pieghe di rinforzo a tre (a portafoglio) a intervalli di 15 minuti, coprendo l'impasto a campana tra una piega e l'altra. Questo passaggio è fondamentale per sviluppare la maglia glutinica, specialmente con farine integrali. Riponete il panetto in un contenitore oliato, sigillate con pellicola e ponete nella parte bassa del frigorifero (4-6°C) per circa 24 ore. La maturazione a freddo è essenziale per ammorbidire la fibra delle farine integrali e renderle più digeribili.

3. Stesura e Seconda Lievitazione:

Estraete l'impasto dal frigorifero e lasciatelo acclimatare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Ungete generosamente una teglia da forno rettangolare (circa 35x40 cm) con olio extravergine d'oliva. Rovesciate l'impasto delicatamente sulla teglia e, usando i polpastrelli senza schiacciare le bolle d'aria, allargatelo partendo dal centro verso i bordi. Se l'impasto oppone resistenza, lasciatelo riposare 10 minuti prima di completare la stesura.

4. Condimento e Riposo:

Distribuite sulla superficie gli acini d'uva ben asciutti e le nocciole, premendoli leggermente nell'impasto per evitare che rotolino o brucino in cottura. Irrorate con un filo di olio extravergine d'oliva. Lasciate lievitare la focaccia in teglia a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 60 minuti, fino a renderla soffice e gonfia.

5. Cottura e Finitura:

Preriscaldate il forno a 240°C in modalità statica. Poco prima di infornare, spolverizzate uniformemente la superficie della focaccia con lo zucchero di canna, che caramellerà in cottura insieme al succo dell'uva. Infornate sul ripiano più basso a 240°C per i primi 10 minuti per ottenere una base croccante, quindi abbassate a 200°C e spostate la teglia a metà altezza per ulteriori 10-12 minuti (totale circa 20-22 minuti). La focaccia dovrà presentare una crosta dorata e zuccherina, un fondo croccante e l'uva leggermente appassita.

Sfornate, lasciate intiepidire su una gratella per 5 minuti e terminate con un generoso filo di miele fluido a crudo prima di porzionare a tranci.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 200 g): Calorie 340 kcal, Proteine 9 g, Carboidrati 58 g (di cui zuccheri 14 g), Grassi 8.5 g (di cui saturi 1.1 g), Fibre 5.5 g, Sale 1.1 g.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Ghirlanda ai pomodori secchi

La ghirlanda ai pomodori secchi è un lievitato d'autore che unisce la convivialità delle feste alla ricca tradizione dei sapori mediterranei. Questo pane scenografico, ispirato alla tradizione del Sud Italia, fonde l'uso rustico del farro monococco — uno dei più antichi cereali coltivati dall'uomo, noto per la sua aromaticità e digeribilità — alla farina tipo 2 semi-integrale. La sua caratteristica forma a corona circolare intrecciata richiama la classica ghirlanda augurale delle festività, trasformandosi in un centrotavola edibile profumato con pomodori secchi ed erbe aromatiche (origano, timo e maggiorana).

Porzioni: 12-14 porzioni (2 ghirlande da 22 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 14-15 ore totali di maturazione e lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto aromatico:

- 500 g farina di farro monococco
- 500 g farina di grano tenero tipo 2 (semi-integrale)
- 600 g acqua naturale a temperatura ambiente
- 250 g lievito madre rinfrescato e maturo (in alternativa: 7 g lievito di birra fresco)
- 50 g olio extravergine d'oliva
- 22 g sale fino marino
- 100 g pomodori secchi sott'olio o reidratati (sgocciolati e tritati finemente)
- 1 cucchiaio di mix di erbe aromatiche essiccate (origano, timo e maggiorana)

Per la farcitura e la finitura:

- 100 g pomodori secchi interi o a listarelle sottili
- Olio extravergine d'oliva q.b. per ungere gli stampi e spennellare

Preparazione

1. Autolisi iniziale e impasto:

In una capiente ciotola o nella vasca della planetaria munita di gancio, miscelate le due farine (farro monococco e tipo 2). Unite il lievito madre rinfrescato (o il lievito di birra sbriciolato) e versate circa 500 g della dose totale di acqua. Iniziate a lavorare a velocità moderata con un cucchiaio di legno o con la macchina, fino a quando le farine avranno assorbito il liquido formando una massa grezza ma coesa.

2. Incordatura e inserimento grassi:

Aggiungete il sale disciolto nei restanti 100 g di acqua e continuate a impastare per 5-7 minuti, consentendo alla maglia glutinica di svilupparsi e rinforzarsi. Una volta che l'impasto risulta elastico e semi-liscio, versate l'olio extravergine d'oliva a filo in 2-3 riprese, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungerne altra. *Punto di controllo: l'impasto deve staccarsi bene dalle pareti della ciotola ed essere setoso al tatto.*

3. Sospensione degli aromi e prima lievitazione (Maturazione a freddo):

Incorporate all'impasto i 100 g di pomodori secchi tritati finemente e il trito di origano, timo e maggiorana. Lavorate a velocità minima giusto il tempo necessario a distribuire gli ingredienti in modo uniforme, senza stressare la struttura glutinica. Trasferite la massa in un contenitore leggermente unto, coprite con coperchio ermetico o pellicola e lasciate riposare in frigorifero a 4°C per 12 ore per consentire una lenta maturazione enzimatica.

4. Porzionatura e acclimatamento:

Trascorse le 12 ore, rovesciate l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente infarinato. Dividetelo con un tarocco in 4 porzioni identiche di circa 350-370 g ciascuna (serviranno a realizzare 2 ghirlande). Pirlate leggermente ciascuna porzione creando 4 palline lisce; riponete ciascun panetto in una ciotola separata, coprite con pellicola alimentare e fate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente (circa 22-24°C).

5. Stesura, farcitura e intreccio:

Prendete un primo panetto e, con l'aiuto di un mattarello, stendetelo su una superficie spolverata di semola fino a ottenere una sfoglia rettangolare di circa 5 mm di spessore. Distribuite al centro del rettangolo una parte dei pomodori secchi a listarelle (circa 50 g). Arrotolate l'impasto dal lato lungo sigillando bene la giuntura per ottenere un salsicciotto regolare, allungandolo leggermente facendolo rotolare con le mani. Ripetete la stessa operazione con un secondo panetto. Sovrapponete i due salsicciotti formando una treccia a due capi ben serrata.

6. Formatura finale e seconda lievitazione:

Prendete uno stampo a ciambella da almeno 22-24 cm di diametro, ungetelo uniformemente con olio extravergine d'oliva e adagiatevi la treccia all'interno, unendo e sigillando le due estremità per chiudere la ghirlanda. Eseguite lo stesso procedimento per i restanti 2 panetti e il secondo stampo. Coprite con pellicola e lasciate lievitare in un luogo tiepido fino a quando l'impasto non raggiunge e supera leggermente il bordo dello stampo (circa 1,5 - 2 ore).

7. Cottura e raffreddamento:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 230°C. Spennellate con delicatezza la superficie delle ghirlande con abbondante olio extravergine d'oliva. Infornate nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 35-40 minuti, fino a ottenere una crosta dorata, lucida e uniforme. *Punto di controllo: battendo il fondo della pagnotta, deve produrre un suono cavo e asciutto.* Sfornate, lasciate intiepidire 10 minuti nello stampo, poi sformate le ghirlande e fatele raffreddare completamente su una gratella prima di tagliarle.

Valori nutrizionali

Circa 265 kcal per 100 g (Carboidrati: 44g, Proteine: 7.5g, Grassi: 6.8g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Ghirlanda di Pane ai Tre Impasti

La ghirlanda di pane ai tre impasti è un sontuoso lievitato da centrotavola, ideale per le festività. Questo pane riprende l'antica tradizione europea delle paniere e corone festive augurali, combinando l'estetica di una treccia chiusa a ciambella con la varietà gustativa di tre impasti differenti arricchiti da noci, olive e semi misti. La base con farina semi-integrale di tipo 2 dona una fragranza rustica, una mollica aromatica e una crosta dorata e croccante.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 40 minuti (+ 6 ore di lievitazione) · Cottura: 35-40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- Farina tipo 2: 1 kg
- Lievito madre: 300 g (in alternativa: 12 g di lievito di birra fresco sbriciolato)
- Acqua a temperatura ambiente: 680 g
- Sale fino: 25 g

Per le Farciture dei Tre Impasti

- Noci sgusciate (tritate grossolanamente): 70 g
- Olive denocciolate (verdi o nere, tagliate a pezzetti): 70 g
- Semi misti (es. girasole, zucca, sesamo, lino): 70 g

Per la Finitura e lo Stampo

- Olio extravergine d'oliva: q.b. per spennellare e ungere

Preparazione

1. Impasto Base e Incordatura

In una capiente ciotola o nella ciotola dell'impastatrice, versate tutta la farina di tipo 2, il lievito madre (o il lievito di birra fresco sbriciolato) e circa 600 g di acqua. Iniziate a mescolare a bassa velocità o a mano fino a quando la farina avrà assorbito la parte liquida. Aggiungete quindi il sale e la restante acqua (80 g) a filo, continuando a impastare energicamente per circa 8-10 minuti.

Verifica del risultato: L'impasto deve risultare liscio, elastico, omogeneo e staccarsi agevolmente dalle pareti della ciotola.

2. Porzionatura e Inserimento delle Inclusioni

Pesate l'impasto complessivo e dividetelo esattamente in tre porzioni uguali (circa 560-570 g ciascuna). Allargate leggermente ciascun panetto sul piano di lavoro leggermente infarinato:

- Al primo panetto incorporate le noci tritate grossolanamente;
- Al secondo panetto unite le olive a pezzetti (precedentemente ben scolate e tamponate per non alterare l'idratazione);
- Al terzo panetto aggiungete i semi misti.

Impastate brevemente e delicatamente ciascun pezzo fino a distribuire uniformemente gli ingredienti all'interno della maglia glutinica.

3. Prima Lievitazione

Riponete ciascuno dei tre panetti in tre ciotole distinte leggermente unte d'olio. Coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 3 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Formatura della Treccia e Seconda Lievitazione

Prendete i tre panetti lievitati e sgonfiateli con delicatezza. Allungate ciascun impasto sul piano di lavoro facendolo rotolare con le mani fino a ottenere tre filoni regolari della stessa lunghezza (circa 50-60 cm).

Unite i tre filoni a un'estremità e intrecciateli senza stringere eccessivamente per consentire una corretta espansione in cottura. Prendete uno stampo a ciambella grande (diametro 28-30 cm), ungetelo accuratamente d'olio extravergine d'oliva e adagiatevi all'interno la treccia, richiudendo e sigillando le due estremità a formare una corona circolare continua.

Spennellate la superficie con un velo d'olio extravergine d'oliva, coprite con un telo e lasciate lievitare nuovamente per 3 ore a temperatura ambiente.

5. Cottura e Raffreddamento

Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C. Infornate la ghirlanda e cuocete a 250°C per i primi 15 minuti (consigliato inserire un pentolino con poca acqua sul fondo per generare vapore). Abbassate poi la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti. Il pane sarà pronto quando avrà un colore bruno-dorato uniforme e, bussando sul fondo, emetterà un suono cavo.

Sfornate, lasciate intiepidire 10 minuti nello stampo, poi sformate la ghirlanda su una gratella per dolci e lasciatela raffreddare completamente prima di servirla a tavola.

Valori nutrizionali

Circa 250 kcal per 100g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Nadalin

Il Nadalin è un dolce tipico della tradizione natalizia veronese, considerato a tutti gli effetti il progenitore illustre del Pandoro. Nato alla fine del Duecento per celebrare il primo Natale sotto la signoria dei nobili Della Scala, il Nadalin si differenzia dal Pandoro moderno per una struttura più compatta e meno alveolata, una forma a stella a punte basse e una deliziosa copertura croccante arricchita con glassa alle mandorle e pinoli. Questa versione casalinga unisce la sofficità di un grande lievitato da festa alla praticità di un impasto diretto, profumato di vaniglia, agrumi e miele, seguendo la migliore tradizione gastronomica.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 40 minuti di lievitazione) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g Farina tipo 0 (ideale W 300-320 o Manitoba/per lievitati)
- 12,5 g Lievito di birra fresco
- 100 g Uova intere (circa 2 medie)
- 50 g Tuorli (circa 2-3 tuorli)
- 100 ml Acqua fresca
- 30 g Miele millefiori o d'acacia
- Semi di 1 bacca di vaniglia (o 1 cucchiaino di estratto naturale)
- 10 g Sale fino
- 140 g Burro morbido a pomata
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato

Per la glassa e finitura:

- 50 g Farina di mandorle
- 80 g Zucchero a velo
- 2 Albumi (circa 60-70 g)
- 30 g Pinoli freschi
- Zucchero a velo q.b. per completare

Preparazione

1. Preparazione degli aromi e del burro:

In una ciotola, lavorate il burro a pomata con una spatola insieme alla scorza finemente grattugiata del limone e ai semi estratti dalla bacca di vaniglia. Lasciate riposare a temperatura ambiente affinché i grassi del burro assorbano tutti gli oli essenziali degli agrumi.

2. Impasto iniziale e sviluppo del glutine:

Nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio (oppure in una ciotola capiente se lavorate a mano), setacciate la farina 0 e sbriciolate al centro il lievito di birra fresco. Aggiungete le uova intere leggermente battute, i tuorli, il miele e circa 70 ml di acqua. Iniziate a impastare a velocità minima: l'impasto comincerà a legare e a compattarsi. Lavorate per 5-7 minuti fino a quando tutti i liquidi sono completamente assorbiti.

3. Inserimento di sale e burro (Incordatura):

Unite all'impasto il sale e la restante acqua (circa 30 ml) versata a filo molto lentamente, facendo riassorbire il liquido prima di aggiungerne altro. Una volta che l'impasto è tornato sodo ed elastico, incorporate il burro aromatizzato in 3 riprese: aggiungete il tocchetto successivo solo quando il precedente è completamente incorporato. Continuate a impastare energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio, lucido, omogeneo e che si stacca perfettamente dalle pareti della ciotola (test del velo superato).

4. Prima lievitazione (Puntata):

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, dategli una forma sferica e adagiatelo in una ciotola capiente imburrata. Coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e mettete a lievitare al caldo (circa 26-28°C, ideale forno spento con luce accesa) per 30-40 minuti fino a quando la fermentazione si è avviata visibilmente.

5. Formatùra, Pirlatura e Seconda Lievitazione (Appretto):

Riprendete l'impasto, rovesciatelo delicatamente sul piano di lavoro ed eseguite una pirlatura accurata con le mani: fate roteare la pasta trascinandola sul piano per chiudere la base e creare una tensione superficiale uniforme. Posizionate la sfera al centro di uno stampo a forma di stella (in carta forno per Nadalin/pandoro basso). Coprite a campana con una ciotola o con pellicola senza premere. Lasciate lievitare al caldo (26-28°C) per circa 2 ore, o fino a quando l'impasto avrà triplicato il suo volume arrivando a circa 1 cm dal bordo dello stampo.

6. Preparazione della glassa e finitura:

In una ciotola, mescolate la farina di mandorle e lo zucchero a velo con gli albumi non montati, lavorando con una frusta a mano fino a ottenere una pastella liscia, fluida ma corposa. Spennellate con estrema delicatezza la superficie del Nadalin lievitato per non sgonfiarlo. Distribuite uniformemente i pinoli sulla superficie.

7. Cottura e raffreddamento:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Infornate il Nadalin nel ripiano medio-basso e cuocete per circa 35 minuti (se tende a scurirsi troppo in superficie dopo i primi 20 minuti, coprite con un foglio di alluminio). Verificate la cottura con uno stecco o, preferibilmente, con un termometro a sonda al cuore (deve segnare 92-94°C). Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per almeno 4-6 ore prima di spolverare a piacere con ulteriore zucchero a velo e servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione da 100 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pagnotta speziata alle pere e noci

La pagnotta speziata alle pere e noci è un lievitato rustico d'ispirazione alpina e mitteleuropea, nato dalla migliore tradizione panificatoria per le festività natalizie. L'impiego della farina di segale integrale conferisce profondità aromatica e una nota terrosa tipica dei pani del Nord, che si sposa armoniosamente con la dolcezza aromatica della cannella e del miele. L'aggiunta di frutta fresca (pere) e secca (noci) trasforma questo pane in un prodotto a metà tra la panificazione d'autore e la pasticceria da credenza, ideale per accompagnare formaggi erborinati, stagionati, salumi affumicati o semplicemente da gustare tostato con burro di malga.

Porzioni: 2 pagnotte da circa 900 g (16-18 porzioni complessive) · Preparazione: 45 minuti (+ 11 ore totali di lievitazione e riposo) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- Farina tipo 2: 800 g
- Farina di segale integrale: 200 g
- Lievito madre (rinfrescato e attivo): 200 g (in alternativa: 8 g di lievito di birra fresco)
- Acqua a temperatura ambiente: 600 g
- Miele (millefiori o acacia): 50 g
- Cannella in polvere: 10 g
- Sale fino: 20 g
- Burro morbido a pomata: 50 g

Per la Sospensione

- Gherigli di noci: 100 g
- Pere a cubetti (polpa soda): 100 g

Preparazione

1. Autolisi iniziale e primo impasto

In un'ampia ciotola o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio, versate la farina tipo 2 e la farina di segale integrale. Aggiungete il lievito madre rinfrescato (oppure il lievito di birra fresco sbriciolato), il miele, la cannella in polvere e circa 500 g d'acqua (gran parte del totale). Iniziate a mescolare a bassa velocità o con un cucchiaio di legno fino a quando la farina non avrà completamente assorbito i liquidi.

Risultato atteso: L'impasto risulterà grezzo ma compatto, con un intenso profumo di spezie e cereali.

2. Inserimento del sale e incordatura

Unite all'impasto il sale e i restanti 100 g di acqua, versandoli a filo molto lentamente. Lavorate energicamente per circa 8-10 minuti fino a quando la maglia glutinica sarà ben formata e le pareti della ciotola risulteranno pulite.

Verifica: L'impasto deve diventare liscio, elastico e non appiccicoso al tatto.

3. Inserimento del burro e delle sospensioni

Con l'impastatrice in movimento (o a mano sul piano di lavoro), incorporate il burro morbido a pomata poco alla volta, attendendo che ogni noce di burro sia ben assorbita prima di aggiungerne altra. Una volta ottenuto un impasto lucido e setoso, aggiungete le noci spezzettate grossolanamente a mano e i cubetti di pera precedentemente asciugati. Lavorate a bassissima velocità per 1-2 minuti, solo il tempo necessario per distribuire uniformemente la frutta senza lacerare la maglia glutinica.

4. Prima lievitazione (Maturazione in frigo)

Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente unta, coprite ermeticamente con pellicola alimentare o con un coperchio e riponete in frigorifero a 4°C per circa 6 ore.

Errore da evitare: Non saltare il riposo al freddo; questo passaggio consente agli enzimi di lavorare lentamente, sviluppando aromi complessi e stabilizzando la struttura in presenza della frutta.

5. Spezzatura, formatura e seconda lievitazione

Estraete l'impasto dal frigorifero e rovesciatelo delicatamente su un piano di lavoro leggermente infarinato. Dividetelo con un tarocco in due parti uguali (circa 900-950 g ciascuna). Modellate ogni pezzo ripiegando i lembi esterni verso il centro, pirlando leggermente fino a ottenere due pagnotte rotonde e tese. Posizionate ciascuna pagnotta all'interno di un cestino da lievitazione (banneton) ben infarinato, tenendo la chiusura (le pieghe) rivolta verso l'alto. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente (circa 20-22°C), quindi trasferite nuovamente in frigorifero per altre 3 ore.

6. Incisione e cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C, posizionando una leccarda o una pietra refrattaria sul ripiano medio. Capovolgete delicatamente le pagnotte su carta forno. Con una lametta o un coltello affilatissimo, praticate dei tagli a croce o a raggiera profondi circa 1,5 cm sulla superficie per guidare lo sviluppo in cottura.

Infornate immediatamente a 250°C per 20 minuti (se possibile con un pentolino di acqua calda sul fondo per generare vapore). Trascorso questo tempo, rimuovete il pentolino, abbassate la temperatura a 200°C e proseguite la cottura per altri 40 minuti.

Controllo cottura: Bussando sul fondo della pagnotta, questa dovrà produrre un suono sordo e vuoto. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di procedere al taglio.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g: Calorie 240 kcal | Proteine 7.5 g | Carboidrati 44 g (di cui zuccheri 6 g) | Grassi 4.2 g (di cui saturi 1.5 g) | Fibre 4.8 g | Sodio 420 mg

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pan Brioche o Panettone Farcito

Il Pan Brioche è un pilastro della pasticceria lievitata di origine francese (Viennoiserie), caratterizzato da un impasto ricco di burro e uova che dona una consistenza incredibilmente soffice e filante. Nella variante 'Panettone Farcito' (noto anche come Panettone Gastronomico), l'impasto viene cotto nello stampo cilindrico tipico del panettone e, una volta freddo, tagliato a strati e farcito con salse, salumi o pesce per i buffet delle feste. Richiede una discreta tecnica di panificazione, in particolare per la gestione della lievitazione lenta a freddo e l'incordatura dell'impasto.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 16 ore (inclusi tempi di riposo e lievitazione) · Cottura: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Biga (Primo Impasto):

- 200 g di Farina Manitoba
- 5 g di Lievito madre in polvere
- 120 g di Acqua a temperatura ambiente

Per il Secondo Impasto:

- 250 g di Farina Manitoba
- 15 g di Lievito madre in polvere
- 80 g di Latte intero fresco (in sostituzione dei 60g di acqua originali, per maggiore idratazione e morbidezza)
- 1 Uovo intero (medio)
- 1 Tuorlo d'uovo
- 60 g di Burro morbido a pomata
- 50 g di Zucchero semolato
- 1 Baccello di vaniglia (semi estratti) o 1 bustina di vanillina
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 5 g di Sale fino

Per lo Stampo e la Finitura:

- Burro q.b. per lo stampo
- Mandorle a lamelle q.b. per la decorazione

Preparazione

1. Preparazione della Biga (Lievitazione Lenta):

- Inserite nella ciotola dell'impastatrice 200 g di farina Manitoba, 5 g di lievito e 120 g di acqua.
- Lavorate l'impasto a lungo (circa 15-20 minuti) utilizzando il gancio, fino ad ottenere un composto liscio e ben incordato.
- Trasferite l'impasto in una ciotola, copritelo accuratamente con pellicola trasparente e lasciatelo lievitare per 15 ore in un luogo fresco a circa 10 °C (va bene anche la parte meno fredda del frigorifero, tirandolo fuori un'ora prima dell'uso successivo).

2. Secondo Impasto e Incordatura:

- Trascorso il tempo di riposo della biga, inserite nella ciotola dell'impastatrice la farina rimasta (250 g), il latte (80 g), l'uovo intero, il tuorlo, i restanti 15 g di lievito, i semi di vaniglia, la scorza d'arancia e il pizzico di sale.
- Avviate l'apparecchio a velocità medio-bassa con il gancio.
- Appena gli ingredienti iniziano ad amalgamarsi, unite a pezzetti la biga precedentemente lievitata.
- Lavorate fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti della ciotola ed è perfettamente liscio ed elastico.

- A questo punto, inserite il burro morbido a pomata in 3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
- Infine, unite lo zucchero a pioggia e continuate a impastare per altri 15 minuti. L'impasto finale deve risultare lucido, elastico e avvolto saldamente intorno al gancio.

3. Prima Lievitazione e Formatura:

- Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo brevemente con le mani leggermente imburrate, effettuando una serie di pieghe di rinforzo.
- Pirlate l'impasto per ottenere una palla liscia e tesa.
- Adagiate la palla in una ciotola coperta e fatela lievitare in un luogo caldo (26-30 °C, come il forno spento con luce accesa) per circa 30-40 minuti.

4. Preparazione dello Stampo e Seconda Lievitazione:

- Prendete uno stampo a cerniera (diametro 17,5 cm, altezza 10 cm) o uno stampo classico da panettone in carta da forno.
- Se usate lo stampo metallico, inserite un disco di carta forno sul fondo, imburrate generosamente le pareti e rivestitele interamente con le mandorle a lamelle, facendole aderire bene al burro.
- Sgonfiate delicatamente l'impasto, dategli nuovamente una forma sferica e posizionatelo al centro dello stampo.
- Lasciate lievitare ancora al caldo (26-30 °C) fino a quando la cupola dell'impasto non raggiungerà i 3/4 dell'altezza dello stampo (ci vorranno circa 40-50 minuti).

5. Cottura e Raffreddamento:

- Preriscaldate il forno statico a 180 °C.
- Posizionate una bacinella con acqua bollente sul fondo del forno per creare la giusta umidità.
- Infornate il pan brioche e rimuovete la bacinella d'acqua dopo soli 3 minuti (questo permetterà lo sviluppo iniziale senza seccare la crosta).
- Cuocete a 180 °C per 12 minuti, dopodiché abbassate la temperatura a 160 °C e proseguite la cottura per altri 35 minuti (se la superficie si scurisce troppo, copritela con un foglio di alluminio per alimenti).
- Sfornate, lasciate intiepidire per 10 minuti nello stampo, poi sformatelo delicatamente e fatelo raffreddare completamente su una gratella prima di tagliarlo o farcirlo.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (100g vuoto)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pan Vischio Natalizio

Il Pan Vischio è un lievitato scenografico, un centrotavola commestibile per i banchetti natalizi. La sua struttura a 'pull-apart bread' (pane da spiluccare e condividere) riprende l'antica tradizione dei pani rituali delle feste e simboleggia l'abbondanza e l'unione familiare, richiamando la forma propiziatoria della ghirlanda e delle bacche di vischio. L'intreccio visivo e la varietà dei semi donano una consistenza rustica e un aroma tostato unico.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 3.5-4 ore di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 900 g di farina tipo 0 (medio-forte, W 260-280)
- 100 g di farina integrale di grano tenero macinata a pietra
- 10 g di lievito di birra fresco (o 3.5 g di lievito di birra secco)
- 650 ml di acqua a temperatura ambiente
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 20 g di sale fino

Per la decorazione e finitura

- Semi di sesamo q.b.
- Semi di papavero q.b.
- Semi di lino q.b.
- Semi di girasole q.b.
- Acqua a temperatura ambiente per bagnare le palline

Preparazione

1. Impasto e incordatura

In una capiente ciotola (o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio), miscelate la farina tipo 0 e la farina integrale. Aggiungete circa 550 ml di acqua e mescolate grossolanamente fino a idratare tutta la farina; lasciate riposare 15 minuti. Sbriciolate il lievito fresco all'interno e iniziate a impastare energicamente. Aggiungete il sale e la restante acqua (100 ml) a filo, continuando a lavorare fino a quando l'impasto risulterà liscio, elastico e non appiccicoso. Da ultimo, incorporate l'olio extravergine d'oliva poco alla volta, facendolo assorbire completamente.

Controllo intermedio: La massa deve risultare lucida, omogenea, elastica e fare il classico 'velo' se tirata tra le dita.

2. Prima lievitazione

Ungete leggermente una ciotola, trasferitevi l'impasto, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Pezzatura e pirlatura

Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Dividetelo in circa 12-16 porzioni di pezzature leggermente diverse (alcune più grandi da 100-120 g, altre più piccole da 50-70 g) per creare movimento visivo. Pirlate ciascuna porzione: ripiegate i lembi verso l'interno e fatela roteare sul piano con il palmo della mano fino a ottenere una sfera liscia e ben tesa in superficie.

4. Decorazione con i semi e formatura

Preparate una ciotola bassa con acqua e 4 piattini separati con i diversi semi (papavero, lino, girasole, sesamo). Prendete ogni pallina, intingete rapidamente solo la calotta superiore nell'acqua e passatela subito in uno dei semi, premendo delicatamente per farli aderire. Ungete e infarinate (oppure rivestite con carta forno bagnata e strizzata) uno stampo a ciambella da 38-40 cm di diametro. Disponete le palline all'interno dello stampo, alternando le misure e i colori dei semi, sovrapponendole parzialmente in maniera sfalsata per creare l'effetto vischio.

5. Seconda lievitazione

Coprite lo stampo con un telo leggero e lasciate lievitare per circa 1 ora e mezza / 2 ore a temperatura ambiente, fino a quando le palline si saranno unite formando una corona compatta e gonfia.

6. Cottura

Nota sulla cottura: È fondamentale monitorare attentamente i tempi per evitare una cottura eccessiva. Si consiglia di procedere come segue: preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C con un pentolino d'acqua sul fondo per generare vapore. Infornate a 200°C per i primi 25 minuti, quindi rimuovete il pentolino d'acqua, abbassate a 180°C e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti (tempo totale circa 45-50 minuti). Se la superficie scurisce troppo in fretta a causa dei semi, coprite con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti.

7. Raffreddamento e presentazione

Sfornate e lasciate intiepidire 15 minuti nello stampo, poi sformate delicatamente su una gratella per far evaporare l'umidità residua dal fondo. Servite tiepido o a temperatura ambiente al centro della tavola, permettendo ai commensali di staccare le singole porzioni con le mani.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 g: circa 255 kcal, 8 g proteine, 5.5 g grassi, 43 g carboidrati, 3.8 g fibre.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro a Doppio Impasto con Pasta Madre - Ricetta di un grande pasticcere

Il Pandoro è il lievitato simbolo della pasticceria veronese e del Natale italiano, brevettato ufficialmente da Domenico Melegatti nel 1894, traendo ispirazione dall'antico dolce 'Nadalin' e dal 'Pan de Oro' della Repubblica di Venezia. La versione a doppio impasto, ispirata alla maestria di grandi pasticceri, rappresenta l'eccellenza della tecnica dolciaria: un impasto ricco di burro, tuorli ed emulsione con burro di cacao che dona la caratteristica struttura filante, soffice e aromatica. È considerato il grande lievitato più complesso in assoluto a causa dell'altissima percentuale di grassi che mettono costantemente a dura prova la tenuta della maglia glutinica.

Porzioni: 1 pandoro da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 24-28 ore (inclusi tempi di lievitazione e riposi tecnici) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per l'Emulsione Aromatica

- 110 g Burro bavarese (a temperatura ambiente o ammorbidito)
- 55 g Zucchero semolato fine
- 50 g Burro di cacao alimentare
- 10 g Miele d'acacia
- 1 cucchiaino Estratto naturale di vaniglia (o i semi di 1 bacca di vaniglia Bourbon)

Per il Primo Impasto

- 80 g Pasta Madre solida (pronta, matura e triplicata in 4 ore)
- 315 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 95 g Zucchero semolato
- 260 g Uova intere fredde di frigorifero
- 110 g Burro bavarese plastico/pomata

Per il Secondo Impasto

- Tutto il Primo Impasto quadruplicato
- 55 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400)
- 4 g Malto diastasico in polvere
- 5 g Sale fino
- 55 g Tuorli d'uovo freddi di frigorifero
- Tutta l'Emulsione aromatica preparata in precedenza (a consistenza cremosa/pomata)
- 20 g Panna fresca liquida al 35% m.g. (fredda)

Accessori Indispensabili

- 1 Stampo a stella per Pandoro in alluminio da 1 kg
- Burro fuso per ungere lo stampo
- Termometro digitale a sonda
- Tarocco flessibile

Preparazione

1. Preparazione dell'Emulsione Aromatica

- In un pentolino a bagnomaria dolce o al microonde a bassissima potenza, fondere delicatamente il burro di cacao.

- Aggiungere il burro bavarese, lo zucchero, il miele e la vaniglia. Mescolare fino a ottenere un'emulsione liscia, omogenea e vellutata.
- Riporre in frigorifero a rassodare. **Attenzione:** circa 1 ora prima dell'utilizzo nel secondo impasto, estrarre l'emulsione dal frigo per riportarla a una consistenza cremosa (a pomata), evitando grumi duri o una fase liquida.

2. Esecuzione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria spezzettare la pasta madre e unire la farina setacciata e circa 210 g di uova intere fredde (tenendone da parte circa 50 g).
- Montare il gancio a uncino e avviare la macchina a velocità minima per 8-10 minuti, fino a creare un impasto omogeneo, liscio e compatto con una prima maglia glutinica formata.
- Aggiungere a filo le uova rimaste (50 g fredde), attendendo che siano completamente assorbite prima di ogni aggiunta successiva.
- Inserire lo zucchero in 2-3 riprese, continuando a lavorare l'impasto finché non torna perfettamente incordato.
- Aggiungere il burro bavarese a pomata in piccoli tocchetti, poco alla volta. Monitorare costantemente la temperatura con la sonda: se la massa si avvicina a 25-26°C, fermare la macchina e riporre l'intera ciotola con il gancio in frigo per 10 minuti (fermo macchina) prima di completare.
- *Verifica del risultato intermedio:* L'impasto finale deve essere lucido, compatto, non appiccicoso e con un velo glutinico ben sviluppato.

3. Prima Lievitazione (Spia e Quadruplicazione)

- Trasferire la massa su una spianatoia leggermente unta. Pirlare velocemente con le mani senza usare farina.
- Posizionare l'impasto in un contenitore cilindrico graduato a pareti verticali, segnando il livello di partenza. Prelevare se necessario 30-40 g di pasta da inserire in un bicchierino spia dritto a fianco.
- Coprire ermeticamente e lasciare lievitare a 26°C costanti per circa 10-12 ore. **Passaggio critico:** l'impasto deve categoricamente QUADRUPLICARE (1 volume iniziale + 3 volumi di crescita). Se non è quadruplicato, attendere il tempo necessario, altrimenti il secondo impasto collasserà.

4. Esecuzione del Secondo Impasto

- Prima di iniziare, riporre il primo impasto quadruplicato, la ciotola e il gancio in frigorifero per 15-20 minuti per abbassare la temperatura della massa a circa 18-20°C.
- Versare nella ciotola metà del primo impasto, tutta la farina e il malto diastasico. Impastare a bassa velocità fino a quando la farina non è completamente incorporata e la struttura torna tenace.
- Unire la restante metà del primo impasto e il sale, lasciando incordare perfettamente a velocità medio-bassa.
- Aggiungere i tuorli freddi in più riprese: versare una piccola dose e attendere il completo assorbimento e ripristino dell'incordatura prima della successiva.
- Inserire l'emulsione aromatica a pomata a piccoli cucchiai, ribaltando l'impasto sul gancio ogni 2-3 aggiunte per distribuire uniformemente i grassi senza strappare la maglia.
- Infine, unire a filo la panna fresca liquida a gocce per calibrare l'idratazione finale.
- *Verifica della maglia glutinica (Prova del Velo):* Prelevando un pezzetto d'impasto con le dita unte, deve estendersi in una membrana sottilissima, quasi trasparente, senza lacerarsi.

5. Puntata, Formatura e Seconda Lievitazione

- Raccogliere l'impasto con un tarocco, metterlo in una ciotola coperta da pellicola e lasciarlo riposare a 26-28°C per 30 minuti (puntata al caldo).
- Rovesciare la massa sul piano di lavoro non infarinato e lasciarla all'aria per 15 minuti affinché si formi una sottile pellicina superficiale.
- Effettuare la prima pirlatura stringendo la massa a palla. Lasciare riposare 15-20 minuti, quindi eseguire una seconda pirlatura serrata per dare massima forza strutturale.
- Imburrare minuziosamente ogni scanalatura dello stampo da pandoro con burro fuso distribuito a pennello.
- Posizionare il panetto nello stampo con la parte liscia verso il basso e la chiusura della pirlatura su un lato o verso l'alto.
- Coprire con pellicola trasparente e far lievitare a 28-30°C con 70-75% di umidità (ideale forno spento con pentolino d'acqua calda) per circa 4-6 ore, finché la cupola non arriva a circa 1.5 - 2 cm dal bordo superiore

dello stampo.

6. Cottura e Asciugatura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 150°C.
- Togliere la pellicola dal pandoro e lasciarlo a temperatura ambiente per 15 minuti per far asciugare la superficie. Con uno spillo o stecchino sottile, forare delicatamente la cupola in 4-5 punti per prevenire grosse bolle sottocortaccia.
- Infornare nel ripiano più basso per circa 50-55 minuti. Negli ultimi 10 minuti, inserire una pallina di alluminio o il manico di un cucchiaio nella porta del forno per tenerla socchiusa a fessura (simulazione valvola aperta), favorendo la fuoriuscita del vapore.
- Inserire il termometro a sonda in obliquo tra le punte verso il cuore geometrico del dolce: il pandoro è perfettamente cotto quando raggiunge i 94°C al cuore.

7. Raffreddamento e Conservazione

- Sfornare e lasciare intiepidire il pandoro nel suo stampo dritto per almeno 1 ora. Non sformare a caldo per evitare il cedimento delle scanalature.
- Capovolgere su un piano o vassoio e sfilare delicatamente lo stampo. Lasciare raffreddare e asciugare all'aria per almeno 10-12 ore.
- Confezionare in sacchetti di polipropilene per alimenti microforati con uno spillo per consentire una minima traspirazione. Consumare dopo 3-5 giorni per consentire la perfetta maturazione degli aromi e spolverizzare con abbondante zucchero a velo vanigliato prima di servire tiepido.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g: 415 kcal, Proteine: 7.8g, Carboidrati: 46.5g (di cui zuccheri 21.0g), Grassi: 22.5g (di cui saturi 13.2g), Fibre: 1.2g, Sale: 0.55g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Casalingo Con Lievito Di Birra

Il Pandoro è il dolce natalizio veronese per eccellenza, depositato ufficialmente all'ufficio brevetti nel 1894 da Domenico Melegatti. Le sue origini affondano nel 'Nadalin' medievale e nel ricco 'Pane de Oro' della Repubblica di Venezia. Questa versione casalinga con lievito di birra, strutturata su più impasti, semplifica la gestione rispetto al lievito madre naturale, pur mantenendo intatta la straordinaria sofficità e l'alveolatura finissima tipiche di questo grande lievitato delle feste. La sua preparazione rappresenta una vera e propria sfida di pasticceria casalinga.

Porzioni: 12 porzioni (1 pandoro da 1 kg) · Preparazione: 18-20 ore (comprese le lievitazioni e i riposi tecnici) · Cottura: 45-50 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Lievitino (Biga)

- 60 g di Farina Manitoba (W > 350)
- 35 g di Acqua tiepida (circa 26°C)
- 10 g di Lievito di birra fresco (oppure 3.5 g di lievito secco)
- 1 cucchiaino di Zucchero semolato
- 1 Tuorlo d'uovo piccolo (15 g)

Per l'Emulsione Aromatica

- 30 g di Burro di centrifuga (morbido a pomata)
- 20 g di Miele d'acacia biologico
- I semi di 1 baccello di Vaniglia Bourbon
- Scorza grattugiata fine di 1 limone biologico e 1 arancia biologica

Per il Primo Impasto

- Tutto il Lievitino maturo
- 180 g di Farina Manitoba (W > 350)
- 60 g di Zucchero semolato
- 1 Uovo intero medio (circa 50 g)
- 1 Tuorlo d'uovo (circa 18 g)
- 30 g di Acqua a temperatura ambiente
- 30 g di Burro morbido a pomata

Per il Secondo Impasto

- Tutto il Primo Impasto lievitato
- 200 g di Farina Manitoba (W > 350)
- 90 g di Zucchero a velo (garantisce una consistenza più setosa)
- 3 Tuorli d'uovo (circa 54 g)
- 1 Uovo intero medio (circa 50 g)
- 30 g di Panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 4 g di Sale fino
- Tutto l'aroma preparato (Emulsione)
- 140 g di Burro morbido a pomata

Per la Finitura e lo Stampo

- 60 g di Zucchero a velo vanigliato
- Burro q.b. per imburrare accuratamente lo stampo

Preparazione

Preparazione dell'Emulsione e del Lievitino

- **Emulsione:** In una ciotolina amalgama i 30 g di burro a pomata con il miele, i semi estratti dal baccello di vaniglia e le scorze grattugiate degli agrumi. Sigilla con pellicola e lascia riposare a temperatura ambiente. Questo passaggio è fondamentale per solubilizzare gli oli essenziali degli aromi nei grassi del burro.
- **Lievitino:** Sciogli il lievito nell'acqua tiepida insieme allo zucchero. Unisci il tuorlo e poi la farina, impastando fino a ottenere un panetto liscio. Copri con pellicola e lascia lievitare a 26-28°C per circa 60 minuti, fino a quando non avrà raddoppiato il volume e mostrerà piccole bollicine in superficie.

Preparazione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria inserisci il lievitino, la farina, lo zucchero e l'acqua. Comincia a lavorare a bassa velocità usando l'accessorio a foglia (K).
- Appena gli ingredienti si uniscono, aggiungi l'uovo intero e il tuorlo leggermente sbattuti. Continua a impastare fino a quando la massa non si stacca dalle pareti della ciotola.
- Passa al gancio da impasto. Aggiungi i 30 g di burro a pomata in tre riprese, attendendo che ogni dose sia completamente incorporata prima di inserire la successiva. L'obiettivo è ottenere una massa lucida, elastica e perfettamente incordata.
- Trasferisci l'impasto in una ciotola capiente imburrata, copri con pellicola e metti a lievitare a 26°C fino a quando non triplica il suo volume (circa 3-4 ore).

Preparazione del Secondo Impasto

- Riponi il primo impasto in frigorifero per 30 minuti prima di procedere. Raffreddare il glutine previene il surriscaldamento della massa in planetaria (temperatura limite: 26°C).
- Trasferisci l'impasto freddo nella planetaria con la farina e lo zucchero a velo. Impasta con il gancio a velocità minima per circa 8-10 minuti per ripristinare la maglia glutinica.
- Unisci i 3 tuorli e l'uovo intero in più riprese, alternando con la panna fresca e il sale. L'impasto deve rimanere sempre teso e incordato.
- Incorpora l'emulsione aromatica a piccoli cucchiaini.
- Aggiungi i 140 g di burro a pomata molto lentamente (un cucchiaio alla volta). Alla fine, esegui la 'prova velo': prelevando un lembo di impasto con le dita unte, devi riuscire a tenderlo fino a renderlo trasparente senza che si strappi. Se si rompe, continua a impastare a bassa velocità.

Pirlatura e Lievitazione finale

- Lascia riposare l'impasto sul piano di lavoro imburrato per 20 minuti all'aria (puntatura).
- Effettua una pirlatura stretta: con le mani unte di burro, ruota l'impasto sul piano spingendolo sotto la base per tendere al massimo la superficie superiore.
- Imburra accuratamente lo stampo da pandoro da 1 kg, insistendo in tutte le scanalature. Inserisci la cupola capovolta (parte liscia in basso).
- Sigilla con pellicola e fai lievitare a 26°C stabili (es. forno spento con luce accesa) per circa 6-8 ore, finché l'impasto non sporge di 1 cm dal bordo.

Cottura e Raffreddamento

- Rimuovi delicatamente la pellicola e lascia asciugare la superficie all'aria per 10 minuti. Preriscalda il forno a 160°C in modalità statica.
- Inforna il pandoro posizionandolo sulla griglia nel ripiano più basso del forno. Cuoci per 45-50 minuti. Se dopo 30 minuti noti che la cupola tende a scurirsi troppo, coprila con un foglio di alluminio.
- Verifica la cottura al cuore con un termometro a sonda: deve registrare esattamente tra i 92°C e i 94°C. Sforna e fai intiepidire nello stampo per 30 minuti.
- Capovolgi sulla gratella e lascia raffreddare completamente per almeno 6 ore prima di chiuderlo in un sacchetto di plastica alimentare con lo zucchero a velo vanigliato.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (80 g circa)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Fatto in Casa Farcito con Crema al Cioccolato e Nocciole

Il pandoro è uno dei grandi lievitati simbolo della tradizione natalizia veronese e italiana, celebre per la sua sofficità, il profumo di vaniglia e burro e la caratteristica forma a stella a otto punte. Questa ricetta casalinga moderna semplifica la complessità del lievito madre attraverso un metodo a fasi con lievito di birra e sfogliatura con burro a strati, arricchita da una sontuosa farcitura interna con crema al cioccolato e nocciole (a base di panna, mascarpone, crema spalmabile al cacao e nocciole, wafer e nocciole) e una scenografica copertura di cioccolato fondente e decorazioni. Le difficoltà principali risiedono nella corretta incordatura dell'impasto, nel controllo delle temperature e tempi di lievitazione, nonché nella delicata fase di sfogliatura del burro senza lacerare la maglia glutinica.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 6 ore (inclusi tempi di lievitazione e riposo notturno) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Fase 1 - Lievitino

- 50 ml di latte fresco intero tiepido (30°C)
- 15 g di zucchero semolato
- 15 g di lievito di birra fresco
- 50 g di farina Manitoba

Fase 2 - Primo Impasto

- Il lievitino preparato nella Fase 1
- 17 g di tuorlo (circa 1 tuorlo medio)
- 55 g di uovo intero (1 uovo medio)
- 5 g di lievito di birra fresco
- 30 ml di latte fresco intero tiepido (30°C)
- 50 g di zucchero semolato
- 200 g di farina Manitoba
- 30 g di burro fuso intiepidito

Fase 3 - Secondo Impasto

- Il primo impasto lievitato
- 70 g di arancia candita finemente tritata
- Polpa di 1 bacca di vaniglia
- 100 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 110 g di uova intere (2 uova medie)
- 250 g di farina Manitoba

Fase 4 - Sfogliatura e Stampo

- 120 g di burro morbido a temperatura ambiente (a fettine sottili)
- Burro q.b. per ungere lo stampo da pandoro (1 kg)

Crema al Cioccolato e Nocciole per la Farcitura

- 75 g di wafer alla nocciola
- 150 g di mascarpone
- 150 g di panna fresca liquida

- 220 g di crema spalmabile al cacao e nocciole (leggermente intiepidita)
- 75 g di granella di nocciole

Decorazione Finale

- 200 g di cioccolato fondente
- Zucchero a velo q.b. (per la conservazione/spolverata iniziale)
- Snack al cioccolato q.b.
- Cioccolatini al cioccolato e nocciole q.b.
- Cioccolatini assortiti q.b.
- Biscotti al cacao ripieni di crema q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino (Fase 1)

In una ciotola versa 50 ml di latte tiepido (30°C), unisci 15 g di zucchero semolato e 15 g di lievito di birra sbriciolato. Sciogli bene con una frusta a mano. Aggiungi 50 g di farina Manitoba setacciata e amalgama fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi. Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare a circa 25°C per 1 ora.

Risultato atteso: Il composto deve risultare gonfio, spugnoso e pieno di bollicine.

2. Primo Impasto (Fase 2)

Trasferisci il lievitino nella ciotola della planetaria. Aggiungi il tuorlo (17 g) e l'uovo intero (55 g). In una ciotolina sciogli 5 g di lievito di birra in 30 ml di latte tiepido (30°C) e versa nella ciotola. Unisci 50 g di zucchero e 200 g di farina Manitoba setacciata. Avvia la planetaria con la frusta a foglia (K) a bassa velocità. Quando l'impasto comincia a compattarsi, sostituisci la foglia con il gancio e impasta a bassa velocità per circa 15 minuti. Aggiungi a filo 30 g di burro fuso intiepidito e continua a impastare fino al completo assorbimento e incordatura.

Risultato atteso: Impasto elastico, lucido e staccato dalle pareti della ciotola. Forma una palla, spolvera con poca farina, copri con pellicola e lascia lievitare a 25°C per 1 ora.

3. Secondo Impasto (Fase 3)

Trita finemente al mixer l'arancia candita. Incidi la bacca di vaniglia ed estrai i semini. Riprendi l'impasto lievitato e aggiungi la vaniglia, l'arancia candita, 100 g di zucchero, il pizzico di sale, 2 uova intere (110 g) e 250 g di farina Manitoba setacciata. Monta il gancio e impasta a bassa velocità per circa 12 minuti fino a ottenere un impasto liscio e ben incordato.

Forma una palla, spolvera con poca farina, copri con pellicola e metti a lievitare a 25°C per 3 ore (deve triplicare il suo volume).

4. Sfogliatura, Formatura e Ultima Lievitazione (Fase 4)

Taglia 120 g di burro a fettine sottili. Rovescia l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e stendilo con le mani e il matterello in un quadrato. Disponi le fettine di burro uniformemente su tutta la superficie. Ripiega i quattro angoli verso il centro a busta, sigillando i bordi per non far uscire il burro.

Stendi con il matterello formando un rettangolo allungato, quindi ripiegalo in tre parti (piega a portafoglio). Stendi nuovamente e ripeti un secondo giro di pieghe. Imburra abbondantemente e minuziosamente uno stampo da pandoro da 1 kg in tutte le sue scanalature.

Pirlare l'impasto formando una sfera liscia e posizionalo nello stampo con la parte liscia verso il fondo e la chiusura rivolta verso l'alto. Copri con pellicola e lascia lievitare a 25°C finché la cupola dell'impasto non raggiunge e supera leggermente il bordo dello stampo.

5. Cottura e Riposo

Preriscalda il forno statico a 200°C. Inforna il pandoro nella parte bassa e abbassa immediatamente la temperatura a 170°C; cuoci per 10 minuti. Copri la superficie con un foglio di alluminio (lato lucido verso l'alto) per evitare che scurisca troppo, abbassa a 160°C e prosegui la cottura per altri 40 minuti (50 minuti totali).

Sforna, lascia intiepidire e sforma su una gratella. Fai raffreddare completamente coperto da un canovaccio per tutta la notte.

6. Crema al Cioccolato e Nocciole e Farcitura

Trita finemente i wafer al mixer. In una ciotola unisci 150 g di mascarpone e 150 g di panna fresca liquida; monta con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza ferma e spumosa. Scalda 220 g di crema spalmabile al cacao e nocciole per qualche secondo al microonde per renderla fluida e incorporala delicatamente con una spatola. Aggiungi 75 g di granella di nocciole e i wafer tritati, mescolando dal basso verso l'alto.

Trasferisci la crema in una sac-à-poche con beccuccio lungo da farcitura. Pratica dei fori profondi con uno spiedino di legno sia sulla base che sulla sommità del pandoro e inietta generosamente la crema all'interno.

7. Copertura e Decorazione

Sciogli 200 g di cioccolato fondente a bagnomaria. Con una sac-à-poche (o un cucchiaio), crea una colata scenografica lungo i costoni del pandoro e spatola la sommità. Prima che il cioccolato si solidifichi, decora la cima con snack al cioccolato, cioccolatini al cioccolato e nocciole, cioccolatini assortiti e biscotti al cacao ripieni di crema. Lascia rassodare prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

circa 540 kcal per porzione (stimata su 100-120 g di prodotto finito farcito)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Soffice a Singolo Impasto con Lievitino

Il Pandoro è uno dei simboli indiscussi della tradizione dolciaria natalizia italiana, originario di Verona. Tradizionalmente preparato con pasta madre e molteplici fasi di impasto e sfogliatura, questa versione semplifica la procedura realizzando un lievitino veloce e un unico impasto ricco in planetaria. La difficoltà principale risiede nell'incordatura: l'elevata percentuale di grassi (burro e tuorli) richiede pazienza e precisione nell'inserimento graduale degli ingredienti senza scaldare o stracciare la maglia glutinica.

Porzioni: 1 pandoro (circa 1 kg / 10-12 porzioni) · Preparazione: 4 ore e 30 minuti (inclusi tempi di lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Medio-Alta

Ingredienti

Per il Lievitino:

- 100 g Farina Manitoba (W350 o per grandi lievitati)
- 60 ml Acqua tiepida
- 10 g Lievito di birra fresco

Per l'Impasto Principale:

- Tutto il lievitino preparato in precedenza
- 350 g Farina Manitoba (W350)
- 60 ml Acqua a temperatura ambiente
- 130 g Zucchero semolato
- 140 g Tuorli d'uovo (~7 tuorli)
- 200 g Burro di ottima qualità a pomata (morbido)
- 5 g Sale fino
- 1 cucchiaio Aroma naturale di vaniglia (o polpa di bacca di vaniglia)

Per lo Stampo e la Finitura:

- Burro q.b. (per ungere lo stampo da 1 kg)
- Zucchero a velo vanigliato q.b. (per la decorazione finale)

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino:

- Versare la farina a fontana sul piano di lavoro.
- In una ciotolina, sciogliere completamente il lievito di birra nell'acqua tiepida.
- Versare il liquido al centro della farina e impastare a mano fino a formare un panetto compatto e omogeneo.
- Formare una pallina, riporla in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare a circa 28-30°C per circa 30 minuti, o comunque fino al triplicamento del volume iniziale.

Risultato atteso: Un lievitino gonfio e pieno di alveoli visibili in trasparenza.

2. Impasto Principale e Incordatura:

- Nella ciotola della planetaria munita di foglia (K), inserire il lievitino a pezzetti, la farina Manitoba e i 60 ml di acqua.
- Avviare a bassa velocità per far legare gli ingredienti.
- Aggiungere circa metà dello zucchero semolato e continuare a lavorare.
- Iniziare ad aggiungere i tuorli d'uovo poco alla volta (circa due tuorli per volta), attendendo che vengano completamente assorbiti dall'impasto prima dell'aggiunta successiva.

- Versare la restante metà dello zucchero semolato e terminare l'inserimento dei tuorli.

Attenzione: L'impasto deve mantenersi sempre agganciato alla foglia ("a ferro") e presentarsi elastico prima di procedere con i grassi.

3. Inserimento del Burro e Aromi:

- Tagliare il burro a pomata a piccoli tocchetti.
- Aggiungere il burro un pezzetto alla volta, mantenendo la planetaria a velocità media. Non inserire altro burro finché il pezzetto precedente non è stato assorbito perfettamente.
- Questa fase può durare dai 20 ai 30 minuti.
- Unire il sale e l'aroma di vaniglia, continuando a lavorare l'impasto finché non risulterà lucido, elastico, semi-trasparente al velo e completamente staccato dalle pareti della ciotola.

4. Prima Lievitazione:

- Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato.
- Dare una serie di pieghe a sfera e pirlare per conferire tensione superficiale.
- Trasferire l'impasto in una ciotola capiente, sigillare con pellicola e far lievitare a 26-28°C per circa 2-3 ore (fino a raddoppiare/triplicare).

5. Pirlatura e Formatura nello Stampo:

- Rovesciare delicatamente l'impasto lievitato sul piano.
- Pirlare nuovamente la massa con cura, stringendo bene la base per formare una cupola liscia e tesa.
- Imburrare accuratamente ogni scanalatura di uno stampo per pandoro da 1 kg.
- Adagiare la palla d'impasto con la chiusura rivolta verso l'alto (la cupola liscia sul fondo dello stampo).

6. Seconda Lievitazione e Cottura:

- Lasciare lievitare lo stampo a 28°C coperto da pellicola fino a quando la cupola dell'impasto non raggiunge o supera leggermente il bordo dello stampo.
- Preriscaldare il forno in modalità statica a 170°C.
- Infornare sul ripiano più basso per circa 45 minuti (se la superficie scurisce troppo nei primi 30 minuti, coprire con un foglio di alluminio).

7. Raffreddamento e Servizio:

- Sfornare e lasciare raffreddare completamente nello stampo per almeno 2 ore.
- Sformare delicatamente capovolgendo lo stampo.
- Spolverizzare abbondantemente con zucchero a velo vanigliato prima di tagliare a fette verticali o a stella orizzontale.

Valori nutrizionali

Valori medi per porzione (circa 80-90 g): ~370 kcal, 6 g Proteine, 18 g Grassi, 45 g Carboidrati

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale a Doppio Impasto con Lievito di Birra

Il pandoro è uno dei grandi lievitati simbolo del Natale italiano, nato a Verona dalla maestria di Domenico Melegatti alla fine del XIX secolo. In questa ricetta casalinga professionale a doppio impasto, un esperto pasticcere adatta il metodo tradizionale all'utilizzo del lievito di birra in minime quantità, garantendo digeribilità, sofficità e una struttura setosa e scioglievole. Le difficoltà principali risiedono nella gestione accurata dell'incordatura della maglia glutinica, nel controllo della temperatura dell'impasto (che non deve superare i 26-28°C) e nei tempi lunghi di lievitazione.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 pandoro da 1 kg) · Preparazione: 1 ora e 30 minuti (più 18-20 ore di lievitazione) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Primo Impasto

- 300 g Farina di forza W 360-380 (tipo 0)
- 150 ml Acqua a temperatura ambiente
- 70 g Zucchero semolato
- 5 g Lievito di birra fresco
- 100 g Burro morbido a pomata
- 60 g Tuorli d'uovo (circa 3 tuorli)

Secondo Impasto

- Primo impasto quadruplicato
- 70 g Farina di forza W 320-380 (tipo 0)
- 100 g Burro morbido a pomata
- 50 g Zucchero a velo
- 80 g Tuorli d'uovo (circa 4-5 tuorli)
- 5 g Sale fino
- 20 g Miele
- 1 cucchiaino Vaniglia liquida o pasta di vaniglia

Per la finitura e lo stampo

- Burro morbido q.b. per ungere lo stampo da 1 kg
- Zucchero a velo q.b. per spolverare

Preparazione

1. Preparazione e Fermentazione del Primo Impasto

1. In una ciotolina sciogliete i 5 g di lievito di birra fresco nei 150 ml di acqua, poi unite i 70 g di zucchero semolato mescolando fino a ottenere uno sciroppo omogeneo.
2. Versate nella ciotola della planetaria munita di gancio i 300 g di farina forte e lo sciroppo di acqua, lievito e zucchero. Iniziate a impastare a velocità moderata fino a formare una massa compatta e incordata.
3. In una ciotola a parte, mescolate (senza montare) 100 g di burro a pomata con 60 g di tuorli creando un composto cremoso.
4. Aggiungete la crema di burro e tuorli all'impasto in tre riprese successive: attendete sempre che la dose precedente sia completamente assorbita e che la massa abbia ripreso corda e stacco dalle pareti prima di unire la successiva.

5. Lavorate l'impasto fino a raggiungere una perfetta incordatura (impasto lucido, elastico e che supera la 'prova velo').
6. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, eseguite una pirlatura delicata, lasciate riposare 2-3 minuti, quindi ripirlatelo e mettetelo in un contenitore graduato trasparente coperto con pellicola.
7. Lasciate lievitare a temperatura ambiente (o a 26°C) per circa 12-14 ore finché il volume non sarà quadruplicato.

2. Realizzazione del Secondo Impasto

1. Trasferite il primo impasto quadruplicato nella ciotola della planetaria, aggiungete i 70 g di farina forte e impastate a bassa velocità con il gancio fino a completo assorbimento e reinserimento della corda.
2. Preparate una pastella mescolando 100 g di burro morbido con 50 g di zucchero a velo.
3. Inserite la pastella di burro e zucchero a velo nell'impasto in due riprese, lasciando incordare perfettamente tra un inserimento e l'altro.
4. Quando l'impasto è ben legato, aggiungete la prima metà degli 80 g di tuorli insieme ai 5 g di sale fino. Fate incordare.
5. In un bicchierino emulsionate i 20 g di miele con il cucchiaino di estratto di vaniglia.
6. Aggiungete all'impasto la restante parte dei tuorli e l'emulsione aromatica di miele e vaniglia. Continuate a impastare fino a completa incordatura (controllate la temperatura dell'impasto con un termometro digitale; non deve superare i 26-28°C).

3. Pirlatura, Formatura e Seconda Lievitazione

1. Ungete leggermente il piano di lavoro con una noce di burro. Rovesciate l'impasto ed eseguite una prima pirlatura stringendo bene alla base. Lasciate rilassare per 30 minuti coperto a campana.
2. Eseguite una seconda pirlatura per dare struttura e tensione alla pasta.
3. Imburrate abbondantemente e uniformemente uno stampo da pandoro da 1 kg.
4. Chiudete l'impasto sotto raccogliendolo a palla e adagiatelo nello stampo con la parte liscia rivolta verso il basso.
5. Coprite e lasciate lievitare a 26-28°C per circa 5-6 ore, finché la cupola non raggiunge e supera leggermente il bordo dello stampo.

4. Cottura e Finitura

1. Preriscaldate il forno statico a 160°C.
2. Infornate il pandoro sul ripiano più basso del forno.
3. Dopo circa 30 minuti di cottura, coprite la superficie con un foglio di carta d'alluminio per evitare una colorazione eccessiva.
4. Proseguite la cottura per un totale di circa 50-55 minuti (inserite una sonda al cuore del pandoro; è cotto alla perfezione quando raggiunge i 93-94°C).
5. Sfornate e lasciate raffreddare nello stampo per almeno 10-12 ore a temperatura ambiente.
6. Sformate delicatamente il pandoro capovolgendolo su un piatto da portata e cospargete abbondantemente con zucchero a velo prima di servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione da 100 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale Artigianale

Il pandoro è uno dei grandi lievitati più complessi e raffinati dell'alta pasticceria italiana, celebre per la sua sofficità eterea, il profumo inebriante di burro e vaniglia e la caratteristica forma a stella a otto punte. Questa ricetta svela la complessa lavorazione artigianale, tipica dei grandi maestri pasticceri, articolata in quattro rinfreschi di lievito madre, la gestione di una biga di spinta, tre fasi successive di impasto e la realizzazione di un'emulsione burrosa aromatica. Le principali difficoltà risiedono nella gestione maniacale delle temperature e dell'idratazione/grassi, nel mantenimento di una maglia glutinica perfetta nonostante l'altissima quantità di burro, e nella corretta lievitazione e cottura controllata al cuore con sonda termometrica.

Porzioni: 8-10 pandori da 1 kg · Preparazione: 36 ore · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Molto difficile

Ingredienti

Rinfresco Lievito Madre (1°, 2° e 4° rinfresco)

- 500 g Lievito madre di partenza
- 500 g Farina forte per panettoni
- 225 g Acqua

Rinfresco Lievito Madre (3° rinfresco)

- 300 g Lievito madre
- 600 g Farina per panettoni
- 270 g Acqua

Biga di supporto

- 540 g Farina per panettoni
- 270 g Acqua
- 50 g Zucchero vagliato fine
- 25 g Lievito di birra fresco

Emulsione Aromatica

- 1380 g Burro (82% m.g.) a temperatura ambiente
- 250 g Burro di cacao in gocce
- 212 g Uova intere
- 75 g Rum Martinica
- 12 g Semi di bacche di vaniglia

Primo Impasto

- 800 g Lievito madre maturo (dopo i 4 rinfreschi)
- 500 g Farina per panettoni
- 360 g Uova intere
- 150 g Burro (82% m.g.) morbido
- 100 g Acqua

Secondo Impasto

- 860 g Primo impasto (lievitato)
- 860 g Biga
- 640 g Farina per panettoni
- 360 g Zucchero vagliato fine
- 350 g Uova intere
- 280 g Burro (82% m.g.) morbido

Terzo Impasto

- Tutto il Secondo impasto lievitato
- 1430 g Farina per panettoni
- 850 g Uova intere
- 500 g Zucchero vagliato fine
- 40 g Sale fino
- Tutta l'Emulsione aromatica preparata

Finitura e Servizio

- Zucchero a velo impalpabile q.b.

Preparazione

1. Gestione del Lievito Madre e Biga

- Il giorno precedente, eseguire 4 rinfreschi consecutivi del lievito madre a distanza di circa 3 ore e mezza l'uno dall'altro (quando triplica di volume a 28°C). Rispettare i dosaggi indicati per il 1°, 2°, 3° e 4° rinfresco.
- Circa un'ora prima che il primo impasto raggiunga il raddoppio, preparare la biga sciogliendo il lievito di birra nell'acqua zuccherata e impastando brevemente con la farina. Lasciare fermentare a temperatura controllata.

2. Preparazione dell'Emulsione Aromatica

- Qualche ora prima del terzo impasto, inserire nella ciotola della planetaria il burro a pezzetti morbido, il burro di cacao in gocce, le uova, il Rum Martinica e i semi estratti dalle bacche di vaniglia.
- Lavorare con la foglia a velocità moderata fino a ottenere una crema liscia, vellutata e perfettamente omogenea.
- Trasferire l'emulsione in un contenitore, coprire a contatto con pellicola trasparente per evitare contaminazioni di odori e riporre in frigorifero per far cristallizzare i grassi.

3. Primo Impasto

- Nella vasca dell'impastatrice inserire la farina, il lievito madre maturo a pezzetti, l'acqua e le uova.
- Impastare a velocità moderata fino a incordare l'impasto e sviluppare una buona maglia glutinica (circa 10-15 minuti).
- Quando l'impasto è liscio e compatto, incorporare il burro morbido poco alla volta. Continuare a impastare fino a completo assorbimento (circa 5 minuti).
- *Verifica visiva*: l'impasto deve risultare liscio, elastico e staccarsi completamente dalle pareti della vasca.
- Trasferire in una bacinella e lasciare lievitare in cella a 28°C per circa 2-3 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Secondo Impasto

- Versare nella vasca il primo impasto raddoppiato e la biga lievitata.
- Aggiungere la farina e una prima parte di uova. Impastare per 10-15 minuti fino a formare nuovamente la struttura glutinica.
- Aggiungere lo zucchero vagliato fine e un'altra parte di uova; lasciar incordare per 5 minuti finché lo zucchero non è completamente assorbito.
- Concludere incorporando il burro a tocchetti in più riprese, impastando per altri 5 minuti fino a perfetta omogeneità.
- Prelevare una porzione da 500 g per creare la "spia" di lievitazione in un cilindro graduato. Mettere la massa e la spia a lievitare a 28°C con l'80% di umidità per 2-3 ore (fino al raddoppio).

5. Terzo Impasto

- Inserire nell'impastatrice la massa lievitata del secondo impasto, la farina e una parte di uova. Lavorare per 10-15 minuti fino a incordatura.
- Unire lo zucchero, il sale e le restanti uova; far lavorare per 5 minuti.
- Aggiungere l'emulsione aromatica fredda dal frigorifero, inserendola a più riprese per evitare che l'alta percentuale di grassi smagli la struttura dell'impasto.

- Lavorare fino a ottenere una massa lucida, elastica e perfettamente velata. Lasciare riposare 10 minuti in macchina.

6. Spezzatura, Pirlatura e Lievitazione Finale

- Rovesciare l'impasto sul banco da lavoro. Spezzare nelle pezzature desiderate (ad es. circa 1100 g per stampi da 1 kg).
- Pirlare delicatamente le porzioni piramidali per conferire tensione superficiale alla cupola e adagiarle delicatamente all'interno degli stampi da pandoro precedentemente imburrati.
- Porre a lievitare in cella a 25-28°C con l'80% di umidità per circa 12-14 ore, finché la cupola non raggiunge il bordo dello stampo.

7. Cottura e Raffreddamento

- Prima di infornare, praticare dei piccoli fori sulla cupola dell'impasto con un bastoncino sottile per far sfiatare i gas in eccesso e garantire uno sviluppo uniforme.
- Cuocere in forno a 160°C con valvola chiusa per circa 50-55 minuti (per pezzature da 1 kg).
- *Punto critico*: monitorare la cottura con un termometro a sonda inserito al cuore; sfornare esattamente al raggiungimento di 95°C interni.
- Lasciare riposare i pandori negli stampi a temperatura ambiente per alcuni minuti, quindi sformarli delicatamente capovolgendoli su griglie.
- Far asciugare e sfogare l'umidità residua su griglia per almeno 12 ore prima di richiudere nei sacchetti o consumare.
- Al momento del servizio, spolverare generosamente con zucchero a velo impalpabile.

Valori nutrizionali

410 kcal per 100g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale con Lievito Madre

Il pandoro è il re indiscusso dell'arte dolciaria natalizia italiana insieme al panettone. Nato a Verona e brevettato formalmente dal pasticcere Domenico Melegatti nel 1894, affonda le sue radici storiche nel 'Pan de Oro' della Repubblica di Venezia e nell'antico Nadalin veronese. La caratteristica forma a stella a otto punte e la soffice struttura aurea, ricca di burro e uova, lo rendono una delle prove tecniche più complesse della pasticceria da forno. Questa ricetta esalta la tradizione attraverso un doppio impasto a lievitazione naturale e un'emulsione aromatica pregiata a base di burro di cacao, vaniglia naturale e miele, donando al dolce una morbidezza scioglievole e un profumo inconfondibile.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 Pandoro da 1 kg) · Preparazione: 24 ore (comprese lievitazioni e riposi) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Emulsione Aromatica (da preparare il giorno prima)

- 75 g Burro a pomata di alta qualità (bavarese o da centrifuga)
- 30 g Zucchero semolato finissimo
- 50 g Burro di cacao (fuso a bagnomaria e intiepidito)
- 70 g Miele d'acacia (o millefiori chiaro)
- 1 Bacca di vaniglia Bourbon (semi estratti)

Primo Impasto (Serale)

- 250 g Farina tipo 0 specifica per grandi lievitati (W 350-380, P/L 0.55-0.60)
- 50 g Pasta madre viva (rinfrescata 3 volte, in salute e triplicata)
- 160 g Uova intere fredde di frigorifero
- 50 g Zucchero semolato
- 80 g Burro morbido a pomata

Secondo Impasto (Mattutino)

- Tutto il Primo Impasto fermentato (triplicato)
- 50 g Farina tipo 0 specifica per grandi lievitati
- 2 g Estratto di malto in polvere o sciroppo
- 40 g Tuorli d'uovo freddi
- 100 g Panna fresca liquida (35% m.g.) fredda
- 3-4 g Sale fino
- Tutta l'Emulsione Aromatica preparata il giorno prima

Per la Finitura e Servizio

- Burro fuso o spray staccante e farina q.b. (per lo stampo da 1 kg)
- Zucchero a velo vanigliato q.b. (per servire)

Preparazione

1. Preparazione dell'Emulsione Aromatica (Giorno 1 - Pomeriggio)

In una ciotola, montare leggermente il burro a pomata con lo zucchero semolato e i semi estratti dalla bacca di vaniglia. Fondere dolcemente il burro di cacao (non deve superare i 35-40°C) e unirlo a filo al burro, mescolando energicamente per evitare grumi. Incorporare infine il miele fino ad ottenere una crema omogenea e lucida. Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero per tutta la notte. *Nota: estrarre l'emulsione dal frigo circa 1 ora prima dell'uso nel secondo impasto per riportarla a consistenza cremosa.*

2. Primo Impasto (Giorno 1 - Sera)

Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), setacciare la farina e inserire circa un terzo delle uova intere ben fredde e la pasta madre a pezzetti. Avviare a bassa velocità per iniziare a legare gli ingredienti. Non appena la farina ha assorbito i primi liquidi, alternare l'inserimento dello zucchero semolato e delle uova rimanenti in 3-4 riprese, attendendo sempre che la dose precedente sia completamente assorbita e la maglia glutinica inizi a formarsi.

Quando l'impasto risulta incordato, elastico e si stacca dalle pareti della ciotola, iniziare ad inserire il burro a pomata poco alla volta a piccoli tocchetti. Lavorare fino a completo assorbimento e al raggiungimento del 'velo' (la pasta tesa tra le dita deve risultare sottile e semitrasparente senza strapparsi). Temperatura finale ottimale dell'impasto: 24-25°C.

3. Prima Lievitazione Notturna

Ribaltare l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, pirlarlo formando una palla e trasferirlo in una ciotola capiente graduata o a pareti dritte, imburrata. Coprire ermeticamente con pellicola o coperchio e porre a lievitare a una temperatura costante di 26-28°C per circa 10-12 ore. *Risultato atteso: l'impasto deve triplicare/quadruplicare il proprio volume iniziale. È fondamentale che sia ben lievitato prima di procedere al secondo impasto, pena il fallimento della struttura finale.*

4. Secondo Impasto (Giorno 2 - Mattina)

Mettere il primo impasto lievitato in frigorifero per circa 30 minuti prima di procedere, in modo da abbassare la temperatura ed evitare surriscaldamenti. Trasferire il primo impasto nella planetaria con il gancio, unire la farina setacciata e il malto. Lavorare a velocità media fino a quando la farina non è perfettamente incorporata e la maglia glutinica si è riformata.

Aggiungere a filo metà dei tuorli freddi e far incordare. Unire poi il sale sciolto in un goccio di panna fredda, i restanti tuorli e, sempre a filo molto lentamente, la restante panna fresca, lasciando che l'impasto assorba i liquidi senza mai perdere la corda.

Quando l'impasto è liscio e tenace, aggiungere a cucchiaiate l'emulsione aromatica a temperatura ambiente in più riprese. Lavorare per circa 10-15 minuti fino a ottenere un impasto serico, lucidissimo, profumato ed estremamente estensibile.

5. Riposo, Puntatura e Doppia Pirlatura

Lasciare riposare l'impasto direttamente nella ciotola coperta per 30 minuti a 28°C (puntatura). Trasferire l'impasto su un piano di lavoro imburrato, eseguire una prima pirlatura stringendo bene la base con le mani e lasciare riposare all'aria per 45-60 minuti sempre a 28°C.

Eseguire una seconda pirlatura decisa: l'impasto deve formare una cupola tesa e liscia. Posizionare l'impasto con la parte liscia rivolta verso il fondo all'interno di uno stampo da pandoro da 1 kg precedentemente imburrato con cura maniacale in ogni singola scanalatura.

6. Lievitazione Finale

Coprire lo stampo con pellicola trasparente a cupola (senza toccare la superficie) e mettere a lievitare in cella di lievitazione o in forno spento con luce accesa a 28°C con circa il 75% di umidità per circa 4-6 ore. L'impasto è pronto per essere infornato quando la cupola raggiunge e sporge leggermente dal bordo superiore dello stampo.

7. Cottura, Raffreddamento e Servizio

Preriscaldare il forno in modalità statica a 160°C. Rimuovere la pellicola dal pandoro e lasciarlo all'aria per 10 minuti per formare una sottile pellicola superficiale asciutta.

Infornare nella parte bassa del forno e cuocere per 50-60 minuti. Se dopo 30-35 minuti la cupola dovesse scurirsi troppo, coprirla delicatamente con un foglio di alluminio. Verificare la cottura inserendo un termometro a sonda al cuore del pandoro: la temperatura deve raggiungere esattamente i 92-94°C.

Sfornare e lasciare raffreddare il pandoro nel suo stampo a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Quindi, sformare delicatamente capovolgendolo su una gratella per dolci e lasciarlo raffreddare completamente per almeno 10-12 ore prima di sigillarlo in un sacchetto per alimenti. Servire spolverizzato abbondantemente con zucchero a velo vanigliato.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g: Calorie ~415 kcal | Proteine 7.8 g | Carboidrati 48.5 g (di cui zuccheri 21.0 g) | Grassi 21.5 g (di cui saturi 12.8 g) | Fibra 1.2 g | Sale 0.45 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale Fatto a Mano

Il Pandoro è uno dei grandi lievitati simbolo della tradizione natalizia italiana, originario di Verona e celebre per la sua sofficità aurea e il profumo inconfondibile di burro e vaniglia. Questa versione, ispirata alla maestria dei grandi pasticceri, propone una sfida tecnica affascinante: realizzare un pandoro da 1 kg interamente impastato a mano, senza l'ausilio della planetaria. La complessità risiede nell'incordare a mano un impasto ad altissima idratazione di grassi (burro e tuorli), gestendo i tempi di riposo sul banco per favorire la formazione della maglia glutinica e monitorando attentamente le due lunghe fasi di lievitazione a temperatura controllata.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 Pandoro da 1 kg) · Preparazione: 1 ora e 30 minuti (più 9-10 ore di lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Lievitino:

- 100 g farina Manitoba (W 400, 13-14% proteine)
- 60 ml acqua a temperatura ambiente
- 12 g lievito di birra fresco

Per l'Impasto Principale:

- 400 g farina Manitoba (W 400)
- 140 g tuorli d'uovo (circa 7 tuorli)
- 200 g burro bavarese morbido (a pomata)
- 100 g zucchero semolato (o zucchero a velo)
- 60 ml acqua
- 30 g miele
- 6 g sale fino
- 1 cucchiaino vaniglia pura (estratto o polvere da bacca)

Per lo Stampo e la Finitura:

- Burro morbido q.b. (per ungere lo stampo da 1 kg)
- Zucchero a velo vanigliato q.b. (per decorare)

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino:

In una ciotola sciogliete 12 g di lievito di birra fresco in 60 ml di acqua. Aggiungete 100 g di farina Manitoba e impastate a mano per 1-2 minuti fino a formare una pallina liscia. Praticate un'incisione a croce con un coltello o forbici, adagiate in una ciotola leggermente infarinata, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare a 25-30°C per circa 30 minuti (o 45-50 minuti a temperatura ambiente) fino a quando non sarà triplicato di volume e ben gonfio.

2. Preparazione della Base Liquida Aromatica:

In un'ampia ciotola capiente versate 100 g di zucchero e 60 ml di acqua, mescolando con una spatola per sciogliere i granelli. Aggiungete 30 g di miele, 6 g di sale e 1 cucchiaino di vaniglia pura. Mescolate bene fino ad ottenere uno sciroppo uniforme. Inserite quindi il lievitino triplicato, spezzettandolo grossolanamente con le mani nella soluzione zuccherina.

3. Inserimento Farina e Inizio Impasto:

Versate tutti i 400 g di farina Manitoba sopra il composto liquido. Iniziate a lavorare con una mano raccogliendo la farina verso il centro. Quando la farina ha assorbito la parte liquida, aggiungete circa 50 g del burro a pomata e 1 tuorlo (prelevato dai 140 g totali). Lavorate energicamente nella ciotola per far assorbire i primi grassi.

4. Lavorazione a Mano e Inserimento Tuorli e Burro:

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro pulito (senza aggiungere farina). Lavorate tirando e schiacciando l'impasto dal centro verso l'esterno con la base del palmo. Inserite gradualmente i restanti tuorli e il burro a pomata in 3-4 riprese distinte: create un incavo al centro, versate una parte di tuorli e tocchetti di burro, quindi richiudete e lavorate finché non sono completamente assorbiti.

Passaggio Chiave: Se l'impasto diventa troppo appiccicoso e caldo, raccoglietelo con un tarocco e lasciatelo riposare sul piano scoperto per 5-10 minuti: il glutine si rilasserà e l'impasto risulterà più asciutto e facile da incordare. Lavorate per un totale di circa 30-40 minuti fino a renderlo liscio ed elastico.

5. Prima Lievitazione:

Raccogliete l'impasto con il tarocco e trasferitelo in un contenitore cilindrico graduato o in una caraffa (capienza almeno tripla rispetto all'impasto), segnando il livello di partenza. Coprite con pellicola e mettete a lievitare a 25-30°C per circa 5 ore (o 10-12 ore a temperatura ambiente più fresca), finché non triplica perfettamente di volume arrivando al bordo.

6. Pirlatura e Messa nello Stampo:

Imburrate accuratamente uno stampo per pandoro da 1 kg, distribuendo il burro a pomata su tutte le scanalature (evitate accumuli eccessivi sul fondo). Rovesciate delicatamente l'impasto lievitato sul piano di lavoro. Eseguite una pirlatura: ripiegate i lembi esterni verso il centro e fatelo ruotare tra le mani e il piano formando una sfera liscia e ben tesa. Inserite la palla nello stampo con la chiusura (la parte rugosa) rivolta verso l'alto e la cupola liscia sul fondo.

7. Seconda Lievitazione:

Coprite lo stampo con pellicola trasparente e fate lievitare a 25-30°C (ad esempio nel forno spento con luce accesa o con un pentolino d'acqua calda) per circa 4-5 ore, finché la cupola dell'impasto non raggiunge e supera leggermente il bordo superiore dello stampo.

8. Cottura:

Preriscaldate il forno statico a 160°C. Infornate il pandoro nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 40-45 minuti. Se utilizzate un termometro a sonda, verificate che la temperatura al cuore raggiunga i 94°C. Se la superficie tende a scurirsi troppo prima del termine, copritela con un foglio di alluminio.

9. Raffreddamento e Servizio:

Sfornate e lasciate raffreddare completamente nello stampo per almeno 6-8 ore prima di sformare. Capovolgete delicatamente lo stampo su un piatto da portata. Prima di servire, spolverate abbondantemente con zucchero a velo vanigliato e tagliate a fette verticali.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100 g): 48 g Carboidrati, 8 g Proteine, 19 g Grassi

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale Fatto in Casa (Metodo Planetaria o a Mano) (versione 1)

Il Pandoro è il re indiscusso dei lievitati natalizi veronesi, celebre per la sua sofficità eterea, il colore dorato e l'aroma avvolgente di burro, vaniglia e agrumi. Questa ricetta illustra dettagliatamente la lavorazione a tre impasti successivi più la fase di laminazione/sfogliatura con il burro, mostrando sia l'esecuzione con impastatrice planetaria che completamente a mano. Viene inoltre presentata sia la cottura nello stampo tradizionale a stella a 8 punte da 1 kg, sia l'alternativa in classica tortiera rotonda da 25 cm per chi non possiede lo stampo tronco-conico.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 Pandoro da 1 kg) · Preparazione: 6 ore (tempi di lievitazione inclusi) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Fase 1 - Lievitino

- 50 ml Latte intero fresco (tiepido a circa 30°C)
- 15 g Zucchero semolato
- 15 g Lievito di birra fresco
- 50 g Farina Manitoba setacciata

Fase 2 - Secondo Impasto

- Il lievitino fermentato (Fase 1)
- 1 Tuorlo d'uovo fresco (~17 g)
- 1 Uovo intero (~55 g)
- 5 g Lievito di birra fresco
- 30 ml Latte intero fresco (tiepido a circa 30°C)
- 50 g Zucchero semolato
- 200 g Farina Manitoba setacciata
- 30 g Burro fuso intiepidito

Fase 3 - Terzo Impasto e Aromatizzazione

- Il secondo impasto lievitato (Fase 2)
- 70 g Arancia candita (frullata finemente in pasta) oppure scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 Bacca di vaniglia (i semi interni)
- 100 g Zucchero semolato
- 1 Pizzico di sale fino
- 2 Uova intere (~110 g)
- 250 g Farina Manitoba setacciata

Fase 4 - Laminazione (Sfogliatura)

- 120 g Burro ammorbidito a temperatura ambiente (tagliato a fettine sottili)

Per lo Stampo e la Decorazione (Versione Classica Pandoro)

- Burro q.b. per ungere accuratamente lo stampo
- Zucchero a velo vanigliato q.b.

Variante Focaccia Dolce (Stampo Rotondo da 25 cm)

- 1 Tuorlo d'uovo miscelato con 2 cucchiai di latte (per la doratura)
- Granella di zucchero q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino (Fase 1)

In una ciotola versa il latte tiepido (30°C), aggiungi lo zucchero semolato e sbriciola il lievito di birra. Mescola energicamente con una frusta a mano per sciogliere ogni grumo, quindi incorpora la farina Manitoba setacciata. Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare a circa 25°C per 1 ora (il volume dovrà raddoppiare e presentare bollicine superficiali).

2. Secondo Impasto (Fase 2 - Planetaria o a Mano)

- *In Planetaria*: Trasferisci il lievitino nella ciotola dell'impastatrice. Aggiungi il tuorlo, l'uovo intero, i 5 g di lievito sciolti nei 30 ml di latte tiepido, lo zucchero semolato e i 200 g di farina Manitoba setacciata. Avvia con la foglia (foglia a K) a bassa velocità. Non appena la massa si compatta, sostituisci con il gancio per impasti e lavora per circa 15 minuti. Unisci a filo i 30 g di burro fuso intiepidito e continua a impastare finché non è completamente assorbito ed incordato.
- *A Mano*: Setaccia la farina sul piano da lavoro creando una fontana (tenendone da parte un pugno per lo spolvero). Al centro versa il lievitino, il tuorlo, l'uovo, lo zucchero e il lievito sciolto nel latte tiepido. Lavora prima con una spatola e poi a mano per 15 minuti. Allarga la pasta, aggiungi il burro a pezzetti ammorbidito e impasta fino a completo assorbimento.

Forma una palla, spolvera con poca farina, copri con pellicola e lascia lievitare a 25°C per 60 minuti.

3. Terzo Impasto e Aromatizzazione (Fase 3)

Frulla al mixer i canditi all'arancia fino a ridurli in pasta. Riprendi l'impasto lievitato e unisci la pasta d'arancia candita, i semi estratti dal baccello di vaniglia, lo zucchero, il pizzico di sale, le 2 uova e i 250 g di farina Manitoba setacciata.

Impasta con il gancio (o a mano) a bassa velocità per circa 12 minuti fino a ottenere una massa lucida, elastica e perfettamente incordata.

Riforma una sfera, spolvera leggermente con farina, sigilla con pellicola e lascia lievitare al caldo (25°C) per circa 3 ore (l'impasto dovrà triplicare).

4. Laminazione e Sfogliatura (Fase 4)

Taglia i 120 g di burro a fette sottilissime. Rovescia l'impasto lievitato su una spianatoia leggermente infarinata e stendilo con il mattarello in un rettangolo spesso circa 1,5 cm.

Disponi le fettine di burro su tutta la superficie centrale, quindi ripiega i quattro lembi di pasta verso il centro formando una busta chiusa a quadrato per sigillare il burro all'interno.

Stendi delicatamente con il mattarello per il lungo formando un rettangolo lungo, quindi fai una piega a tre (porta un lembo al centro e sovrapponi l'altro lembo). Ruota di 90 gradi, stendi nuovamente e ripeti un'altra piega a tre. Ricompatta l'impasto formando una palla pirlando delicatamente la superficie.

5. Lievitazione Finale nello Stampo

- *Nello stampo classico da Pandoro*: Imburra generosamente ogni scanalatura dello stampo metallico. Adagia la palla di pasta con la chiusura verso l'alto (la parte liscia sul fondo). Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare finché la cupola non raggiunge il bordo superiore dello stampo.
- *Nello stampo rotondo (25 cm)*: Imburra la teglia, posiziona la palla al centro, copri con pellicola e fai lievitare fino al bordo. Spennella delicatamente con tuorlo e latte, quindi cospargi con abbondante granella di zucchero.

6. Cottura e Riposo

Preriscalda il forno statico a 200°C. Inforna il pandoro nella parte medio-bassa e abbassa IMMEDIATAMENTE la temperatura a 170°C, cuocendo per 10 minuti.

Trascorsi i primi 10 minuti, copri la cupola con un foglio di alluminio (lato lucido verso l'alto) per non farla scurire troppo, abbassa la temperatura a 160°C e prosegui la cottura per altri 40 minuti.

Sforna e lascia raffreddare completamente nello stampo prima di sformare. Cospargi il fondo con zucchero a velo vanigliato e inserisci il pandoro in un sacchetto di plastica per alimenti ben chiuso. Lascia riposare almeno 24 ore prima di servire affinché i grassi e gli aromi si distribuiscano uniformemente.

Valori nutrizionali

390 kcal per porzione (circa 100 g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale Fatto in Casa (Metodo Planetaria o a Mano) (versione 2)

Il pandoro è il grande lievitato simbolo del Natale veronese e italiano, celebre per la sua sofficità eterea, il profumo intenso di burro e vaniglia e la caratteristica forma a stella a otto punte. Questa ricetta propone un metodo a più fasi (lievitino, primo impasto, secondo impasto e sfogliatura finale con burro) realizzabile sia in planetaria che a mano. La principale difficoltà risiede nella corretta incordatura degli impasti ricchi di grassi e zuccheri, nel controllo preciso delle temperature e dei tempi di lievitazione, nonché nella delicata fase di sfogliatura e cottura per evitare il collasso del lievitato.

Porzioni: 10-12 porzioni (stampo da 1 kg) · Preparazione: 6 ore (escluso il riposo di 24 ore post-cottura) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Fase 1 - Lievitino

- 50 ml Latte intero fresco (a 30°C)
- 15 g Zucchero semolato
- 15 g Lievito di birra fresco (oppure 5 g di lievito di birra secco)
- 50 g Farina Manitoba (setacciata)

Fase 2 - Primo Impasto

- Il lievitino della Fase 1
- 1 Tuorlo d'uovo medio (circa 17 g)
- 1 Uovo intero medio (circa 55 g)
- 5 g Lievito di birra fresco (oppure 2 g di lievito di birra secco)
- 30 ml Latte intero fresco (a 30°C)
- 50 g Zucchero semolato
- 200 g Farina Manitoba (setacciata)
- 30 g Burro (fuso tiepido o a pomata)

Fase 3 - Secondo Impasto ed Emulsione Aromatica

- Il primo impasto lievitato della Fase 2
- 70 g Arancia candita (finemente sminuzzata al mixer) oppure scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Semi di 1 bacca di vaniglia
- 100 g Zucchero semolato
- 1/4 cucchiaino Sale fino
- 2 Uova medie intere (circa 110 g) *(Opzione per maggiore sofficità: aggiungere ulteriori 2 tuorli / 50 g)*
- 250 g Farina Manitoba (setacciata)

Fase 4 - Sfogliatura, Stampo e Finitura

- 120 g Burro morbido a temperatura ambiente (tagliato a fettine sottili)
- Burro q.b. per imburrare generosamente lo stampo
- Farina Manitoba q.b. per lo spolvero
- Zucchero a velo vanigliato q.b. per decorare

Preparazione

Fase 1: Preparazione del Lievitino

1. In una ciotola versare 50 ml di latte tiepido (30°C), unire 15 g di zucchero e sbriciolare 15 g di lievito di birra fresco (o 5 g secco). Mescolare bene con una frusta a mano per sciogliere tutti i grumi.
2. Aggiungere 50 g di farina Manitoba setacciata e amalgamare fino a ottenere una pastella liscia.
3. Coprire con pellicola trasparente e far lievitare a circa 25°C per 1 ora, fino al raddoppio e alla comparsa di bollicine superficiali.

Fase 2: Primo Impasto

1. Trasferire il lievitino nella ciotola della planetaria (oppure procedere a mano creando una fontana con la farina).
2. Unire 1 tuorlo e 1 uovo intero.
3. In una ciotolina sciogliere 5 g di lievito fresco in 30 ml di latte a 30°C e versarlo nella ciotola.
4. Aggiungere 50 g di zucchero e 200 g di farina Manitoba setacciata.
5. Iniziare ad impastare con la foglia a bassa velocità. Non appena l'impasto comincia a compattarsi, sostituire la foglia con il gancio e lavorare per circa 15 minuti a velocità bassa fino a incordatura.
6. Aggiungere 30 g di burro ammorbidito poco alla volta, continuando a impastare fino al completo assorbimento.
7. Formare una palla liscia, spolverare con poca farina, coprire con pellicola e lasciar lievitare a 25°C per 60 minuti.

Fase 3: Secondo Impasto

1. Frullare al mixer 70 g di arancia candita fino a ridurla in purea e prelevare i semi dalla bacca di vaniglia.
2. All'impasto lievitato della Fase 2 aggiungere la vaniglia, la pasta di arancia candita, 100 g di zucchero, 1/4 cucchiaino di sale, 2 uova intere (più eventuali 2 tuorli extra per la versione ricca) e 250 g di farina Manitoba setacciata.
3. Lavorare con il gancio (o energicamente a mano) a bassa velocità per circa 12 minuti, fino a ottenere una massa molto elastica, setosa e incordata che si stacca dalle pareti della ciotola.
4. *Lievitazione standard*: arrotondare l'impasto in una palla, metterlo in ciotola coperto da pellicola e far lievitare a 25°C per 3 ore (fino a triplicare il volume).
5. *Opzione lievitazione lenta*: lasciare 30 minuti a temperatura ambiente e poi riporre in frigorifero per tutta la notte.

Fase 4: Sfogliatura e Messa in Forma

1. Tagliare i 120 g di burro a temperatura ambiente a fettine sottili.
2. Rovesciare l'impasto lievitato su un piano di lavoro leggermente infarinato e stenderlo con il matterello a forma di quadrato.
3. Disporre le fettine di burro al centro ricoprendo uniformemente la superficie.
4. Ripiegare i 4 angoli dell'impasto verso il centro come una busta da lettere, sigillando bene le giunture per non far fuoriuscire il burro.
5. Stendere delicatamente con il matterello formando un rettangolo allungato.
6. Ripiegare i due lati corti verso il centro (piega a tre). Stendere nuovamente a rettangolo e ripetere la piega.
7. Arrotondare l'impasto con le mani unte o infarinate formando una sfera liscia (pirlatura).

Fase 5: Ultima Lievitazione e Cottura

1. Imburrare accuratamente ogni scanalatura di uno stampo per pandoro da 1 kg.
2. Posizionare la palla di impasto nello stampo con la parte liscia sul fondo e la chiusura rivolta verso l'alto.
3. Coprire con pellicola e far lievitare a 25-28°C fino a quando la cupola dell'impasto non raggiunge o supera leggermente il bordo dello stampo (serviranno dalle 3 alle 6 ore a seconda della temperatura).
4. *Accorgimento pre-cottura*: praticare delicatamente 1-2 fori con uno spiedino sulla superficie per favorire la fuoriuscita di vapore.
5. Preriscaldare il forno statico a 200°C.

6. Infornare il pandoro, abbassare IMMEDIATAMENTE la temperatura a 170°C e cuocere per 10 minuti.
7. Aprire rapidamente il forno, coprire la sommità con un foglio di alluminio (lato lucido verso l'alto per riflettere il calore ed evitare che bruci), abbassare a 160°C e proseguire la cottura per altri 40 minuti.

Fase 6: Raffreddamento e Servizio

1. Sfornare e lasciare raffreddare completamente il pandoro all'interno dello stampo posizionato su una gratella.
2. Sformare capovolgendolo su un piatto da portata, spolverare leggermente con zucchero a velo vanigliato e inserirlo in un sacchetto di plastica per alimenti ben sigillato.
3. Far riposare per almeno 24 ore prima di consumarlo (il riposo permette all'umidità e ai profumi di distribuirsi perfettamente nella mollica).
4. Prima di servire, spolverare abbondantemente con zucchero a velo vanigliato e tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Circa 390-420 kcal per porzione (100 g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pandoro Tradizionale Sfogliato Fatto in Casa con Lievito Madre ed Emulsione Aromatica

Il Pandoro è il re indiscusso dei grandi lievitati natalizi italiani, originario di Verona e celebre per la sua caratteristica forma a stella a otto punte, la sofficità eterea e l'inconfondibile profumo di vaniglia e burro. Questa ricetta artigianale casalinga, frutto di un'attenta ricerca e numerosi test, permette di ottenere un pandoro dalla consistenza soffice come una nuvola e una struttura filante. La complessità della preparazione risiede nella gestione del lievito madre (che necessita di almeno 3 rinfreschi consecutivi per acquisire la giusta forza), nel controllo termico dell'impasto per non oltrepassare la soglia critica dei 26-28°C (oltre la quale la maglia glutinica collassa), e nella corretta incordatura progressiva prima dell'inserimento dei grassi e dell'emulsione aromatica.

Porzioni: 1 pandoro da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 24 ore (inclusi rinfreschi, riposi e lievitazioni) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per i 3 Rinfreschi del Lievito Madre

- 150 g Pasta madre solida attiva (oppure lievito madre disidratato/in animazione sospesa opportunamente risvegliato)
- 150 g Farina forte per grandi lievitati (W 380-400, es. Petra 6384 o Manitoba ad altissimo tenore proteico)
- 75 ml Acqua a temperatura ambiente

Per il Primo Impasto

- Farina forte per grandi lievitati (tenuta in freezer 2 ore prima dell'uso)
- Lievito madre solido (al terzo rinfresco pronto e triplicato)
- Uova intere fredde di frigorifero (sbattute leggermente)
- Zucchero semolato (frullato finemente al mixer per ottenere una grana extra-fine senza amidi)
- Burro morbido a temperatura controllata (plastico a cubetti, circa 14-16°C)

Per l'Emulsione Aromatica

- Burro morbido di alta qualità (bavarese o da centrifuga)
- 1 Bacca di vaniglia (semi e polpa estratti)
- Zucchero semolato frullato fine
- 1 pizzico Sale fino
- Miele d'acacia o millefiori
- 1 bicchierino Rum aromatico scuro
- Burro di cacao fuso (in alternativa cioccolato bianco fuso di ottima qualità)

Per la Biga di Rinforzo

- 50 g Farina forte per grandi lievitati
- 25 ml Acqua a temperatura ambiente
- 3-4 g Lievito di birra fresco compresso

Per il Secondo Impasto

- Primo impasto lievitato e raffreddato in frigorifero
- Biga di rinforzo preparata 1 ora prima
- Farina forte per grandi lievitati
- Miele

- Sale fino
- Tuorli d'uovo freddi di frigorifero
- Tutta l'Emulsione Aromatica preparata precedentemente

Per lo Stampo e la Finitura

- Burro morbido q.b. per imburrare lo stampo da 1 kg
- Zucchero a velo per spolverare lo stampo
- Zucchero a velo vanigliato fatto in casa (zucchero a velo frullato con la bacca di vaniglia esausta e setacciato)

Preparazione

1. Gestione e Rinfreschi del Lievito Madre

- Nell'arco della giornata che precede il primo impasto, effettuare 3 rinfreschi consecutivi del lievito madre a distanza di 3-4 ore l'uno dall'altro (rapporto 1:1 di farina forte e 50% di acqua), impastando in planetaria con la foglia e lasciando lievitare coperto a 26-28°C fino al raddoppio/triplico. Questo passaggio elimina l'eccesso di acidità e conferisce massima forza fermentativa.

2. Preparazione degli Ingredienti e Controllo Termico

- Pesare la farina e riporla in congelatore per 2-3 ore prima di iniziare. Mantenere uova e burro in frigorifero fino al momento dell'utilizzo per evitare il surriscaldamento oltre i 26-28°C durante la lavorazione meccanica.
- Frullare lo zucchero semolato con un mixer a immersione per affinarne la grana e facilitarne il discioglimento nell'impasto.

3. Primo Impasto (Sera)

- Nella ciotola della planetaria munita di foglia (K), inserire la farina fredda, il lievito madre triplicato e 3/4 delle uova sbattute.
- Avviare a velocità 1-2. Quando la massa inizia a compattarsi, pulire le pareti della ciotola e aggiungere il restante quarto di uovo poco alla volta. Lavorare finché il liquido non è completamente assorbito e l'impasto comincia a formare la maglia glutinica (*Risultato atteso: impasto elastico, coeso, che si stacca parzialmente dalla ciotola*).
- Unire lo zucchero a più riprese, attendendo che ogni dose sia inglobata prima di procedere con la successiva (inizialmente l'impasto sembrerà cedere e somigliare a una frolla, ma proseguendo la lavorazione riprenderà corda).
- Aggiungere il burro a cubetti (leggermente ammorbidito con le dita ma freddo) poco alla volta. Lavorare fino a completa incordatura: l'impasto deve diventare lucido, setoso e superare la prova del velo (allargando un lembo con due mani deve formarsi una membrana sottile e trasparente senza strapparsi).
- Rovesciare l'impasto su un piano leggermente imburrato, formare una sfera liscia (pirlatura) e adagiarla in una ciotola capiente imburrata.
- Coprire con pellicola e far lievitare a 26-28°C (forno spento con luce accesa) per 10-12 ore, fino a quando non sarà triplicato di volume. Successivamente, trasferire la ciotola in frigorifero per 3-4 ore per rassodare i grassi.

4. Preparazione dell'Emulsione Aromatica

- Nella ciotola della planetaria con frusta montare il burro morbido con la polpa di vaniglia, lo zucchero, il sale, il miele e il rum.
- Fondere a bagnomaria o al microonde il burro di cacao (o il cioccolato bianco) e versarlo a filo montando a velocità media fino ad ottenere una crema omogenea e spumosa. Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigo.

5. Biga di Rinforzo e Secondo Impasto (Giorno Successivo)

- Un'ora prima del secondo impasto, mescolare 50 g di farina con 25 ml di acqua e il lievito di birra sbriciolato; coprire e far lievitare al caldo per 60 minuti.
- Nella planetaria (con foglia) inserire metà del primo impasto freddo di frigo, la biga lievitata, la farina del secondo impasto e il miele. Avviare a bassa velocità fino a incordare.
- Aggiungere la seconda metà del primo impasto e lasciare legare bene.

- Aggiungere il sale e, successivamente, i tuorli a filo lentamente, mantenendo sempre l'impasto in corda attorno alla foglia.
- Quando l'impasto è perfettamente legato ed elastico, inserire l'emulsione aromatica fredda a piccoli fiocchetti, massaggiandoli brevemente tra le mani prima di aggiungerli. Continuare a lavorare a velocità 1 finché non si ottiene una struttura lucida, liscia e fortemente incordata (*Risultato atteso: impasto che si stacca completamente dalla ciotola e forma un velo perfetto*).

6. Puntatura, Formatura (Pirlatura) e Ultima Lievitazione

- Rovesciare la massa sul piano imburrato, praticare 2-3 pieghe di rinforzo a treccia e lasciare riposare all'aria per 30 minuti (puntatura) per far formare una sottile pellicola superficiale.
- Pirlare energicamente con l'aiuto di un tarocco imburrato, ruotando e chiudendo la palla su se stessa per dare tensione alla superficie.
- Imburrare accuratamente uno stampo da pandoro da 1 kg e spolverarlo con un velo di zucchero a velo. Posizionare la sfera al centro dello stampo con la chiusura rivolta verso l'alto.
- Coprire con pellicola e mettere a lievitare a 26-28°C per 7-8 ore, finché la cupola dell'impasto non raggiunge o supera leggermente il bordo superiore dello stampo.

7. Cottura e Raffreddamento

- Preriscaldare il forno a 170°C in modalità statica. Inserire una teglia da forno vuota sul livello più alto e una sul livello più basso per schermare le resistenze dirette e distribuire il calore dolcemente.
- Infornare lo stampo sulla griglia posizionata al centro/basso e cuocere per circa 50-55 minuti. Verificare la cottura al cuore inserendo una sonda al centro: la temperatura interna deve raggiungere 92-94°C.
- Sfornare e lasciare intiepidire nello stampo per 30 minuti. Poi, con movimenti decisi ma delicati, scuotere e sformare il pandoro capovolgendolo su una gratella.
- Lasciare asciugare e raffreddare all'aria per almeno 3-4 ore.

8. Finitura e Conservazione

- Preparare lo zucchero a velo vanigliato frullando la bacca di vaniglia esausta insieme allo zucchero a velo, poi setacciarlo accuratamente.
- Chiudere il pandoro completamente freddo in un sacchetto per alimenti in polipropilene ben sigillato; lasciar maturare 1-2 giorni per consentire la perfetta migrazione e redistribuzione degli aromi.
- Prima di servire, spolverare generosamente con lo zucchero a velo vanigliato setacciato e gustare.

Valori nutrizionali

410 kcal per porzione (stima su 100g: 410 kcal, 48g carboidrati, 8g proteine, 21g grassi)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane Addobbato

Il 'Pane Addobbato' è un raffinato lievitato delle feste, ispirato ai pani arricchiti della tradizione contadina mitteleuropea e nordeuropea (come i pani festivi speziati e arricchiti di frutta secca). Questo pane unisce una base rustica a lievitazione naturale con il contrasto cromatico e aromatico dei mirtilli rossi essiccati (che richiamano le palline dell'albero) e dei pistacchi (che evocano il verde dell'agrifoglio). È perfetto come centrotavola edibile per le tavole natalizie e invernali.

Porzioni: 10-12 persone (1 pagnotta grande da circa 1,8 kg) · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore di lievitazione complessiva e 20 minuti di autolisi) · Cottura: 1 ora e 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base:

- Farina tipo 0 (ideale W 260-280): 1 kg
- Lievito madre rinfrescato e attivo: 200 g (in alternativa: 8 g di lievito di birra fresco)
- Acqua: 690 g (suddivisa in 600 g per l'autolisi e 90 g per la chiusura)
- Sale fino: 24 g

Per la farcitura (sospensioni):

- Pistacchi interi sgusciati (non salati né tostati): 100 g
- Mirtilli rossi essiccati (cranberries): 100 g
- Farina di riso o semola rimacinata (per lo spolvero del cestino): q.b.

Preparazione

1. Autolisi preliminare

In una capiente ciotola o nella vasca della planetaria, unire tutta la farina tipo 0 con 600 g di acqua a temperatura ambiente. Mescolare grossolanamente con una spatola rigida o a bassa velocità finché tutta la farina non risulterà idratata, senza grumi di polvere asciutta. Coprire con un panno o pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 20-30 minuti. *Risultato atteso:* l'impasto riposando avvierà i processi enzimatici, rilassando le proteine del glutine e facilitando l'incordatura.

2. Inserimento del lievito e prima incordatura

Aggiungere il lievito madre rinfrescato (al raddoppio/triplo del suo volume) oppure il lievito di birra fresco sbriciolato. Impastare energicamente con le mani o con il gancio a velocità media per 4-5 minuti fino a quando il lievito sarà completamente amalgamato nella massa.

3. Inserimento del sale e idratazione finale

Unire il sale fino e versare i restanti 90 g di acqua a filo molto lentamente, continuando a impastare. Non aggiungere altra acqua finché la precedente non è stata completamente assorbita. Continuare a lavorare fino a ottenere una maglia glutinica liscia, tenace ed elastica che si stacca completamente dal fondo della ciotola (test del velo superato).

4. Inserimento delle inclusioni (pistacchi e mirtilli)

Aggiungere i pistacchi interi sgusciati e i mirtilli rossi essiccati. Lavorare l'impasto a velocità minima o a mano con movimenti lenti dal basso verso l'alto, distribuendo uniformemente le sospensioni senza lacerare la maglia glutinica appena formata.

5. Prima lievitazione (puntata in massa)

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente oliato, compattarlo con una leggera pirlatura e riporlo in un contenitore graduato unto d'olio. Coprire ermeticamente e lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per circa 3 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

6. Formatura e seconda lievitazione (appretto)

Spolverare leggermente il piano di lavoro con farina. Rovesciare delicatamente l'impasto lievitato, allargarlo a rettangolo con i polpastrelli con delicatezza per non sgonfiarlo. Eseguire una piega a tre portando i lembi esterni verso il centro e pirlare la massa fino a ottenere una pagnotta tonda e tesa. Infarinare abbondantemente un cestino da lievitazione (banneton) con farina di riso o semola. Adagiare la pagnotta nel cestino con la 'chiusura' (le pieghe) rivolta verso l'alto. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per altre 2 ore a temperatura ambiente.

7. Incisione e cottura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 250°C inserendo una leccarda/pietra refrattaria sul livello medio e un pentolino vuoto sul fondo. Ribaltare con delicatezza la pagnotta lievitata su un foglio di carta forno. Con una lametta affilata o un bisturi da fornaio, incidere un taglio a croce profondo circa 1 cm sulla cupola. Versare mezza tazzina d'acqua nel pentolino sul fondo per generare vapore e infornare subito. Cuocere a 250°C per 20 minuti, poi rimuovere il pentolino del vapore e proseguire la cottura a 250°C per altri 40 minuti (1 ora totale a 250°C). Successivamente, abbassare la temperatura a 200°C e cuocere per altri 20 minuti, preferibilmente lasciando lo sportello del forno leggermente socchiuso a fessura (con un cucchiaio di legno) negli ultimi 10 minuti per far uscire l'umidità residua.

8. Raffreddamento e servizio

Sfornare la pagnotta e metterla a raffreddare in posizione verticale o appoggiata su una gratella rialzata per almeno 2-3 ore. *Errore da evitare:* non tagliare mai il pane caldo per non rovinare la struttura alveolata e non compattare la mollica ricca di vapore.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 150 g): 370 kcal, 11 g proteine, 68 g carboidrati (di cui 8 g zuccheri), 6 g grassi, 4 g fibre.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane al Pino Aromatico

Questo pane, ispirato ai sentori balsamici dei boschi montani, è pensato per portare in tavola l'atmosfera suggestiva delle festività invernali. Realizzato con un blend rustico di farro bianco e farro integrale, questo lievitato si distingue per l'impiego di un olio extravergine d'oliva aromatizzato a caldo con aghi di pino (mugo o marittimo), che conferisce alla mollica note resinose, fresche e intensamente aromatiche. La lunga maturazione in frigorifero e la cottura guidata in pentola di ghisa assicurano una crosta spessa, croccante e una mollica morbida e alveolata, ideale per accompagnare taglieri di formaggi stagionati, salumi affumicati o pietanze festive.

Porzioni: 1 pagnotta grande (circa 10-12 fette / 1.2 kg) · Preparazione: 45 minuti (più 18 ore di maturazione in frigo e 3-4 ore di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Olio Aromatico al Pino

- 20 g di olio extravergine d'oliva di qualità delicata
- 1 rametto di aghi di pino freschi e puliti (pino mugo o marittimo ad uso alimentare)

Per l'Impasto

- 500 g di farina di farro bianco
- 500 g di farina di farro integrale
- 680 g di acqua fredda
- 100 g di lievito madre rinfrescato (oppure 4 g di lievito di birra fresco)
- 20 g di sale fino
- 20 g di olio al pino preparato in precedenza

Per Spolvero e Decorazione

- Farina di riso o farina di farro q.b. per lo spolvero

Preparazione

1. Preparazione dell'Olio Infuso al Pino

Lavate e asciugate meticolosamente gli aghi di pino. In un pentolino a fondo spesso, unite l'olio extravergine e gli aghi. Portate a fuoco bassissimo fino a raggiungere circa 60°C (l'olio deve sfrigolare appena, senza friggere né bruciare gli aghi). Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente per favorire il rilascio degli oli essenziali. Ripetete questo ciclo termico (riscaldamento a 60°C e successivo raffreddamento) per 3 volte complessive, quindi filtrate e tenete da parte l'olio ormai intensamente profumato.

2. Impasto e Sviluppo della Maglia Glutinica

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, miscelate le due farine di farro (bianco e integrale). Aggiungete il lievito madre (o il lievito di birra fresco sbriciolato) e circa il 90% dell'acqua fredda (circa 610 g). Iniziate a lavorare con un cucchiaio o a bassa velocità in planetaria per circa 3-4 minuti, fino a idratare tutta la farina.

Verifica intermedia: La massa deve risultare grezza ma compatta. Unite quindi il sale e la restante acqua a filo, continuando a impastare per circa 5-7 minuti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Concludete versando a filo l'olio al pino, lavorando fino a completo e perfetto assorbimento. L'impasto finale deve essere lucido, morbido ma con una buona tenuta elastica.

3. Prima Fermentazione e Maturazione a Freddo

Trasferite l'impasto in un contenitore leggermente unto d'olio, coprite ermeticamente con pellicola o coperchio e riponete in frigorifero a 4°C per circa 18 ore. La maturazione prolungata a freddo consentirà agli enzimi di operare, migliorando digeribilità, struttura e aroma del farro.

4. Formatura e Seconda Lievitazione (Appretto)

Estraete l'impasto dal frigorifero e ribaltatelo delicatamente su un piano di lavoro appena infarinato. Allargatelo con le mani senza sgonfiarlo troppo fino a formare un quadrato. Ripiegate i lembi laterali verso il centro e arrotolate l'impasto su se stesso dal lato corto per formare un filone regolare e teso.

Ungete leggermente un foglio di carta forno con qualche goccia di olio al pino rimasto. Posizionatevi sopra il filone con la chiusura (le pieghe) rivolta verso l'alto. Adagiate il filone con la carta forno all'interno di un cestino da lievitazione (banneton) o di una teglia allungata, coprite con un telo e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 3-4 ore, finché non sarà raddoppiato di volume e soffice al tatto.

5. Decorazione e Cottura in Ghisa

Circa 45 minuti prima della fine della lievitazione, inserite una pentola di ghisa con coperchio nel forno e preriscaldate a 240°C in modalità statica.

Quando il pane è pronto per la cottura, capovolgetelo delicatamente sopra un nuovo foglio di carta forno (in modo che la chiusura torni sotto e la cupola liscia sia rivolta verso l'alto). Posizionate uno stencil a forma di pino o alberello sulla superficie e spolverate uniformemente con poca farina, poi rimuovete delicatamente lo stencil per rivelare il disegno.

Con estrema cautela e usando guanti da forno, estraete la pentola di ghisa rovente dal forno, rimuovete il coperchio e calatevi all'interno il pane afferrando i bordi della carta forno. Chiudete con il coperchio e cuocete a 240°C per 40 minuti (il vapore intrappolato favorirà lo sviluppo volumetrico). Rimuovete il coperchio e proseguite la cottura a 220°C per gli ultimi 10 minuti per formare una crosta dorata e fragrante. Sfornate e lasciate raffreddare completamente il pane su una gratella prima di procedere al taglio.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 100 g): Calorie: 215 kcal | Proteine: 8.5 g | Carboidrati: 41.0 g (di cui zuccheri: 1.2 g) | Grassi: 2.8 g (di cui saturi: 0.4 g) | Fibre: 5.2 g | Sale: 1.7 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane all'Arancia e Pistacchi

Questo pane speciale, ideato da un maestro panificatore, unisce la rusticità delle farine semi-integrali (Tipo 2) alla fragranza agrumata dell'arancia e alla croccantezza sapida dei pistacchi tostati. Si tratta di un lievitato arricchito tipico delle festività invernali e natalizie, a metà strada tra la panificazione classica e i pani aromatici da abbinamento, perfetti da gustare sia in tavola con formaggi erborinati o salumi speziati, sia a colazione con veli di burro e confetture.

Porzioni: 16 porzioni (2 filoni da circa 800-900 g ciascuno) · Preparazione: 40 minuti (+ 12 ore di riposo in frigo + 4 ore di lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la tostatura della frutta secca

- 100 g pistacchi sgusciati al naturale
- 1 filo di olio di semi
- 1 pizzico di sale fino

Per l'impasto

- 500 g farina Tipo 2
- 500 g farina Tipo 0 (media/alta forza, W 280-300)
- 200 g lievito madre rinfrescato (oppure 7 g di lievito di birra fresco sbriciolato)
- 200 g succo di arancia fresca (filtrato)
- 400 g acqua fredda
- 22 g sale fino
- 30 g olio extravergine d'oliva

Per le sospensioni aromatiche

- 100 g scorza d'arancia candita a cubetti
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

Preparazione

1. Tostatura e preparazione dei pistacchi

In una padella antiaderente, scaldate a fiamma media un filo leggerissimo di olio di semi. Unite i pistacchi sgusciati e tostateli per circa 2-3 minuti muovendo continuamente la padella per evitare che brucino. Salate leggermente a caldo, togliete dal fuoco e trasferiteli su un piattino per farli raffreddare completamente prima di aggiungerli all'impasto (l'aggiunta a caldo danneggerebbe la struttura del glutine).

2. Impasto e incordatura

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, miscelate la farina Tipo 2 e la farina 0. Aggiungete il lievito madre attivo (o il lievito di birra fresco sbriciolato), il succo d'arancia e circa 350 g dell'acqua a disposizione. Iniziate a lavorare a velocità bassa fino a completo assorbimento dei liquidi.

Aggiungete il sale insieme ai restanti 50 g di acqua, inserendola poco alla volta per non sfaldare la maglia glutinica. Lavorate fino a ottenere una pasta liscia, elastica e omogenea.

A questo punto, versate l'olio extravergine d'oliva a filo, continuando a impastare fino al suo totale assorbimento.

Risultato atteso: L'impasto deve presentarsi lucido, setoso ed elastico al tatto, ben incordato.

3. Inserimento delle inclusioni e prima lievitazione (puntata in frigo)

Unite all'impasto la scorza d'arancia grattugiata, i cubetti di arancia candita e i pistacchi ormai freddi. Lavorate a velocità minima solo per il tempo necessario a distribuire uniformemente le sospensioni nella massa, senza strappare l'impasto.

Trasferite l'impasto su un piano leggermente unto, dategli una piega di rinforzo a tre, arrotondatelo e ponetelo in un contenitore capiente leggermente oliato. Coprite ermeticamente con pellicola alimentare e fate maturare in frigorifero a 4°C per circa 12 ore.

4. Formatura dei filoni e appretto (seconda lievitazione)

Estraete l'impasto dal frigorifero e rovesciatelo delicatamente su una spianatoia infarinata. Dividete la massa in due parti uguali (circa 900 g l'una).

Senza sgonfiare eccessivamente l'impasto, allargatelo leggermente con le dita e formate due filoni arrotolando il lembo superiore verso l'interno e sigillando la chiusura (evitate pieghe troppo serrate che ostacolerebbero la lievitazione).

Infarinate abbondantemente un canovaccio di cotone/lino pulito e adagiatelo su una teglia. Posizionate i due filoni sul canovaccio, creando una piega centrale con il tessuto stesso per separarli ed evitare che si tocchino durante la crescita. Coprite con i bordi del canovaccio e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 4 ore, o fino al raddoppio del volume.

5. Taglio e cottura in forno

Preriscaldate il forno in modalità statica a 240°C.

Ribaltate con estrema delicatezza i filoni lievitati su una placca foderata con carta forno (la parte a contatto con il canovaccio risulterà ora superiore). Spolverate leggermente di farina e, con una lametta affilata inclinata a 45°, praticate 2 o 3 tagli obliqui in superficie per favorire lo sviluppo in cottura.

Infornate nel ripiano medio-basso e cuocete a 240°C per 20 minuti. Successivamente, abbassate la temperatura a 220°C e proseguite la cottura per altri 20 minuti.

Negli ultimi 5 minuti, socchiudete leggermente lo sportello del forno (a fessura con un cucchiaio di legno) per far fuoriuscire l'umidità e asciugare bene la crosta.

6. Raffreddamento

Sfornate i filoni e lasciateli raffreddare completamente in posizione verticale o su una gratella per almeno 2 ore prima del taglio, per permettere all'umidità interna di distribuirsi.

Valori nutrizionali

250 kcal per porzione (circa 100 g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane all'Uva Benaugurante

Questo pane all'uva è un lievitato ricco di simbolismo, pensato tradizionalmente come auspicio di prosperità e abbondanza per i periodi di festa. Questa ricetta unisce l'antica tradizione dei pani rustici contadini, arricchiti con il mosto o il succo d'uva, alla delicatezza della farina di farro bianco. Gli acini d'uva incastonati in superficie (simbolicamente 12 per filone, a rappresentare i dodici mesi dell'anno venturo) rilasciano durante la cottura ad alta temperatura un succo caramellato che crea un piacevole contrasto agrodolce con la crosta fragrante e la mollica morbida.

Porzioni: 3 filoni (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 35 minuti (+ 4 ore e 15 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 18-20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 500 g Farina di farro bianco
- 500 g Farina tipo 0 (media forza, W 260-280)
- 300 g Succo d'uva (100% puro o mosto analcolico)
- 300 g Acqua a temperatura ambiente
- 10 g Lievito di birra fresco (in alternativa 3.5 g di lievito di birra secco)
- 22 g Sale fino

Per la Finitura e Decorazione

- Uva fresca mista (bianca e rossa, possibilmente senza semi), almeno 36 acini interi
- Semola rimacinata di grano duro per lo spolvero q.b.

Preparazione

1. Miscelazione e Prima Fase di Impasto

In un'ampia ciotola o nella vasca della planetaria munita di gancio a spirale, setacciate insieme la farina di farro bianco e la farina tipo 0. Sbriciolate il lievito di birra fresco direttamente sulle farine. Unite tutto il succo d'uva e circa 250 g dell'acqua a disposizione. Iniziate a impastare a bassa velocità per circa 4-5 minuti, fino a quando le polveri avranno completamente assorbito i liquidi e l'impasto comincerà a prendere consistenza.

2. Inserimento del Sale e Chiusura dell'Impasto

Aggiungete il sale fino e i restanti 50 g di acqua, versandola a filo poco alla volta. Continuate a impastare aumentando leggermente la velocità per altri 6-8 minuti. L'impasto deve risultare liscio, elastico e distaccarsi nettamente dalle pareti della ciotola. La massa presenterà una leggera colorazione violacea/rosata dovuta al succo d'uva e un velo glutinico uniforme.

3. Prima Lievitazione (Puntata)

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, fate un paio di pieghe di rinforzo a treccia, formate una palla e ponetela in una ciotola capiente unta con un velo d'olio. Coprite con pellicola alimentare o con un canovaccio umido. Lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

4. Pezzatura e Preforma (Formatura Filoncini)

Rovesciate delicatamente l'impasto lievitato sul piano di lavoro spolverato di farina. Dividete l'impasto con un tarocco in 3 porzioni uguali da circa 540-550 g ciascuna. Stendete delicatamente ogni porzione a rettangolo con la punta delle dita, quindi arrotolate su se stessa per creare dei filoncini corti e compatti. Disponeteli su una teglia coperta di carta forno, coprite con un canovaccio e lasciate rilassare per 15 minuti.

5. Decorazione e Seconda Lievitazione (Appretto)

Riprendete i filoncini, allungateli delicatamente fino a raggiungere una lunghezza di circa 30 cm e posizionateli ben distanziati su teglie da forno rivestite di carta forno. Selezionate gli acini d'uva ben lavati e asciutti. Incastonate 12 chicchi per ogni filone (alternando uva bianca e rossa) premendoli a fondo nella pasta fino a toccare quasi la base della teglia. Non appoggiate semplicemente gli acini in superficie, altrimenti con la lievitazione e la cottura verrebbero espulsi. Coprite a campana o con un telo morbido e lasciate lievitare a temperatura ambiente per altre 2 ore.

6. Cottura ad Alta Temperatura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C inserendo una leccarda o un pentolino vuoto sul fondo. Al momento di infornare, versate mezzo bicchiere d'acqua sul fondo caldo per creare vapore immediato. Infornate i filoni e cuocete a 250°C per circa 18-20 minuti. La crosta dovrà risultare dorata e croccante, mentre gli acini saranno appassiti e lucidi. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per permettere all'umidità interna di fuoriuscire.

Valori nutrizionali

Valori medi stimati per 100 g: Calorie 230 kcal, Proteine 8.5 g, Carboidrati 47 g (di cui zuccheri 6.5 g), Grassi 1.1 g, Fibre 3.2 g, Sodio 520 mg.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane allo Zenzero, Cioccolato Fondente e Mandorle

Questa ricetta rivisita la grande tradizione dei pani arricchiti invernali e natalizi. L'abbinamento tra pane rustico, frutta secca, cioccolato e spezie affonda le sue radici nei pani rituali europei delle feste (come il panpepato o i pani speziati alpini), ma viene qui rielaborato con una tecnica di panificazione moderna a lievitazione naturale: l'idratazione avviene infatti tramite un decotto aromatico di zenzero fresco, che dona una nota piccante e balsamica perfettamente bilanciata dalla dolcezza del cioccolato e dalla croccantezza delle mandorle.

Porzioni: 2 pagnotte da circa 1 kg l'una (circa 16-20 fette totali) · Preparazione: 6 ore e 45 minuti (comprensive di infusione e lievitazioni) · Cottura: 35 minuti a pagnotta · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'infuso di zenzero:

- 700 g di acqua (più eventuale acqua per rabbocco)
- 200 g di zenzero fresco sbucciato e tagliato a fette spesse

Per l'impasto base:

- 1000 g di farina Tipo 2 (semi-integrale, di media-alta forza)
- 300 g di lievito madre solido (o licoli opportunamente ribilanciato)
- 700 g di infuso di zenzero filtrato e freddo
- 25 g di sale integrale fino

Per le sospensioni (inclusione):

- 200 g di cioccolato fondente (almeno 60-70%), tagliato a cubetti grossolani
- 200 g di mandorle pelate intere (preferibilmente leggermente tostate e raffreddate)

Preparazione

1. Preparazione e raffreddamento dell'infuso aromatico

In una casseruola, inserite lo zenzero fresco a pezzettoni e coprite con l'acqua fredda. Portate a bollore e lasciate sobbollire a fuoco dolce coperto per circa 10-12 minuti, consentendo ai principi aromatici e piccanti di trasferirsi all'acqua. Spegnete il fuoco, lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente con lo zenzero ancora in infusione, quindi filtrate. *Controllo tecnico:* Pesate nuovamente il liquido filtrato e rabboccate con acqua naturale fredda fino a raggiungere esattamente i 700 g previsti (l'evaporazione altererebbe l'idratazione finale dell'impasto).

2. Impasto e sviluppo del glutine

In planetaria munita di gancio (o in una capiente ciotola se impastate a mano), versate tutta la farina Tipo 2, il lievito madre spezzettato e circa l'80% dell'infuso di zenzero freddo (circa 560 g). Iniziate ad impastare a bassa velocità per 4-5 minuti fino a quando la farina avrà assorbito i liquidi e inizierà a formarsi la struttura glutinica. Unite il sale integrale e la restante parte di infuso a filo, poco alla volta, continuando a incordare fino a ottenere una massa liscia, elastica, tenace e semilucida.

3. Inserimento delle sospensioni (cioccolato e mandorle)

Riducete la velocità al minimo e inserite nell'impasto il cioccolato fondente a pezzetti e le mandorle tostate e fredde. Lavorate per pochissimo tempo (1-2 minuti al massimo): gli ingredienti devono solo distribuirsi uniformemente nella massa senza strappare la maglia glutinica e senza che il cioccolato si sciolga a causa dell'attrito.

4. Prima lievitazione (puntata in massa)

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto o infarinato, dategli una piega di rinforzo a treccia o a fazzoletto e posizionatelo in un contenitore trasparente dai bordi dritti leggermente oliato. Coprite con pellicola o coperchio ermetico e lasciate lievitare a circa 24-26°C per circa 3 ore, o fino a quando l'impasto non sarà visibilmente aumentato di volume (circa +50-60%) e risulterà aerato e soffice al tatto.

5. Divisione, formatura e seconda lievitazione (appretto)

Rovesciate delicatamente l'impasto sul banco da lavoro infarinato. Dividetelo con un tarocco in due o tre pezzature uguali (a seconda della dimensione desiderata delle pagnotte). Formate ciascun pezzo portando i lembi esterni verso il centro, chiudendo a pagnotta tonda (boule) con una leggera pirlaura senza serrare eccessivamente per non lacerare il glutine. Spolverate abbondantemente i cestini da lievitazione (banneton) con farina di riso e grano duro, adagiate le pagnotte con la chiusura (piega) rivolta verso l'alto, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per altre 3 ore a temperatura ambiente (circa 22-24°C) fino al raddoppio.

6. Incisione e cottura professionale

Preriscaldate il forno in modalità statica a 240°C-250°C, preferibilmente inserendo già all'interno una pietra refrattaria o una teglia spessa rovesciata, posizionando sul fondo un pentolino per l'acqua. Ribaltate delicatamente ciascuna pagnotta su una pala o teglia rivestita di carta forno. Con una lametta da panettiere, praticate dei tagli decisi e inclinati sulla superficie a croce o a foglia. Spruzzate acqua sul fondo del forno per creare vapore (o versate mezzo bicchiere d'acqua nel pentolino) e infornate subito. Cuocete a 240°C con vapore per i primi 15 minuti, poi estraete la fonte di vapore, abbassate a 200°C e proseguite per altri 15-20 minuti. Negli ultimi 5 minuti di cottura, aprite a fessura la porta del forno (aiutandovi con un cucchiaio di legno) per far asciugare la crosta.

7. Raffreddamento

Sfornate e lasciate raffreddare completamente le pagnotte in posizione verticale o su una gratella per almeno 2-3 ore prima di procedere al taglio; questo passaggio è fondamentale per permettere all'umidità interna di stabilizzarsi e al cioccolato di tornare solido.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per 100 g: Calorie 275 kcal; Proteine 7.8 g; Grassi 8.5 g (di cui saturi 2.8 g); Carboidrati 41.5 g (di cui zuccheri 6.2 g); Fibre 4.2 g; Sodio 0.5 g.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane Decorato delle Feste allo Zafferano

Il pane decorato è una tradizione d'arte panificatoria che affonda le radici nelle grandi celebrazioni festive dell'Europa contadina, dove il pane non era solo sostentamento ma anche simbolo rituale di abbondanza e condivisione. Questa ricetta reinterpreta questa usanza per la tavola festiva, arricchendo l'impasto con il colore dorato e il profumo dello zafferano e utilizzando tecniche di intaglio geometrico (scoring) e tagli con forbice per creare motivi che richiamano stelle e rami d'abete. La combinazione di farina di tipo 1, lievito madre e una cottura in pentola rovente consente di ottenere una pagnotta scenografica, dal contrasto cromatico netto tra la farina in superficie e la crosta dorata, con una mollica soffice e profumata.

Porzioni: 1 pagnotta (circa 850 g / 8-10 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 6 ore totali di riposo e lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g Farina tipo 1 (W 260-280)
- 150 g Lievito madre rinfrescato e attivo
- 2 g Lievito di birra fresco (starter di spinta)
- 300 ml Acqua a temperatura ambiente
- 1 bustina Zafferano in polvere (o 0.15 g in stimmi)
- 10 g Sale fino

Per la finitura e decorazione:

- Farina di riso o farina tipo 0 (q.b. per spolverare la superficie)
- Spago alimentare (per le linee guida)

Preparazione

1. Infusione e preparazione degli ingredienti

Sciogliere la bustina di zafferano in circa 250 ml di acqua tiepida (circa 24-26°C), mescolando bene per ottenere un liquido omogeneo e intensamente dorato. Tenere da parte i restanti 50 ml di acqua per la fase finale dell'impasto.

2. Impasto

In una ciotola capiente (o nell'impastatrice con gancio a spirale), versare la farina di tipo 1, il lievito madre rinfrescato a temperatura ambiente e il lievito di birra fresco sbriciolato. Aggiungere l'acqua con lo zafferano a filo e iniziare a mescolare con un cucchiaio rigido o a bassa velocità.

Quando la farina ha assorbito quasi tutto il liquido, unire il sale e i restanti 50 ml di acqua a filo. Lavorare energicamente per circa 10-12 minuti finché la massa non risulta elastica, liscia, setosa e di colore giallo uniforme (*Punto di controllo: l'impasto deve staccarsi pulito dalle pareti della ciotola e non risultare appiccicoso*).

3. Prima lievitazione (Puntata)

Trasferire l'impasto su un piano leggermente unto, formare una sfera pirlando delicatamente e posizionarla in una ciotola oliata. Coprire con pellicola alimentare o canovaccio umido e lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 3 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Formatura e seconda lievitazione (Appretto)

Rovesciare delicatamente l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, senza sgonfiarlo eccessivamente. Allargarlo con i polpastrelli in un rettangolo e ripiegare i quattro lembi esterni verso il centro, sigillando la chiusura per dare tensione alla pagnotta.

Infarinare abbondantemente un cestino da lievitazione (banneton) e adagiarvi la pagnotta con la chiusura (pieghe) rivolta verso l'alto. Coprire con un panno e far lievitare per 2 ore a temperatura ambiente, quindi trasferire in frigorifero a 4°C per 1 ora (*il passaggio a freddo è fondamentale: compatta la maglia glutinica e facilita le incisioni*

precise).

5. Decorazione e intaglio (Scoring)

Preriscaldare il forno a 240°C in modalità statica, posizionando al suo interno una pentola in ghisa o cocotte con il relativo coperchio per almeno 30-40 minuti.

Estrarre la pagnotta dal frigo e capovolgerla delicatamente su un foglio di carta forno. Spolverare generosamente la superficie con farina (preferibilmente di riso, che non brucia in cottura).

- *Guide*: Con uno spago da cucina teso, premere leggermente sulla superficie per tracciare delle linee radiali guida a croce e a stella, poi imprimere un piccolo cerchio al centro usando un bicchierino o un coppapasta.
- *Incisioni con lametta*: Con una lametta da panettiere ben affilata tenuta a 45°, intagliare una stella centrale e motivi a foglia lungo le linee.
- *Tagli con forbice*: Con una forbice da cucina affilata tenuta obliqua, praticare piccoli taglietti lungo il perimetro per creare l'effetto dei rami d'abete.

6. Cottura in pentola

Estrarre con estrema cautela la pentola rovente dal forno. Aiutandosi con i lembi della carta forno, calare la pagnotta decorata all'interno della pentola. Chiudere immediatamente con il coperchio per intrappolare il vapore naturale rilasciato dal pane.

Infornare a 240°C per 30 minuti con coperchio. Successivamente, rimuovere il coperchio, abbassare la temperatura a 200°C e proseguire la cottura per altri 20 minuti per asciugare la crosta e creare il contrasto dorato.

7. Raffreddamento

Sfornare la pagnotta e lasciarla raffreddare completamente su una gratella per almeno 2 ore prima di tagliarla, per consentire all'umidità interna di distribuirsi e non rovinare la mollica.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 85 g):

- Calorie: 195 kcal
- Carboidrati: 38 g (di cui zuccheri: 0.8 g)
- Proteine: 6.2 g
- Grassi: 1.1 g (di cui saturi: 0.2 g)
- Fibre: 2.8 g
- Sodio: 390 mg

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane degli Elfi

Il 'Pane degli Elfi' è un pane a cassetta scenografico e colorato, perfetto per celebrare il periodo natalizio. Ispirato alle atmosfere fiabesche delle festività, questo lievitato unisce tre impasti distinti: uno verde aromatizzato alla menta, uno rosso ai lamponi e uno bianco classico. Tagliato a fette, rivela una meravigliosa spirale tricolore che richiama i colori delle feste. La combinazione di una mollica soffice, arricchita con olio extravergine d'oliva e poco zucchero, e le delicate note fruttate ed erbacee lo rendono ideale per una colazione festiva o un ricco brunch.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 pane a cassetta da 20-25 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 8 ore complessive di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Impasto Verde

- 250 g farina tipo 0 (W 260-280)
- 125 ml estratto naturale di menta (o succo verde fresco filtrato)
- 20 g zucchero semolato
- 5 g lievito di birra fresco (in alternativa 1,5 g lievito secco)
- 15 ml olio extravergine d'oliva
- 5 g sale fino

Impasto Rosso

- 250 g farina tipo 0 (W 260-280)
- 125 ml estratto o purea fluida di lamponi (filtrata dai semini)
- 20 g zucchero semolato
- 5 g lievito di birra fresco (in alternativa 1,5 g lievito secco)
- 15 ml olio extravergine d'oliva
- 5 g salt fino

Impasto Bianco

- 250 g farina tipo 0 (W 260-280)
- 125 ml acqua a temperatura ambiente
- 20 g zucchero semolato
- 5 g lievito di birra fresco (in alternativa 1,5 g lievito secco)
- 15 ml olio extravergine d'oliva
- 5 g sale fino

Formatura e Finitura

- Olio extravergine d'oliva q.b. (per spennellare i rettangoli)
- 2 cucchiai di miele millefiori o acacia (per lucidare dopo la cottura)
- 1 cucchiaino di tè matcha in polvere (per la spolverata finale)

Preparazione

1. Preparazione dei tre impasti separati

- Esegui la stessa procedura per ciascuno dei 3 colori, lavorandoli uno alla volta in una ciotola o in planetaria munita di gancio.
- Nella ciotola versa la farina, il lievito sbriciolato e circa 90 ml del liquido specifico (menta per il verde, lampone per il rosso, acqua per il bianco). Inizia a mescolare.
- Aggiungi lo zucchero e continua a lavorare finché il liquido non è assorbito.

- Unisci il sale e i restanti 35 ml di liquido. Lavora energicamente per 5-7 minuti fino a sviluppare una maglia glutinica liscia ed elastica.
- Aggiungi infine l'olio extravergine d'oliva a filo, facendolo incorporare completamente all'impasto.
- *Verifica intermedia*: Ottieni tre panetti lisci, omogenei nel colore e non appiccicosi.

2. Prima lievitazione (Puntata in frigo)

- Riponi ciascun impasto in tre ciotole unte d'olio separate, copri bene con pellicola trasparente per alimenti e lascia maturare in frigorifero a 4°C per circa 4 ore. Il passaggio al freddo renderà la struttura soda e facile da stendere.

3. Stesura, stratificazione e formatura

- Trascorse le 4 ore, prendi i tre impasti dal frigo e portali su una spianatoia leggermente infarinata.
- Con il mattarello stendi ciascun panetto fino a ricavare 3 rettangoli regolari spessi circa 1 cm, con la larghezza corrispondente alla lunghezza del tuo stampo a cassetta (circa 20-25 cm) e una lunghezza di circa 30-35 cm.
- Spennella la superficie del rettangolo verde con un velo sottile di olio extravergine d'oliva, posiziona sopra il rettangolo bianco facendolo combaciare bene, spennella anch'esso con poco olio e infine adagia il rettangolo rosso in cima.
- Premi delicatamente con le mani per far aderire i tre strati, quindi arrotola stretto partendo dal lato corto/lungo a seconda della dimensione per formare un cilindro compatto.

4. Seconda lievitazione (Appretto in stampo)

- Ungi leggermente uno stampo per pane a cassetta (lunghezza 20-25 cm) o foderalo con carta forno.
- Inserisci il filone ottenuto con la chiusura rivolta verso il basso.
- Copri con un panno umido o pellicola non a contatto e lascia lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 3-4 ore, o fino a quando l'impasto non raggiunge quasi il bordo dello stampo.

5. Cottura e finitura

- Preriscalda il forno in modalità statica a 190°C (nota tecnica: evitare i 230°C per prevenire bruciature della crosta causate dalla presenza di zuccheri e succhi).
- Inforna lo stampo a metà altezza e cuoci per circa 45-50 minuti. Se noti una doratura troppo precoce nei primi 20 minuti, copri la superficie con un foglio di alluminio.
- Sforma il pane ancora caldo e posizionalo su una gratella per farlo raffreddare.
- Spennella immediatamente la crosta calda con il miele per lucidarla e donare profumo, quindi spolvera con un velo di tè matcha con l'aiuto di un colino a maglie fini.
- Attendi il completo raffreddamento prima di tagliare a fette, in modo da preservare la perfetta spirale interna.

Valori nutrizionali

Circa 235 kcal per porzione (fetta da 70 g circa: Carboidrati 44g, Proteine 6g, Grassi 4g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane del Natale Greco (Christopsomo)

Il 'Christopsomo' (letteralmente 'Pane di Cristo') è il pane rituale per eccellenza della tradizione natalizia greca ed ellenica ortodossa. Preparato tradizionalmente la vigilia di Natale con estrema devozione, questo lievitato aromatico e speziato racchiude ingredienti simbolici legati all'abbondanza e alla rinascita: il vino rosso, il succo d'agrumi, le spezie calde (cannella, chiodi di garofano, noce moscata), il tocco balsamico dell'anice e la ricchezza della frutta secca (noci e pinoli). La superficie viene tradizionalmente decorata con una croce formata da trecce di pasta e arricchita al centro da una noce intera col guscio, simbolo di vita, fertilità e buon auspicio per il nuovo anno.

Porzioni: 8-10 porzioni (1 pagnotta da circa 900 g) · Preparazione: 40 minuti (+ 5 ore totali di lievitazione) · Cottura: 55-60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto aromatico:

- 500 g farina tipo 0 (media forza, W 260-280)
- 14 g lievito di birra fresco (in alternativa 5 g lievito secco)
- 40 g zucchero semolato
- 100 ml vino rosso corposo
- 50 ml succo d'arancia fresco filtrato
- 100 ml acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di liquore all'anice (Ouzo, Sambuca o Mistrà)
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- 1 pizzico abbondante di chiodi di garofano in polvere
- 1 grattugiata generosa di noce moscata
- 10 g sale fino
- 20 ml olio extravergine d'oliva delicato

Per la farcitura:

- 50 g gherigli di noci grossolanamente spezzettati
- 20 g pinoli

Per la finitura e decorazione:

- Latte q.b. (per spennellare)
- Semi di sesamo q.b.
- 1 noce intera con guscio
- 4-6 chiodi di garofano interi

Preparazione

1. Impasto iniziale e aromatizzazione:

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciare la farina 0. Sbriciolare all'interno il lievito di birra fresco e unire lo zucchero semolato. Versare il vino rosso e circa 70 ml di acqua. Iniziare ad impastare energicamente con un cucchiaio di legno o a velocità minima. Aggiungere gradualmente il succo d'arancia filtrato, il liquore all'anice e le spezie in polvere (cannella, noce moscata e chiodi di garofano). Lavorare fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti.

2. Incordatura e inserimento dei grassi:

Unire il sale e la restante acqua (30 ml) a filo per favorirne il completo scioglimento all'interno della maglia glutinica. Lavorare l'impasto per circa 8-10 minuti fino a renderlo elastico e coeso. A questo punto, incorporare l'olio extravergine d'oliva in due o tre riprese, facendolo assorbire completamente prima di ogni aggiunta. L'impasto finale dovrà risultare liscio, lucido e setoso, con un caratteristico colore violaceo/ambrato donato dal vino.

3. Inserimento della frutta secca e prima lievitazione:

Coprire la ciotola e lasciare riposare l'impasto per 10 minuti (fase di rilassamento del glutine). Ribaltare sul piano leggermente unto, allargare delicatamente con le mani e distribuire uniformemente i pinoli e i gherigli di noce spezzettati. Lavorare brevemente ripiegando l'impasto su se stesso fino a inglobare la frutta secca senza lacerare la maglia. Formare una sfera liscia (pirlatura), porla in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola alimentare e far lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 3 ore o fino al raddoppio.

4. Formatura del pane e della croce intrecciata:

Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciare l'impasto sul piano. Prelevare circa 1/4 del peso complessivo dell'impasto (circa 200-220 g) e metterlo momentaneamente da parte per la decorazione.

Con i restanti 3/4 di impasto, formare una pagnotta tonda ripiegando i lembi esterni verso il centro e pirlarla bene. Spennellare la superficie della pagnotta con un velo di latte e passarne la calotta superiore nei semi di sesamo disposti su un piatto piano per 'impanarla' a dovere. Posizionare la pagnotta all'interno di uno stampo da panettone basso o stampo a bordi alti da 20-22 cm di diametro foderato di carta forno.

5. Creazione delle trecce e assemblaggio:

Prendere il quarto di impasto tenuto da parte e suddividerlo in 6 pezzetti di uguale peso. Rullare ciascun pezzetto sul piano per formare dei cordoncini lunghi e sottili (circa 20-25 cm). Lasciar riposare i cordoncini 5 minuti per evitare che si ritraggano, poi allungarli leggermente e intrecciarli a gruppi di tre, ottenendo due trecce distinte. Incrociare le due trecce a forma di 'X' o di croce sopra la pagnotta con il sesamo. Incastonare saldamente al centro dell'incrocio la noce intera con guscio e conficcare alcuni chiodi di garofano decorativi lungo i bracci delle trecce.

6. Seconda lievitazione e cottura:

Coprire lo stampo con un canovaccio pulito o campana di plastica e far lievitare in ambiente tiepido (26-28°C) per circa 1 ora e mezza - 2 ore, o fino a quando l'impasto non avrà quasi raggiunto il bordo dello stampo (raddoppio).

Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C. Infornare il pane nella parte medio-bassa del forno e cuocere per circa 50-60 minuti. *Nota di cottura:* Se dopo i primi 30-35 minuti la crosta dovesse scurire eccessivamente a causa della presenza degli zuccheri e del vino, coprire la sommità con un foglio di alluminio e proseguire fino a completa cottura (temperatura al cuore consigliata: 94-96°C). Sfornare, far raffreddare completamente su una gratella prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 90 g): Calorie: 285 kcal | Carboidrati: 45 g | Proteine: 6.8 g | Grassi: 8.5 g (di cui saturi 1.1 g) | Fibre: 2.6 g | Sodio: 390 mg

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane Ricamato

Il pane ricamato è una suggestiva pagnotta ad alta idratazione (80%) a lunga fermentazione, resa unica da una tecnica decorativa semplice ma di grande impatto visivo: l'uso di un centrino in pizzo o uno stencil posto sulla superficie della pagnotta prima di essere spolverata di farina. Questa tecnica affonda le radici nella moderna panificazione artistica, che celebra la bellezza rustica del pane da tavola vestendolo per le grandi occasioni e le tavole festive, come quelle natalizie.

Porzioni: 6-8 persone (1 pagnotta da circa 900 g) · Preparazione: 17 ore (25 min impasto + 12 ore frigo + 4 ore e 30 min lievitazione/formatura) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina tipo 0 (ideale con W 260-280 / circa 12-13% di proteine)
- 150 g di lievito madre rinfrescato (in alternativa: 4 g di lievito di birra fresco sciolto in poca acqua della ricetta)
- 400 ml di acqua a temperatura ambiente (circa 80% di idratazione)
- 10 g di sale fino
- 10 g di olio extravergine d'oliva

Per la decorazione e finitura:

- Farina di riso o farina 0 q.b. per lo spolvero
- Olio extravergine d'oliva per ungere la ciotola

Preparazione

1. Autolisi iniziale e impasto:

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciate la farina 0. Aggiungete il lievito madre rinfrescato (oppure il lievito di birra fresco) e circa 350 ml di acqua. Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o a bassa velocità in planetaria, fino a quando tutta la farina avrà assorbito il liquido e non ci saranno residui asciutti.

2. Inserimento del sale e dell'olio:

Unite all'impasto il sale e i restanti 50 ml di acqua a filo, lavorando continuamente per favorire lo sviluppo della maglia glutinica. L'impasto risulterà molto idratato e morbido. Quando l'acqua sarà completamente assorbita e la massa comincerà a staccarsi dalle pareti, aggiungete i 10 g di olio extravergine d'oliva. Continuate a impastare per 4-5 minuti fino a ottenere un composto lucido, elastico e ben incordato.

Controllo intermedio: La massa deve presentarsi liscia, omogenea e con una buona tensione superficiale nonostante l'elevata idratazione.

3. Pieghe e maturazione in frigorifero (12 ore):

Coprite la ciotola con un canovaccio o pellicola e lasciate riposare per 20 minuti a temperatura ambiente. Eseguite un primo giro di pieghe in ciotola (slap & fold o pieghe a portafoglio) sollevando i lembi esterni e portandoli verso il centro per dare struttura. Coprite ermeticamente e trasferite in frigorifero a 4°C per circa 12 ore, permettendo la maturazione enzimatica e lo sviluppo degli aromi.

4. Riposo e formatura (Pre-forma e forma finale):

Estraete la ciotola dal frigorifero e lasciate acclimatare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Rovesciate delicatamente la massa su un piano di lavoro leggermente infarinato. Con movimenti delicati per non sgonfiare i gas di fermentazione, ripiegate i lembi esterni verso il centro formando una pagnotta tonda (pirlatura leggera).

Ungete accuratamente una ciotola di circa 20 cm di diametro con poco olio extravergine d'oliva. Adagiatevi la pagnotta con la chiusura (la parte con le pieghe) rivolta verso l'alto. Coprite e lasciate lievitare a temperatura

ambiente (circa 22-24°C) per circa 4 ore, fino al raddoppio del volume.

5. Ribaltamento, decorazione a ricamo e incisioni:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 240°C, posizionando sul fondo una teglia o pietra refrattaria. Preparate una leccarda foderata con carta forno. Capovolgete con estrema delicatezza la ciotola di lievitazione sulla carta forno: la parte liscia del pane si troverà ora verso l'alto.

Posizionate al centro della superficie un centrino di pizzo pulito (o stencil decorativo per alimenti). Con un colino a maglia fine, spolverate uniformemente la superficie con farina (ottima la farina di riso, che non brucia e non assorbe umidità). Rimuovete il centrino sollevandolo verticalmente con molta cura per non sbavare il disegno.

Con una lametta o un bisturi da pane, praticate dei tagli netti e obliqui solo lungo il perimetro laterale della pagnotta, preservando il disegno centrale per permettere al pane di espandersi controllatamente in cottura.

6. Cottura e raffreddamento:

Infornate a 240°C. Per un risultato ottimale, inserite sul fondo del forno un pentolino con poca acqua bollente per creare vapore durante i primi 15-20 minuti. Cuocete a 240°C per 20 minuti, poi abbassate a 200°C per altri 25 minuti. Negli ultimi 15 minuti abbassate a 180°C lasciando lo sportello leggermente socchiuso con un cucchiaio di legno per far fuoriuscire l'umidità e garantire una crosta croccante (tempo totale: circa 60 minuti).

Controllo finale: Battendo sul fondo della pagnotta, questa deve suonare completamente cava. Sfornate e lasciate raffreddare in verticale su una gratella per almeno 2 ore prima del taglio.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto cotto:

- Calorie: 235 kcal
- Carboidrati: 48.5 g (di cui zuccheri: 1.2 g)
- Proteine: 7.8 g
- Grassi: 1.8 g (di cui saturi: 0.3 g)
- Fibre: 2.2 g
- Sodio: 480 mg

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pane Valdostano di Natale

Il pane valdostano di Natale (noto nella tradizione locale anche come Flantze o Micóoula a seconda delle valli) è un lievitato rustico e ricco, tipico delle festività alpine della Valle d'Aosta. Nato come preparazione celebrativa in un contesto montano dove la segale era il cereale per eccellenza, questo pane veniva arricchito per il Natale con i tesori conservati per l'inverno: castagne essiccate o bollite, fichi secchi, noci e uvetta. Rappresenta il perfetto equilibrio tra la nota aromatica e leggermente acidula della farina di segale e la dolcezza corposa della frutta disidratata e a guscio, ideale da consumare sia con salumi e formaggi stagionati (come fontina DOP o lardo d'Arnad), sia come dolce a colazione.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 pagnotta grande da circa 1,7 kg) · Preparazione: 35 minuti di lavorazione attiva (+ 12 ore di riposo in frigo + 3 ore e 30 min di lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 500 g farina tipo 2 (semi-integrale ricca di fibre e proteine)
- 500 g farina di segale integrale
- 600 g acqua a temperatura ambiente (circa 18-20°C)
- 8 g lievito di birra fresco (oppure circa 2.5 g se secco)
- 20 g sale fino

Per la Sospensione di Frutta e Frutta Secca

- 50 g uvetta sultanina
- 50 g castagne precotte (lessate o al vapore)
- 50 g fichi secchi
- 50 g gherigli di noce

Preparazione

1. Preparazione delle Sospensioni

- Sciacquare l'uvetta e metterla in ammollo in acqua tiepida per circa 15 minuti, quindi scolarla, strizzarla accuratamente e asciugarla con carta assorbente.
- Tagliare i fichi secchi e le castagne precotte a tocchetti di circa 1 cm. Spezzettare grossolanamente i gherigli di noce a mano. Tenere tutto da parte.

2. Impasto

- In un'ampia ciotola (o nella vasca dell'impastatrice), miscelare le due farine: tipo 2 e segale integrale.
- Sbriciolare il lievito di birra all'interno della farina e aggiungere circa l'80% dell'acqua (480 g). Mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o con il gancio a bassa velocità finché tutta la farina non ha assorbito il liquido.
- *Nota sulla segale:* La farina di segale sviluppa pochissimo glutine e tende a risultare collosa; è normale che l'impasto sembri compatto e poco elastico in questa fase.
- Unire il sale e la restante acqua (120 g) a filo, continuando a impastare fino al completo assorbimento e all'ottenimento di una massa omogenea e coesa.

3. Inserimento della Frutta e Prima Lievitazione (Maturazione a Freddo)

- Aggiungere all'impasto l'uvetta strizzata, le castagne, i fichi e le noci.
- Lavorare brevemente con le mani solo il tempo necessario a distribuire uniformemente tutta la frutta all'interno della massa senza stracciare la maglia glutinica.
- Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, coprire con pellicola trasparente o coperchio ermetico e riporre in frigorifero a 4°C per circa 12 ore.

- *Verifica intermedia:* Dopo 12 ore al freddo, l'impasto sarà rassodato, con una leggera fermentazione visibile e i profumi di cereale e frutta fusi insieme.

4. Pre-formatura e Riposo

- Estrarre l'impasto freddo dal frigorifero e rovesciarlo delicatamente su una spianatoia leggermente infarinata con semola o farina di segale.
- Senza sgonfiarlo né piegarlo eccessivamente, allungarlo delicatamente per dare la forma di un filone grosso.
- Adagiarlo su una teglia o asse di legno, coprire con un telo o canovaccio pulito e lasciar riposare a temperatura ambiente per 30 minuti per consentire alla maglia glutinica di rilassarsi e stemperarsi.

5. Formatura e Seconda Lievitazione

- Riprendere il filone e allargarlo delicatamente con i polpastrelli sul piano da lavoro, formando una lingua spessa e regolare.
- Arrotolare la lingua su se stessa in modo fermo ma delicato, pirlando leggermente la chiusura per formare una pagnotta tonda e compatta.
- Cospargere abbondantemente di farina (meglio se di riso o segale) un cestino da lievitazione (banneton) o una ciotola rivestita con un canovaccio di lino.
- Inserire la pagnotta con la chiusura/pieghe rivolte verso l'alto (il fondo del pane).
- Coprire e lasciare lievitare a temperatura ambiente (ideale 24-26°C) per circa 3 ore, fino al raddoppio del volume.

6. Cottura a Temperature Scalari

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 240°C, posizionando all'interno anche la leccarda o una pietra refrattaria.
- Rovesciare delicatamente la pagnotta lievitata su un foglio di carta forno (la parte liscia sarà ora verso l'alto). **Nota tecnica:** Non praticare incisioni; questo pane tradizionale sviluppa caratteristiche spaccature naturali in cottura grazie alla percentuale di segale.
- Trasferire il pane sulla leccarda rovente e cuocere seguendo questo schema di temperature:
- 240°C per 15 minuti (per favorire la spinta iniziale in altezza e la formazione della crosta);
- Abbassare a 230°C per 15 minuti;
- Abbassare ulteriormente a 200°C per gli ultimi 15 minuti (per asciugare la mollica interna e cuocere uniformemente la frutta senza bruciarla).
- A fine cottura, sfornare e lasciar raffreddare completamente su una gratella rialzata prima di affettare (la segale richiede diverse ore di assestamento per stabilizzare la mollica).

Valori nutrizionali

Valori medi per porzione (circa 100 g): Calorie: 225 kcal | Carboidrati: 43 g (di cui zuccheri: 8 g) | Proteine: 6.5 g | Grassi: 3 g (di cui saturi: 0.4 g) | Fibre: 6.2 g | Sodio: 450 mg

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone al Limoncello - Ricetta di un grande pasticcere

Il panettone al limoncello è una creazione ispirata alla grande pasticceria della Costiera Amalfitana. Questa preparazione reinventa il re dei grandi lievitati natalizi di tradizione milanese, fondendolo con i profumi e le eccellenze del Sud Italia: il limone candito, una sofficissima pasta arricchita da una ganache vellutata al cioccolato bianco e limoncello. Una ricetta complessa, pensata per una versione casalinga ma fedele ai passaggi tecnici dei maestri lievitisti.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 18 ore (comprese tutte le fasi di lievitazione e riposo) · Cottura: 45-50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per la Biga (Pre-fermento)

- 100 g farina 00 di forza (W 360-380 o Manitoba per grandi lievitati)
- 50 g acqua a temperatura ambiente
- 25 g lievito di birra fresco

Per il Primo Impasto (Seconda fase)

- 175 g biga maturata (tutta quella preparata)
- 100 g farina 00 di forza
- 50 g zucchero semolato
- 120 g tuorli d'uovo (circa 6 tuorli medi)
- 60 g burro morbido a pomata (82% m.g.)

Per il Secondo Impasto (Terza fase)

- 500 g primo impasto lievitato (tutto quello ottenuto)
- 100 g farina 00 di forza
- 60 g zucchero semolato
- 30 g miele millefiori o d'acacia (oppure pasta aromatica d'arancia/limone)
- 120 g tuorli d'uovo
- 100 g burro morbido a pomata
- 4 g sale fino
- 200 g cubetti di limone candito di alta qualità

Per la Ganache al Limoncello e Decorazione

- 300 g panna fresca liquida al 35% m.g.
- 450 g cioccolato bianco di buona qualità (tritato o in gocce)
- 50 g liquore limoncello
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Trucioli o perle di cioccolato bianco per decorare q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Biga (Pre-fermento)

In una ciotola, sciogliete il lievito di birra fresco nell'acqua a temperatura ambiente (circa 20-22°C). Unite la farina di forza e impastate rapidamente a mano o con una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Coprite con pellicola forata e lasciate lievitare in un ambiente tiepido (26-28°C) per circa 3 ore, o comunque finché non avrà triplicato il suo volume iniziale.

2. Primo Impasto (Sviluppo della struttura)

Trasferite la biga triplicata nella ciotola della planetaria munita di gancio. Aggiungete la farina e lo zucchero. Azionate la macchina a velocità minima. Non appena gli ingredienti secchi iniziano a legarsi, iniziate a inserire un terzo dei tuorli. Lavorate fino a completo assorbimento e a inizio incordatura. Aggiungete a più riprese i tuorli rimanenti, alternandoli con piccoli pezzetti di burro a pomata, avendo cura di attendere che ogni porzione sia perfettamente incorporata prima di aggiungere la successiva. L'impasto deve risultare liscio, elastico e staccarsi completamente dalle pareti della ciotola. Trasferite l'impasto in un mastello capiente imburrato, sigillate con pellicola alimentare e fate lievitare a circa 24-26°C per 8-10 ore (deve triplicare il suo volume).

3. Secondo Impasto e Inserimento Sospensioni

Sgonfiate delicatamente il primo impasto lievitato e trasferitelo nuovamente nella ciotola della planetaria con il gancio. Aggiungete la dose di farina prevista e lavorate a bassa velocità per incordare nuovamente la massa. Aggiungete gradualmente lo zucchero, il miele e una prima parte dei tuorli. Quando l'impasto è tornato elastico e liscio, inserite il sale e il resto dei tuorli. Successivamente, incorporate a più riprese il burro morbido a pomata, mantenendo sempre l'incordatura (l'operazione richiederà circa 35-45 minuti in totale; verificate la formazione del 'velo' tirando un lembo di impasto tra le dita). A fine impasto, riducete la velocità al minimo e unite i cubetti di limone candito, facendoli distribuire uniformemente per circa 1-2 minuti senza strappare la maglia glutinica.

4. Pirlatura, Lievitazione Finale e Cottura

Ribaltate l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e lasciatelo puntare all'aria per 20 minuti. Eseguite una prima pirlatura (arrotondamento stretto con il tarocco o le mani per conferire tensione superficiale). Ripetete la pirlatura dopo 15 minuti, quindi adagiate la sfera ottenuta all'interno di uno stampo (pirottino) da panettone da 1 kg. Coprite a campana o mettete in cella di lievitazione (ideale a 28°C con 70% di umidità) fino a quando la cupola non raggiungerà circa 1-2 cm dal bordo superiore dello stampo (circa 4-6 ore).

Preriscaldate il forno statico a 160°C. Lasciate asciugare la superficie del panettone all'aria per 15 minuti, incidete la cupola a croce con una lametta affilata (facoltativo: posizionate una noce di burro al centro). Infornate nella parte bassa del forno per circa 45-50 minuti. Il panettone è cotto quando la sonda al cuore misura 93-94°C.

5. Raffreddamento Capovolto

Appena sfornato, infilzate immediatamente la base del panettone con gli appositi spiedoni da grandi lievitati a circa 2 cm dal fondo e capovolgetelo appoggiandolo tra due supporti. Lasciatelo raffreddare completamente a testa in giù per almeno 10-12 ore per evitare il collasso della cupola.

6. Farcitura con Ganache al Limoncello e Glassatura

In un pentolino, portate a sfiorare il bollore la panna fresca con la scorza di limone. Spegnete il fuoco, lasciate in infusione 10 minuti, poi filtrate la panna calda direttamente sul cioccolato bianco precedentemente sminuzzato. Emulsionate con un minipimer a immersione fino a ottenere una crema liscia e lucida; infine, incorporate il limoncello. Fate intiepidire la crema e trasferitene circa la metà in una sac-à-poche con beccuccio lungo da farcitura.

Praticate 5-6 fori profondi sulla sommità del panettone e iniettate la ganache all'interno. Con la ganache rimasta, velate uniformemente l'intera cupola del panettone e terminate decorando a piacere con trucioli o scaglie di cioccolato bianco. Lasciate rapprendere la glassa per circa 2-3 ore prima di servire o confezionare.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (100 g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone alla Crema di Nocciole e Cioccolato (con variante al Pistacchio)

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati della pasticceria tradizionale milanese. Accanto al classico disciplinare con uvetta e canditi, la pasticceria contemporanea ha introdotto varianti altamente golose, pensate per conquistare i palati più giovani o chi non gradisce i canditi. Questa versione arricchisce la struttura alveolata e burrosa del panettone con una percentuale di crema spalmabile alle nocciole direttamente inserita nell'impasto e una generosa dose di gocce di cioccolato fondente congelate, garantendo una scioglievolezza straordinaria senza alterare la maglia glutinica.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 fette) · Preparazione: 24-28 ore (inclusi rinfreschi, riposi e lievitazioni) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per il Primo Impasto:

- 220 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 110 g Acqua minerale naturale a temperatura ambiente
- 65 g Pasta Madre viva (solida al 50% di idratazione, rinfrescata 3 volte in giornata)
- 80 g Zucchero di canna fine (o semolato finissimo)
- 55 g Tuorli d'uovo freschi
- 85 g Burro bavarese o di centrifuga (a temperatura di 16-18°C)

Per il Secondo Impasto:

- Tutto il primo impasto lievitato e triplicato
- 85 g Farina di forza (la stessa del primo impasto)
- 3 g Malto diastatico in polvere
- 55 g Zucchero di canna fine
- 54 g Tuorli d'uovo freschi
- 16 g Miele millefiori o acacia
- 3 g Sale fino
- 80 g Burro plastico a pomata
- 35 g Crema spalmabile alle nocciole (di alta qualità)
- 220 g Gocce di cioccolato fondente (surgelate per almeno 4 ore)

Variante al Pistacchio (Sostituzioni):

- 50 g Crema spalmabile al pistacchio (in sostituzione della crema alle nocciole)
- 220 g Cioccolato bianco a cubetti/gocce surgelate (in sostituzione del cioccolato fondente)

Attrezzatura Necessaria:

- 1 Pirottino alto da panettone da 1 kg (oppure forma per veneziana)
- Termometro a sonda per alimenti
- Spilloni o ferri da calza per il capovolgimento

Preparazione

1. Preparazione del Lievito Madre
- Eseguire 3 rinfreschi consecutivi della pasta madre a distanza di 3-4 ore l'uno dall'altro a una temperatura costante di 28°C, fino a quando il lievito non triplica regolarmente il proprio volume entro le 3 ore.
2. Primo Impasto (Sera)

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio a foglia (K), sciogliere lo zucchero di canna nell'acqua.
- Spezzettare la pasta madre matura e unirla al liquido; azionare la planetaria a bassa velocità per disperderla.
- Aggiungere tutta la farina e meno della metà dei tuorli previsti. Impastare a velocità 1 fino ad assorbimento dei liquidi e formazione della prima maglia glutinica.
- Passare al gancio e unire i tuorli rimasti a più riprese, lasciando assorbire ogni dose prima di aggiungere la successiva.
- Quando l'impasto è liscio, elastico e ben aggrappato al gancio, incorporare il burro a piccoli tocchetti in 3-4 volte. Attenzione: ribaltare l'impasto ogni volta che si inserisce il burro per uniformare la temperatura e l'idratazione. Non superare mai i 26°C di temperatura interna dell'impasto.
- Verifica intermedia: l'impasto deve risultare lucido, setoso e mostrare un principio di 'velo' resistente tirando un lembo tra le dita.
- Porre l'impasto in un contenitore graduato leggermente imburrato, segnare il livello iniziale e lasciar lievitare a 25-26°C per circa 10-12 ore, finché non sarà esattamente triplicato (1+2 di spinta).

3. Secondo Impasto (Mattino)

- Checkpoint critico: sgonfiare leggermente il primo impasto triplicato e porlo in frigorifero per 30 minuti prima di impastare (questo abbasserà la temperatura evitando il surriscaldamento).
- Inserire nella planetaria il primo impasto freddo, la farina e il malto diastatico. Lavorare con il gancio a bassa velocità per circa 10-15 minuti finché la farina non è completamente legata e la massa torna perfettamente incordata.
- Aggiungere lo zucchero alternato ai tuorli in 2-3 riprese, mantenendo sempre la corda; con l'ultima dose di tuorli inserire anche il sale fino.
- Unire il miele a filo, poi il burro morbido a pomata in 3 mandate, ribaltando periodicamente la massa.
- Aggiungere la crema spalmabile alle nocciole (o la crema al pistacchio) a temperatura ambiente: lavorarla a bassa velocità fino a completo assorbimento.
- Verifica della maglia: tirare un pezzetto di impasto con due mani; deve formarsi una membrana sottilissima, quasi trasparente, senza rompersi (prova del velo).
- Ridurre la velocità al minimo, inserire le gocce di cioccolato fredde di freezer e impastare per non più di 60-90 secondi, solo il tempo necessario per distribuirle uniformemente.

4. Puntatura, Formatura e Lievitazione Finale

- Rovesciare l'impasto su una spianatoia (preferibilmente di acciaio o marmo) appena unta di burro. Lasciarlo riposare scoperto a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 45-60 minuti affinché si formi una leggera pelle superficiale.
- Effettuare la prima pirlatura, arrotondando l'impasto con un tarocco in modo da dare tensione alla superficie. Lasciare riposare 30 minuti.
- Procedere con la seconda e definitiva pirlatura, stringendo bene la sfera verso il basso.
- Adagiare la sfera al centro del pirottino da 1 kg. Coprire con pellicola alimentare e porre a lievitare a 26-28°C con il 70-80% di umidità (un pentolino d'acqua calda nel forno spento).
- La lievitazione sarà completata quando la cupola centrale dell'impasto avrà raggiunto 1.5 - 2 cm sotto il bordo del pirottino (circa 6-8 ore).

5. Cottura e Asciugatura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 160°C. Lasciare il panettone scoperto all'aria per 15-20 minuti per formare una pellicina.
- Spennellare delicatamente la cupola con un velo di latte (o lasciarla neutra se si desidera glassare a freddo).
- Infornare sul ripiano più basso del forno e cuocere per circa 50-55 minuti.
- Infilzare la sonda al cuore a circa 45 minuti: il panettone è cotto alla perfezione quando raggiunge i 92-94°C al centro geometrico.
- Sfornare immediatamente, infilzare la base con gli appositi spilloni metallici e capovolgere il panettone sottosopra all'interno di due sostegni alti per almeno 10-12 ore.
- Confezionare in sacchetti di polipropilene per alimenti dopo 24 ore; attendere almeno 3-4 giorni prima del consumo per il perfetto assestamento degli aromi.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per 100g (Grassi: 21g, Carboidrati: 48g, Proteine: 7.5g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Anna con Ricotta e Pere, secondo la tradizione di un grande pasticcere

Il Panettone Anna è una celebre creazione di un grande pasticcere della Costiera Amalfitana, ideata come tributo e trasposizione in grande lievitato di una leggendaria 'Torta Ricotta e Pere'. Questo lievitato unisce l'eccellenza della tecnica dei grandi lievitati tradizionali con i profumi e le materie prime del Sud Italia: pere candite dolci e succose, una ricca ganache vellutata alla ricotta e cioccolato bianco, e una profumazione intensa di vaniglia naturale. Rappresenta una delle massime espressioni della pasticceria contemporanea delle feste.

Porzioni: 2 panettoni da 1 kg (circa 16-20 fette) · Preparazione: 24 ore (comprese fasi di lievitazione, riposo e raffreddamento) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Primo Impasto (Lievito, Farina e Grassi)

- 200 g lievito naturale (pasta madre viva, rinfrescata e matura) *(oppure biga solida triplicata)*
- 600 g farina di grano tenero tipo 00 forte (W 360-380, P/L 0.55-0.60)
- 200 g zucchero semolato fine
- 200 g acqua a temperatura ambiente
- 200 g tuorli d'uovo freschi
- 250 g burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata, min. 82% m.g.)

Secondo Impasto

- Il primo impasto fermentato e triplicato
- 150 g farina di grano tenero tipo 00 forte (W 360-380)
- 150 g zucchero semolato
- 50 g miele millefiori o d'acacia
- 380 g tuorli d'uovo freschi
- 250 g burro morbido a pomata
- 16 g sale fino
- 30 g acqua
- 1 bacca di vaniglia Bourbon o Tahiti (semi estratti)
- 100 g pere candite a cubetti di alta qualità

Ganache alla Ricotta e Finitura

- 240 g panna fresca liquida al 35% di grassi
- 150 g ricotta fresca di vaccina o pecora (ben scolata e setacciata)
- 600 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 60 g infuso/sciroppo aromatico alla vaniglia
- Q.b. cubetti di pera candita (per decorare)
- Q.b. nocciole tostate intere (per decorare)
- Q.b. granella di biscotto o frolla sbriciolata (per decorare)

Preparazione

1. Preparazione del Primo Impasto e Prima Lievitazione

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o spirale), versate l'acqua e lo zucchero semolato; azionate a bassa velocità per consentire allo zucchero di sciogliersi parzialmente.
- Spezzettate all'interno il lievito madre vivo (o la biga) ben maturo e azionate la macchina fino a formare una leggera emulsione schiumosa.
- Aggiungete tutta la farina forte e iniziate a impastare a velocità 1. Quando la farina ha assorbito i liquidi e il composto inizia a strutturarsi (circa 5-7 minuti), cominciate a inserire i tuorli d'uovo in 2-3 riprese, attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima della successiva.
- Una volta ottenuta una maglia glutinica elastica e lucida, iniziate a incorporare il burro a pomata poco alla volta a piccoli tocchetti.
- Continuate a lavorare per circa 20-22 minuti complessivi. *Verifica intermedia:* L'impasto deve risultare liscio, setoso, semilucido e perfettamente staccato dalle pareti della ciotola (velo glutinico trasparente tirando un lembo).
- Trasferite la massa in un mastello graduato leggermente unto, coprite con pellicola o coperchio e lasciate lievitare a circa 26-28°C per 10-12 ore, finché non sarà triplicato di volume (1+2).

2. Secondo Impasto e Incordatura

- Sgonfiate il primo impasto triplicato e raffreddatelo in frigorifero per 15-20 minuti per facilitare la successiva lavorazione meccanica.
- Riversate l'impasto nella planetaria, unite la farina del secondo impasto e i semi della bacca di vaniglia. Impastate a velocità moderata per circa 12-15 minuti finché non riprende completamente la corda e torna elastico.
- Unite lo zucchero e il miele in due riprese. Successivamente, iniziate a inserire i tuorli alternandoli a piccole porzioni di burro a pomata, mantenendo costantemente l'impasto incordato e monitorando che la temperatura non superi i 26°C.
- Sciogliete il sale nei 30 g di acqua e aggiungeteli all'impasto a filo, facendoli assorbire completamente.
- Completate l'inserimento del burro e dei tuorli rimasti. *Verifica intermedia:* L'impasto deve apparire estremamente estensibile, privo di grumi e capace di fare un 'velo' perfetto senza strappi.
- Riducete la velocità al minimo e inserite i cubetti di pere candite. Lavorate per soli 1-2 minuti, giusto il tempo di distribuire omogeneamente i canditi nella maglia.

3. Riposo, Pirlatura e Lievitazione nei Pirottini

- Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e lasciatelo riposare all'aria per 30-40 minuti (fase di puntatura).
- Dividete l'impasto nelle pezzature desiderate (per pirottini da 1 kg si consiglia di pesare circa 1100 g per compensare l'evaporazione in cottura).
- Eseguite la prima pirlatura, arrotondando la massa con le mani imburrate verso il centro per creare tensione superficiale. Lasciate riposare 15 minuti, poi ripetete una seconda pirlatura ben stretta.
- Inserite le sfere d'impasto al centro dei pirottini di carta rigidi per panettone. Posizionate su teglie, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare a 28-30°C con un'umidità del 60-70% per circa 6-8 ore, finché la cupola dell'impasto non raggiunge circa 1,5-2 cm dal bordo superiore del pirottino.

4. Scarpatura e Cottura

- Togliete la pellicola e lasciate i panettoni all'aria per 15-20 minuti affinché si formi una sottile pelle asciutta sulla superficie.
- Preriscaldate il forno statico a 165°C (o ventilato a 150°C).
- Con una lametta o bisturi affilato, praticate un'incisione a croce superficiale sulla cupola (scarpatura tradizionale). Se desiderato, posizionate una noce di burro freddo al centro del taglio.
- Infornate nella parte bassa del forno e cuocete per circa 50 minuti per panettoni da 1 kg. Verificate la cottura con sonda al cuore: sfornate quando il termometro segna 94°C al centro geometrico.

5. Raffreddamento Capovolto

- Appena sfornati, infilzate immediatamente i panettoni alla base con gli appositi ferri o spilloni da panettone e capovolgeteli all'istante.
- Lasciateli raffreddare sospesi a testa in giù per almeno 10-12 ore, passaggio fondamentale per evitare il collasso della cupola e per fissare la struttura alveolata.

6. Crema Ganache alla Ricotta, Farcitura e Decorazione Finale

- Tritate finemente il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria o al microonde a impulsi a bassa potenza (max 45°C).
- In una ciotola, emulsionate la ricotta ben setacciata con la panna fresca liquida e l'infuso di vaniglia fino a ottenere un composto fluido e liscio.
- Versate il cioccolato bianco fuso nella miscela di panna e ricotta mescolando vigorosamente con una frusta a mano per ottenere un'emulsione lucida e vellutata. Fate riposare la crema a temperatura ambiente per circa 30 minuti in modo che prenda corpo.
- Rimettete il panettone in posizione eretta e rimuovete i ferri. Con un sac-à-poche munito di bocchetta lunga per farcitura, praticate 4-5 fori profondi sulla cupola e iniettate parte della ganache alla ricotta all'interno del panettone.
- Utilizzate la ganache rimasta per glassare uniformemente la superficie superiore del panettone.
- Decorate immediatamente prima che la glassa cristallizzi con cubetti di pera candita, nocciole tostate intere e una spolverata generosa di granella di biscotto.

Valori nutrizionali

Circa 415 kcal per porzione (100 g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Artigianale con Amarene e Cioccolato Fondente

Il panettone con amarene e gocce di cioccolato fondente è una golosa variante moderna del grande classico della tradizione natalizia italiana. Questa ricetta, ispirata alla grande tradizione pasticcera, mostra la preparazione a due impasti con lievito madre naturale (o lievitino alternativo). Le principali difficoltà risiedono nella corretta gestione delle temperature d'impasto (che non devono mai superare i 26-28°C per evitare la separazione dei grassi), nella formazione di una maglia glutinica tenace e trasparente ('velo') e nell'inserimento manuale a freddo delle sospensioni (amarene ben scolate e cioccolato) per non lacerare l'impasto e non macchiarlo durante la lavorazione.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 22 ore · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Lievitino (alternativa al Lievito Madre):

- 40 g farina di forza (W360-380)
- 20 ml acqua
- 5 g lievito di birra fresco

Per il Primo Impasto:

- 60 g lievito madre solido (attivo, rinfrescato e quadruplicato nel volume) oppure 60 g di lievitino preparato
- 75 ml acqua a temperatura ambiente
- 65 g zucchero a velo (ottenuto da puro zucchero semolato frullato finemente)
- 220 g farina 0 di forza (W360-380)
- 65 g tuorli d'uovo
- 55 g burro a pomata (morbido)

Per il Secondo Impasto:

- Tutto il primo impasto lievitato
- 55 g farina 0 di forza (W360-380)
- 55 g zucchero a velo (puro)
- 70 g tuorli d'uovo
- 80 g burro a pomata (morbido)
- 5 g sale fino
- 1 cucchiaino di estratto/pasta di vaniglia naturale

Per le Sospensioni:

- 150 g amarene sciroppate sgocciolate (senza sciroppo)
- 100 g cioccolato fondente a gocce o dischetti

Preparazione

1. Preparazione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria spezzettate 60 g di lievito madre (o lievitino), unite 75 ml di acqua e 65 g di zucchero a velo. Iniziate a lavorare con la foglia o il gancio per sciogliere il lievito.
- Aggiungete 220 g di farina di forza e impastate con il gancio a velocità moderata fino a formare una maglia glutinica iniziale.
- A parte, emulsionate con una spatola i 65 g di tuorli con i 55 g di burro morbido fino ad ottenere una crema omogenea.

- Quando l'impasto è incordato e tenace, incorporate l'emulsione di burro e tuorli in 3-4 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
- Lavorate per circa 35-40 minuti totali, monitorando con un termometro che la temperatura dell'impasto non superi mai i 26-28°C.
- *Risultato intermedio:* L'impasto deve risultare liscio, lucido, elastico e staccarsi completamente dalle pareti avvolgendosi al gancio.

2. Prima Lievitazione

- Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, dategli una leggera pirlatura e ponetelo in un contenitore graduato trasparente (dalla capienza pari ad almeno 5 volte il volume del panetto).
- Coprite con pellicola trasparente e fate lievitare fino al quadruplicamento del volume iniziale:
- Con Lievito Madre: circa 12 ore a 26-28°C costanti.
- Con Lievito di Birra (lievitino): circa 12 ore a temperatura ambiente.

3. Secondo Impasto

- Riversate il primo impasto quadruplicato nella ciotola della planetaria. Unite 55 g di farina di forza e avviate a velocità bassa per ricostituire la maglia glutinica.
- Unite 55 g di zucchero a velo e fate incordare.
- Nel frattempo, preparate una nuova emulsione mescolando 70 g di tuorli con 80 g di burro a pomata.
- Inserite l'emulsione nell'impasto in 3 riprese. Insieme all'ultima parte di emulsione, aggiungete 5 g di sale e 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.
- Continuate a lavorare fino a riportare l'impasto a perfetta incordatura (temperatura finale attorno ai 22-24°C). Verificate la formazione del velo: prelevando e allargando un lembo di impasto con le dita unte, deve distendersi in una membrana sottilissima e trasparente senza strapparsi.

4. Inserimento Sospensioni e Puntatura

- Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro, formate una palla (pirlatura leggera) e lasciatelo riposare scoperto per 15 minuti.
- Allargate delicatamente l'impasto con le mani a formare un rettangolo sottile. Distribuite uniformemente sulla superficie le amarene ben scolate e le gocce di cioccolato fondente.
- Richiudete l'impasto a portafoglio ripiegando i lembi verso il centro e pirlate con cura in modo da intrappolare le sospensioni all'interno senza lacerare la pelle esterna.
- Imburrate leggermente il piano di lavoro, adagiatevi la massa e lasciate riposare coperta da pellicola a contatto per 60 minuti.
- Eseguite una prima pirlatura, fate riposare altri 30 minuti, quindi procedete con l'ultima pirlatura stretta per dare tensione alla cupola.

5. Lievitazione Finale nello Stampo

- Posizionate l'impasto al centro di un pirottino di carta da 1 kg.
- Ponete a lievitare a 28-30°C per circa 6-8 ore (o fino a quando la cupola non raggiunge circa 1-2 cm dal bordo superiore del pirottino).

6. Cottura, Infilzamento e Riposo

- Preriscaldate il forno a 160°C in modalità statica.
- Infornate il panettone nel ripiano medio-basso e cuocete per circa 50 minuti.
- *Passaggio chiave:* Se la cupola scurisce troppo dopo i primi 30 minuti, copritela delicatamente con un foglio di alluminio. Verificate la cottura inserendo una sonda al cuore: deve raggiungere esattamente i 94-95°C.
- Sfornate immediatamente, infilzate la base del panettone con gli appositi spilloni da panettone e capovolgetelo a testa in giù all'interno di una pentola o della ciotola della planetaria.
- Lasciate raffreddare completamente capovolto per almeno 5-6 ore prima di raddrizzarlo, rimuovere gli spilloni e tagliarlo a fette.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 80-90 g): Calorie: 360 kcal | Carboidrati: 45 g | Grassi: 17 g | Proteine: 6.5 g | Fibre: 2 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Artigianale con Biga

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati della pasticceria italiana, nato a Milano e divenuto il simbolo per eccellenza del Natale. Questa versione a lievitazione indiretta con biga e rinfreschi progressivi è un perfetto adattamento tecnico, ispirato alla maestria dei grandi pasticceri, ideato per ottenere una mollica straordinariamente soffice, filante e profumata anche senza la gestione del lievito madre vivo. La sequenza di tre impasti sequenziali garantisce una maglia glutinica robusta, capace di sostenere una ricca quantità di burro, uova, arance candite e uvetta, offrendo un dolce artigianale dalla conservabilità di oltre 7-10 giorni.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg + 1 panettone da 750 g (oppure 2 da 750 g / 3 da 500 g) · Preparazione: 30-36 ore complessive (inclusi riposi e lievitazioni) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Emulsione Aromatica (da preparare 24-48 ore prima)

- 45 g di miele di acacia o agrumi
- Zeste grattugiate finemente di 2 arance non trattate
- Zeste grattugiata finemente di 1 limone non trattato
- 2 cucchiaini di estratto naturale di vaniglia (o polpa di 1 bacca)
- 1 cucchiaio di rum scuro aromatico

Biga (Pre-impasto iniziale)

- 30 g di farina per grandi lievitati (W 380-400)
- 20 g di acqua a temperatura ambiente
- 3 g di lievito di birra fresco
- 1 g di zucchero semolato

Primo Impasto

- Tutta la biga maturata
- 55 g di farina per grandi lievitati (W 380-400)
- 27 g di acqua
- 10 g di tuorlo d'uovo
- 4 g di zucchero semolato

Secondo Impasto

- Tutto il primo impasto triplicato
- 100 g di farina per grandi lievitati (W 380-400)
- 50 g di acqua
- 5 g di zucchero semolato
- 3 g di lievito di birra fresco

Terzo Impasto (Impasto Finale)

- Tutto il secondo impasto quadruplicato
- 500 g di farina per grandi lievitati (W 380-400)
- 270 g di uova intere (fredde di frigorifero)
- 50 g di tuorli d'uovo (freddi di frigorifero)
- 170 g di zucchero semolato
- 3 g di lievito di birra fresco
- Tutta l'emulsione aromatica
- 150 g di burro plastico (temperatura di circa 18-20°C)
- 11 g di sale fino

Sospensioni

- 250 g di uvetta sultanina
- 250 g di scorzone d'arancia candita a cubetti

Finitura

- 20-30 g di burro freddo per la scarpatura

Preparazione

1. Preparazioni Preliminari (24-48 ore prima)

- *Emulsione aromatica*: In una ciotola unisci il miele, le zeste di arancia e limone, la vaniglia e il rum. Mescola accuratamente, copri con pellicola a contatto e lascia maturare a temperatura ambiente affinché gli oli essenziali rilascino tutto il loro aroma.
- *Gestione uvetta e canditi*: Sciacqua l'uvetta sotto acqua tiepida e mettila in ammollo in acqua tiepida per 2-3 ore. Scola, risciacqua e ripeti l'operazione una seconda volta. Scola perfettamente l'uvetta, strizzala e stendila su un canovaccio pulito per 24 ore: al momento dell'utilizzo deve essere gonfia ma perfettamente asciutta in superficie. Taglia i canditi a cubetti uniformi e tamponali per rimuovere l'eccesso di sciroppo.

2. Biga e Primo Impasto

- *Biga*: Sciogli i 3 g di lievito nell'acqua con lo zucchero, aggiungi la farina e impasta brevemente fino a formare una pallina compatta. Metti in un contenitore graduato, copri con pellicola e lascia lievitare a 26-28°C fino al raddoppio del volume.
- *Primo Impasto*: Nella ciotola della planetaria inserisci la biga raddoppiata, l'acqua, il tuorlo, lo zucchero e la farina. Lavora con il gancio per circa 5-7 minuti fino a ottenere un impasto liscio e incordato. Poni in un contenitore stretto e alto, copri con pellicola e lascia lievitare a 26-28°C fino a quando non avrà triplicato il suo volume iniziale.

3. Secondo Impasto

- Riprendi il primo impasto triplicato e trasferiscilo in planetaria. Aggiungi l'acqua, il lievito sbriciolato, lo zucchero e la farina. Avvia la macchina a velocità medio-bassa finché il composto non si stacca dalle pareti tornando a essere liscio, elastico e coeso.
- Forma una sfera, riponi in un contenitore oliato, copri e lascia lievitare a 26-28°C fino a raggiungere esattamente il quadruplo del volume di partenza.

4. Terzo Impasto (Fase Critica)

- Trasferisci il secondo impasto (quadruplicato) nella ciotola della planetaria ben fredda. Aggiungi le uova intere e i tuorli freddi, il lievito sbriciolato, metà dello zucchero e tutta la farina.
- Lavora con il gancio a spirale a velocità bassa fino a quando l'impasto ha assorbito i liquidi e inizia a incordarsi attorno al gancio.
- Aggiungi gradualmente la restante metà dello zucchero in due riprese, attendendo che la prima sia completamente assorbita. Unisci quindi l'emulsione aromatica a filo, mantenendo sempre la corda.
- *Inserimento del burro*: Taglia il burro plastico a tocchetti. Inseriscilo in 3-4 volte, lasciando che ogni dose sia incorporata prima di aggiungere la successiva. Ribalta l'impasto con un tarocco ogni tanto. *Nota di controllo*: se l'impasto supera i 25-26°C, fermati subito e riponi la ciotola in frigorifero per 15 minuti.
- Inserisci infine il sale e lavora ancora per 2 minuti. Esegui la *prova del velo*: prelevando un lembo di impasto con le mani unte, devi riuscire a tenderlo fino a renderlo trasparente senza che si strappi.

5. Inserimento Sospensioni e Puntatura

- Riduci la velocità della planetaria al minimo (o procedi a mano su piano imburrato). Aggiungi l'uvetta asciutta e i cubetti di arancia candita in due riprese, impastando per non più di 60-90 secondi per non lacerare la maglia glutinica.
- Rovescia l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e lascialo riposare all'aria (puntatura) per 40 minuti a 26-28°C (i primi 30 coperto a campana, gli ultimi 10 scoperto per formare una sottile pelle).

6. Pezzatura, Pirlatura e Lievitazione Finale

- *Pezzatura*: Pesa l'impasto calcolando il 10% in più rispetto alla capienza del pirottino per compensare l'evaporazione in cottura (es. 1100 g per pirottino da 1 kg; 825 g per pirottino da 750 g).
- *Pirlatura*: Ungiti le mani con poco burro. Arrotonda l'impasto facendolo scivolare sul piano verso di te per creare tensione superficiale. Fai riposare 10 minuti, poi esegui una seconda pirlatura ben stretta.
- Adagia delicatamente la cupola al centro del pirottino. Copri con pellicola trasparente e fai lievitare in cella di lievitazione o forno spento con lucina accesa a 26-28°C finché la cupola non arriva a 1,5-2 cm dal bordo superiore dello stampo (serviranno circa 6-8 ore).

7. Scarpatura, Cottura e Raffreddamento

- Preriscalda il forno a 165°C in modalità statica. Lascia il panettone scoperto all'aria per 15-20 minuti per fargli formare una pellicina consistente sulla superficie.
- Con una lametta affilata incidi una croce poco profonda sulla sommità. Posiziona al centro della croce una noce di burro freddo (oppure solleva i quattro lembi con la lama, inserisci il burro e riposizionali verso il centro – tecnica della scarpatura classica).
- Inforna sulla griglia posizionata nel ripiano più basso del forno. Cuoci per circa 50-55 minuti per la pezzatura da 1 kg (40-45 minuti per 750 g). Cuoci un solo panettone alla volta per una distribuzione termica perfetta.
- *Controllo al cuore*: Inserisci la sonda del termometro al centro esatto del panettone: è cotto quando raggiunge i 94-95°C al cuore.
- Sforna immediatamente, infilza la base con gli appositi spilloni da panettone e capovolgilo all'istante, lasciandolo sospeso a testa in giù per almeno 10-12 ore. Lascia maturare il dolce chiuso in un sacchetto per alimenti per almeno 24-48 ore prima di tagliarlo, così da armonizzare tutti i profumi.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione da 100 g: circa 375 kcal, 7.8 g proteine, 15.2 g grassi (di cui saturi 8.9 g), 52.4 g carboidrati (di cui zuccheri 24.5 g), 2.2 g fibre, 0.4 g sale.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Artigianale Glassato Tradizionale

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane. Questa ricetta illustra le fasi cruciali e più delicate della rifinitura: la glassatura all'amaretto (a base di mandorle, nocciole, albume e zucchero), la decorazione, la cottura in forno a temperatura controllata e il fondamentale raffreddamento a testa in giù per 8 ore. Le difficoltà principali risiedono nella gestione della lievitazione (qui circa 20 ore totali), nella corretta consistenza e dosaggio della glassa (per evitare che collassi o appesantisca la cupola) e nel mantenimento della struttura aerea tramite il riposo capovolto.

Porzioni: 10-12 porzioni a panettone · Preparazione: 20 ore di lievitazione + 20 minuti decorazione + 8 ore raffreddamento · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Impasto Panettone (pre-lievitato circa 20 ore nei pirottini):

- 1 kg circa di impasto per panettone lievitato (peso crudo nel pirotto ~1100 g per pezzo)

Glassa Tradizionale all'Amaretto:

- Mandorle non pelate (fine macinatura)
- Nocciole tostate (fine macinatura)
- Zucchero semolato
- Albume d'uovo fresco

Decorazione e Finitura:

- Mandorle intere con la pelle q.b.
- Granella di zucchero grossa q.b.

Preparazione

1. Preparazione e Glassatura:
- Assicurarsi che i panettoni abbiano completato la loro lievitazione (circa 20 ore di riposo/lievitazione totale fino a raggiungere quasi il bordo del pirottino con una cupola turgida ed elastica).
- Preparare la ghiaccia/glassa miscelando finemente mandorle, nocciole, zucchero semolato e albume fino a ottenere una pasta fluida ma densa, inserendola poi in una sac-à-poche.
- Distribuire la glassa con la sac-à-poche formando una spirale uniforme sulla superficie della cupola di ciascun panettone, partendo dal centro verso l'esterno, senza esagerare vicino ai bordi per evitare fuoriuscite eccessive.
2. Decorazione:
- Adagiare delicatamente sopra la glassa una manciata generosa di mandorle intere grezze distribuite a raggiera.
- Cospargere abbondantemente con granella di zucchero su tutta la superficie glassata.
3. Cottura:
- Infornare i panettoni in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 60 minuti (1 ora).
- Verifica del risultato: La cupola dovrà gonfiarsi formando una calotta dorata, croccante e asciutta; il peso calerà da circa 1,1 kg a circa 1 kg per evaporazione dell'umidità interna.
4. Raffreddamento e Confezionamento:
- Sfornare i panettoni e, immediatamente da caldissimi, infilzarli alla base con gli appositi spilloni metallici.
- Capovolgerli a testa in giù sulle apposite rastrelliere e lasciarli raffreddare sospesi per almeno 8 ore. Questo passaggio è obbligatorio per impedire alla struttura alveolata di collassare sotto il proprio peso.

- Trascorse le 8 ore, rimuovere gli spilloni e inserire delicatamente i panettoni negli appositi sacchetti alimentari trasparenti, sigillandoli bene per preservarne fragranza e umidità, e riporli infine nella scatola regalo.

Valori nutrizionali

Circa 380-420 kcal per porzione (100g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Artigianale Tradizionale - Secondo Impasto e Formatura

Il panettone artigianale rappresenta l'apice della maestria dell'arte bianca e della pasticceria italiana. In questa seconda fase, si completa il secondo impasto partendo dal primo impasto triplicato dopo 12 ore di lievitazione. La complessità risiede nel corretto incordamento della massa con l'inserimento graduale di zuccheri, tuorli, burro di malga e sospensioni (canditi), seguito dalle delicate fasi di riposo, spezzatura, pirlatura e messa in pirottino per la lievitazione finale.

Porzioni: 10 panettoni da 1 kg · Preparazione: 60 minuti (+ 20 ore di seconda lievitazione) · Cottura: 50-55 minuti a 165-170°C (fase successiva) · Difficoltà: Molto difficile

Ingredienti

Base

- 1° Impasto lievitato e triplicato (dopo 12 ore di riposo)
- Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400 / P/L 0.55)

Aromi ed Emulsione

- Pasta d'arancia candita
- Miele d'acacia
- Bacche di vaniglia Bourbon (semi)
- Zucchero semolato
- Sale fino

Grassi e Liquidi

- Tuorli d'uovo freschi (da galline allevate a terra)
- Burro di malga di alta qualità (a temperatura ambiente/plastico a cubetti)

Sospensioni

- Canditi italiani artigianali (cubetti di arancia e cedro canditi, uvetta)

Preparazione

1. Preparazione e Inserimento del Primo Impasto

- Prelevare il primo impasto, maturato e triplicato di volume per 12 ore, dal mastello e rovesciarlo direttamente nella vasca dell'impastatrice (preferibilmente a bracci tuffanti o spirale).

2. Inserimento Farina e Primo Incordamento

- Aggiungere la farina per grandi lievitati al primo impasto.
- Avviare l'impastatrice e far legare completamente la farina fino a quando l'impasto riprende corda ed elasticità.

3. Inserimento di Aromi, Zucchero e Miele

- Unire la pasta d'arancia e farla assorbire.
- Aggiungere gradualmente lo zucchero semolato in più riprese per non rompere la maglia glutinica.
- Versare a filo il miele d'acacia continuando a impastare a velocità costante.

4. Inserimento Tuorli, Sale e Vaniglia

- Aggiungere i tuorli d'uovo a filo, poco alla volta, attendendo che la porzione precedente sia perfettamente assorbita e la massa risulti liscia ed elastica.
- Aggiungere il sale fino per stabilizzare il glutine e bilanciare i sapori.
- Incidere la bacca di vaniglia Bourbon, prelevare i semini con il dorso del coltello e incorporarli all'impasto.

5. Inserimento del Burro di Malga

- Tagliare il burro plastico a cubetti.
- Inserire il burro poco alla volta nell'impastatrice, permettendo all'impasto di assorbire i grassi gradualmente.
- *Risultato atteso:* L'impasto deve presentarsi estremamente lucido, liscio, setoso e perfettamente incordato attorno ai bracci tuffanti.

6. Aggiunta dei Canditi (Sospensioni)

- Versare i canditi misti nell'impasto.
- *Attenzione / Errore da evitare:* Impastare a velocità minima per pochissimi minuti (1-2 minuti al massimo) solo per distribuirli uniformemente. Non eccedere con la lavorazione meccanica per evitare di spappolare la frutta o strappare la maglia glutinica.

7. Riposo sul Banco (Puntatura)

- Estrarre la massa dalla vasca e adagiarla sul banco di lavoro in acciaio.
- Lasciar puntare l'impasto all'aria per circa 30-45 minuti per far rilassare la fibra glutinica.

8. Spezzatura e Pirlatura

- Pesare le porzioni di impasto sulla bilancia (calcolando circa il 10% di peso in più rispetto alla capienza nominale del pirottino per compensare l'evaporazione in cottura).
- Eseguire la pirlatura arrotolando e chiudendo l'impasto sul banco con le mani o con un tarocco per formare una sfera liscia e ben tesa.

9. Messa in Pirottino e Seconda Lievitazione

- Posizionare con cura le cupole pirlate al centro dei pirottini di carta.
- Lasciar lievitare a temperatura e umidità controllata (fino a quando la cupola raggiunge quasi il bordo del pirottino, tipicamente tra le 12 e le 20 ore).

Valori nutrizionali

Circa 380-420 kcal per 100g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Artigianale Tradizionale: Il Primo Impasto

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati italiani e della pasticceria natalizia. Questo passaggio fondamentale si concentra sul 'Primo Impasto' (impasto serale), la fase più delicata che getta le fondamenta dell'alveolatura, dell'estensibilità e del gusto del dolce finale. La difficoltà principale risiede nella corretta gestione della maglia glutinica e nell'incordatura progressiva dei grassi (tuorli e burro) senza surriscaldare l'impasto, oltre alla fermentazione controllata della pasta madre viva.

Porzioni: 16-20 porzioni (resa per circa 2 panettoni da 1 kg) · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 0 minuti (fase di solo impasto e lievitazione) · Difficoltà: Molto difficile

Ingredienti

Per il Primo Impasto (Dosi proporzionate per 2 panettoni da 1 kg):

- 500 g Farina di grano tenero tipo 00/0 di forza per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55)
- 140 g Lievito madre vivo solido (rinfrescato 3 volte in giornata)
- 150 g Zucchero semolato
- 190 g Acqua minerale naturale a temperatura ambiente/fresca
- 130 g Tuorli d'uovo freschi (a temperatura controllata)
- 160 g Burro morbido di alta qualità (a temperatura ambiente / pomata)

Preparazione

1. Preparazione dello Sciroppo Iniziale
- Versare nella vasca dell'impastatrice (o planetaria con gancio/bracci tuffanti) lo zucchero semolato e l'acqua.
- Azionare la macchina a bassa velocità e far girare per alcuni minuti fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto nell'acqua, creando un leggero sciroppo omogeneo.
2. Formazione della Maglia Glutinica e Inserimento del Lievito
- Aggiungere la farina di forza precedentemente setacciata allo sciroppo.
- Avviare l'impastatrice a bassa velocità e far legare gli ingredienti finché la farina non assorbe completamente i liquidi e l'impasto comincia a strutturarsi.
- Spezzettare il lievito madre rinfrescato e maturo e unirlo all'impasto in lavorazione.
- Continuare a impastare fino a quando il lievito non sarà perfettamente assorbito e l'impasto risulterà liscio, elastico e aggrappato all'organo di impasto.
3. Inserimento Graduale dei Tuorli
- Iniziare a versare i tuorli a filo o in 2-3 riprese successive, lasciando che ogni aggiunta venga completamente incorporata prima di procedere con la successiva (non aggiungere tuorli a impasto lucido/bagnato per non rompere la maglia glutinica).
- Risultato atteso: L'impasto deve presentarsi lucido, setoso, di un bel colore giallo intenso e con un'incordatura tenace.
4. Inserimento del Burro a Pomata
- Aggiungere il burro morbido (consistenza a pomata) tagliato a tocchetti, inserendolo in almeno 2 o 3 mandate.
- Lasciar lavorare l'impastatrice tra un inserimento e l'altro per far assorbire uniformemente la parte grassa senza stracciare la struttura.
- Continuare a lavorare finché l'impasto non si stacca completamente dalle pareti della vasca, risultando vellutato, estensibile e brillante (sviluppo del velo).
5. Puntatura e Prima Lievitazione

- Estrarre l'impasto dalla vasca e trasferirlo all'interno di un mastello/contenitore per lievitazione graduato, leggermente unto di burro.
- Livellare la superficie e coprire con un coperchio ermetico o pellicola per alimenti.
- Riporre a lievitare a una temperatura costante di circa 28°C per 12 ore (o comunque fino a quando il volume iniziale non sarà triplicato/quadruplicato prima di procedere con il secondo impasto l'indomani).

Valori nutrizionali

Circa 380-410 kcal per 100g (prodotto finito)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Basso Tradizionale - ricetta di un grande pasticcere

Il panettone basso tradizionale con glassa alle mandorle (stile piemontese/galup) è uno dei grandi capolavori della pasticceria lievitata italiana. Questa ricetta professionale, illustrata da un grande pasticcere di fama mondiale, ne svela i segreti. La sfida principale di questo grande lievitato risiede nella corretta gestione del lievito madre naturale (gestito con precisione e rinfrescato a dovere), nell'incordatura meccanica che non deve surriscaldare la maglia glutinica (motivo per cui si aggiunge ghiaccio tritato durante il secondo impasto) e nei rigorosi tempi di lievitazione a temperatura e umidità controllate.

Porzioni: Circa 47 panettoni da 1 kg · Preparazione: 36 ore · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

(Dosi professionali da laboratorio per circa 47 panettoni da 1 kg)

Primo Impasto

- 8000 g Farina 00 per grandi lievitati/panettone (W 360-390)
- 4100 g Acqua
- 2300 g Zucchero semolato di barbabietola
- 2300 g Lievito madre vivo rinfrescato e maturo
- 3400 g Burro morbido
- 2000 g Tuorli d'uovo pastorizzati

Secondo Impasto

- 3000 g Farina 00 per panettone
- 1000 g Miele d'acacia
- 2600 g Zucchero semolato di barbabietola
- 180 g Sale fino
- 2000 g Tuorli d'uovo
- 5500 g Burro
- 600-800 g Acqua (o ghiaccio tritato)
- 5750 g Arancia candita a cubetti
- 5750 g Uvetta sultanina

Emulsione Aromi (da preparare 24 ore prima)

- 260 g Burro di cacao fuso
- 20 g Bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar (semi)
- 3 Arance (scorza fine grattugiata)
- 300 g Pasta d'arancia

Glassa e Finitura

- 380 g Mandorle dolci pelate
- 125 g Mandorle amare grezze
- 250 g Nocciole tostate
- 1000 g Albume d'uovo
- 50 g Farina di mais fine
- 50 g Fecola di patate
- 2000 g Zucchero semolato di barbabietola

- 50 g Zucchero a velo
- q.b. Mandorle grezze intere calibrate per decorazione
- q.b. Granella di zucchero
- q.b. Alcol vanigliato per il confezionamento

Preparazione

1. Gestione del Lievito Madre e Preparazione Aromi

- Rinfrescare ripetutamente il lievito madre naturale con acqua e farina tecnica nei giorni precedenti fino a ottenere una triplicazione perfetta in circa 3-4 ore a 28°C.
- Preparare l'emulsione aromatica: sciogliere il burro di cacao, unire la polpa dei baccelli di vaniglia, la scorza grattugiata di arancia e la pasta d'arancia. Sigillare e lasciare maturare a temperatura ambiente per almeno 24 ore prima dell'utilizzo.

2. Primo Impasto (Serale)

- Nell'impastatrice (preferibilmente a bracci tuffanti a circa 70 battute al minuto), versare l'acqua, la farina e il lievito madre maturo a pezzetti.
- Lavorare finché l'impasto comincia a prendere nervo e incordare, staccandosi dalle pareti della vasca.
- Inserire il burro plastico a più riprese, attendendo il completo assorbimento tra un'aggiunta e l'altra.
- Una volta ripresa la corda, aggiungere gradualmente i tuorli d'uovo e lo zucchero. Lavorare per circa 20-25 minuti totali.
- Verifica: L'impasto deve risultare liscio, elastico e lucido.
- Trasferire in mastelli capienti e riporre in cella di lievitazione a 28°C con umidità media per 12-14 ore, fino a quando il volume sarà esattamente triplicato (1+2).

3. Secondo Impasto (Mattutino)

- Trasferire il primo impasto triplicato nell'impastatrice insieme alla seconda dose di farina. Lavorare fino a incordatura della maglia glutinica.
- Aggiungere il miele, lo zucchero semolato e l'emulsione aromatica preparata.
- Unire i tuorli a filo e successivamente il sale.
- Incorporare il burro poco per volta. Qualora l'impasto si riscaldi a causa della frizione meccanica, inserire 600-800 g di ghiaccio tritato/acqua ghiacciata per abbassare la temperatura e riportare l'impasto in corda elastica e serica.
- Infine, a velocità minima, aggiungere le sospensioni: uvetta sultanina e arancia candita a cubetti, lavorando pochissimi minuti solo fino a distribuzione uniforme (circa 50 minuti totali di ciclo impasto).

4. Riposo, Pezzatura e Pirlatura

- Rovesciare la massa sul banco di lavoro e lasciarla puntare all'aria per circa 30-40 minuti per stabilizzare la temperatura.
- Pezzare le porzioni: per pirottini da 1 kg pesare 980 g di impasto crudo (il peso finale tornerà a 1 kg dopo la glassa e il calo peso in cottura).
- Eseguire la pirlatura (arrotondamento stretto con il tarocco e le mani) per dare tensione superficiale alla cupola.
- Posizionare le pagnotte al centro dei pirottini bassi monouso.
- Mettere a lievitare in cella a 28-30°C per 7-8 ore, finché la cupola non arriva quasi al bordo superiore dello stampo.

5. Glassa, Finitura e Cottura

- Preparare la glassa frullando finemente a cutter le mandorle, le nocciole, lo zucchero, la fecola, la farina di mais e l'albume fino a ottenere una crema liscia. Trasferire in sac-à-poche.
- Distribuire una spirale di glassa sulla superficie dei panettoni lievitati e stenderla delicatamente con una spatolina.
- Decorare con mandorle grezze intere e abbondante zucchero in granella.
- Infornare in forno ventilato preriscaldato a 160°C per circa 50 minuti.

- Controllo della cottura: Inserire una sonda al cuore del panettone; la cottura è perfetta quando la temperatura interna raggiunge i 94-96°C.

6. Capovolgimento e Confezionamento

- Sfornare i panettoni, infilzarli immediatamente con le apposite forche metalliche e capovolgerli a testa in giù sulle rastrelliere.
- Lasciare asciugare e raffreddare capovolti per almeno 12 ore.
- Raddrizzare, nebulizzare l'interno dei sacchetti in moplen con alcol alimentare vanigliato (funzione antibatterica e conservante naturale), inserire il panettone e sigillare ermeticamente.

Valori nutrizionali

Circa 390-410 kcal per 100 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Classico (versione 1)

Il Panettone Classico è il re indiscusso della pasticceria italiana e uno dei grandi lievitati più complessi al mondo. Nato a Milano alla corte di Ludovico il Moro nel XV secolo (la leggenda narra dello sguattero Toni che creò questo 'pane' ricco con gli avanzi della credenza), è caratterizzato da una struttura alveolata e filante, ottenuta esclusivamente tramite lievitazione naturale con pasta madre solida. Le varianti principali includono la versione tradizionale milanese (bassa e scarpata a croce con burro) e quella piemontese (più alta, ricoperta da una ricca glassa all'amaretto e mandorle). La sua esecuzione richiede assoluta precisione scientifica, gestione meticolosa delle temperature e un lievito madre in perfetto equilibrio acidulo.

Porzioni: 2 Panettoni da 1 kg ciascuno (circa 16-20 porzioni) · Preparazione: 36 ore (compresi i 3 rinfreschi preliminari della pasta madre, riposi e lievitazioni) · Cottura: 50 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Primo Impasto (Sera)

- 100 g di Pasta Madre solida (rinfrescata 3 volte consecutive nella giornata di produzione)
- 400 g di Farina di grande forza (W 370-390, specifica per panettone)
- 180 g di Acqua fredda
- 120 g di Zucchero semolato
- 120 g di Tuorli d'uovo freddi
- 100 g di Burro morbido (massa grassa 82%, a temperatura ambiente 18-20°C)

Per il Secondo Impasto (Mattino)

- Primo Impasto lievitato e triplicato
- 100 g di Farina di grande forza (W 370-390)
- 100 g di Zucchero semolato
- 25 g di Miele d'arancio
- 130 g di Tuorli d'uovo freddi
- 150 g di Burro morbido
- 8 g di Sale fino
- 20 g di Acqua fredda (opzionale, solo se la consistenza lo richiede)

Per la Sospensione e gli Aromi

- 200 g di Uvetta passa
- 150 g di Scorza d'arancia candita a cubetti (taglio 6x6 mm)
- 50 g di Scorza di cedro candito a cubetti
- 1 Baccello di vaniglia Bourbon (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico

Per la Glassa all'Amaretto (Opzionale)

- 175 g di Mandorle dolci grezze
- 25 g di Armelline (mandorle amare)
- 50 g di Nocciole tostate
- 200 g di Zucchero
- 10 g di Cacao amaro
- 20 g di Fecola di patate o Farina di mais
- 50 g di Albume d'uovo fresco

Preparazione

Fase 1: Gestione della Pasta Madre e Preparazione

- Eseguite 3 rinfreschi consecutivi della pasta madre a distanza di 3 ore e mezza l'uno dall'altro alla temperatura costante di 28°C prima di iniziare la ricetta.
- Idratate l'uvetta in acqua calda per 30 minuti, scolatela accuratamente, strizzatela e asciugatela perfettamente tra fogli di carta assorbente per tutta la notte.

Fase 2: Primo Impasto (Sera)

- Nella ciotola della planetaria inserite la pasta madre spezzettata, l'acqua a 22°C e lo zucchero. Azionate la macchina con la foglia per far sciogliere lo zucchero e ammorbidire il lievito.
- Sostituite la foglia con il gancio. Aggiungete tutta la farina e lavorate a bassa velocità per circa 10-12 minuti fino a sviluppare una maglia glutinica liscia.
- Inserite i tuorli d'uovo freddi molto lentamente, in 3 o 4 riprese, attendendo che la porzione precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
- Quando l'impasto è lucido, elastico e ben incordato, incorporate il burro morbido (consistenza a pomata) a piccoli pezzi, lentamente.
- *Verifica intermedia*: L'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti della ciotola ed essere setoso. Coprite la ciotola e lasciate lievitare a 26-28°C stabili per 10-12 ore, finché il volume non sarà triplicato (1+2 parti).

Fase 3: Secondo Impasto (Mattino)

- Prima di iniziare, sgonfiate il primo impasto e riponetelo in frigorifero per 30 minuti: questo aiuterà a contenere la temperatura durante la successiva lavorazione meccanica.
- Inserite il primo impasto freddo nella planetaria con la farina del secondo impasto. Lavorate con il gancio a velocità moderata per circa 15 minuti, finché la maglia glutinica non si sarà riformata completamente.
- Aggiungete gradualmente lo zucchero semolato e il miele d'arancio, seguiti subito dopo dalla metà dei tuorli freddi d'uovo, procedendo sempre a piccole dosi.
- Aggiungete il sale, i semi della vaniglia e le scorze grattugiate di arancia e limone.
- Incorporate i restanti tuorli in più riprese e, una volta riacquistata l'elasticità, aggiungete il burro morbido a pezzetti. Se l'impasto è eccessivamente rigido, unite i 20 g di acqua fredda a filo.
- *Verifica intermedia (Prova del velo)*: Prelevate un pezzetto di impasto con le mani bagnate; dovete riuscire a tenderlo fino a renderlo trasparente senza che si strappi. Se si rompe, continuate a impastare delicatamente.
- Riducete la velocità al minimo e unite l'uvetta e i canditi cubettati. Lavorate per soli 2 minuti per distribuirli uniformemente senza rompere la maglia glutinica. Lasciate riposare l'impasto nella ciotola per 30 minuti a 28°C (puntatura).

Fase 4: Formatura e Pirlatura

- Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e lasciatelo puntare all'aria per 20 minuti (si formerà una leggera pellicina asciutta in superficie).
- Dividete l'impasto in due porzioni da circa 1050 g ciascuna (per stampi da 1 kg).
- Eseguite la prima pirlatura arrotondando l'impasto con i palmi delle mani facendolo scivolare sul tavolo per stringere la superficie. Fate riposare 15 minuti all'aria.
- Effettuate una seconda pirlatura molto stretta e adagiate delicatamente le sfere ottenute nei pirottini di carta da 1 kg.

Fase 5: Lievitazione Finale, Scarpatura e Cottura

- Coprite con pellicola trasparente e fate lievitare a 28-30°C (es. in forno spento con luce accesa) per 6-8 ore, fino a quando la cupola dell'impasto non raggiunge i 2 cm dal bordo superiore dello stampo.
- Rimuovete la pellicola e lasciate i panettoni all'aria aperta per 30 minuti per far seccare la superficie.
- Per la versione Classica Milano: Praticate un taglio a croce superficiale con una lametta, sollevate i quattro lembi (scarpatura), posizionate 15 g di burro freddo al centro e richiudete i lembi.
- Per la versione Glassata: Distribuite delicatamente un velo uniforme di glassa all'amaretto (ottenuta frullando finemente mandorle, nocciole, zucchero, cacao, fecola e albumi), decorate con mandorre intere e zucchero a granella.

- Infornate nella parte più bassa del forno statico preriscaldato a 165°C per circa 45-50 minuti.
- *Verifica fondamentale*: Inserite un termometro a sonda nel cuore del panettone; la cottura è ultimata esattamente quando la temperatura interna raggiunge i 94°C al cuore.
- Sfornate immediatamente, infilzate la base del panettone con gli appositi spiedi metallici e capovolgeteli sospesi su due supporti. Lasciate raffreddare capovolti per almeno 12 ore prima di confezionare.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione da 100 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Classico di Natale Fatto a Mano (Senza Impastatrice)

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane. Tradizionalmente richiede impastatrici professionali e lunghe lavorazioni con lievito madre. Questa versione casalinga è stata semplificata per essere eseguita interamente a mano, senza l'ausilio della planetaria, utilizzando un lievitino a base di yogurt e lievito di birra. La difficoltà principale risiede nell'incordare a mano un impasto ricco di grassi (tuorli e burro) e gestire le pirlature con l'ausilio strategico di pause di riposo sul piano di lavoro.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10 porzioni) · Preparazione: 1 ora di lavoro attivo (+ circa 8 ore totali di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Lievitino (Starter)

- 50 ml acqua
- 40 g yogurt bianco magro
- 10 g zucchero
- 10 g lievito di birra fresco
- 70 g farina Manitoba forte

Per il Primo Impasto

- Tutto il lievitino lievitato
- 60 ml acqua
- 70 g zucchero semolato
- 2 tuorli d'uovo grandi (circa 50 g)
- 250 g farina Manitoba forte
- 60 g burro morbido (a pomata)

Per l'Aroma e Sospensioni

- 40 g miele
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Polpa di 1/2 bacca di vaniglia (o 1 cucchiaino di zucchero vanigliato naturale)
- 100 g uvetta sultanina (ammollata in acqua tiepida per 2-3 ore)
- 100 g arancia candita a cubetti

Per il Secondo Impasto

- Mix aromatico preparato
- 60 g zucchero semolato
- 60 g burro morbido (a pomata)
- 3 tuorli d'uovo (circa 70 g)
- 120 g farina Manitoba forte
- 6 g sale fino
- Tutto il primo impasto triplicato di volume
- 20 g burro a pezzetti (per la superficie prima di infornare)

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino

- In una ciotolina unisci l'acqua e lo yogurt magro, mescolando bene.
- Aggiungi lo zucchero e il lievito di birra fresco sbriciolato, facendolo sciogliere completamente.
- Incorpora la farina Manitoba e mescola con una forchetta fino a ottenere una pastella omogenea e morbida.
- Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare a 26-28°C (ad esempio nel forno spento con luce accesa) per 20-30 minuti, fino a quando triplica di volume ed è pieno di bollicine.

2. Primo Impasto

- In una ciotola capiente sciogli lo zucchero nell'acqua con una forchetta per formare uno sciroppo.
- Unisci i tuorli e amalgama bene. Aggiungi la farina Manitoba e inizia a mescolare.
- Aggiungi tutto il lievitino triplicato e lavora energicamente con la forchetta prima, poi direttamente con le mani dall'esterno verso il centro per favorire l'incordatura.
- Quando la farina è completamente assorbita, incorpora il burro a pomata in 2-3 riprese, facendolo assorbire bene dopo ogni aggiunta.
- Ribalta l'impasto sul piano di lavoro non infarinato: lavoralo sbattendolo e ripiegandolo su se stesso per incorporare aria. Se risulta troppo morbido o caldo, lascialo riposare 5-10 minuti all'aria (il burro si stabilizzerà).
- Forma una palla liscia, trasferiscila nella ciotola, copri con pellicola e metti a lievitare a 25-28°C per circa 2-3 ore fino a triplicare il volume.

3. Preparazione Sospensioni e Aroma

- Scola l'uvetta ammollata e asciugala perfettamente tamponandola accuratamente con carta assorbente o un canovaccio pulito (l'eccesso di umidità rovinerebbe l'impasto).
- Taglia la scorza d'arancia candita a cubetti regolari.
- In una ciotolina emulsiona il miele con le scorze grattugiate di limone e arancia e i semini della bacca di vaniglia.

4. Secondo Impasto

- Nella ciotola versa il mix aromatico preparato, lo zucchero e il burro a pomata. Lavora con una spatola fino a creare una crema.
- Aggiungi i 3 tuorli e mescola finché non saranno perfettamente emulsionati.
- Unisci la farina Manitoba e il sale, mescolando fino a formare una pastella omogenea e densa.
- Aggiungi a questa massa tutto il primo impasto triplicato. Lavora energicamente a mano nella ciotola per far assorbire l'emulsione.
- Sposta l'impasto sul piano e lavoralo energicamente con l'aiuto di un tarocco per aerare e lisciare la maglia glutinica.
- Allarga l'impasto a rettangolo, distribuisci uniformemente l'uvetta e i canditi. Ripiega l'impasto su se stesso più volte per inglobare e distribuire omogeneamente i canditi.
- Arrotonda a palla con il tarocco e lascia riposare sul tavolo per 20-30 minuti coperto a campana.

5. Pirlatura e Lievitazione nello Stampo

- Ungi leggermente le mani con pochissimo burro fuso ed esegui la prima pirlatura, facendo scivolare l'impasto sul tavolo tirando la superficie verso il basso.
- Lascia riposare altri 20-30 minuti e procedi con la seconda pirlatura per dare massima tensione alla cupola.
- Chiudi bene il fondo e adagia l'impasto al centro di un pirottino da panettone da 1 kg, posizionato sopra una griglia da forno.
- Metti a lievitare coperto o nel forno a 26-28°C (con una ciotolina d'acqua bollente per creare la corretta umidità) per 4-5 ore, o finché la cupola non arriva a circa 2 cm dal bordo dello stampo.

6. Taglio, Cottura e Raffreddamento

- Lascia il panettone all'aria per 15 minuti affinché formi una sottile pellicina in superficie.
- Incidi la cupola a croce con delle forbici o una lametta affilata. Posiziona una noce di burro al centro del taglio e piccoli pezzetti sui quattro lembi.

- Inforna in forno statico preriscaldato a 160°C sul ripiano basso per circa 50 minuti (se la superficie scurisce troppo dopo 30-35 minuti, coprila delicatamente con un foglio di alluminio).
- A cottura ultimata, sforna immediatamente e infilza la base con gli appositi spilloni per panettone a circa 1-2 cm dal fondo.
- Capovolgi il panettone e lascialo sospeso dentro una pentola alta o tra due supporti per almeno 6-8 ore a raffreddare a testa in giù prima di consumarlo o chiuderlo in un sacchetto per alimenti.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione da 100g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Classico Milanese a Singolo Impasto con Lievitino

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane, nato a Milano e amato in tutto il mondo. Questa versione è semplificata a 'singolo impasto' partendo da un veloce lievitino a base di lievito di birra, rendendolo accessibile anche a livello casalingo pur mantenendo una straordinaria morbidezza e sofficità. La difficoltà principale risiede nella corretta gestione della maglia glutinica durante l'incordatura in planetaria, nell'inserimento graduale di tuorli e burro per evitare di 'smontare' l'impasto e nella gestione delle temperature e dei tempi di lievitazione.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 4 ore (inclusi tempi di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media-Alta

Ingredienti

Per il Lievitino

- 100 g Farina Manitoba (di ottima forza, W350 o superiore)
- 60 ml Acqua a temperatura ambiente
- 10 g Lievito di birra fresco

Per il Primo e Unico Impasto

- Lievitino lievitato (tutto)
- 250 g Farina Manitoba
- 100 g Zucchero semolato
- 100 ml Acqua a temperatura ambiente
- 6 Tuorli d'uovo (circa 100 g, a temperatura ambiente)
- 150 g Burro di alta qualità (morbido a pomata)
- 4 g Sale fino

Aromi e Sospensioni

- 120 g Arancia candita (a cubetti morbidi)
- 120 g Uvetta sultanina (reidratata e ben strizzata)
- 1 cucchiaino Pasta d'arancia o scorza grattugiata di arancia bio
- 1 cucchiaino Miele d'acacia o millefiori
- 1 pizzico Vaniglia naturale (o estratto)

Per la Finitura

- 1 noce Burro per la scarpatura

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino

- In una ciotolina sciogliete 10 g di lievito di birra fresco in 60 ml di acqua.
- Versate 100 g di farina Manitoba sul piano di lavoro a fontana o in una ciotola, unite l'acqua con il lievito e impastate a mano fino a ottenere un panetto liscio ed omogeneo.
- Praticate un'incisione a croce in superficie con un coltello affilato, adagiatelo in una ciotola, sigillate con pellicola trasparente e fate lievitare a 26-30°C per circa 30 minuti (dovrà triplicare di volume).

2. Impasto in Planetaria e Incordatura

- In una ciotola a parte, mescolate 100 g di zucchero in 100 ml di acqua con un cucchiaio fino a ottenere uno sciroppo uniforme.

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserite il lievitino triplicato, 250 g di farina Manitoba e metà dello sciroppo di acqua e zucchero.
- Avviate la planetaria a bassa velocità per far legare gli ingredienti. L'impasto dovrà aggrapparsi al gancio formando una struttura solida e compatta (impasto a ferro).
- Aggiungete a filo la restante parte di sciroppo zuccherino e fate assorbire completamente ripristinando l'incordatura.
- Unite i 6 tuorli d'uovo uno per volta, lasciando che il precedente sia completamente incorporato prima di inserire il successivo. Aumentate leggermente la velocità per asciugare l'impasto e mantenere la maglia glutinica tesa.

3. Inserimento del Burro e Aromatizzazione

- Aggiungete il burro morbido a pezzetti poco alla volta: è fondamentale procedere con calma per evitare che il grasso smonti l'incordatura. L'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti della ciotola.
- Inserite il sale e continuate a impastare per 1-2 minuti finché l'impasto risulta lucido, liscio e vellutato.
- Aggiungete i canditi a cubetti, l'uvetta precedentemente reidratata e strizzata, la pasta d'arancia, il miele e la vaniglia.
- Azionate a velocità minima per 1 minuto solo per distribuire uniformemente le sospensioni.

4. Prima Lievitazione e Formatuta (Pirlatura)

- Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato e fate una prima leggera pirlatura.
- Mettete l'impasto in un contenitore trasparente dai bordi dritti, coprite con pellicola e lasciate lievitare a 26-28°C fino al triplico del volume.
- Rovesciate l'impasto triplicato sul piano di lavoro. Con l'aiuto di un tarocco, pirlate accuratamente stringendo la cupola per creare tensione superficiale.
- Posizionate l'impasto al centro di un pirottino di carta alto da 1 kg.

5. Seconda Lievitazione, Taglio e Cottura

- Ponete a lievitare in un luogo tiepido (26-28°C) fino a quando la cupola dell'impasto non raggiunge quasi il bordo superiore dello stampo.
- Con una forbice o una lametta affilata praticate un taglio a croce sulla superficie superiore e posizionate al centro una piccola noce di burro.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 170-175°C per circa 45-50 minuti (o fino a raggiungere 94°C al cuore).

6. Capovolgimento e Raffreddamento

- Appena sfornato, infilzate immediatamente la base del panettone con gli appositi spilloni da panettone.
- Capovolgete il panettone a testa in giù appoggiando lo spillone sui bordi di una pentola alta e capiente.
- Lasciate raffreddare completamente a testa in giù per almeno 2-3 ore (meglio 6-8 ore) prima di servirlo o confezionarlo.

Valori nutrizionali

Calorie stimate: circa 360-390 kcal per porzione (100g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Classico Natalizio con Biga a 24 Ore

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane. In questa versione casalinga di alta pasticceria, un rinomato esperto propone un metodo accessibile ma rigoroso basato su una biga a lievito di birra a 24 ore di fermentazione in frigorifero (in alternativa al classico lievito madre). La preparazione richiede attenzione meticolosa a fattori critici: il mantenimento della temperatura dell'impasto sotto i 26-27°C per non rovinare la maglia glutinica, il perfetto incordamento 'a ferro' prima di ogni inserimento di grassi e liquidi, la pirlatura corretta e il controllo millimetrico della temperatura al cuore in cottura (92°C) prima del raffreddamento a testa in giù.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 24 ore di maturazione biga + 18 ore tra impasti, riposi e lievitazione · Cottura: 50-60 minuti · Difficoltà: Molto alta

Ingredienti

Per la Biga (24 ore in frigorifero):

- 50 g farina Manitoba
- 25 ml acqua
- 8 g lievito di birra fresco (in alternativa: 70 g di lievito madre rinfrescato in sostituzione dell'intera biga)

Per il Primo Impasto:

- Tutta la biga preparata (fatta riposare 30 min a temperatura ambiente)
- 100 ml acqua a temperatura ambiente
- 60 g zucchero semolato fine
- 250 g farina Manitoba
- 60 g tuorli d'uovo (da inserire in 2 volte)
- 50 g burro plastico di ottima qualità

Per il Secondo Impasto:

- Tutto il primo impasto lievitato
- 50 g farina Manitoba
- 30 g zucchero semolato
- 60 g tuorli d'uovo (da inserire in 2 volte)
- 5 g sale fino
- 75 g burro morbido (in 2-3 riprese)

Per l'Aroma Panettone:

- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia
- 1 cucchiaino di pasta d'arancia
- 1 cucchiaino di miele

Per le Sospensioni:

- 120 g cubetti di arancia candita
- 120 g uvetta sultanina (ammollata per 15 min in acqua e ben asciugata)

Per la Glassa e Finitura:

- 25 g farina di mandorle (con la buccia o pelata)
- 25 g zucchero a velo
- 10 g farina 00

- 1 albume d'uovo
- Granella di zucchero q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Biga:

Sciogliere il lievito di birra nei 25 ml di acqua. Unire alla farina Manitoba in una ciotola e lavorare velocemente a mano sgranando e spezzettando il composto senza compattarlo eccessivamente in un impasto liscio. Coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per 24 ore.

2. Primo Impasto:

Estrarre la biga dal frigo 30 minuti prima dell'uso per portarla a temperatura ambiente, quindi tagliarla a pezzetti. Nella ciotola della planetaria (munita di gancio) inserire la biga a pezzetti e 100 ml di acqua a temperatura ambiente; avviare a bassa velocità per 2-3 minuti. Aggiungere i 60 g di zucchero fine e far girare per formare uno sciroppo uniforme. Versare i 250 g di farina Manitoba e impastare a velocità minima finché l'impasto non risulta perfettamente incordato 'a ferro' (avvinghiato al gancio con pareti della ciotola pulite). Aggiungere i 60 g di tuorli in due mandate successive, aspettando il completo assorbimento e il ripristino dell'incordatura prima del secondo inserimento. Infine, unire i 50 g di burro a pezzetti. Monitorare costantemente la temperatura con un termometro a sonda: non deve superare i 26-27°C. L'impasto finale deve presentarsi lucido, setoso e con un velo glutinico sottilissimo. Trasferire l'impasto sul piano, pirlarlo leggermente con un tarocco o le mani imburrate e riporlo in un contenitore graduato da 2 litri (segare il livello di partenza, circa 450 ml). Coprire con pellicola e lasciar lievitare a temperatura ambiente (circa 12 ore) fino a quando non sarà triplicato o quadruplicato di volume.

3. Secondo Impasto:

Versare il primo impasto lievitato nella ciotola della planetaria insieme ai 50 g di farina Manitoba. Far girare a bassa velocità fino a riportare l'impasto a una netta incordatura al gancio. Unire i 30 g di zucchero e far assorbire completamente. Aggiungere la prima metà dei tuorli (30 g) e lasciar incordare. In una ciotolina miscelare il mix aromatico (pasta vaniglia, pasta arancia e miele). Aggiungere la seconda metà dei tuorli insieme al mix aromatico e ai 5 g di sale. Lavorare a marcia bassa fino al perfetto assorbimento. Aggiungere i 75 g di burro morbido suddiviso in 2-3 riprese, facendo asciugare l'impasto dopo ogni inserimento. Controllare che la temperatura interna sia stabilmente intorno ai 24-25°C. A impasto perfettamente incordato e disteso a velo, versare l'arancia candita a cubetti e l'uvetta (precedentemente reidratata per 15 minuti in acqua fredda e tamponata alla perfezione). Lavorare al minimo giusto il tempo necessario per distribuire i canditi uniformemente.

4. Riposo, Pirlatura e Lievitazione nel Pirottino:

Rovesciare l'impasto su un piano di lavoro, eseguire una leggera pirlatura e lasciarlo riposare all'aria per circa 2 ore. Trascorso il tempo, l'impasto si sarà rilassato: pirlarlo nuovamente con decisione per formare una cupola tesa e liscia. Posizionare l'impasto all'interno di un pirottino di carta da 1 kg. Coprire con pellicola e porre a lievitare a 28°C per circa 4 ore, o fino a quando la cupola non raggiunge circa 1-2 cm sotto il bordo del pirottino.

5. Glassa, Cottura e Raffreddamento:

In una ciotola preparare la glassa mescolando con una spatola la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la farina 00 e l'albume fino a ottenere una crema densa e omogenea. Colare delicatamente la glassa sulla cupola del panettone lievitato, distribuendola uniformemente con una spatola morbida senza sgonfiare l'impasto. Decorare con abbondante granella di zucchero.

Infornare nella parte più bassa del forno statico preriscaldato a 160°C per circa 50-60 minuti. Inserire una sonda al cuore del panettone: quando raggiunge esattamente i 92°C interni il panettone è cotto. Sfornare immediatamente, infilzare la base con gli appositi spilloni da panettone e capovolgerlo all'interno di una ciotola o tra due sostegni. Lasciare raffreddare a testa in giù per almeno 6-8 ore prima di tagliarlo e gustarlo.

Valori nutrizionali

Circa 360-380 kcal per porzione (100g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico (versione 3)

Il panettone gastronomico è uno dei capisaldi dell'arte della panificazione salata e della rosticceria d'alta classe italiana, nato per arricchire i sontuosi buffet delle festività natalizie e delle grandi cerimonie. Si tratta di un pane brioche soffice cotto nel tradizionale stampo da panettone, tagliato a dischi orizzontali e farcito a strati alternati, creando deliziosi tramezzini a sorpresa una volta porzionato. Questa versione, ispirata a grandi maestri della pasticceria salata, eleva la ricetta classica con abbinamenti moderni, raffinati e d'ispirazione marinara, accostando note affumicate a frutti tropicali come mango e passion fruit.

Porzioni: 8-10 porzioni (circa 20-24 tramezzini a spicchio) · Preparazione: 60 minuti (+ 90 minuti di lievitazione e tempo di raffreddamento) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media - Alta

Ingredienti

Per l'impasto del Panettone (stampo da 500 g)

- 250 g Farina di media-alta forza (tipo 0 o Manitoba)
- 15 g Lievito di birra fresco
- 125 g Latte intero fresco (tiepido)
- 1 Uovo intero medio (a temperatura ambiente)
- 35 g Olio extravergine d'oliva delicato
- 12 g Burro morbido a pomata
- 7 g Zucchero semolato
- 7 g Sale fino

Per la doratura

- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di Acqua

Per la Maionese al Frutto della Passione

- 4 Tuorli d'uovo freschi
- 50 g Succo di frutto della passione (maracujá) filtrato dai semi
- 500 ml Olio di semi (arachide o girasole)
- Sale fino q.b.
- Pepe bianco q.b.

Per la Maionese Classica

- 2 Tuorli d'uovo freschi
- 250 ml Olio di semi
- Succo di limone q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la base cremosa universale

- 400 g Formaggio spalmabile cremoso (tipo Philadelphia o Robiola)
- 8 g Sale fino
- Pepe nero di Sarawak macinato al momento q.b.
- Foglie di insalata scarola q.b. (lavata e perfettamente asciutta)

Per le Farciture dei 5 Strati

- Strato 1: 100 g Pesce spada affumicato a fette sottili, 100 g Mango fresco maturo tagliato a fettine sottili
- Strato 2: 100 g Salmone leggermente affumicato, 10 g Bacche di pepe rosa pestate
- Strato 3: 100 g Gamberi sgusciati e cotti al vapore, 80 g Maionese al frutto della passione
- Strato 4: 60 g Uova di salmone (o caviale rosso), Succo di 1 lime fresco

- Strato 5: 100 g Tonno sott'olio sgocciolato, 10 g Capperi dissalati, 50 g Maionese classica, 30 g Olive taggiasche denocciolate

Per la decorazione e chiusura

- 4 Spiedini di legno lunghi
- Pomodorini ciliegino q.b.
- Alkekengi (physalis) q.b.
- Ciuffetti di scarola q.b.

Preparazione

1. Preparazione e impasto del Pan Brioche

- Sciogliete il lievito di birra fresco nel latte intero tiepido assieme allo zucchero per attivare la fermentazione.
- Nel boccale della planetaria con gancio (o su una spianatoia), versate la farina setacciata, l'uovo intero e la miscela di latte e lievito.
- Lavorate l'impasto a velocità bassa fino a quando inizia a strutturarsi, quindi unite l'olio extravergine d'oliva a filo facendolo assorbire bene.
- Aggiungete il burro a pomata poco alla volta e, infine, il sale. Lavorate fino a incordatura completa: l'impasto deve risultare liscio, elastico, omogeneo e non appiccicoso al tatto.

2. Pirlatura, lievitazione e cottura

- Trasferite la massa su un piano di lavoro leggermente imburrato, praticate una pirlatura arrotondando l'impasto e adagiatelo all'interno di uno stampo da panettone alto da 500 g.
- Coprite a campana o con pellicola alimentare e lasciate lievitare in un ambiente tiepido (26-28°C) per circa 90-120 minuti, finché la cupola non raggiunge il bordo dello stampo.
- Sbattete il tuorlo con il cucchiaio d'acqua e spennellate delicatamente la superficie lievitata per non sgonfiarla.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25-30 minuti. Se la superficie scurisce troppo velocemente, coprite con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella (l'ideale è lasciarlo riposare una notte intera prima del taglio).

3. Preparazione delle salse e della mousse di tonno

- Maionese al Frutto della Passione: In una ciotola stretta montate i 4 tuorli con il succo di frutto della passione filtrato, versando a filo l'olio di semi con un frullatore a immersione o una frusta fino a ottenere un'emulsione spessa e lucida. Regolate di sale e pepe.
- Maionese Classica: Emulsionate i 2 tuorli montando con l'olio a filo; completate con qualche goccia di succo di limone, sale e pepe.
- Mousse di Tonno (Strato 5): Nel mixer frullate finemente il tonno sgocciolato con i capperi dissalati, le olive taggiasche e i 50 g di maionese classica fino a ottenere una crema spalmabile omogenea.
- Base al formaggio: Lavorate a crema il formaggio spalmabile unendo sale e pepe nero di Sarawak macinato al momento.

4. Taglio di precisione del Panettone

- Rimuovete delicatamente la carta dello stampo.
- Con un coltello a lama lunga seghettata (coltello da pane), asportate la calotta superiore e tenetela da parte intatta.
- Tagliate il cilindro del panettone orizzontalmente ricavando 10 fette di spessore regolare (circa 1 cm ciascuna). Le fette verranno accoppiate a due a due per formare 5 piani di tramezzini farciti separati.

5. Farcitura e assemblaggio degli strati

- Strato 1 (Base): Spalmate un velo di crema di formaggio su entrambi i dischi che compongono il sandwich. Adagiate sul disco inferiore foglie di scarola ben asciutte, le fette di pesce spada affumicato e le fettine sottili di mango. Coprite con il secondo disco.
- Strato 2: Su un nuovo disco, spalmate la crema di formaggio, mettete la scarola, disponete le fette di salmone affumicato e cospargete con il pepe rosa delicatamente sbriciolato. Chiudete con il disco superiore velato di crema.

- Strato 3: Condite i gamberi con 80 g di maionese al frutto della passione. Sul disco con formaggio e scarola disponete i gamberi salsati e richiudete con il disco corrispondente.
- Strato 4: Spalmate la crema di formaggio, aggiungete la scarola, distribuite uniformemente le uova di salmone e irroratele con qualche goccia di succo di lime fresco. Chiudete con il disco superiore.
- Strato 5: Sul disco finale velato di formaggio e scarola, stendete la mousse di tonno, capperi e olive preparata in precedenza, quindi chiudete con l'ultimo disco.

6. Taglio a spicchi e decorazione scenografica

- Con il panettone riassemblato, incidete verticalmente la colonna dall'alto verso il basso tagliandola prima a metà e poi in 4 quarti (o 6 spicchi), facendo attenzione a mantenere i pezzi compatti e allineati.
- Riposizionate la calotta superiore sul panettone gastronomico.
- Per completare e bloccare la struttura, infilzate verticalmente 4 lunghi spiedini decorativi alternando su ciascuno: un ciuffetto di scarola, un pomodorino ciliegino, un alkekengi sbucciato, un secondo pomodorino e un ultimo alkekengi a chiusura.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (spicchio completo a più strati)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico (versione 4)

Il Panettone Gastronomico (o Panettone Salato) rappresenta il fulcro dei buffet delle grandi occasioni e delle festività natalizie in Italia. Sebbene l'estetica richiami il celebre dolce milanese, la sua struttura è in realtà quella di un pan brioche neutro, soffice, leggermente burroso ma non dolce, studiato per esaltare farciture salate. Nato nel secondo dopoguerra, in pieno boom della gastronomia fredda d'alta classe, è diventato un simbolo di convivialità. Le varianti moderne includono impasti aromatizzati al pesto, al nero di seppia o integrali, con farciture che spaziano dai salumi tradizionali fino a combinazioni gourmet di mare (salmone, caviale, gamberetti) o interamente vegetariane.

Porzioni: 10 persone (circa 40 mini-tramezzini) · Preparazione: 40 min + 4 ore di lievitazione + 6 ore di riposo in frigo · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il pan brioche (impasto base):

- 500 g di Farina Manitoba (di forza)
- 3 Uova medie (circa 150 g)
- 120 g di Latte intero
- 50 g di Acqua tiepida
- 15 g di Lievito di birra fresco
- 100 g di Burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino di Miele di acacia
- 10 g di Sale fino

Per la farcitura al salmone:

- 150 g di Salmone affumicato a fette
- q.b. Maionese classica
- q.b. Insalata gentile o lattughino

Per la farcitura rustica al prosciutto:

- 120 g di Prosciutto cotto di alta qualità a fette
- 120 g di Prosciutto crudo dolce a fette
- 150 g di Formaggio fresco spalmabile
- q.b. Foglioline di valeriana

Per la salsa ai capperi e farcitura all'uovo:

- 2 Uova sode tagliate a fette sottili
- q.b. Salsa ai capperi (preparata mescolando 50 g di maionese, 50 g di formaggio spalmabile e 15 g di capperi dissalati e tritati finemente)

Per la farcitura classica al tonno:

- 150 g di Tonno sott'olio di qualità (sgocciolato e sbriciolato)
- 100 g di Salsa tonnata
- 2 Pomodori ramati sodi tagliati a fette sottili
- q.b. Insalata tagliata alla julienne

Preparazione

Preparazione dell'impasto (Pan Brioche):

1. In una planetaria munita di gancio (o in una ciotola capiente), setacciare la farina Manitoba.
2. Sciogliere il lievito di birra e il miele nel mix di acqua e latte tiepidi.

3. Avviare la planetaria a bassa velocità versando a filo i liquidi sulla farina.
4. Incorporare le uova una alla volta, aspettando che il precedente sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo per non compromettere la maglia glutinica.
5. Aggiungere il sale e continuare ad impastare energicamente per circa 10 minuti, fino a quando l'impasto risulterà liscio, elastico e completamente incordato (ovvero si staccherà dalle pareti della ciotola avvolgendosi al gancio).
6. Unire il burro a pomata poco alla volta (in 3 riprese), mantenendo l'impasto incordato. Il risultato finale deve essere un panetto lucido, setoso e leggermente teso.

Prima lievitazione:

1. Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, formare una sfera liscia (pirlatura) e riporla in una ciotola capiente unta con un velo di burro.
2. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti (es. forno spento con luce accesa) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

Formatura e seconda lievitazione:

1. Sgonfiare delicatamente l'impasto sul piano di lavoro senza lavorarlo troppo.
2. Eseguire una nuova pirlatura per ridare tensione alla superficie e inserire il panetto all'interno dello stampo di carta da panettone (diametro 18 cm, altezza 11,5 cm).
3. Coprire con pellicola e far lievitare nuovamente finché la cupola non raggiunge quasi il bordo superiore dello stampo (circa 1.5 - 2 ore).

Cottura e raffreddamento:

1. Preriscaldare il forno statico a 180°C.
2. Spennellare delicatamente la superficie del panettone con un goccio di latte.
3. Infornare nella parte medio-bassa del forno e cuocere per 35-40 minuti. Se la superficie si scurisce troppo, coprire con un foglio di alluminio a metà cottura. Verificare la cottura al cuore con uno stecchino lungo (temperatura interna ottimale: 94°C).
4. Sfornare e far raffreddare completamente su una gratella. Una volta freddo, avvolgerlo strettamente nella pellicola e riporlo in frigorifero per almeno 6 ore (meglio tutta la notte) per facilitare un taglio preciso.

Taglio e assemblaggio strategico:

1. Rimuovere lo stampo di carta. Con un coltello seghettato da pane molto lungo, tagliare il panettone in senso orizzontale ricavando un numero pari di fette (10 o 12 fette più la calotta superiore), ciascuna dello spessore di circa 1 cm.
2. Procedere alla farcitura accoppiando le fette a due a due. È fondamentale farcire solo la parte interna delle coppie (es. tra la fetta 1 e la 2, tra la 3 e la 4, ecc.). Non applicare alcuna salsa o ingrediente tra la fetta 2 e la 3: questo permetterà di staccare agevolmente i singoli sandwich.
3. Coppia 1: Spalmare un velo di maionese, aggiungere il salmone affumicato e le foglie di insalata.
4. Coppia 2: Spalmare il formaggio fresco, aggiungere la valeriana e il prosciutto cotto.
5. Coppia 3: Spalmare la salsa ai capperi e adagiare le fette di prosciutto crudo.
6. Coppia 4: Spalmare la salsa tonnata, aggiungere le fette di uovo sodo e l'insalata alla julienne.
7. Coppia 5: Spalmare un velo di maionese, aggiungere le fette di pomodoro ben asciugate e il tonno sbriciolato.

Taglio finale e servizio:

1. Ricomporre il panettone sovrapponendo le coppie farcite e terminando con la calotta superiore.
2. Infilzare verticalmente il panettone con 4 spiedini di legno lunghi posizionati ai quattro lati esterni per stabilizzarlo.
3. Con un coltello seghettato ben affilato, effettuare un taglio a croce dall'alto verso il basso per dividere il panettone in 4 spicchi verticali, ottenendo così dei piccoli e perfetti tramezzini triangolari.
4. Conservare coperto da pellicola in frigorifero fino a 30 minuti prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (calcolata su una porzione media di 4 tramezzini assortiti)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico (versione 5)

Il Panettone Gastronomico (o panettone salato) è una pietra miliare della gastronomia fredda e della panificazione italiana, protagonista indiscusso dei buffet festivi, dei rinfreschi e degli antipasti natalizi. Deriva strutturalmente dal classico panettone dolce milanese, ma se ne distanzia nettamente per l'assenza di canditi e uvetta e per una quantità di zucchero drasticamente ridotta. Si presenta come un pane brioche incredibilmente soffice, leggero e dal sapore neutro, perfetto per essere affettato e farcito con accostamenti sia di terra che di mare. La sua diffusione si colloca nella seconda metà del Novecento con l'avvento della pasticceria salata d'autore. Le varianti principali riguardano l'uso del burro (sostituibile in parte con strutto per una morbidezza ancora più persistente) e le innumerevoli declinazioni di farcitura, che spaziano dai salumi tradizionali ai pesci affumicati con maionese ed erbe aromatiche.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 40 min + 4 ore di lievitazione totale + 4 ore di raffreddamento · Cottura: 45 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto principale

- 555 g di farina 00 di grande forza (W 370-390)
- 130 ml di acqua a temperatura ambiente
- 100 ml di latte intero fresco
- 45 g di uovo intero (circa 1 uovo piccolo, sbattuto)
- 50 g di tuorli d'uovo (circa 2-3 tuorli)
- 20 g di zucchero semolato
- 10 g di miele di acacia
- 10 g di lievito di birra fresco (oppure 3.5 g di lievito di birra secco attivo)

Per i grassi e la finitura

- 75 g di burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 20 ml di olio extravergine d'oliva delicato
- 10 g di sale fino

Preparazione

Preparazione e incordatura dell'impasto

1. Nella ciotola della planetaria inserite la farina setacciata, il lievito di birra sbriciolato, lo zucchero, il miele di acacia, il latte e l'acqua a temperatura ambiente. Iniziate a impastare a bassa velocità con la foglia (gancio a K) per far idratare uniformemente la farina.
2. Unite l'uovo intero sbattuto in due riprese. Quando l'impasto comincia a compattarsi e a staccarsi dalle pareti della ciotola, sostituite la foglia con il gancio da impasto.
3. Lavorate a velocità medio-bassa per circa 10 minuti fino a sviluppare una maglia glutinica parziale. Per verificare il punto di incordatura, prelevate un piccolo pezzo di impasto con le mani leggermente unte e tiratelo delicatamente: deve formare un velo sottile e semitrasparente senza strapparsi immediatamente.
4. Aggiungete i tuorli d'uovo poco alla volta, facendoli assorbire lentamente per non surriscaldare o smontare l'impasto.
5. Inserite l'olio extravergine d'oliva a filo e, subito dopo, il sale fino. Continuate a impastare fino a quando la massa non sarà tornata liscia, elastica e lucida.
6. Unite infine il burro a pomata a piccoli tocchetti, aspettando che il pezzo precedente sia completamente incorporato prima di aggiungere il successivo. Al termine di questa operazione, l'impasto dovrà essere perfettamente incordato, liscio, setoso e dovrà staccarsi completamente dal fondo della ciotola.

Prima lievitazione e pirlatura

1. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato (evitate l'uso di farina di spolvero per non alterare l'idratazione). Eseguite un paio di pieghe di rinforzo sollevando l'impasto e ripiegandolo su se stesso.
2. Formate una palla e riponetela in un contenitore capiente leggermente imburrato. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria (ideale il forno spento con luce accesa, circa 26°C) per circa 30-40 minuti, o fino al raddoppio del volume.
3. Trasferite nuovamente l'impasto sul piano di lavoro e procedete alla 'pirlatura': fate ruotare l'impasto tra le mani arrotondandolo e spingendo i bordi verso la base inferiore, in modo da creare una tensione superficiale uniforme che permetterà uno sviluppo verticale ottimale in cottura.

Seconda lievitazione e cottura

1. Posizionate delicatamente la sfera d'impasto pirlata all'interno di un pirottino di carta da panettone da 1 kg, tenendo la chiusura rivolta verso il basso.
2. Inserite lo stampo all'interno di un sacchetto di plastica grande per alimenti (per non far asciugare la superficie) e lasciate lievitare a 26-28°C fino a quando la cupola dell'impasto non arriverà a circa 2 cm dal bordo superiore del pirottino (circa 2-3 ore).
3. Preriscaldate il forno a 160°C in modalità ventilata (oppure 180°C in modalità statica).
4. Rimuovete il sacchetto protettivo e spennellate la superficie del panettone con pochissimo latte a temperatura ambiente.
5. Infornate sulla griglia posizionata nel ripiano più basso del forno e cuocete per circa 40-45 minuti. La cottura è perfetta quando, inserendo un termometro a sonda al cuore del panettone, si registra una temperatura di 94-96°C. Sfornate immediatamente.

Raffreddamento e tecnica di taglio

1. Appena sfornato, infilzate la base del panettone con due spilloni da panettone a circa 1-2 cm dal fondo e posizionatelo capovolto sospeso tra due supporti (es. due pentole o schienali di sedie). Lasciatelo raffreddare in questa posizione per almeno 4 ore. Questo passaggio previene il collasso della mollica interna.
2. Una volta freddo, rimuovete delicatamente il pirottino di carta partendo dai lati.
3. Adagiate il panettone su un fianco e, utilizzando un coltello lungo a lama seghettata, tagliatelo orizzontalmente per ottenere fette regolari di circa 1 cm di spessore. Per mantenere la stabilità, accoppiate le fette a due a due per la farcitura, farcitele e tagliatele a spicchi solo dopo aver ricomposto la torre, alternando i tagli dei tagli dritti a tagli diagonali.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per porzione (base non farcita, calcolata su 12 porzioni)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico (versione 6)

Il panettone gastronomico è un'icona intramontabile dell'arte bianca e della gastronomia festiva italiana. Nato come evoluzione salata del celebre lievitato milanese, si caratterizza per una struttura soffice, simile a una pasta brioche leggermente dolce ma neutra, concepita appositamente per esaltare farciture ricche e stratificate. Questa versione, frutto di una sapiente elaborazione, unisce tecniche di panificazione moderna a un impasto elastico e aromatico, perfetto per essere affettato a dischi e trasformato in piccoli tramezzini gourmet.

Porzioni: 12-16 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore di lievitazione e 12 ore di riposo) · Cottura: 55-60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto (per 2 stampi da 1 kg o 1 grande da ~1.8 kg)

- 1000 g Farina tipo 0 (forte, W 320-350 / farina per lievitati)
- 25 g Lievito di birra fresco
- 300 g Latte intero fresco (a temperatura ambiente o freddo di frigo)
- 280 g Uova intere (circa 5-6 uova medie)
- 100 g Panna fresca liquida al 35% di grassi
- 180 g Zucchero semolato
- 20 g Sale fino
- 80 g Burro morbido a pomata
- 1 Uovo intero (per la doratura superficiale)

Per la Farcitura e la Finitura

- 250 g Mascarpone fresco (base sigillante)
- 150 g Mortadella Bologna IGP a fette sottili
- 150 g Stracciatella di burrata
- 30 g Granella di pistacchi tostati
- 150 g Prosciutto cotto di alta qualità
- 2-3 cucchiai Salsa senape e miele
- Foglie di lattuga lavate e asciugate q.b.
- 100 g Speck dell'Alto Adige IGP
- 120 g Gorgonzola dolce DOP
- 40 g Gherigli di noci spezzettati
- 1 Mela (es. Granny Smith o Fuji), tagliata a fettine sottili
- Biscotti di frolla salata (facoltativi, per decorazione finale)

Preparazione

1. Impasto e Sviluppo della Maglia Glutinica

In una capiente ciotola o nella vasca della planetaria munita di gancio, versate la farina 0 forte, il lievito di birra fresco sbriciolato, le uova leggermente sbattute, il latte e circa tre quarti della panna fresca (75 g). Avviate l'impastatrice a bassa velocità (o mescolate energicamente con un cucchiaio di legno) per 4-5 minuti, fino a idratare completamente la farina. Quando la massa inizia a compattarsi, aggiungete lo zucchero, il sale e la panna rimanente a filo. Continuate a impastare a velocità media per circa 8-10 minuti finché l'impasto non risulterà liscio, elastico e incordato (deve staccarsi bene dalle pareti della ciotola e mostrare il 'velo' se teso tra le dita).

2. Inserimento del Burro

Con l'impasto ben incordato, iniziate a incorporare il burro a pomata poco alla volta, a piccoli tocchetti, aspettando che il pezzetto precedente sia completamente assorbito prima di aggiungerne un altro. Questo passaggio è cruciale: un'aggiunta troppo rapida romperebbe la maglia glutinica. Lavorate fino a ottenere un impasto lucido, setoso e perfettamente omogeneo.

3. Prima Lievitazione (Puntata)

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, effettuate una pirlatura (arrotondamento) per dare tensione superficiale e riponetelo in una ciotola capiente unta. Coprite con pellicola trasparente o coperchio e lasciate lievitare per circa 3 ore a temperatura ambiente (circa 22-24°C) o fino al raddoppio/triplo del volume iniziale.

4. Formatura e Seconda Lievitazione (Appretto)

Rovesciate l'impasto delicatamente sul piano di lavoro senza sgonfiarlo eccessivamente. Se utilizzate due pirottini da 1 kg, dividete la massa in due parti uguali (circa 950 g ciascuna). Allargate leggermente ogni porzione e ripiegate i lembi esterni verso il centro, quindi pirlate stretto facendolo scivolare sul banco fino a formare una sfera liscia e ben tesa. Adagiate la pagnotta all'interno dello stampo di carta per panettone con la chiusura rivolta verso il basso. Coprite con un canovaccio umido o campana e fate lievitare in un luogo tiepido (26-28°C) per circa 1 ora e mezza - 2 ore, finché l'impasto non raggiunge quasi il bordo dello stampo (a circa 1 cm dal margine).

5. Cottura e Raffreddamento

Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica. Spennellate con estrema delicatezza la cupola del panettone con l'uovo sbattuto per non sgonfiarlo. Con una lametta o un bisturi da forno, praticate una leggera incisione a croce in superficie. Infornate nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 50-60 minuti (la temperatura al cuore misurata con un termometro a sonda deve raggiungere i 92-94°C). Se la superficie scurisce troppo nei primi 35 minuti, coprite con un foglio di alluminio. Una volta cotto, sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per almeno 12 ore prima di procedere al taglio.

6. Porzionatura e Farcitura a Strati

Con un coltello a lama lunga e seghettata, pareggiate eliminando la calotta superiore e la crosticina della base. Tagliate il cilindro di panettone in dischi orizzontali regolari dello spessore di circa 8-10 mm, assicurandovi di ottenere un numero PARI di fette (es. 6 o 8 fette).

Spalmate su ciascun disco un velo leggero di mascarpone (funge da isolante contro l'umidità degli ingredienti e da collante).

Procedete alla composizione a coppie:

- *Coppia 1*: Mortadella, stracciatella e granella di pistacchi.
- *Coppia 2*: Prosciutto cotto, lattuga croccante e salsa senape al miele.
- *Coppia 3*: Speck, gorgonzola cremoso, gherigli di noce e fettine sottilissime di mela.

7. Assemblaggio Finale

Prima di ricomporre il panettone, tagliate ciascuna coppia di dischi farciti in 4 o 8 spicchi (in questo modo i tramezzini saranno già pronti per essere prelevati dagli ospiti). Riassemblate il panettone impilando gli strati su un piatto da portata, avendo cura di sfalsare leggermente i tagli degli spicchi per garantire stabilità alla struttura. Riposizionate in cima la cupola precedentemente tagliata e decorate a piacere con frollini salati o ciuffi di erbe aromatiche.

Valori nutrizionali

Circa 320-380 kcal per porzione (spicchio farcito)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico - ricetta di un grande pasticcere (versione 1)

Il Panettone Gastronomico è la variante salata del celebre dolce natalizio milanese. Sebbene la sua forma richiami quella del panettone classico, la consistenza è estremamente soffice, simile al pan brioche, e il sapore è neutro, tendente al dolce, perfetto per essere farcito con salumi, formaggi, pesce o verdure. Questa versione si distingue per l'uso della biga che conferisce una straordinaria sofficità e una conservabilità prolungata, seguendo i principi di un grande pasticcere. Originatosi come antipasto regale nei buffet della seconda metà del Novecento, oggi rappresenta il re dei lievitati da condivisione festiva.

Porzioni: 12-15 porzioni (1 panettone da circa 1 kg) · Preparazione: 18 ore (comprese 12 ore di biga e circa 6 ore di lievitazioni successive) · Cottura: 45-50 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la biga (da preparare 12-16 ore prima)

- 150 g di farina Manitoba (W 350)
- 100 g di latte intero fresco a temperatura ambiente
- 1 g di lievito di birra secco (o 3 g di lievito fresco)

Per il secondo impasto

- Tutta la biga precedentemente fermentata
- 500 g di farina di tipo 0 o Manitoba (W 280-300)
- 180 g di latte intero fresco (regolato per idratazione ottimale)
- 80 g di burro di alta qualità (ammorbidito a pomata)
- 40 g di zucchero semolato
- 1 uovo intero medio (circa 50 g)
- 1 tuorlo d'uovo medio (circa 18 g)
- 3 g di lievito di birra secco (o 9 g di lievito fresco)
- 10 g di sale fino
- 10 g di miele d'acacia

Per la finitura

- 1 tuorlo mescolato con 2 cucchiai di latte per spennellare

Preparazione

Preparazione della biga

- In una ciotola, sciogliete il lievito nel latte tiepido.
- Aggiungete la farina Manitoba e impastate grossolanamente per un paio di minuti: l'impasto deve risultare grezzo e non del tutto omogeneo.
- Coprite con pellicola e lasciate fermentare a una temperatura ideale di 18-20°C per circa 12-14 ore.

Primo impasto e incordatura

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserite la biga spezzettata, la farina, lo zucchero, il lievito di birra rimanente e circa l'80% del latte freddo.
- Avviate a bassa velocità per 5 minuti fino a quando gli ingredienti non si saranno compattati.
- Aggiungete il miele, l'uovo intero e il tuorlo precedentemente sbattuti, inserendoli a filo in più riprese per non perdere l'incordatura.

- Aggiungete il sale insieme al restante latte e continuate a lavorare finché l'impasto non risulterà liscio, elastico e completamente staccato dalle pareti della ciotola (*il velo di glutine deve essere ben visibile tirando un lembo di impasto*).

Inserimento del burro e puntata

- Riducete il burro a pomata (morbido ma non sciolto) e aggiungetelo all'impasto in 3-4 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. L'impasto finale dovrà essere lucido, setoso e incordato.
- Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, pirlatelo (arrotondatelo) e ponetelo in una ciotola imburrata. Coprite con pellicola e fate lievitare a circa 26°C fino al raddoppio del volume (circa 2-3 ore).

Formatura e seconda lievitazione

- Riprendete l'impasto, sgonfiatelo delicatamente e fate una serie di pieghe di rinforzo a tre (come una lettera).
- Pirlate nuovamente l'impasto per ottenere una sfera liscia e tesa.
- Inserite la sfera all'interno di uno stampo da panettone alto da 1 kg.
- Coprite con pellicola o cupola e lasciate lievitare a 26-28°C fino a quando la cupola dell'impasto non raggiungerà circa 1,5 cm dal bordo dello stampo (circa 3-4 ore).

Cottura e raffreddamento

- Preriscaldate il forno statico a 170°C.
- Rimuovete delicatamente la pellicola dallo stampo, lasciate asciugare la superficie all'aria per 5 minuti, quindi spennellate con la miscela di tuorlo e latte.
- Infornate nella parte più bassa del forno e cuocete per circa 45-50 minuti.
- *Verifica cottura*: Utilizzate un termometro a sonda inserito al cuore; il panettone è cotto quando raggiunge i 94°C.
- Sfornate, infilzate la base del panettone con gli appositi spilloni metallici e lasciatelo raffreddare capovolto per almeno 6 ore prima di tagliarlo a fette orizzontali e farcirlo.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (solo base, escluso condimento)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico - ricetta di un grande pasticcere (versione 2)

Il panettone gastronomico è uno dei capisaldi dei buffet delle festività italiane, in particolare durante il periodo natalizio e di Capodanno. A differenza del classico panettone dolce a pasta acida, si tratta di una ricca pasta brioche salata/neutra, soffice e profumata, cotta nei tradizionali pirottini di carta da panettone. Una volta cotto e raffreddato, viene tagliato a fette orizzontali e farcito a strati alternati con salumi, mousse, pesce affumicato, formaggi cremosi o insalata russa, creando piccoli tramezzini a spicchio ideali da condividere. Questa ricetta, frutto dell'esperienza di un grande pasticcere, unisce la setosità del pan brioche all'uso pratico del lievito di birra combinato con una maturazione controllata in frigorifero, garantendo sofficità, digeribilità e una struttura a maglia glutinica perfetta per sostenere le farciture senza sbriciolarsi.

Porzioni: 16-20 porzioni (resa totale: 2 panettoni da 1 kg o 5-6 da 400 g) · Preparazione: 45 minuti di impasto (+ 12 ore di riposo in frigo + 3 ore di lievitazione) · Cottura: 35-45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche Salato:

- 1000 g di Farina di media-alta forza (W 280-320, ideale una farina per panettone o brioche)
- 400 g di Latte intero fresco (freddo)
- 200 g di Tuorli d'uovo (freschi, freddi)
- 25 g di Lievito di birra fresco (oppure 8 g di lievito di birra secco)
- 30 g di Miele millefiori o acacia (serve per colorazione e spinta fermentativa)
- 30 g di Latte intero in polvere (migliora consistenza e morbidezza)
- 100 g di Zucchero semolato
- 200 g di Burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata)
- 20 g di Sale fino

Per la Doratura e la Finitura:

- 25 g di Tuorlo d'uovo
- 25 g di Latte intero
- Semi misti a piacere per la superficie (sesamo bianco/nero, semi di papavero, semi di lino)

Preparazione

1. Primo Impasto e Formazione della Maglia Glutinica:

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), setaccia la farina con il latte in polvere.
- Aggiungi il lievito di birra sbriciolato, il miele, tutti i tuorli e il latte intero freddo.
- Avvia la macchina a bassa velocità (velocità 1) per far idratare uniformemente la farina. Quando la massa inizia a compattarsi, aumenta a velocità 2 ed impasta fino a creare una maglia glutinica parziale: l'impasto deve staccarsi dai bordi e cominciare a fare corpo attorno al gancio (circa 8-10 minuti).

2. Inserimento Graduale di Grassi, Zuccheri e Sale:

- Aggiungi la prima metà dello zucchero semolato e lascia che l'impasto lo assorba completamente; noterai che la massa diventerà momentaneamente più fluida, continua a incordare finché non torna liscia.
- Inserisci quindi la prima metà del burro morbido a piccoli tocchetti, aspettando che ogni pezzetto sia assorbito prima del successivo.
- Quando l'impasto ha riacquistato elasticità, unisci il restante zucchero, il resto del burro e infine il sale fino.
- Continua a impastare a velocità sostenuta fino a incordatura perfetta: l'impasto deve risultare liscio, satinato, non appiccicoso e formare il classico 'velo' elastico e semitrasparente se allargato tra le dita senza strapparsi.

3. Puntatura e Maturazione a Freddo (Overnight):
- Rovescia l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato, compattalo pirlandolo leggermente con un tarocco per formare una sfera liscia e tesa.
- Mettilo in un mastello o contenitore graduato unto di burro, copri ermeticamente con pellicola o coperchio e lascialo puntare a temperatura ambiente (20-22°C) per 30 minuti per far partire la fermentazione.
- Trasferisci subito il contenitore in frigorifero a 4°C per tutta la notte (dalle 8 alle 12 ore). Questo passaggio favorirà la maturazione degli aromi e renderà la massa facilmente modellabile.
4. Pezzatura, Pirlatura e Lievitazione nei Pirottini:
- Il mattino seguente, estrai l'impasto dal frigo. Pesa e porziona la pasta secondo i pirottini scelti calcolando circa il 15-20% in meno rispetto alla capienza dichiarata (es. per un pirottino da 1 kg usa 800-850 g di impasto; per 6 pirottini da 400 g usa circa 330-340 g l'uno).
- Lascia acclimatare i pezzi per 15-20 minuti, poi procedi a pirlare strettamente ogni porzione su un piano non infarinato creando una sfera con superficie tirata e fondo ben chiuso.
- Disponi ciascuna sfera al centro del proprio pirottino di carta da panettone (con la chiusura verso il basso).
- Copri con pellicola trasparente a campana (senza schiacciare) e metti a lievitare a circa 26-28°C (ideale il forno spento con luce accesa) fino a quando la cupola dell'impasto raggiungerà circa 1,5 - 2 cm sotto il bordo superiore del pirottino (impiegherà circa 2-3 ore).
5. Finitura e Cottura:
- Preriscalda il forno in modalità statica a 155-160°C.
- Miscela in una ciotolina il tuorlo con il latte in parti uguali e spennella delicatamente la cupola lievitata con un pennello morbido, prestando attenzione a non sgonfiare l'impasto.
- Spolvera a piacere con i semi di sesamo o di papavero.
- Inforna nella parte medio-bassa del forno e cuoci per circa 30-35 minuti per pezzature da 400 g, o circa 45-50 minuti per pezzature da 800-1000 g.
- Verifica di cottura: inserisci una sonda al cuore del panettone; sarà cotto perfettamente a 92-94°C.
6. Raffreddamento, Taglio e Farcitura:
- Sforna e fai raffreddare completamente su una gratella. (A differenza del panettone dolce, non è strettamente necessario infilzarlo e capovolgerlo, purché sia cotto a temperatura corretta).
- Una volta a temperatura ambiente, chiudilo in un sacchetto per alimenti e lascialo riposare idealmente fino al giorno successivo.
- Taglia il panettone orizzontalmente con un coltello a lama lunga seghettata in un numero pari di fette (6, 8 o 10 dischi).
- Farcisci uno strato sì e uno no per creare piani di tramezzini sovrapposti, poi taglia verticalmente in 4 o 6 spicchi lasciando la struttura assemblata per il servizio.

Valori nutrizionali

340 kcal per 100 g (valore riferito alla sola base brioche non farcita)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico con Pasta Madre

Il panettone gastronomico, noto anche come panettone salato o canapè a torre, è una delle preparazioni più scenografiche e amate del buffet festivo italiano, in particolare durante il periodo natalizio e di Capodanno. Nato come evoluzione salata della classica pasta brioche e del pandolce, si caratterizza per una mollica soffice, elastica e poco zuccherata, perfetta per accogliere farciture ricche di salumi, formaggi, salse e paté. Questa versione, ispirata alla migliore tradizione della panificazione d'autore, valorizza l'utilizzo della pasta madre viva e una miscela di farina di tipo 1 e farine multicereali, donando al lievitato un profumo rustico, una straordinaria digeribilità e una struttura setosa in grado di reggere il taglio a strati senza sfaldarsi.

Porzioni: 8-10 persone (circa 16-24 tramezzini a spicchio) · Preparazione: 45 minuti di lavorazione attiva + 8-10 ore di lievitazione complessiva · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Media / Avanzata

Ingredienti

Per il Rinfresco del Lievito Madre:

- 100 g Pasta madre viva (prelevata al cuore)
- 100 g Farina di forza (W 300-350)
- 100 g Acqua a temperatura ambiente (circa 22-24°C)

(Nota: per l'impasto finale saranno necessari solo 50 g di lievito madre rinfrescato e maturo, al raddoppio o triplico del volume iniziale)

Per l'Impasto Base (per uno stampo da 500 g):

- 200 g Farina di grano tenero Tipo 1 (W 280-300)
- 50 g Farina multicereali e semi (integrale o arricchita)
- 50 g Pasta madre viva rinfrescata e matura
- 70 g Latte intero fresco (a temperatura ambiente o leggermente fresco)
- 70 g Acqua naturale
- 50 g Burro di ottima qualità a consistenza pomata
- 5 g Sale fino (circa 1 cucchiaino raso)

Per la Doratura superficiale:

- 1 Tuorlo d'uovo fresco
- 1 cucchiaio Panna fresca liquida (in pari peso con il tuorlo)

Per la Farcitura (consigliata a strati alternati):

- Salumi a fette sottili (prosciutto cotto d'alta qualità, salame, coppa)
- Formaggi cremosi (robiola, mascarpone, ricotta lavorata con erbe)
- Salmone affumicato e burro montato all'aneto
- Verdurine sottili marinate o insalata russa asciutta

Preparazione

1. Rinfresco e Preparazione del Lievito Madre

Prelevare 100 g di pasta madre dal cuore della gestione abituale. Impastare con 100 g di farina forte e 100 g di acqua. Far lievitare in un contenitore graduato a 26-28°C per circa 3-4 ore, fino al raddoppio/triplico del volume iniziale. Prelevare i 50 g necessari per l'impasto e riporre la parte restante in frigorifero per i rinfreschi futuri.

2. Impasto e Incordatura

Nella ciotola della planetaria munita di foglia (o gancio a spirale), unire la farina tipo 1, la farina multicereali e i 50 g di pasta madre a pezzetti. Aggiungere tutta l'acqua e la metà del latte. Avviare a bassa velocità per idratare le polveri. Versare a filo il latte rimanente man mano che l'impasto prende consistenza.

Punto di controllo: La massa deve iniziare a staccarsi dalle pareti della ciotola e sviluppare la maglia glutinica.

3. Inserimento del Burro e Chiusura

Quando l'impasto è ben legato ed elastico, inserire il burro a pomata in 3 riprese successive, lasciando assorbire ogni dose prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultima parte di burro, unire il sale fino. Lavorare ancora per 8-10 minuti a velocità media finché l'impasto risulta lucido, liscio, non appiccicoso e con un velo glutinico trasparente e resistente se teso tra le dita.

4. Prima Lievitazione (Puntata)

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, compiere un paio di pieghe di rinforzo a treccia o a fazzoletto, pirlare leggermente e adagiare in una ciotola pulita e imburrata. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare a circa 24-26°C per 90 minuti (puntata di rilassamento).

5. Formatua (Pirlatura) e Seconda Lievitazione

Riprendere l'impasto, sgonfiarlo delicatamente e formare una sfera regolare eseguendo una pirlatura stretta sul piano di lavoro per dare tensione alla cupola esterna. Inserire la sfera all'interno di un pirottino di carta per panettone da 500 g (oppure un barattolo cilindrico da pelati alto e foderato di carta forno). Posizionare lo stampo su una leccarda e riporre a lievitare nel forno spento con luce accesa (circa 26-28°C) per 6-8 ore, finché la cupola non arriva a 1-1,5 cm dal bordo superiore del pirottino.

6. Spennellatura e Cottura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C. In una ciotolina emulsionare il tuorlo d'uovo con la panna liquida in parti uguali. Con un pennello a setole morbide, spennellare con estrema delicatezza la superficie del panettone lievitato, evitando di sgonfiarlo o far colare liquido sui bordi del pirottino. Infornare nel ripiano basso del forno per circa 25-30 minuti. Verificare la cottura al cuore (deve segnare 92-94°C) o fare la classica prova stecchino lungo. Sfornare e lasciar raffreddare completamente a temperatura ambiente su una gratella per dolci per diverse ore.

7. Taglio e Montaggio degli Spicchi

Una volta freddo (ideale farlo riposare 12-24 ore), rimuovere con cura il pirottino di carta. Con un coltello a lama lunga e seghettata (coltello da pane), tagliare il panettone in senso orizzontale in un numero pari di fette (circa 8 dischi di 1,5-2 cm di spessore).

- *Assemblaggio*: Farcire i dischi a coppie (disco 1 + disco 2 = un panino; disco 3 + disco 4 = secondo panino, e così via), lasciando asciutto il dorso tra una coppia e l'altra per consentire di prelevare i singoli tramezzini senza sporcarsi le mani.
- *Porzionatura*: Infilare 4 o 8 stecchini lunghi verticali lungo la circonferenza per tenere fermi gli strati e procedere al taglio in 4 o 8 spicchi verticali, ottenendo fino a 16-24 tramezzini monoporzione pronti da servire.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (base calcolata senza farcitura; varia notevolmente in base ai ripieni utilizzati)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico Farcito con 5 Ripieni Diversi

Il panettone gastronomico (o pan canapè) è un classico intramontabile dei buffet delle feste, in particolare per il cenone di Capodanno o la vigilia di Natale. Si tratta di un lievitato salato, soffice e profumato a forma di panettone tradizionale, tagliato orizzontalmente in dischi e farcito a strati alternati. Le difficoltà principali risiedono nella gestione delle lievitazioni (che richiedono temperatura costante e tempi precisi affinché la cupola arrivi al bordo senza sgonfiarsi) e nel taglio del panettone a strati regolari e sottili, da effettuare rigorosamente quando la cupola è completamente raffreddata.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto del Panettone (stampo da 1 kg / diametro ~20 cm)

- 500 g Farina
- 260 ml Latte (tiepido)
- 16 g Lievito di birra fresco (oppure 5 g secco)
- 1 cucchiaino Zucchero
- 2 Uova
- 70 g Olio extravergine di oliva
- 30 g Burro morbido
- 20 g Sale (circa 2 cucchiaini rasi)
- 1 noce Burro (per ungere le mani e la cupola)

Per la Doratura

- 1 Uovo
- 30 ml Latte

Farcitura 1: Cocktail di gamberi e insalata

- 200 g Code di gambero
- 70 g Maionese
- 30 g Ketchup
- 1 bicchierino Brandy o cognac
- Qualche goccia Tabasco (facoltativo)
- Qualche foglia Indivia riccia o lattuga
- Sale grosso q.b. (per la cottura)

Farcitura 2: Crema di funghi e prosciutto cotto

- 150 g Funghi champignon
- 1/2 Cipolla piccola
- 3 cucchiai Olio extravergine d'oliva
- 60 g Ricotta
- 100 g Prosciutto cotto a fette
- Sale e pepe q.b.

Farcitura 3: Salsa tonnata, uova e pomodori

- 100 g Tonno sott'olio sgocciolato (più 50 g extra spezzettato a mano)
- 7-8 Capperi

- 2 Filetti di acciuga sott'olio
- 1 cucchiaino Aceto di vino bianco (o di mele)
- 10 ml Succo di limone
- 1 Uovo intero
- 200 ml Olio di semi (mais o girasole)
- 2 Uova sode grandi (o 3 piccole)
- 1 Pomodoro a fette
- Sale q.b.

Farcitura 4: Gorgonzola, mascarpone, noci e radicchio

- 120 g Gorgonzola
- 50 g Mascarpone
- 10 Gherigli di noce
- 4 foglie Radicchio
- 1 goccio Acqua o latte (per ammorbidire se necessario)

Farcitura 5: Speck, burrata e zucchine

- 1 Zucchina piccola
- 3 cucchiai Olio extravergine d'oliva
- 1 Burrata intera (o stracciatella di burrata)
- 5 foglie Basilico fresco spezzettato
- 80 g Speck a fette
- 1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto e Prima Lievitazione

- In una ciotolina sciogliere il lievito di birra fresco nel latte tiepido insieme allo zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno o plastica (evitare metallo a contatto diretto col lievito concentrato per non inibire la fermentazione).
- Nella ciotola della planetaria versare prima il latte con il lievito, poi aggiungere i 500 g di farina. Montare la foglia (o foglia K) e azionare a velocità minima per amalgamare.
- Aggiungere le 2 uova, l'olio extravergine d'oliva, il burro morbido e per ultimo il sale. Sostituire la foglia con il gancio e lavorare finché l'impasto non risulterà liscio, elastico e incordato (molto morbido al tatto ma non appiccicoso).
- Rovesciare l'impasto su una spianatoia leggermente unta con olio/burro (non usare altra farina per evitare di asciugarlo), pirlare formando una palla con la chiusura verso il basso, riporre nella ciotola, coprire con pellicola trasparente e far lievitare per 30 minuti a circa 28-30°C in luogo tiepido.

2. Formatela, Seconda Lievitazione e Cottura

- Riprendere l'impasto lievitato, pirlarlo delicatamente per riformare una sfera liscia.
- Ungere lo stampo da panettone da 1 kg (se di alluminio o acciaio foderare con carta forno; se di carta da pasticceria, usarlo tal quale) e adagiare l'impasto sul fondo.
- Ungersi le mani con una noce di burro e massaggiare delicatamente tutta la superficie della cupola (questo eviterà crepe in crosta e secchezza).
- Coprire morbidamente con pellicola e lasciar lievitare a 30°C per circa 2 ore (nel forno spento con luce accesa), finché l'impasto non raggiunge o supera leggermente il bordo superiore dello stampo.
- Preriscaldare il forno statico a 170°C. Sbattere l'uovo con 30 ml di latte e spennellare delicatamente tutta la cupola.
- Infornare e cuocere per circa 50-60 minuti a 170°C. *Controllo visivo: la crosta deve essere ben dorata e uniforme; non prolungare la cottura per evitare che la crosta si ispessisca troppo.*

- Sfornare e coprire immediatamente il panettone con uno strofinaccio pulito (o leggermente inumidito) per mantenerlo sofficissimo. Lasciar raffreddare completamente prima del taglio (meglio farlo riposare diverse ore o tutta la notte).

3. Taglio a Strati

- Una volta freddo, rimuovere lo stampo di carta. Posizionare il panettone in orizzontale/verticale e con un coltello lungo seghettato ricavare fette orizzontali regolari e sottili (circa 10 dischi, per formare 5 strati farciti a sandwich).

4. Preparazione dei Ripieni e Farcitura

- **Strato 1 (Gamberi):** Sbollentare le code di gambero in acqua salata per 1 minuto esatto. Tritarne una parte e lasciarne alcune intere. Emulsionare maionese, ketchup, brandy e tabasco per creare la salsa rosa; condirvi i gamberi e farcire il primo disco con foglie di indivia riccia/lattuga e salsa rosa con gamberi. Coprire con il secondo disco.
- **Strato 2 (Funghi e Cotto):** Tritare la cipolla e rosolarla con 3 cucchiai di olio. Unire i funghi champignon a pezzettoni, regolare di sale e pepe e cuocere per 10 minuti. Frullare i funghi con la ricotta fino a consistenza grossolana. Spalmare sulla fetta di pane, disporre le fette di prosciutto cotto, velare con un altro cucchiaio di crema e richiudere.
- **Strato 3 (Tonnata, Uova e Pomodoro):** Nel bicchiere del minipimer inserire tonno (100 g), capperi, acciughe, aceto, succo di limone e l'uovo intero. Frullare a immersione versando a filo 200 ml di olio di semi fino ad ottenere una maionese tonnata densa; unire poi un pizzico di sale e i 50 g di tonno spezzettato a mano. Disporre sul pane fette di pomodoro, salsa tonnata e le uova sode tagliate a rondelle. Coprire con il disco successivo velato di salsa.
- **Strato 4 (Gorgonzola, Noci e Radicchio):** Tritare i gherigli di noce. Lavorare con le fruste gorgonzola, mascarpone e noci fino a formare una crema spalmabile (se troppo soda, ammorbidire con un goccio di latte o acqua). Spalmare sul pane, adagiare le foglie di radicchio, aggiungere altra crema e richiudere.
- **Strato 5 (Speck, Burrata e Zucchine):** Grattugiare la zucchina alla julienne e saltarla 4 minuti in padella con olio, sale e pepe. Sfilacciare/tritare la burrata a coltello e mescolarla con basilico fresco e un filo d'olio. Spalmare la burrata, coprire con fette di speck, unire le zucchine spadellate, spalmare l'altro disco di chiusura con un velo di burrata e richiudere con la calotta del panettone.

5. Presentazione Finale

- Posizionare il panettone gastronomico ricomposto su un piatto da portata, inserire stecchini decorativi/sparkler in cima per le festività e servire a fette o a quadrotti.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stimata media per porzione farcita)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Gastronomico Salato Soffice

Il panettone gastronomico è uno dei grandi classici dei buffet e delle tavole festive italiane. Si tratta di una sontuosa brioche salata cotta nel tipico stampo da panettone, che una volta raffreddata viene tagliata a fette orizzontali e farcita a strati alternati come dei deliziosi tramezzini. Questa preparazione utilizza un metodo ad impasto diretto, comodo e accessibile, con l'uso preferibile di una forma bassa e larga da 1 kg per garantire maggiore stabilità durante il taglio e la farcitura. Le principali difficoltà risiedono nella corretta incordatura dell'impasto, nell'inserimento graduale dei grassi e nella pirlatura per conferire la giusta spinta verso l'alto durante la lievitazione e la cottura.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 30 minuti (+ 5-6 ore di lievitazione e raffreddamento) · Cottura: 40-45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche (stampo da 1 kg):

- 300 g farina 00
- 300 g farina Manitoba (W forte)
- 50 g zucchero semolato
- 250 ml latte intero (a temperatura ambiente)
- 2 uova medie (intere)
- 10 g lievito di birra fresco
- 15 g sale fino
- 100 g burro morbido a temperatura ambiente

Per la Finitura:

- Latte q.b. (per spennellare la superficie)

Preparazione

1. Preparazione e Prima Miscelazione:

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio a uncino, versa la farina 00, la farina Manitoba e lo zucchero semolato. Mescola velocemente le polveri con una frusta a mano.
- Avvia la planetaria a bassa velocità e versa il latte a filo.

2. Inserimento di Uova, Lievito e Incordatura Iniziale:

- In una ciotolina a parte rompi le due uova e sbattile leggermente con una forchetta per verificarne la freschezza.
- Sbriciola il lievito di birra fresco direttamente nella ciotola della planetaria mentre è in movimento.
- Aggiungi le uova sbattute poco alla volta, lasciandole assorbire prima di aggiungere la quota successiva. Aumenta leggermente la velocità fino ad amalgamare bene tutti i liquidi.

(Nota tecnica: se impasti a mano o con un robot da cucina, a questo punto puoi coprire la ciotola con un panno umido e fare un'autolisi/riposo di 1 ora per facilitare la formazione della maglia glutinica).

3. Aggiunta del Sale e del Burro:

- Aggiungi il sale e lascia lavorare la planetaria finché non sarà completamente sciolto e incorporato.
- Inizia a inserire il burro morbido, un pezzetto alla volta: è fondamentale aggiungere il pezzetto successivo solo quando il precedente è stato totalmente assorbito.
- Continua a impastare fino a ottenere un impasto liscio, elastico e tenace che si stacca completamente dalle pareti e dal fondo della ciotola, rimanendo agganciato all'uncino (*punto di incordatura*).

4. Pirlatura e Messa in Forma:

- Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro liscio e pulito aiutandoti con un tarocco.
- Porta i lembi esterni verso l'interno, capovolgi l'impasto e procedi con la **pirlatura**: ruota la palla con i palmi delle mani e il tarocco strisciandola sul piano per sigillare il fondo e creare una forte tensione superficiale.

Risultato atteso: la sfera deve risultare perfettamente liscia, tesa, lucida e priva di rugosità.

- Posiziona delicatamente la cupola al centro di uno stampo di carta da panettone da 1 kg (preferibilmente basso e largo per agevolare il taglio).

5. Lievitazione e Cottura:

- Metti a lievitare in un ambiente tiepido a temperatura controllata (circa 25-26°C, ideale forno spento con luce accesa) fino al raddoppio, ossia fino a quando la cupola non raggiungerà il bordo dello stampo (circa 5-6 ore a seconda della temperatura).
- Spennella delicatamente tutta la superficie con un velo di latte utilizzando un pennello in silicone morbido per non sgonfiare la lievitazione.
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti, finché la cupola risulterà uniformemente dorata e brunita.

6. Raffreddamento e Riposo:

- Appena sfornato, infilza la base del panettone con gli appositi spilloni da panettone o con due spiedi di metallo.
- Capovolgilo immediatamente e fallo raffreddare a testa in giù sospeso tra due sostegni (es. barattoli o pentole) per almeno 6-8 ore o tutta la notte per evitare che collassi al centro.
- Una volta completamente freddo, rimuovi lo stampo di carta, taglia a fette orizzontali regolari e farcisci a piacere.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per 100 g (valore riferito alla sola base non farcita)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Milanese Classico - ricetta di un maestro pasticcere

Il panettone milanese è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane. Nato a Milano nel Medioevo – tra aneddoti leggendari come quello del giovane sguattero Toni alla corte di Ludovico il Moro – questo capolavoro di pasticceria si è evoluto nel tempo grazie alla maestria di grandi pasticceri italiani. In questa versione, un maestro pasticcere reinterpreta il disciplinare milanese con la sua straordinaria sensibilità aromatica, unendo la perfetta struttura classica a profumi intensi di agrumi freschi, vaniglia bourbon e canditi di altissima qualità.

Porzioni: 2 panettoni da 1 kg (circa 16-20 porzioni totali) · Preparazione: 20 ore complessive (inclusi i tempi di impasto e lievitazione) · Cottura: 50-55 minuti a panettone · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Primo Impasto (Serale)

- 420 g Farina 00 di forza (specifica per panettone, W 380-400)
- 100 g Lievito madre solido (rinfrescato 3 volte nelle 12 ore precedenti e triplicato)
- 130 g Zucchero semolato
- 135 g Acqua a temperatura ambiente (circa 20°C)
- 110 g Tuorli d'uovo freschi (a temperatura ambiente)
- 100 g Burro morbido di alta qualità (a pomata, 82% m.g.)

Secondo Impasto (Mattutino)

- Tutto il primo impasto lievitato e triplicato
- 110 g Farina 00 di forza
- 180 g Tuorli d'uovo freschi
- 110 g Zucchero a velo vanigliato
- 130 g Burro morbido a pomata
- 26 g Miele d'acacia
- 8,5 g Sale fino
- 75 g Acqua fredda
- 1 Bacca di vaniglia (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 mandarino biologico

Sospensioni (Frutta Candita e Uvetta)

- 350 g Uvetta sultanina (lavata, idratata e ben asciugata)
- 250 g Cubetti di arancia candita di prima scelta
- 150 g Cubetti di cedro candito di prima scelta

Per la Finitura

- 20 g Burro per la scarpatura

Preparazione

1. Preparazione Preliminare e Primo Impasto

- Assicurati che il lievito madre sia maturo, in forza e privo di eccessiva acidità dopo i rinfreschi del giorno.
- Nella ciotola della planetaria sciogli completamente lo zucchero nell'acqua, versa la farina setacciata e comincia a impastare con il gancio a velocità minima per formare la maglia glutinica.

- Quando la farina ha assorbito i liquidi, unisci il lievito madre spezzettato. Lavora finché l'impasto non risulterà liscio, incordato e staccato dalle pareti.
- Incorpora i tuorli in 2-3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
- Una volta ripristinata la corda, inserisci il burro a pomata poco alla volta a piccoli tocchetti. Lavora fino a ottenere una massa elastica, setosa e semilucida (tempo totale d'impasto circa 20-25 minuti).
- *Verifica visiva*: sollevando l'impasto deve formarsi un velo sottile e trasparente senza strapparsi (test del velo).
- Trasferisci la massa in un contenitore graduato unto d'un velo di burro, segna il livello e metti a lievitare coperto a 24-26°C per circa 10-12 ore, finché non sarà esattamente triplicato (1+2).

2. Secondo Impasto e Incordatura

- Raffredda il primo impasto triplicato per 15-20 minuti in frigorifero per abbassare la temperatura.
- Metti il primo impasto nella planetaria con la farina e metà dell'acqua (circa 35-40 g). Impasta a velocità 1-2 fino a completo assorbimento e ripresa della corda (circa 15 minuti).
- Aggiungi lo zucchero a velo vanigliato alternandolo con i tuorli, sempre in 2-3 riprese, mantenendo la maglia glutinica ben tesa.
- Unisci il miele d'acacia e i semi di vaniglia raschiati dal baccello.
- Aggiungi il burro a pomata in 3 riprese, lasciandolo assorbire lentamente. Terminato il burro, inserisci il sale disciolto nell'acqua rimanente (a filo).
- *Verifica*: l'impasto deve risultare liscio, asciutto al tatto, lucido e tenace.

3. Inserimento Sospensioni e Puntatura

- Abbassa la velocità della planetaria al minimo e inserisci le scorze grattugiate di arancia e mandarino, i cubetti di arancia e cedro candito e l'uvetta ben asciutta.
- Fai girare per appena 2-3 minuti, solo il tempo necessario per distribuire la frutta in modo uniforme senza strappare il glutine.
- Rovescia l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, copri a campana e lascia riposare (puntatura) per 40-45 minuti a temperatura ambiente (circa 26-28°C).

4. Pezzatura, Pirlatura e Lievitazione Finale

- Dividi l'impasto (pezzatura) pesando circa 1100 g per ciascuno stampo da 1 kg (la maggiorazione del 10% compensa l'evaporazione in cottura).
- Esegui una prima pirlatura facendo scivolare l'impasto sul piano con le mani per renderlo sferico e compatto. Lascia riposare scoperto per 15 minuti affinché la superficie formi una leggera pelle.
- Esegui una seconda pirlatura ben stretta e adagia delicatamente la sfera al centro del pirottino di carta.
- Poni a lievitare a 28°C con un'umidità controllata (o coperto con pellicola non a contatto) per circa 6-7 ore, finché la cupola non arriva a circa 1,5-2 cm dal bordo superiore del pirottino.

5. Scarpatura e Cottura

- Preriscalda il forno in modalità statica a 175°C.
- Lascia il panettone all'aria aperta per 15 minuti senza copertura affinché la calotta si asciughi.
- Con una lametta affilata o un bisturi, incidi una croce superficiale sulla sommità del dolce (scarpatura). Posiziona al centro della croce una noce di burro da circa 10 g.
- Inforna nella parte medio-bassa del forno e cuoci per circa 50-55 minuti.
- *Controllo cruciale*: inserisci una sonda al cuore del panettone; il dolce è cotto esattamente quando raggiunge i 94-96°C interni.

6. Raffreddamento e Confezionamento

- Sforna il panettone e, entro 30 secondi, infilza la base con due spilloni da panettone (a circa 2 cm dal fondo).
- Capovolgi immediatamente e lascia raffreddare a testa in giù per almeno 10-12 ore sospeso tra due supporti.
- Rimuovi gli spilloni solo a completo raffreddamento. Imbusta il panettone in sacchetti di polipropilene per alimenti precedentemente nebulizzati con poco alcool etilico a 95° per uso alimentare e chiudi ermeticamente. Lascia maturare almeno 3-5 giorni prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione da 100 g: circa 390 kcal, 7.5 g proteine, 16.5 g grassi (di cui 9.5 g saturi), 53 g carboidrati (di cui 28 g zuccheri), 2.2 g fibre, 0.45 g sale.

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale (Pan de Tony) con Lievito di Birra e Poolish

Il Panettone è il re indiscusso della pasticceria lievitata italiana, nato a Milano secondo la celebre leggenda alla corte di Ludovico il Moro grazie allo sguattero Toni (da cui 'Pan de Tony'). La versione classica richiede la gestione rigorosa della pasta madre viva; questa variante professionale strutturata con poolish aromatico a lunga maturazione ne replica la morbidezza, l'alveolatura filante e l'aroma sontuoso, garantendo al contempo tempi di lievitazione più stabili e gestibili a livello domestico avanzato.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 Panettone da 1 kg) · Preparazione: 24 ore (comprensive di prefermento e lievitazioni) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Poolish (Prefermento)

- 125 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400 / P/L 0.55-0.60)
- 125 g Acqua a temperatura ambiente
- 2 g Lievito di birra fresco

Primo Impasto

- 200 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400)
- 65 g Poolish maturo (prelevato dal prefermento)
- 75 g Acqua fredda
- 50 g Tuorli d'uovo freschi (circa 2-3 tuorli)
- 50 g Zucchero semolato fine
- 75 g Burro plastico di centrifuga (82-84% m.g.), a temperatura di circa 14-16°C

Secondo Impasto

- Tutto il Primo Impasto triplicato (e raffreddato)
- 50 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400)
- 2 g Lievito di birra fresco
- 55 g Tuorli d'uovo freschi
- 25 g Uova intere sbattute
- 55 g Zucchero semolato fine
- 18 g Miele d'acacia o estratto di malto
- 5 g Sale fino
- 75 g Burro morbido ma non fuso (14-16°C)

Aromi e Sospensioni

- 10 g Pasta aromatica d'arancia (o scorza grattugiata finissima di 1 arancia non trattata)
- 10 g Pasta aromatica di limone (o scorza grattugiata di 1 limone non trattato)
- Semi di 1 bacca di vaniglia Bourbon
- 112 g Uvetta sultanina
- 112 g Scorzone d'arancia candito a cubetti (cedro opzionale)
- 1 noce di burro freddo (per la scarpatura)

Preparazione

1. Preparazione del Poolish e Idratazione Sospensioni

- In una ciotola, sciogli 2 g di lievito di birra nell'acqua. Unisci la farina e mescola energicamente con una frusta o forchetta fino ad ottenere una pastella liscia, fluida e senza grumi. Copri ermeticamente e fai maturare a una temperatura controllata di circa 20°C per 6-8 ore. Il prefermento sarà pronto quando risulterà raddoppiato, con superficie leggermente incavata e densamente costellata di bollicine.
- Nel frattempo, sciacqua accuratamente l'uvetta in acqua tiepida, lasciala in ammollo per 1-2 ore, poi scolala, strizzala e stendila tra due canovacci puliti ad asciugare completamente (l'uvetta deve essere tassativamente asciutta prima dell'inserimento nell'impasto per non cedere umidità anomala alla maglia glutinica).

2. Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia/k per la fase iniziale), versa la farina, l'acqua, 65 g di poolish maturo e i tuorli. Avvia a bassa velocità per consentire alla farina di idratarsi e iniziare a sviluppare la maglia glutinica.
- Quando l'impasto comincia a compattarsi ed è incordato (si stacca dalle pareti della ciotola), aggiungi lo zucchero in due riprese, attendendo che la prima sia completamente assorbita.
- Monta il gancio (se hai usato la foglia) e inizia a incorporare il burro a piccoli tocchetti freddi ma plastici in più riprese. Non aggiungere nuovo burro finché il precedente non è stato completamente assorbito.
- *Verifica intermedia:* L'impasto finale deve essere liscio, lucido, semitrasparente se tirato a velo, ed elastico. Temperatura target: 24-26°C.
- Trasferisci l'impasto in una ciotola o cilindro graduato trasparente e rettilineo, segna il livello iniziale e metti a lievitare coperto a 26-28°C per circa 10-12 ore, o fino a quando non sarà esattamente triplicato (1+2 di volume).
- *Passaggio critico:* Se l'impasto non triplica, il secondo impasto risulterà pesante e faticherà a lievitare. A triplicazione avvenuta, riponi il contenitore in frigorifero per 30-45 minuti per abbassare la temperatura della massa e facilitare la successiva lavorazione.

3. Secondo Impasto e Incordatura

- Rovescia il primo impasto freddo nella planetaria. Aggiungi la farina del secondo impasto e i 2 g di lievito di birra sbriciolato. Avvia a velocità 1 fino a quando la farina è completamente assorbita e la maglia glutinica torna perfettamente elastica e tenace (circa 8-10 minuti).
- Aggiungi in alternanza lo zucchero, il miele, le uova intere e i tuorli, poco alla volta, mantenendo sempre l'incordatura salda.
- Unisci gli aromi (pasta d'arancia, pasta di limone e vaniglia).
- Inizia l'inserimento del burro a cubetti in due-tre mandate, e con l'ultima porzione aggiungi il sale. Continua a impastare fino a ottenere una maglia glutinica perfetta (effetto velo sottilissimo e trasparente senza strappi).
- Riduci la velocità al minimo, unisci l'uvetta asciutta e i canditi a cubetti. Fai girare la planetaria per non più di 60-90 secondi, giusto il tempo necessario a distribuire uniformemente le sospensioni nella massa senza lacerare il glutine.

4. Puntatura, Spezzatura e Pirlatura

- Rovescia l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e lascialo riposare (puntatura) scoperto a circa 26°C per 45-60 minuti. In questa fase formerà una sottile pelle superficiale.
- Ungiti leggermente le mani con poco burro ed esegui la prima pirlatura, arrotondando l'impasto con un tarocco facendolo scivolare sul piano per conferirgli tensione superficiale.
- Lascia riposare 15 minuti all'aria, quindi esegui una seconda pirlatura ben stretta.
- Trasferisci con delicatezza la pagnotta all'interno del pirottino alto da 1 kg, posizionando la chiusura verso il basso.

5. Lievitazione Finale nel Pirottino

- Copri il pirottino con pellicola trasparente o inseriscilo in una cella di lievitazione / forno spento con lucina accesa a una temperatura costante di 26-28°C e circa 70% di umidità.
- Lascia lievitare per circa 4-6 ore, finché la cupola centrale dell'impasto non raggiunge circa 1,5 - 2 cm al di sotto del bordo superiore del pirottino.

6. Scarpatura e Cottura

- Rimuovi la pellicola e lascia il panettone all'aria per circa 15-20 minuti per far asciugare la pelle superficiale.
- Preriscalda il forno in modalità statica a 150-155°C posizionando la griglia sul livello più basso.
- Con una lametta affilata o bisturi, incidi una croce superficiale sulla cupola. Se te la senti, esegui la 'scarpatura': solleva delicatamente i 4 lembi triangolari creati dal taglio, inserisci al centro una noce di burro freddo e riadagia i lembi verso il centro.
- Inforna e cuoci per circa 50-55 minuti. A metà cottura, se la cupola scurisce troppo, coprila con un foglio di alluminio.
- *Controllo cottura:* Inserisci un termometro a sonda al centro del panettone: la temperatura al cuore deve raggiungere precisamente i 93-94°C.

7. Sformamento, Asciugatura e Maturazione

- Sforna il panettone e infilzalo immediatamente alla base con gli appositi spilloni o due ferri da calza lunghi.
- Capovolgilo all'istante e lascialo sospeso a testa in giù tra due sedie o sostegni per almeno 10-12 ore. Questa operazione è fondamentale per evitare che la cupola collassi sotto il proprio peso prima che la struttura sia stabilizzata.
- Trascorso questo tempo, rimuovi i ferri e confeziona il panettone in un sacchetto per alimenti in polipropilene, attendendo preferibilmente 3 giorni prima del consumo per godere appieno di aromi e morbidezza.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100 g): Carboidrati 48g, Grassi 18g, Proteine 8g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale - ricetta di un grande pasticcere

Il panettone è il re indiscusso della grande pasticceria lievitata italiana, nato a Milano nel Medioevo e consacrato nei secoli come simbolo per eccellenza delle festività natalizie. La versione qui proposta segue la ricetta e il bilanciamento di un grande pasticcere, reinterpretata per l'utilizzo con licoli (lievito madre liquido) o pasta madre solida. Il disciplinare e la tecnica dei grandi lievitati richiedono precisione millimetrica, gestione scientifica delle temperature, farine tecniche di forza e una lavorazione a due impasti che conferisce all'alveolatura una sofficità, una filantropia e una persistenza aromatica inconfondibili.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 28 ore (inclusi rinfreschi del lievito, lievitazioni e riposi) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Primo Impasto

- 212 g di farina di forza per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 75 g di licoli maturo (oppure pasta madre solida ben idratata e rinfrescata)
- 92 g di acqua minerale naturale a temperatura ambiente
- 62 g di zucchero semolato fine
- 75 g di burro a pomata (82% m.g.)
- 50 g di tuorli d'uovo freschi (circa 2-3 tuorli)

Secondo Impasto

- 75 g di farina di forza (W 380-400)
- 2.5 g di malto d'orzo in polvere o pasta
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di tuorli d'uovo freschi
- 10 g di miele d'acacia (o millefiori chiaro)
- 10 g di pasta aromatica di arancia (o scorza finemente grattugiata di arancia biologica)
- 3 g di sale fino
- 75 g di burro a pomata (82% m.g.)
- 20 g di acqua fredda (da inserire solo se necessario)

Sospensioni (Frutta)

- 116 g di scorza d'arancia candita di alta qualità a cubetti
- 116 g di uvetta sultanina (ammollata, sciacquata, strizzata e ben asciugata)

Preparazione

1. Preparazione e Potenziamento del Lievito

Nei 2-3 giorni precedenti, rinfrescare il lievito madre/licoli quotidianamente. Il giorno del primo impasto eseguire due rinfreschi consecutivi (es. alle 8:00 e alle 14:00) a 26-28°C: il lievito deve raddoppiare o triplicare perfettamente in massimo 3.5-4 ore, indice di ph corretto (circa 4.1) e forza fermentativa. Iniziare il primo impasto verso le 20:00.

2. Primo Impasto Serale

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio/spirale, versare la farina setacciata, il licoli (o pasta madre) e i 92 g di acqua. Avviare a velocità minima fino ad ottenere una massa grezza ma compatta, poi aumentare leggermente la velocità fino a sviluppare una maglia glutinica tenace e asciutta (circa 10-12 minuti).

- Quando l'impasto è ben incordato, iniziare l'inserimento dei grassi e degli zuccheri procedendo rigorosamente in 3 step: inserire 1/3 dei tuorli facendoli assorbire, poi 1/3 dello zucchero facendolo sciogliere nell'impasto, e infine 1/3 del burro a pomata poco alla volta. Non aggiungere la porzione successiva finché la massa non ha ripreso corda e la ciotola è perfettamente pulita. Ripetere per le restanti due parti.
- *Controllo intermedio:* A fine impasto la massa deve essere liscia, lucida, elastica e fare il velo sottile senza strapparsi. La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 26°C.

3. Prima Lievitazione Notturna (Quadruplicazione)

Ribaltare l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, dare due giri di pieghe a tre (slap and fold o pirla leggera), quindi trasferirlo in un contenitore graduato con pareti dritte, imburrato, capace di contenere 4 volte il volume iniziale. Segnare il livello di partenza con un elastico o nastro adesivo. Coprire ermeticamente e riporre a lievitare a 24-26°C costanti per circa 12-14 ore, fino a quando non avrà **quadruplicato** il suo volume di partenza (1+3).

4. Secondo Impasto del Mattino

- Una volta quadruplicato, trasferire il contenitore in frigorifero per 45-60 minuti: abbassare la temperatura dell'impasto facilita la re-incordatura ed evita il surriscaldamento.
- Versare il primo impasto freddo nella planetaria, aggiungere la farina del secondo impasto e il malto. Impastare a velocità medio-bassa per circa 15 minuti finché la farina non è completamente assorbita e la maglia glutinica è perfettamente ricostituita.
- Iniziare l'inserimento degli ingredienti in 3 tempi: inserire 1/3 di tuorli, poi 1/3 di zucchero, quindi 1/3 di burro morbido, facendo riprendere corda tra un'aggiunta e l'altra. Con l'ultimo terzo di burro, unire contemporaneamente il miele, la pasta d'arancia e il sale.
- Una volta assorbiti tutti gli ingredienti e con la corda ben salda, aggiungere i 20 g di acqua a filo molto lentamente. Se l'impasto mostra cenni di cedimento, fermarsi prima.

5. Inserimento Sospensioni e Puntatura

- Ridurre la velocità della planetaria al minimo. Aggiungere l'uvetta ben asciutta e i cubetti di arancia candita. Far girare per non più di 1-2 minuti, giusto il tempo di distribuire uniformemente la frutta senza strappare la maglia.
- Rovesciare l'impasto su un piano imburrato, coprirlo a campana con una ciotola e lasciarlo riposare ('puntare') per 45-60 minuti a 26-28°C.

6. Pezzatura, Doppia Pirlatura e Lievitazione Finale

- Pesare l'impasto: per un pirottino da 1 kg si consiglia di inserire circa 1100 g di impasto (per compensare il 10% di calo peso in cottura dovuto all'evaporazione dell'acqua).
- Procedere alla prima pirlatura: con le mani leggermente unte di burro o con un tarocco, arrotondare l'impasto facendolo scivolare sul piano per tenderne la superficie. Lasciare riposare scoperto per 15-20 minuti all'aria per favorire la formazione di una sottile 'pelle'.
- Eseguire la seconda pirlatura stringendo bene la base, quindi adagiare delicatamente la sfera al centro del pirottino alto da 1 kg.
- Coprire con pellicola trasparente o campana e far lievitare a 26-28°C (ideale forno spento con luce accesa) per circa 6-8 ore, finché la cupola centrale non arriva a circa 2 cm dal bordo superiore del pirottino.

7. Scarpatura, Cottura e Raffreddamento Capovolto

- Togliere la pellicola e lasciare il panettone all'aria a temperatura ambiente per 20 minuti per far asciugare la calotta superficiale.
- Con una lametta da barba ben affilata, praticare un'incisione a croce superficiale sulla cupola. Posizionare una noce di burro freddo (circa 10-15 g) al centro della croce (oppure sollevare le 4 alette di pasta verso l'esterno, imburrare la superficie e ripiegarle verso il centro).
- Preriscaldare il forno statico a 160°C. Infornare il panettone posizionandolo sulla griglia più bassa del forno.
- Cuocere per circa 50-55 minuti. Dopo 45 minuti, inserire una sonda termometrica al cuore del dolce: il panettone è perfettamente cotto quando raggiunge i 93-94°C esatti al cuore.
- Sfornare immediatamente, infilzare la base con gli appositi aghi o spilloni da panettone e capovolgerlo all'istante, lasciandolo raffreddare a testa in giù sospeso tra due supporti per almeno 10-12 ore prima di

maneggiarlo.

- Confezionare in un sacchetto di polipropilene per alimenti precedentemente spruzzato all'interno con poco alcool a 95° per liquori, attendendo almeno 3-5 giorni prima del taglio per consentire la perfetta migrazione e maturazione degli aromi.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale Artigianale - Ricetta di un grande maestro lievitista (Parte 1: Primo e Secondo Impasto)

Il panettone tradizionale milanese interpretato magistralmente da un grande maestro lievitista. Questa prima parte è incentrata sulla complessa gestione dei grandi lievitati a due impasti con lievito madre vivo (pasta madre). Le principali difficoltà risiedono nel mantenimento della catena del glutine, nella corretta emulsione progressiva di tuorli e burro senza scaldare né smontare la maglia glutinica, e nel controllo millimetrico delle temperature di lievitazione della prima massa.

Porzioni: 4 panettoni da 1 kg · Preparazione: 16 ore (compresi rinfreschi e prima lievitazione) · Cottura: 0 minuti (cottura descritta nella Parte 2) · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Primo Impasto (Serale):

- 800 g Farina di grano tenero tipo 00 (W 360-380, specifica per grandi lievitati)
- 250 g Pasta madre viva (rinfrescata 3 volte e matura in 3 ore e mezza)
- 300 g Zucchero semolato
- 420 g Acqua (a temperatura controllata)
- 10 g Estratto di malto
- 100 g Tuorli d'uovo
- 300 g Burro morbido a pomata

Secondo Impasto (Mattutino):

- Tutto il primo impasto lievitato (circa 2,17 kg)
- 200 g Farina di grano tenero tipo 00 (W 360-380)
- 150 g Zucchero semolato
- 20 g Pasta/polpa di vaniglia in bacche (Bourbon del Madagascar)
- 200 g Pasta aromatica d'arancia fresca candita (frullata pura)
- 10 g Sale fino
- 220 g Tuorli d'uovo
- 300 g Burro plastico a pomata
- 600 g Uvetta sultanina australiana a 6 corone
- 300 g Cubetti di arancia candita e cedro Diamante di prima qualità

Preparazione

1. Preparazione del Primo Impasto (Sera)

- In una tuffante o planetaria munita di gancio, sciogliere lo zucchero e l'estratto di malto nell'acqua, creando uno sciroppo limpido.
- Aggiungere tutta la farina del primo impasto e avviare a velocità moderata per 10 minuti fino a quando la farina non ha completamente assorbito i liquidi.
- Spezzettare la pasta madre viva (rinfrescata tre volte e giunta a maturazione) all'interno della vasca e impastare per circa 20 minuti fino ad ottenere un'incordatura tenace e lucida.
- Inserire i tuorli d'uovo e successivamente il burro morbido a pomata in tre frazioni distinte, attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima della successiva.

- Controllo visivo: L'impasto finale deve risultare perfettamente liscio, asciutto ed elastico con una maglia glutinica a velo trasparente.

2. Prima Lievitazione

- Porre l'impasto in una vasca graduata leggermente unta e riporlo in cella o forno spento con luce accesa a 27°-30°C per circa 12-14 ore.
- Controllo del volume: La massa deve triplicare o quadruplicare il proprio volume iniziale prima di procedere al secondo impasto.

3. Lavorazione del Secondo Impasto (Mattina)

- Sgonfiare la prima massa lievitata e trasferirla nuovamente nell'impastatrice.
- Aggiungere la farina del secondo impasto e lavorare per circa 15 minuti a velocità costante fino a ripristinare pienamente il nervo e la catena glutinica.
- Unire lo zucchero semolato e i semi della vaniglia in due riprese a distanza di 4-5 minuti per non sfibrare l'impasto.
- Aggiungere la pasta aromatica d'arancia e il sale, lasciando lavorare l'impasto finché non ritorna completamente incordato.
- Emulsionare i tuorli con il burro morbido ed inserirli gradualmente in 2 o 3 volte, continuando a impastare fino ad ottenere una massa lucida, setosa e non appiccicosa al tatto.

4. Inserimento delle Sospensioni e Riposo

- Aggiungere in un colpo solo l'uvetta precedentemente idratata e i cubetti di arancia e cedro canditi.
- Lavorare a velocità minima per 2-3 minuti per distribuire uniformemente i canditi senza strappare la maglia.
- Ribaltare l'impasto sul piano di lavoro in acciaio o marmo e lasciarlo puntare all'aria per circa 30-40 minuti prima della successiva pezzatura e pirlatura.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per 100 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale Artigianale - Seconda Parte: Pezzatura, Pirlatura e Cottura

Questa seconda fase della preparazione del panettone artigianale tradizionale si concentra sui passaggi cruciali che trasformano la massa lievitata nel grande lievitato per eccellenza: la pezzatura, la tecnica della doppia pirlatura (arrotondamento manuale per incamerare aria e creare tensione superficiale), la lievitazione finale nel pirottino, il taglio a croce con noce di burro e la cottura con conseguente capovolgimento. La difficoltà risiede nella sensibilità manuale nel gestire un impasto soffice ed elastico senza strappare la maglia glutinica e nel rispettare le rigide tempistiche di maturazione.

Porzioni: Multi-porzione (circa 1 panettone da 1 kg per ogni porzione pesata) · Preparazione: 8 ore · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per la Formatura e Lievitazione (riferimento pezzatura 1 kg):

- Impasto pronto per panettone tradizionale (dal secondo impasto completato)
- q.b. Pirottini di carta specifici per panettone alto da 1 kg

Per la Finitura e Cottura:

- q.b. Burro freddo a tocchetti (una noce di burro da circa 10-15 g per ciascun panettone)
- q.b. Ferri da panettone per il capovolgimento

Preparazione

1. Riposo Iniziale (Puntatura a Banco):

- Dopo aver completato il secondo impasto, lasciarlo riposare scoperto sul banco di lavoro per circa 30 minuti a temperatura ambiente controllata.

2. Spezzatura e Pesata (Porzionatura):

- Porzionare l'impasto con un tarocco in base alla capacità del pirottino desiderato.
- *Regola fondamentale:* per ottenere un panettone finito da 1 kg, pesare esattamente tra i 1050 g e i 1070 g di impasto crudo, compensando il calo di peso (evaporazione di umidità) durante la cottura.

3. Prima Pirlatura:

- Arrotondare ciascuna porzione facendola scivolare e roteare sul banco con le mani, tirando delicatamente la pasta verso la base per creare una prima tensione superficiale a cupola.
- Lasciare riposare i panetti sul banco per altri 20-30 minuti. *Risultato atteso:* l'impasto risulterà rilassato e leggermente allargato.

4. Seconda Pirlatura e Messa in Forma:

- Ripetere la pirlatura: roteare e chiudere bene la pasta sotto per ridare forza all'impasto. Questa operazione fa sì che il panettone cresca verticalmente in altezza e non in larghezza durante la cottura.
- Inserire con delicatezza ciascun panetto pirlato al centro del pirottino di carta.

5. Lievitazione Finale:

- Riporre i pirottini su carrelli/teglie e trasferirli in camera di lievitazione (o ambiente tiepido a umidità controllata) a 28°-30°C per circa 6-8 ore.
- La lievitazione è naturale e non va forzata. *Risultato atteso:* la cupola dell'impasto deve raggiungere il bordo superiore del pirottino.

6. Asciugatura, Incisione e Cottura:

- Estrarre i panettoni dalla cella e lasciarli all'aria a temperatura ambiente per 20-30 minuti per favorire la formazione di una sottile pellicola superficiale ("pelle").
- Con una lametta o bisturi affilato, praticare una delicata incisione a croce sulla sommità della cupola.
- Posizionare al centro del taglio una noce di burro freddo (sciogliendosi favorirà l'apertura e la morbidezza della cupola durante lo sviluppo in forno).
- Infornare in forno preriscaldato a 170°-180°C per circa 50 minuti (la temperatura interna al cuore dovrà raggiungere i 92°-94°C).

7. Sfornatura e Capovolgimento:

- Appena sfornati, infilzare tempestivamente la base dei panettoni con gli appositi spilloni/ferri d'acciaio.
- Capovolgere i panettoni a testa in giù e lasciarli raffreddare sospesi per almeno 10-12 ore prima del confezionamento per preservare la struttura alveolata e prevenire il collasso.

Valori nutrizionali

Circa 380 - 410 kcal per 100g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale con Licoli

Il panettone è l'indiscusso re della pasticceria lievitata italiana, simbolo della tradizione natalizia milanese le cui origini affondano nelle leggende medievali della corte di Ludovico il Moro. Questa ricetta, ispirata alla migliore tradizione dei grandi pasticceri, è adattata all'uso del lievito madre a coltura liquida (licoli). La struttura bilancia un impasto solido e tenace con una straordinaria morbidezza e scioglievolezza all'assaggio, arricchita dalla profumazione agrumata dell'emulsione aromatica e dalla morbidezza dell'uvetta e dei canditi di qualità.

Porzioni: 4 panettoni da 1 kg (circa 40 porzioni totali) · Preparazione: 48 ore (inclusa gestione licoli, riposi e lievitazioni) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Molto Difficile

Ingredienti

Attrezzatura Indispensabile

- 4 pirottini alti da panettone da 1 kg
- Termometro a sonda per alimenti
- Spilloni / ferri da panettone
- Planetaria o impastatrice a spirale/bracci tuffanti

Primo Impasto (Serale)

- 730 g di farina forte per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 350 g di licoli (lievito madre liquido, attivo, triplicato al rinfresco)
- 300 g di acqua fredda
- 270 g di zucchero semolato
- 250 g di tuorli d'uovo freschi (freddi)
- 300 g di burro plastico (freddo di frigo ma lavorabile)

Secondo Impasto (Mattutino)

- Tutto il primo impasto lievitato e triplicato
- 270 g di farina forte per grandi lievitati
- 150 g di zucchero semolato
- 290 g di tuorli d'uovo freddi
- 300 g di burro morbido (per l'emulsione)
- 24 g di sale fino

Aromi e Sospensioni

- 1200 g di sospensioni totali (circa 600 g di uvetta sultanina e 600 g di arancia/cedro candito a cubetti)
- Zeste grattugiate finemente di 2 arance non trattate
- Semi di 1 bacca di vaniglia Bourbon
- 1 cucchiaino di pasta d'agrumi (o pasta d'arancia candita)
- 2 gocce di olio essenziale di arancia per uso alimentare (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione preliminare del Licoli e delle Sospensioni

- Nei 2-3 giorni precedenti, effettuare rinfreschi costanti del licoli per conferire forza e abbattere l'acidità; il giorno dell'impasto rinfrescare il licoli e attenderne il completo raddoppio/triplo.
- Sciacquare l'uvetta sotto acqua calda per rimuovere l'olio superficiale, lasciarla in ammollo in acqua tiepida per 30 minuti, strizzarla con cura e stenderla su teli puliti ad asciugare perfettamente per diverse ore.
- Scolare i cubetti di frutta candita dall'eccesso di sciroppo e lasciarli asciugare a temperatura ambiente.

- *Preparazione del burro aromatico*: Lavorare 300 g di burro a pomata con la scorza grattugiata delle arance, la pasta d'agrumi, i semi di vaniglia e le gocce di olio essenziale. Mescolare fino a ottenere un'emulsione omogenea, coprire e riporre in frigorifero a rassodare.

2. Primo Impasto (Serale)

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), inserire la farina, l'acqua fredda e il licoli attivo. Avviare a bassa velocità fino a formare una massa compatta e sviluppare una prima maglia glutinica (circa 10-12 minuti).
- Quando l'impasto è incordato e si stacca dalle pareti, iniziare a inserire lo zucchero semolato e i tuorli freddi in tre riprese distinte, facendo riassorbire completamente ogni dose prima di aggiungere la successiva e mantenendo sempre l'incordatura.
- Unire infine il burro freddo a pezzetti, anch'esso in tre riprese, lavorando fino a ottenere un velo perfetto: l'impasto deve risultare liscio, lucido, elastico e non appiccicoso (temperatura finale consigliata: 24-26°C).

3. Prima Lievitazione

- Rovesciare l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, dare due giri di pieghe di rinforzo a tre e pirlare leggermente.
- Trasferire l'impasto in un contenitore cilindrico trasparente graduato (o dai bordi dritti), segnare il livello di partenza e coprire ermeticamente.
- Far lievitare a 26-28°C per circa 10-14 ore, finché la massa non sarà esattamente triplicata (1+2 di volume).
- *Passaggio critico*: Se l'impasto non triplica, il secondo impasto risulterà debole e tenderà a collassare. Una volta triplicato, riporre il contenitore in frigorifero a 4°C per circa 45-60 minuti per raffreddarlo e facilitare la lavorazione successiva.

4. Secondo Impasto (Mattutino)

- Inserire nella planetaria il primo impasto freddo e la farina del secondo impasto. Avviare a velocità minima e incordare fino a quando la farina non è completamente legata alla maglia glutinica (circa 15 minuti).
- Aggiungere lo zucchero e i tuorli freddi suddivisi in tre porzioni, alternandoli e aspettando il completo assorbimento e ripristino dell'elasticità tra un'aggiunta e l'altra.
- Unire il burro aromatico preparato in precedenza in 2-3 riprese, continuando a lavorare a velocità media.
- Con l'ultima porzione di burro, aggiungere il sale fino per serrare la maglia glutinica e bilanciare il gusto.
- *Verifica risultato intermedio*: Eseguire la prova del velo prelevando un lembo d'impasto con le mani unte; deve allargarsi fino a diventare sottilissimo e trasparente senza strapparsi.

5. Inserimento Sospensioni e Puntata

- Ridurre la velocità della planetaria al minimo e aggiungere l'uvetta ben asciutta e i canditi. Lavorare per non più di 1-2 minuti per distribuire uniformemente la frutta senza rompere il glutine.
- Rovesciare l'impasto sul piano da lavoro imburrato, lasciarlo riposare scoperto per 30-40 minuti (puntata a temperatura ambiente a circa 24-26°C).

6. Pezzatura, Pirlatura e Lievitazione nei Pirottini

- Dividere l'impasto in 4 porzioni uguali (circa 1100 g ciascuna per pirottini da 1 kg, per compensare l'evaporazione dell'acqua in cottura).
- Eseguire una prima pirlatura leggera stringendo la pasta verso il basso con i palmi sul banco imburrato; lasciar riposare all'aria per 15-20 minuti.
- Eseguire una seconda pirlatura stretta e decisa per formare una sfera liscia e tesa, quindi adagiare ogni panetto delicatamente all'interno dei pirottini da 1 kg.
- Coprire con pellicola per alimenti e far lievitare a 28°C con umidità controllata (o in forno spento con luce accesa e pentolino d'acqua tiepida) per circa 5-7 ore, finché la cupola non arriva a circa 2 cm dal bordo del pirottino.

7. Formazione della Pelle, Scarpatura e Cottura

- Togliere la pellicola e lasciare i panettoni scoperti a temperatura ambiente o in frigo per 30 minuti, in modo che si formi una pellicina asciutta sulla superficie.

- Praticare un'incisione a croce superficiale sulla sommità con una lametta affilata. Se si preferisce la scarpatura tradizionale, incidere e sollevare i lembi a triangolo, inserire al centro una noce di burro freddo e riposizionare i lembi sopra il burro.
- Preriscaldare il forno statico a 160°C.
- Infornare i panettoni sulla griglia posizionata nel ripiano più basso del forno e cuocere per circa 55-60 minuti.
- A 50 minuti di cottura inserire la sonda al cuore del panettone: il dolce è cotto quando raggiunge esattamente i 93-95°C al cuore.

8. Raffreddamento e Confezionamento

- Sfornare immediatamente i panettoni e infilarli alla base con gli appositi spilloni metallici a circa 2 cm dal fondo.
- Capovolgere subito e lasciarli sospesi a testa in giù per almeno 10-12 ore per permettere alla struttura di stabilizzarsi e non collassare sotto il peso dei grassi e delle sospensioni.
- Trascorso il tempo, rimuovere gli spilloni e vaporizzare l'interno dei sacchetti di cellophane alimentare con alcool puro a 95° (antimuffa naturale) prima di imbustare e sigillare.
- Lasciar maturare il panettone per almeno 4-5 giorni prima del taglio per consentire la perfetta armonizzazione di aromi e umidità.

Valori nutrizionali

Circa 385 kcal per porzione (100 g): Grassi 17 g, Carboidrati 51 g, Proteine 7.2 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale Milanese

La complessa arte del panettone artigianale a lievitazione naturale è un caposaldo della pasticceria mondiale. Questa ricetta presenta le dosi da laboratorio per la versione tradizionale milanese con uvetta e agrumi canditi, un grande lievitato che richiede una pasta madre solida viva e in perfetto equilibrio chimico/enzimatico, farine ad altissima tenuta glutinica (W 360-380), una precisa sequenza di inserimento degli ingredienti per non rompere la maglia glutinica e tempi di lievitazione rigidamente controllati a temperatura costante (circa 28°C).

Porzioni: 10 panettoni da 1 kg · Preparazione: 60 ore (compresi rinfreschi del lievito, impasti, riposi e lievitazioni) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Primo Impasto

- Farina tipo 00 forte (W 360-380 / P/L 0.55): 4 kg
- Lievito naturale (pasta madre viva rinfrescata 3 volte): 1 kg
- Tuorli d'uovo: 1,2 kg
- Zucchero semolato: 1,2 kg
- Acqua: 1,6 litri
- Burro fresco di latteria: 1 kg
- Burro liquido (o burro anidro fuso tiepido): 200 g
- Malto d'orzo (o estratto di malto): 40 g

Secondo Impasto

- Zucchero semolato: 500 g
- Sale fino: 40 g
- Tuorli d'uovo: 1,2 kg
- Burro fresco morbido a pomata: 500 g
- Burro liquido: 100 g
- Acqua: 400 ml
- Miele d'acacia: 100 g
- Bacche di vaniglia Bourbon: 3 pezzi
- Pasta d'arancia candita: 10 g
- Aroma/olio essenziale di mandarino: 5 g
- Aroma naturale panettone: 10 g

Sospensioni (Frutta)

- Uvetta sultanina (reidratata e ben asciugata): 1,5 kg
- Scorza d'arancia candita a cubetti: 500 g
- Cedro candito a cubetti: 500 g

Preparazione

1. Preparazione del Lievito Madre

- Eseguire tre rinfreschi consecutivi della pasta madre a distanza di 4 ore l'uno dall'altro a partire dalle 6:00 del mattino, mantenendola in camera di lievitazione a 28°C, fino a farla triplicare in volume ad ogni passaggio.

2. Primo Impasto (Sera)

- Nell'impastatrice (preferibilmente a braccia tuffanti o spirale lenta), inserire la farina, il malto, il lievito madre maturo e una prima parte dell'acqua.

- Avviare a velocità lenta per compattare gli ingredienti, poi aumentare la velocità (fino a 75 battute/min) per sviluppare la maglia glutinica.
- Aggiungere gradualmente la restante acqua a filo, verificando che la pasta assorba il liquido rimanendo asciutta e incordata.
- Quando l'impasto è ben legato, incorporare i tuorli poco alla volta.
- Unire il burro liquido a filo e successivamente il burro morbido a pezzi, attendendo il completo assorbimento prima di ogni aggiunta.
- *Risultato atteso*: L'impasto finale deve risultare lucido, liscio, elastico e perfettamente setoso dopo circa 20-25 minuti di lavorazione.
- Trasferire l'impasto in un mastello/marne graduato, coprire e mettere a lievitare a 28°C per 12-13 ore, fino a quando non sarà triplicato o quadruplicato di volume.

3. Secondo Impasto (Mattino successivo)

- Riprendere il primo impasto triplicato, sgonfiarlo leggermente e metterlo nell'impastatrice insieme alla farina prevista per il secondo impasto (se richiesta dalla ricetta) o procedere direttamente con la lavorazione fino a nuova incordatura.
- Unire la miscela preparata con acqua, zucchero e semi delle bacche di vaniglia Bourbon, lasciandola assorbire progressivamente.
- Versare il miele d'acacia e gli aromi (pasta d'arancia, mandarino).
- Incorporare i tuorli a filo (circa un litro alla volta) mantenendo sempre l'impasto incordato.
- Aggiungere il sale, favorendo la tenuta della struttura e il bilanciamento del gusto.
- Aggiungere il burro morbido a pezzetti e infine il burro liquido residuo.
- Quando l'impasto è perfettamente legato, inserire l'uvetta idratata e i canditi (arancia e cedro) a bassa velocità per 2-3 minuti, solo il tempo necessario per distribuirli uniformemente senza strappare il glutine.

4. Porzionatura e Prima Pirlatura

- Rovesciare l'impasto sul banco da lavoro leggermente imburrato.
- Pezzare l'impasto con una bilancia in base alla dimensione dei pirottini (es. 1100 g di impasto per pirottino da 1 kg, per compensare l'evaporazione in cottura).
- Eseguire una prima pirlatura pirlando le porzioni a forma di sfera liscia.
- Lasciare riposare all'aria (a temperatura ambiente) per circa 2 ore per far formare una sottile pelle superficiale.

5. Seconda Pirlatura e Messa in Forma

- Riprendere ogni panetto, pirlare nuovamente con decisione per serrare la sfera verso il basso.
- Adagiare i panetti al centro dei pirottini di carta da forno posizionati sulle teglie.
- Porre a lievitare a 28°C e umidità controllata per circa 24 ore (o finché la cupola non arriva a circa 1-2 cm dal bordo superiore del pirottino).

6. Scarpatura e Cottura

- Una volta lievitati, incidere la cupola a croce con una lametta affilata (scarpatura tradizionale milanese) e inserire una noce di burro al centro.
- Infornare in forno statico o rotossovrano a circa 190°C (175-180°C per forni ventilati) per circa 50 minuti.
- Monitorare la temperatura interna con un termometro a sonda: sfornare al raggiungimento di 92-94°C al cuore.

7. Spillatura e Raffreddamento

- Appena sfornati, infilzare immediatamente la base dei panettoni con gli appositi spilloni d'acciaio.
- Capovolgerli a testa in giù sulle rastrelliere per evitare il collasso della cupola.
- Lasciare raffreddare completamente capovolti per almeno 8-12 ore prima di confezionare in sacchetti alimentari con eventuale nebulizzazione di alcool a 96°.

Valori nutrizionali

Circa 380-410 kcal per porzione da 100 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Panettone Tradizionale Milanese Fatto in Casa con Lievito Madre

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane, originario della tradizione gastronomica milanese. Questa versione illustra il metodo classico a due impasti con lievito madre solido. La preparazione richiede grande precisione nei tempi, nelle temperature degli ingredienti (acqua e tuorli calibrati per non scaldare la massa), nel controllo dell'incordatura e nella gestione della fermentazione sia del primo impasto che della lievitazione finale nel pirottino.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (8-10 porzioni) · Preparazione: 2 ore di lavoro attivo + 16-18 ore di lievitazione totale · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Primo Impasto

- 120 g lievito madre solido (attivo e maturo)
- 100 g acqua a 28°C
- 215 g farina per panettoni (W 350-380)
- 60 g zucchero semolato
- 46 g tuorli d'uovo (a temperatura ambiente)
- 60 g burro morbido a pomata

Aromi e Sospensioni

- 16 g scorza d'arancia candita (per la pasta aromatica)
- 6 g cedro candito (per la pasta aromatica)
- 3 g zucchero semolato (per la pasta aromatica)
- 6 g miele (per la pasta aromatica)
- 3 g acqua (per la pasta aromatica)
- 50 g cedro candito a cubetti
- 50 g scorza d'arancia candita a cubetti
- 140 g uva sultanina
- 1 scorza grattugiata di limone biologico
- 1/2 bacca di vaniglia (i semi)

Secondo Impasto

- Il primo impasto lievitato
- 70 g farina per panettoni
- 40 g farina Manitoba
- 65 g zucchero semolato
- 4 g latte in polvere
- 2 g sale fino
- 3 g malto d'orzo o estratto di malto
- 50 g acqua a 15°C
- 46 g tuorli d'uovo freddi (4°C)
- Pasta aromatica preparata in precedenza
- 5 g cioccolato bianco grattugiato (o 3 g burro di cacao)
- 60 g burro fuso (e poi intiepidito/a consistenza cremosa)

Per la finitura

- 1 noce di burro (circa 10-15 g)

Preparazione

1. Preparazione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria spezzetta 120 g di lievito madre solido.
- Aggiungi 100 g di acqua a 28°C e monta la foglia (foglia/K). Mescola a bassa velocità per 1 minuto per iniziare a sciogliere la madre.
- Setaccia e versa 215 g di farina per panettoni e 60 g di zucchero semolato. Lavora a bassa velocità fino a quando la farina non ha assorbito i liquidi e l'impasto comincia a compattarsi.
- Sostituisci la foglia con il gancio per impastare. Aggiungi 46 g di tuorli a temperatura ambiente, uno alla volta, aspettando che ciascuna aggiunta sia completamente assorbita prima di versare la successiva.
- Aumenta leggermente a velocità medio-bassa e incorda l'impasto per circa 15 minuti complessivi, finché non risulterà liscio, elastico e avvolto al gancio.
- Aggiungi 60 g di burro a pomata in 2-3 riprese, continuando a impastare per altri 5 minuti fino al completo assorbimento.
- *Verifica intermedia:* L'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti della ciotola, risultando liscio, setoso ed elastico.

2. Prima Lievitazione

- Raccogli l'impasto, copri la ciotola con pellicola trasparente.
- Fai lievitare per 2 ore a 28°C (camera di lievitazione o forno spento con luce accesa) e poi per circa 10 ore a temperatura ambiente, o comunque fino a quando il volume non sarà triplicato/raddoppiato abbondantemente.

3. Preparazione degli Aromi e delle Sospensioni

- In un mixer unisci 16 g di arancia candita, 6 g di cedro candito, 3 g di zucchero semolato, 6 g di miele e 3 g di acqua. Frulla finemente fino a ottenere una pasta aromatica omogenea.
- Taglia a cubetti uniformi i 50 g di cedro candito e i 50 g di arancia candita rimasti.
- Metti in ammollo 140 g di uva sultanina in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolala, strizzala e asciugala bene con carta assorbente.
- Grattugia 5 g di cioccolato bianco (o burro di cacao) e mescolalo a 60 g di burro fuso caldo, lasciando poi intiepidire fino a una consistenza cremosa/a pomata.

4. Secondo Impasto

- Riprendi il primo impasto lievitato nella planetaria. Grattugia la scorza di 1 limone bio direttamente sopra l'impasto.
- Setaccia e aggiungi 70 g di farina per panettoni e 40 g di farina Manitoba. Unisci 65 g di zucchero, 4 g di latte in polvere, 2 g di sale, 3 g di malto e 50 g di acqua fredda a 15°C.
- Inizia a impastare con il gancio a velocità medio-bassa.
- Estrai i semini da mezza bacca di vaniglia e aggiungili nella ciotola.
- Unisci 46 g di tuorli freddi di frigorifero (4°C), inserendoli uno alla volta e lasciando incordare per circa 7 minuti.
- Aggiungi la pasta aromatica preparata e continua a impastare per altri 12 minuti fino a formare una maglia glutinica perfetta e lucida.
- Unisci l'emulsione di burro e cioccolato bianco poco alla volta, impastando fino a completo assorbimento.
- Infine, a velocità minima, versa i cubetti di canditi e l'uvetta ben sgocciolata, mescolando giusto il tempo necessario a distribuirli uniformemente senza strappare la maglia glutinica.

5. Pirlatura e Lievitazione Finale

- Rovescia l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto con burro o olio. Con le mani unte, forma una palla (pirlatura sommaria) e lascialo puntare all'aria a temperatura ambiente per 30 minuti.
- Trascorsi i 30 minuti, esegui una pirlatura stretta arrotondando bene la massa.

- Trasferisci l'impasto con la chiusura verso il basso all'interno di un pirottino di carta da 1 kg (o da 750 g).
- Copri con pellicola e metti a lievitare a 28°C per circa 3 ore, poi a temperatura ambiente finché la cupola dell'impasto non raggiunge quasi il bordo superiore dello stampo (a circa 1-2 cm dal bordo).

6. Taglio e Cottura

- Rimuovi delicatamente la pellicola e lascia asciugare la superficie all'aria per 15 minuti per creare una sottile pellicina.
- Con una lama affilata o un bisturi pratica un'incisione a croce superficiale sulla cupola e posiziona al centro una noce di burro.
- Preriscalda il forno statico a 200°C.
- Inforna il panettone sul livello più basso, abbassa immediatamente a 180°C e cuoci per 15 minuti.
- Abbassa ulteriormente la temperatura a 170°C e prosegui la cottura per altri 40 minuti circa.
- A 10-15 minuti dalla fine, se la cupola scurisce troppo, coprila con un foglio di alluminio e inserisci una sonda per alimenti al cuore del dolce: il panettone è cotto quando raggiunge esattamente i 93°C al cuore.

7. Raffreddamento e Conservazione

- Sforna il panettone, infilzalo immediatamente alla base con gli appositi spilloni metallici e capovolgilo a testa in giù (appeso sui bordi di una grande ciotola o tra due supporti).
- Copri con un canovaccio e lascialo raffreddare completamente capovolto per almeno 10-12 ore.
- Una volta freddo, chiudilo in una busta di polipropilene per alimenti e attendi 24-48 ore prima di tagliarlo per permettere agli aromi di distribuirsi al meglio.

Valori nutrizionali

Circa 380-410 kcal per porzione (100 g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Pasta Biscotto Al Cacao

La pasta biscotto al cacao, nota in Francia come *biscuit roulé*, rappresenta una delle preparazioni base più versatili e importanti della pasticceria classica internazionale. Si tratta di una massa montata, stretta parente del Pan di Spagna, ma concepita per risultare estremamente sottile, soffice e, soprattutto, flessibile. Storicamente impiegata nelle grandi cucine per la creazione di dolci arrotolati come il celebre Tronchetto di Natale (*Bûche de Noël*), oggi trova applicazione in innumerevoli varianti: dalla versione chiara alla vaniglia, a quella bicolore, fino a impasti arricchiti con farine di frutta secca. La vera maestria nella sua preparazione risiede nel calibrare l'umidità dell'impasto per garantirne l'elasticità e prevenire crepe durante la piegatura.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 20 min + 30 min di raffreddamento · Cottura: 9 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto al cacao:

- 4 Uova medie (a temperatura ambiente)
- 100 g di Zucchero semolato
- 1 cucchiaio di Miele d'acacia (circa 15 g, essenziale per l'elasticità)
- 45 g di Farina 00
- 25 g di Cacao amaro in polvere
- 30 ml di Olio di semi di girasole
- 1 pizzico di Sale fino

Per la finitura:

- q.b. Zucchero semolato (per la sigillatura a caldo)

Preparazione

Preparazione della massa montata

1. Preriscaldate il forno statico a 190°C. Foderate una teglia da forno standard (circa 30x40 cm) con carta da forno, facendola aderire bene, eventualmente inumidendo leggermente la teglia stessa.
2. Separate accuratamente i tuorli dagli albumi. Assicuratevi che le ciotole e le fruste utilizzate siano perfettamente pulite e prive di residui grassi.
3. Nella ciotola con i tuorli, aggiungete il miele, l'olio di semi e 50 g di zucchero semolato. Montate con le fruste elettriche alla massima velocità per almeno 5 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e che scrive.
4. In un'altra ciotola, montate gli albumi con un pizzico di sale. Quando iniziano a schiumare, incorporate i restanti 50 g di zucchero in tre riprese, continuando a montare fino a ottenere una neve ferma ma ancora lucida e flessibile (evitate di montarli eccessivamente 'a blocco', per non compromettere la loro successiva incorporazione).

Integrazione delle polveri

5. Setacciate insieme la farina 00 e il cacao amaro per rimuovere qualsiasi grumo e aerare le polveri.
6. Incorporate delicatamente un terzo degli albumi montati nel composto di tuorli, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per fluidificare la massa.
7. Aggiungete le polveri setacciate in due tempi, alternandole con i restanti albumi. Eseguite movimenti lenti, rotatori e costanti dal basso verso l'alto per non smontare l'aria incorporata. *Risultato intermedio atteso*: L'impasto deve presentarsi lucido, gonfio, viscoso e privo di striature di farina o cacao.

Cottura e shock termico (tecnica anti-crepa)

8. Versate l'impasto sulla teglia e livellatelo delicatamente con una spatola a gomito fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 8 mm. Non pressate l'impasto per non sgonfiarlo.

9. Infornate in forno statico già caldo a 190°C per 8-9 minuti. Controllate toccando la superficie: deve essere soffice ma elastica e non deve rimanere l'impronta del dito.
10. *Passaggio critico di livello professionale*: Sfornate la pasta biscotto, spolverizzatela immediatamente con un velo sottilissimo di zucchero semolato e coprite l'intera superficie con un foglio di pellicola trasparente per alimenti, sigillando bene i bordi. Il calore intrappolato genererà vapore che manterrà la pasta biscotto umida ed estremamente elastica.
11. Lasciate intiepidire per 10 minuti. Rimuovete con delicatezza la pellicola (che si staccherà senza fatica grazie allo zucchero), capovolgete su un nuovo foglio di carta forno, eliminate la carta di cottura usata e arrotolate la pasta su se stessa dal lato più corto mentre è ancora tiepida. Lasciate raffreddare completamente prima di farcire.

Valori nutrizionali

Circa 145 kcal per porzione (esclusa la farcitura)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Rinfresco del Lievito Madre Vivo Legato per Grandi Lievitati

Il rinfresco del lievito madre vivo legato è una pratica fondamentale nella pasticceria tradizionale, essenziale per la produzione di grandi lievitati come panettoni, pandori e colombe. Questa tecnica ancestrale prevede la conservazione del lievito stretto in teli di cotone e corda per controllarne l'acidità e sviluppare la giusta forza fermentativa. Il processo richiede una pulizia accurata della crosta esterna ('parte morta') per recuperare solo il cuore attivo, un rigoroso rispetto dei rapporti di idratazione (circa 40-42%) e una corretta laminazione/arrotolamento per conferire la struttura glutinica ideale prima del riposo.

Porzioni: Base per impasti lievitati (circa 3,6 kg di lievito madre) · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 0 minuti (preparazione a crudo) · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Rinfresco del Lievito Madre:

- 1500 g Lievito madre vivo (cuore pulito, slegato)
- 1500 g Farina forte per grandi lievitati (W 350-380)
- 600 g Acqua (circa 40% sul peso della farina/lievito)

Preparazione

1. Slegatura e Pulizia del Lievito:
- Srotolare con attenzione le corde e i teli protettivi che avvolgono il lievito madre legato (si noterà la forte spinta gassosa che ha teso i tessuti).
- Con un coltello a lama liscia e affilata, asportare con cura tutta la crosta superficiale ossidata e disidratata ("la parte morta"), conservando unicamente il cuore morbido, elastico e profumato della pasta madre.
- Tagliare il cuore pulito a fette e pesarne la quantità esatta (circa 1,5 kg).
2. Impasto e Idratazione:
- Inserire i pezzi di lievito madre nella vasca dell'impastatrice (a spirale, bracci tuffanti o planetaria con gancio).
- Aggiungere la farina tecnica in proporzione 1:1 con il lievito (1,5 kg).
- Versare l'acqua (600 g).
- Azionare la macchina e lavorare l'impasto fino a quando l'acqua è completamente assorbita e la massa risulta omogenea, compatta e asciutta.
3. Riposo e Formatura (Laminazione):
- Estrarre l'impasto dalla vasca, formare una sfera grezza, coprirlo con un foglio di plastica o pellicola per alimenti e lasciarlo riposare sul banco da lavoro per 10 minuti affinché il reticolo glutinico si distenda.
- Risultato intermedio atteso: L'impasto perde la tenacità iniziale e diventa facilmente stendibile senza strapparsi.
- Stendere la pasta con un matterello pesante fino a ottenere una lingua spessa e regolare.
- Arrotolare la sfoglia su se stessa in modo molto stretto e compatto, formando un cilindro regolare.
4. Incisione e Fermentazione:
- Praticare un profondo taglio a croce sulla sommità del cilindro con un coltello affilato (questo passaggio favorisce lo sviluppo gassoso verso l'alto e l'ossigenazione).
- Adagiare il lievito in una ciotola capiente, coprire con un sacchetto o telo di plastica per trattenere l'umidità.
- Lasciare riposare/lievitare per circa 4 ore (a temperatura di circa 26-28°C) fino a quando non avrà raggiunto la corretta maturazione (triplicazione del volume) prima del successivo utilizzo o legatura.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali indicativi per 100g di prodotto:

- Calorie: ~190-210 kcal
- Carboidrati: ~40-44 g
- Proteine: ~6-7 g
- Grassi: ~0.5-1 g
- Fibre: ~1.5 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Segnaposto di Pasta di Pane Bicolore

I segnaposto di pasta di pane sono una raffinata creazione di panificazione decorativa, ispirata alla grande tradizione dei maestri panificatori, ideale per le festività natalizie e le occasioni conviviali. La tradizione di lavorare la pasta lievitata per creare elementi decorativi affonda le radici nella panificazione rituale mediterranea ed europea, dove il pane non era solo nutrimento, ma anche simbolo di augurio, abbondanza e festa. In questa versione moderna, l'impasto viene suddiviso e aromatizzato con paprika dolce per creare un contrasto cromatico bicolore che consente di realizzare eleganti intrecci, ghirlandine e nodi commestibili, capaci di impreziosire la tavola prima di essere gustati come fragrante accompagnamento al pasto.

Porzioni: 8-10 segnaposto · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Facile-Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 500 g Farina tipo 0 (medio-forte, circa W 260-280)
- 7 g Lievito di birra fresco (in alternativa 2.5 g di lievito di birra secco)
- 150 ml Acqua a temperatura ambiente
- 100 ml Latte intero a temperatura ambiente
- 12 g Sale fino

Per la Divisione e Finitura Bicolore

- 12.5 ml Olio extravergine d'oliva (per l'impasto chiaro)
- 12.5 ml Olio extravergine d'oliva (per l'impasto colorato)
- 40 g Paprika dolce in polvere di ottima qualità
- Olio extravergine d'oliva q.b. (per la spennellatura finale)

Preparazione

1. Preparazione e Prima Lavorazione dell'Impasto Base

In un'ampia ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciate la farina tipo 0. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco, quindi versate l'intero quantitativo di latte e circa l'80% dell'acqua totale (120 ml). Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o a bassa velocità con la planetaria, idratando la farina fino a formare una massa grezza ma coesa. Aggiungete a questo punto il sale e la restante acqua (30 ml), continuando a lavorare per circa 5-7 minuti. L'aggiunta ritardata del sale favorisce un corretto sviluppo iniziale della maglia glutinica.

Controllo intermedio: L'impasto deve risultare omogeneo, privo di grumi di farina asciutta e moderatamente elastico.

2. Divisione e Personalizzazione Cromatica

Pesate l'impasto totale e dividetelo esattamente in due parti uguali con un tarocco.

- *Primo panetto (Chiaro):* Riponete la prima metà nella ciotola, unite metà dose di olio (12.5 ml) e lavorate con movimenti di piegatura ed estensione fino a completo assorbimento del grasso. Dovrete ottenere una superficie liscia e vellutata.
- *Secondo panetto (Rosso/Paprika):* Nella seconda metà incorporate la paprika dolce setacciata e la restante metà di olio (12.5 ml). Lavorate energicamente sul piano di lavoro o in planetaria per 4-5 minuti: la paprika tende ad asciugare leggermente la struttura, perciò impastate con cura fino a ottenere un colore rosso/arancio perfettamente uniforme.

Errori da evitare: Non aggiungere ulteriore farina durante l'incorporo dell'olio, per non sbilanciare l'idratazione finale.

3. Prima Lievitazione

Formate due sfere ben pirlate e riponetele in due ciotole separate, leggermente unte d'olio. Coprite con pellicola trasparente per alimenti o con un canovaccio umido. Lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 1 ora e mezza, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Formatura dei Segnaposto e Intreccio

Ribaltate delicatamente i due impasti su una spianatoia leggermente infarinata. Dividete ciascun impasto in piccoli pezzetti di peso uguale (circa 30-40 g ciascuno, a seconda del numero di commensali).

Stendete ciascuna porzione facendola rotolare con i palmi delle mani per formare dei cordoncini cilindrici sottili e regolari (detti 'serpentelli') lunghi circa 20-25 cm.

Accoppiate un cordoncino chiaro con uno rosso alla paprika, sovrapponendoli all'estremità superiore, e intrecciateli strettamente tra loro. Chiudete l'intreccio ad anello sigillando saldamente le due estremità per creare delle graziose coroncine, oppure modellate a ferro di cavallo, nodino o bastoncino ritorto.

5. Seconda Lievitazione (Appretto)

Disponete i segnaposto sagomati su una o più teglie rivestite con carta da forno, distanziandoli di almeno 4-5 cm per evitare che si tocchino gonfiando. Con un pennello da cucina a setole morbide, spennellate delicatamente l'intera superficie con un velo d'olio extravergine d'oliva. Coprite con pellicola a contatto molto morbida (o con un telo di plastica) e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora, finché non risulteranno visibilmente soffici e gonfi.

6. Cottura e Finitura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 200°C. Infornate la teglia nel ripiano medio e cuocete per circa 20 minuti, monitorando che la superficie prenda una doratura brillante senza scurire eccessivamente il contrasto con la paprika.

Trascorsi i primi 20 minuti, abbassate la temperatura a 180°C, aprite leggermente lo sportello del forno lasciandolo socchiuso (interponendo il manico di un cucchiaio di legno tra sportello e telaio) e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Questa tecnica permette all'umidità residua di uscire, garantendo una crosticina croccante e friabile all'esterno e una mollica asciutta all'interno.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di posizionarli come segnaposto sui piatti della tavola festiva.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per segnaposto (porzione media da 70 g cotto)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Stella di Natale di Pane ai Semi

La Stella di Natale di pane è un lievitato d'autore, ideale per le tavole delle festività natalizie. Questo pane unisce l'eccellenza dell'arte bianca italiana alla scenografia del centrotavola commestibile. La preparazione sfrutta due tecniche professionali fondamentali: il 'soaker' a caldo per i semi (che ne preserva l'umidità interna evitando che sottraggano idratazione alla mollica) e una doppia texture d'impasto (una guaina liscia esterna e un cuore ricco e rustico ai semi). La semola di grano duro apporta struttura, colore dorato e una croccantezza persistente, mentre la farina tipo 2 garantisce profumi intensi e rusticità tipici dei pani di campagna della tradizione contadina.

Porzioni: 8-10 persone (1 pagnotta artistica da circa 1,5 kg) · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di riposo/infusione e 2 ore di seconda lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Soaker di Semi (da fare 12 ore prima):

- 200 g di semi misti (girasole, lino, sesamo, papavero, zucca)
- 200 g di acqua bollente

Per il Prefermento:

- 500 g di semola di grano duro rimacinata
- 200 g di lievito madre rinfrescato (in alternativa: 8 g di lievito di birra fresco)
- 150 g di acqua a temperatura ambiente

Per l'Impasto Finale:

- 500 g di farina tipo 2 (o semintegrale di media forza, W 260-280)
- 450 g di acqua (da dosare gradualmente)
- 20 g di sale fino
- 20 g di olio extravergine d'oliva

Preparazione

1. Reidratazione dei Semi (Soaker a Caldo)

Circa 12 ore prima dell'impasto, pesate i semi misti in una ciotola resistente al calore. Portate a bollore 200 g d'acqua e versatela direttamente sui semi. Mescolate bene, coprite con pellicola o piattino e lasciate riposare a temperatura ambiente per tutta la notte. Questo passaggio gelatinizza parzialmente l'amido e idrata le fibre dei semi, impedendo loro di assorbire l'acqua dell'impasto durante la lievitazione e la cottura.

2. Preparazione del Prefermento

Nella ciotola dell'impastatrice o in una terrina ampia, sciogliete il lievito madre (o il lievito di birra sbriciolato) in 150 g di acqua a temperatura ambiente. Aggiungete i 500 g di semola di grano duro. Impastate grossolanamente fino ad assorbire i liquidi (l'impasto risulterà grezzo e sodo). Coprite con un canovaccio e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

3. Chiusura dell'Impasto e Incordatura

Al prefermento riposato, unite tutta la farina tipo 2 e circa 350 g della restante acqua. Avviate l'impastatrice a bassa velocità (o lavorate vigorosamente a mano). Quando l'impasto comincia a strutturarsi e non ci sono più polveri libere, aggiungete il sale disciolto negli ultimi 100 g di acqua, inserendola a filo lentamente per non stracciare la maglia glutinica. Lavorate per 8-10 minuti fino a ottenere una massa liscia ed elastica. Infine, incorporate l'olio extravergine d'oliva a filo facendolo assorbire completamente. L'impasto deve risultare lucido, omogeneo, non appiccicoso e staccarsi bene dalle pareti della ciotola.

4. Divisione e Inclusione dei Semi

Pesate l'impasto totale e prelevatene esattamente 1/3 (circa 550-600 g): questo sarà l'impasto 'bianco' di copertura. Pirlatelo a formare una pagnotta liscia, ponetelo in un contenitore leggermente oliato, coprite ermeticamente. Ai restanti 2/3 dell'impasto, incorporate i semi ben scolati dall'eventuale acqua in eccesso residua.

Lavorate a velocità minima per 2 minuti per distribuirli uniformemente senza surriscaldare la massa. Pirlate anche questo impasto e mettetelo in una seconda ciotola oliata. Trasferite entrambi i contenitori in frigorifero a 4°C per 12 ore di maturazione lenta.

5. Formatura Artistica a Stella

Estraete i due impasti dal frigo. Spolverate leggermente il banco con semola. Con il matterello, stendete l'impasto bianco (senza semi) creando un disco regolare sottile (circa 4-5 mm di spessore). Prendete l'impasto con i semi, formate una sfera compatta e posizionatela al centro del disco steso. Richiudete i lembi del disco bianco sopra la pagnotta centrale, sigillando le pieghe come fosse un fagotto o un pacchetto regalo. Capovolgete la pagnotta su una teglia foderata con carta forno, in modo che la superficie liscia sia sopra e la chiusura sotto (oppure lasciate la chiusura verso l'alto se volete un effetto più rustico). Schiacciate leggermente al centro con il palmo. Con un tarocco o una lama affilata, praticate tre o quattro tagli a stella al centro della cupola (senza tagliare la base), dividendo la calotta superiore in 6 o 8 triangoli/spicchi. Ripiegate delicatamente ciascuna punta intagliata verso l'esterno, facendola aderire al bordo della pagnotta: in questo modo si svelerà il cuore scuro e rustico ai semi.

6. Seconda Lievitazione (Appretto)

Coprite la stella con un telo di plastica leggero o pellicola alimentare non tesa (per evitare che si formi la crosta superficiale). Lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 1 ora e mezza - 2 ore, finché l'impasto non sarà visibilmente gonfio, soffice al tatto e quasi raddoppiato di volume.

7. Cottura e Raffreddamento

Preriscaldate il forno in modalità statica a 250°C. Infornate la stella nel ripiano medio-basso e cuocete a 250°C per i primi 15 minuti. Successivamente, abbassate la temperatura a 230°C e proseguite la cottura per altri 25 minuti. Battendo con le nocche sul fondo della pagnotta, il suono deve risultare sordo e cavo. Sfornate e lasciate raffreddare completamente la stella su una gratella rialzata per almeno 2 ore prima di servirla a tavola.

Valori nutrizionali

Circa 245 kcal per 100g (Carboidrati 44g, Proteine 8.5g, Grassi 4.2g, Fibre 4g)

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Stella di Pane Artigianale

La 'Stella di pane' è una splendida interpretazione della classica pagnotta casereccia, pensata per unire la fragranza del pane artigianale a un'estetica raffinata. Questa ricetta sfrutta la tecnica della fermentazione controllata in frigorifero per 12 ore (maturazione lenta a freddo). La successiva decorazione superficiale mediante intaglio artistico (scoring) prima della cottura dona alla pagnotta una caratteristica apertura a stella, perfetta sia per allietare la tavola domenicale che come sontuoso centrotavola commestibile per i pranzi delle festività natalizie e invernali.

Porzioni: 8-10 porzioni (oppure 2 pagnotte da circa 800 g ciascuna) · Preparazione: 40 minuti (+ 12 ore di maturazione in frigo + 3 ore di lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 1 kg farina tipo 0 (con forza media, W 260-280)
- 660 ml acqua a temperatura ambiente (circa 18-20°C)
- 7 g lievito di birra fresco (in alternativa 150 g di lievito madre rinfrescato)
- 24 g sale fino

Preparazione

1. Idrolisi e Prima Miscelazione

In un'ampia ciotola capiente, versate l'intera quantità di farina tipo 0 e circa il 90% dell'acqua totale (circa 600 ml). Mescolate grossolanamente con un cucchiaio rigido o una spatola fino a quando non ci saranno più residui di farina asciutta. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per circa 10-15 minuti. Questo breve riposo idrata le proteine del grano e facilita la successiva formazione della maglia glutinica.

2. Impasto e Incordatura

Sbriciolate il lievito di birra fresco direttamente sopra l'impasto pre-idratato (se usate lievito madre, inseritelo spezzettato), aggiungendo un cucchiaio dell'acqua residua. Iniziate a impastare energicamente portando i lembi esterni verso l'interno. Quando il lievito è completamente assorbito e l'impasto comincia a strutturarsi, unite il sale e la restante acqua a filo, poco alla volta. Lavorate fino a ottenere una massa liscia, elastica ed omogenea. L'impasto non deve essere appiccicoso, ma compatto, serico e ben incordato.

3. Pieghe e Maturazione in Frigo (12 ore)

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente inumidito o oliato. Eseguite una serie di pieghe di rinforzo a tre (slap and fold o pirillatura sul banco) per circa 5-10 minuti per dare tono e struttura. Formate una sfera, trasferitela in un contenitore capiente leggermente unto d'olio, coprite ermeticamente con pellicola o coperchio e riponete in frigorifero a 4°C per circa 12 ore. La sosta a bassa temperatura consentirà agli enzimi di maturare l'impasto, sviluppando aromi e digeribilità.

4. Ripresa, Pieghe di Rinforzo e Formatura

Estraete l'impasto dal frigorifero. Ribaltatelo delicatamente sulla spianatoia leggermente infarinata, allargatelo con le dita formando un rettangolo e praticate una piega a portafoglio (piega di rinforzo a tre). Coprite a campana e lasciate riposare a temperatura ambiente per 20 minuti per rilassare il glutine. A questo punto, dividete l'impasto in due parti se desiderate due pagnotte medie, oppure lasciatelo intero per una pagnotta grande. Raccogliete i lembi esterni verso il centro, sigillate la chiusura e pirillate delicatamente fino a formare una pagnotta sferica liscia e tesa.

5. Seconda Lievitazione (Appretto)

Infarinate abbondantemente un cestino da lievitazione (banneton) con farina di riso o semola rimacinata. Posizionate la pagnotta nel cestino con la 'chiusura' (la parte con le pieghe) rivolta verso l'alto. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 2-3 ore, fino al raddoppio del volume. Per controllare la lievitazione, premendo delicatamente con un dito, l'impronta deve risalire lentamente.

6. Intaglio a Stella e Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 220°C. Ribaltate con delicatezza la pagnotta lievitata su una teglia rivestita di carta forno (o su una pala). Spolverate la superficie in modo uniforme con un velo di farina, accarezzandola con le mani: il contrasto cromatico tra la farina bianca e il pane dorato metterà in risalto i tagli. Con una lametta da barba o bisturi da pane inclinato a 45°, praticate con decisione e rapidità i tagli a formare il disegno geometrico di una stella a più punte.

Infornate immediatamente nel ripiano medio-basso e cuocete a 220°C per circa 40 minuti (se fate due pagnotte, regolate a 30-35 minuti). Negli ultimi 5 minuti di cottura, aprite leggermente lo sportello del forno (inserendo il manico di un cucchiaio di legno) per far fuoriuscire l'umidità residua e asciugare la crosta. Sfornate e fate raffreddare completamente in verticale o su una gratella prima di tagliare.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto cotto: Calorie 235 kcal | Carboidrati 48 g (di cui zuccheri 1.2 g) | Proteine 8.2 g | Grassi 0.9 g (di cui saturi 0.2 g) | Fibre 2.6 g | Sale 1.4 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Stella di Pane Focaccia alle Olive e Pomodorini

Questa Stella di Pane è un lievitato scenografico e goloso, ideale come centrotavola per le tavole delle festività natalizie e di Capodanno. Si colloca a metà tra un pane rustico ad alta idratazione e una focaccia riccamente condita, sfruttando la tecnica dell'autolisi per ottenere una mollica soffice e leggera, con una crosta croccante e saporita grazie alla finitura con pomodorini, olive e origano.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 2 ore e 30 minuti (inclusi i riposi di autolisi e lievitazione) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 250 ml di acqua (a temperatura ambiente, per l'autolisi)
- 90 ml di acqua (per il secondo inserimento)
- 4 g di lievito di birra fresco (in alternativa 1.5 g di lievito secco)
- 10 g di sale fino
- 50 ml di olio extravergine d'oliva

Per la finitura e condimento

- 150 g di pomodorini ciliegino o datterino
- 60 g di olive nere o taggiasche denocciolate
- Origano secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale in fiocchi o fino q.b.

Preparazione

1. Autolisi

In un'ampia ciotola capiente, versate l'intera quantità di farina tipo 0 e i primi 250 ml di acqua. Mescolate grossolanamente con un cucchiaio o una spatola per circa 1-2 minuti, fino a far idratare tutta la farina senza lavorare l'impasto. Coprite la ciotola con un canovaccio o pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 45 minuti. Questo passaggio favorisce la formazione spontanea del glutine e migliora l'estensibilità dell'impasto.

2. Impasto e incordatura

Trascorso il tempo di autolisi, sbriciolate il lievito di birra fresco direttamente sul composto e iniziate ad incorporarlo aggiungendo gradualmente circa metà dei rimanenti 90 ml di acqua. Lavorate con le mani con movimenti dal basso verso l'alto. Una volta assorbito il lievito, unite il sale e la restante acqua a filo, continuando ad impastare vigorosamente finché la massa risulterà compatta e l'acqua completamente assorbita. Aggiungete infine l'olio extravergine d'oliva a filo, lavorando l'impasto fino a completo assorbimento: il risultato finale dovrà essere un impasto liscio, lucido ed elastico.

3. Prima lievitazione

Formate una sfera, riponetela nella ciotola unta con un velo d'olio, coprite con pellicola trasparente o coperchio ermetico e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 1 ora, finché l'impasto non avrà iniziato a gonfiarsi visibilmente.

4. Formatura nello stampo a stella

Spennellate generosamente con olio extravergine d'oliva uno stampo a forma di stella. Rovesciate l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente unto, eseguite una leggera piega a tre su se stesso per dare tensione alla struttura, quindi adagiatelo al centro dello stampo a stella. Coprite con un canovaccio umido o pellicola e lasciate rilassare/lievitare per 30 minuti.

5. Focacciatura, farcitura e ultima lievitazione

Ungetevi le dita con un filo d'olio ed esercitate una pressione decisa su tutta la superficie dell'impasto per distribuirlo uniformemente negli angoli e creare le classiche fossette da focaccia. Distribuite armoniosamente sulla superficie i pomodorini tagliati a metà o a spicchi, le olive, una generosa spolverata di origano secco e un filo d'olio evo. Lasciate lievitare ancora per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

6. Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 240°C. Infornate la stella di pane nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 25 minuti. Per garantire una doratura uniforme e una base croccante, negli ultimi 5 minuti estraete con delicatezza la stella dalla teglia e completate la cottura direttamente sulla griglia del forno. Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella prima di servire al centro della tavola.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 120 g): 295 kcal, Proteine 6.8 g, Grassi 9.2 g (di cui saturi 1.3 g), Carboidrati 46.5 g, Fibre 2.4 g, Sodio 1.1 g

PANE, IMPASTI E GRANDI LIEVITATI

Tarallozzo Pugliese alle Spezie

Il tarallozzo è un grande pane a forma di ciambella tipico delle tradizioni festive dell'Italia meridionale, in particolare della Puglia e delle aree limitrofe. A metà strada tra un pane casereccio rustico e un tarallo gigante lievitato, questo lievitato si distingue per la sua intensa aromaticità data dalla combinazione di semi di anice, semi di finocchio e una nota di liquore all'anice nell'impasto. Tradizionalmente preparato durante il periodo natalizio e di Capodanno, veniva sfornato per accompagnare salumi, formaggi stagionati e le ricche portate delle tavolate festive. Questa versione reinterpreta il classico attraverso un impasto a base di semola rimacinata e farina tipo 0, sfruttando una maturazione controllata a freddo per conferire morbidezza, friabilità alla crosta e un'alta digeribilità.

Porzioni: 8 porzioni (circa 800 g di prodotto cotto) · Preparazione: 45 minuti (+ 5 ore di riposo e lievitazione) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base:

- Farina tipo 0 (medio-forte, W 260-280): 250 g
- Semola rimacinata di grano duro: 250 g
- Acqua: 270 ml
- Lievito di birra fresco: 5 g
- Malto in polvere o miele: 10 g
- Liquore all'anice (es. Sambuca o Mistrà): 15 ml
- Olio extravergine d'oliva: 40 ml
- Sale fino: 10 g

Per l'Aromatizzazione:

- Semi di finocchio: 15 g
- Semi di anice: 15 g

Per la Finitura:

- Olio extravergine d'oliva: q.b. per ungere stampo e superficie

Preparazione

1. Autolisi e Impasto Iniziale

In un'ampia ciotola o nella vasca dell'impastatrice, setaccia la semola rimacinata di grano duro e la farina tipo 0. Sbriciola all'interno il lievito di birra fresco e versa circa 240 ml di acqua a temperatura ambiente (tenendone da parte circa 30 ml). Inizia a lavorare con un cucchiaio o con il gancio a spirale a bassa velocità fino a quando le farine avranno assorbito tutta l'acqua. Unisci quindi il malto e il liquore all'anice, continuando ad impastare energicamente finché i liquidi non saranno completamente incorporati.

2. Inserimento Sale, Olio e Chiusura dell'Impasto

Sciogli il sale nei restanti 30 ml di acqua e aggiungili gradualmente all'impasto. Lavora fino a completo assorbimento e alla formazione della maglia glutinica. A questo punto, inserisci l'olio extravergine d'oliva a filo, in 2-3 riprese, continuando a impastare fino a ottenere una massa lucida, omogenea e non appiccicosa. L'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti della ciotola ed essere elastico e liscio al tatto.

3. Prima Lievitazione e Inserimento dei Semi

Forma una palla liscia, copri la ciotola con pellicola trasparente o canovaccio umido e lascia riposare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 1 ora. Trascorso questo tempo, ribalta l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata, appiattiscilo delicatamente con le mani e distribuisci uniformemente sulla superficie i semi di finocchio e i semi di anice. Esegui alcune pieghe a tre (slap and fold o pieghe a portafoglio) per inglobare e distribuire omogeneamente i semi all'interno della struttura senza strappare la maglia glutinica.

4. Maturazione a Freddo

Riponi l'impasto aromatizzato in un contenitore leggermente oliato, chiudi ermeticamente e trasferisci in frigorifero a 4°C per 2 ore. Questo passaggio rallenta la fermentazione e compatta i grassi, facilitando la successiva formatura e migliorando la friabilità finale.

5. Divisione e Formatura a Ciambella

Estrai l'impasto dal frigo e dividilo in 2 porzioni uguali (oppure mantienilo intero se possiedi uno stampo grande). Per dare la classica forma a tarallozzo puoi procedere in due modi:

- *Metodo arrotolato (consigliato per una sfogliatura rustica):* Stendi ciascuna porzione con il matterello formando un rettangolo lungo e stretto, spennella leggermente con un velo d'olio EVO e arrotola dal lato lungo su se stesso a formare un salsicciotto compatto. Unisci le due estremità sigillando bene la giuntura per formare un anello.
- *Metodo filone:* Allunga la pasta formando un filone uniforme e unisci le estremità a ciambella.

Disponi la ciambella all'interno di uno stampo a ciambella (diametro 24-26 cm) precedentemente unto d'olio con cura per evitare che si attacchi.

6. Seconda Lievitazione (Raddoppio)

Copri lo stampo con pellicola per alimenti e lascia lievitare in un luogo tiepido e riparato da correnti d'aria (circa 26-28°C) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 2 ore).

7. Finitura e Cottura

Preriscalda il forno in modalità statica a 220°C. Spennella delicatamente la superficie del tarallozzo con un'emulsione di poco olio EVO e acqua per conferire brillantezza. Con una lametta affilata o un bisturi da pane, pratica 3 o 4 tagli diagonali profondi circa mezzo centimetro. Inforna sul ripiano medio-basso e cuoci a 220°C per circa 25-30 minuti, fino a quando la crosta risulterà dorata, bruna e ben croccante. Sforma e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 100 g): Calorie: 295 kcal, Carboidrati: 51 g, Proteine: 8.5 g, Grassi: 6.2 g (di cui saturi: 0.9 g), Fibre: 3.1 g, Sale: 1.2 g

Dolci e biscotti

386 ricette

DOLCI E BISCOTTI

12 Biscotti di Natale Diversi con un Solo Impasto Base di Pasta Frolla

Una guida completa e ingegnosa per preparare una sontuosa scatola di biscotti natalizi risparmiando tempo e fatica. Il segreto risiede in una pasta frolla finissima, studiata con l'aggiunta di amido e zucchero a velo per garantire friabilità e un effetto scioglievole al palato. Da un'unica ricetta madre si ricavano tre impasti cromatici e aromatici (classico alla vaniglia e limone, al cacao amaro e speziato al profumo di pan di zenzero) che vengono poi declinati in 12 biscotti scenografici dalle consistenze e finiture uniche: dagli Spitzbuben ai biscotti effetto vetro, fino ai crinkle cookies al caffè e ai morbidi cookies con canditi.

Porzioni: 12 persone (circa 60-70 biscotti assortiti) · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 15 minuti per infornata · Difficoltà: Media

Ingredienti

Impasto Base Frolla Chiara (Dose Doppia):

- 700 g Farina tipo 1 (debole, ideale per frolle)
- 100 g Fecola di patate (o amido di mais)
- 500 g Burro freddo a cubetti
- 300 g Zucchero a velo
- 8 Tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di Lievito per dolci
- 1 pizzico generoso di Sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di Estratto o polpa di vaniglia naturale

Variante Impasto al Cacao:

- Sostituire la fecola con 100 g di Cacao amaro in polvere
- Aumentare la vaniglia ed eliminare la scorza di limone

Variante Impasto Speziato:

- Sostituire metà dello zucchero a velo con Zucchero di canna fine
- 1 cucchiaino di Cacao amaro (per il colore)
- 1 cucchiaio abbondante di Miele millefiori o acacia
- Mix di spezie: Cannella, Zenzero in polvere, Noce moscata, Chiodi di garofano in polvere, un pizzico di Pepe nero

Farciture e Decorazioni per le 12 Tipologie:

- *Spitzbuben:* Confettura di albicocche, semi di papavero, zucchero a velo per spolverare
- *Biscotti al limone:* Glassa (zucchero a velo, succo e scorza di limone, un pizzico di curcuma per il colore, 1 cucchiaino di burro fuso)
- *Barrette al caramello e arachidi:* Caramello (zucchero, miele), arachidi tostate, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, cioccolato fondente fuso, sale in fiocchi
- *Marmorizzati bicolore:* Albume d'uovo, zucchero di canna scuro (o colorato al cacao)
- *Bastoncini al cioccolato:* Cioccolato bianco fuso, lamponi liofilizzati sbriciolati
- *Thumbprint al pistacchio:* Granella di pistacchio, crema spalmabile al pistacchio
- *Thumbprint alla nocciola:* Granella di nocciole, crema spalmabile gianduia/nocciola
- *Cookies morbidi al cioccolato:* Albume, zenzero fresco grattugiato, gocce/pezzetti di cioccolato fondente, pere candite a cubetti

- *Quadrati speziati:* Glassa all'albume e zucchero a velo, caramello all'arancia (zucchero, acqua, scorza d'arancia)
- *Stecche all'anice:* Albume, semi di anice, zucchero di canna
- *Biscotti effetto vetro:* Caramello biondo fluido (zucchero e poca acqua), ghiaccia reale colorata
- *Crinkle cookies al caffè:* Albume, caffè macinato per moka, un goccio di caffè espresso, zucchero semolato e zucchero a velo per la copertura

Preparazione

1. Preparazione degli Impasti Base (Metodo Sabbiato):

- Inserisci nel mixer la farina, la fecola (o amido), il lievito, il sale e il burro freddissimo a cubetti. Frulla a impulsi fino a ottenere un composto sabbioso e uniforme.
- Aggiungi lo zucchero a velo, la scorza di limone grattugiata, i tuorli e la vaniglia. Frulla nuovamente finché il composto inizia a compattarsi.
- Rovescia la massa sul piano di lavoro e compattala brevemente a mano senza scaldarla, fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Avvolgi nella pellicola trasparente e riponi in frigo per almeno 1 ora (meglio tutta la notte).
- *Nota per le varianti:* Prepara allo stesso modo la frolla al cacao (sostituendo la fecola con il cacao) e quella speziata (aggiungendo il mix di spezie, miele e zucchero di canna).

2. Realizzazione dei Biscotti con Impasto Chiaro:

- **Spitzbuben:** Impasta una porzione di frolla con semi di papavero. Stendi a 3 mm, ricava cerchi pieni e cerchi con foro al centro. Fai riposare 10 minuti in frigo e cuoci a 170°C per 10-12 minuti. Una volta freddi, spolvera i cerchi forati con zucchero a velo, spalma la confettura di albicocche sulle basi piene e accoppiali.
- **Biscotti Glassati al Limone:** Forma palline da circa 25 g, pressale con uno stampino decorativo per biscotti. Raffredda 10 minuti e cuoci a 170°C per 12-14 minuti mantenendoli chiari. Prepara la glassa mescolando zucchero a velo, succo e scorza di limone, curcuma e burro fuso; spennella sui biscotti freddi e lascia asciugare.
- **Barrette Croccanti Caramello e Arachidi:** Stendi uno strato di frolla in una teglia rettangolare foderata di carta forno, bucherella e cuoci a 170°C fino a doratura. In un pentolino sciogli zucchero e miele fino a ottenere un caramello dorato; unisci le arachidi e infine il bicarbonato mescolando energicamente (la massa si gonfierà). Versa subito il caramello aerato sulla base di frolla cotta. Una volta raffreddato, taglia a tocchetti e decora con cioccolato fuso e fiocchi di sale.

3. Realizzazione dei Biscotti Bicolore e al Cacao:

- **Biscotti Marmorizzati:** Sovrapponi e ripiega insieme porzioni di frolla chiara e al cacao senza amalgamarle del tutto. Modella un lingotto rettangolare in uno stampo da plumcake, fai rassodare in frigo. Spennella d'albume, passa nello zucchero scuro/colorato, taglia a fette di 5 mm e cuoci a 170°C per 12-14 minuti.
- **Bastoncini Mikado ai Lamponi:** Con la frolla al cacao forma dei cilindretti sottili e allungati. Raffredda e cuoci a 170°C per 10 minuti. Una volta freddi, glassa con cioccolato bianco fuso e cospargi con lamponi liofilizzati sbriciolati.
- **Thumbprint Pistacchio & Nocciola:** Forma palline di frolla al cacao da 20 g. Rotolane metà nella granella di pistacchi e metà in quella di nocciole. Inforna a 170°C per 8-10 minuti, estrai e premi delicatamente il centro con il manico di un cucchiaio per creare una fossetta. Rimetti in forno per altri 2 minuti. Una volta freddi, farcisci le fossette con crema spalmabile al pistacchio o gianduia.
- **Cookies Morbidi Zenzero, Cioccolato e Pere:** In planetaria ammorbidisci una parte di frolla al cacao con un goccio di albume fino a renderla cremosa. Incorpora zenzero fresco grattugiato, gocce di cioccolato e pere candite. Porziona con uno spallinatore per gelato su una teglia e cuoci a 170°C per 12-14 minuti lasciandoli morbidi al cuore.

4. Realizzazione dei Biscotti con Impasto Speziato:

- **Quadrati Speziati all'Arancia:** Stendi la frolla speziata a 4 mm, taglia a quadrati regolari e inforna a 170°C per 12 minuti. Glassa la superficie con una ghiaccia di albume e zucchero a velo, lascia asciugare e decora con strisce di caramello aromatizzato all'arancia.
- **Stecche Rustiche all'Anice:** Stendi la frolla in una striscia spessa, spennella con albume e distribuisci abbondanti semi di anice e zucchero di canna. Cuoci a 170°C per 15 minuti; appena sfornata, taglia subito a listarelle diagonali prima che si indurisca.

- **Biscotti Effetto Vetro:** Stendi la frolla, ricava forme rotonde e intaglia un cuore al centro. Cuoci a 170°C per 10 minuti. A parte sciogli lo zucchero con poca acqua fino a ottenere un caramello trasparente e fluido. Cola il caramello caldo all'interno dei fori a cuore dei biscotti disposti su carta forno. Fai solidificare e rifinisci i bordi con ghiaccia reale colorata.
- **Crinkle Cookies al Caffè:** Ammorbidisci la frolla speziata in planetaria con albume, caffè in polvere macinato fine e un goccio di espresso. Forma delle palline, passale prima nello zucchero semolato e poi abbondantemente nello zucchero a velo. Cuoci a 180°C per 12-13 minuti: in cottura si formeranno le caratteristiche crepe superficiali.

Valori nutrizionali

circa 120 kcal per singolo biscotto medio

DOLCI E BISCOTTI

Alberelli di Pasta Choux con Crema al Pistacchio e Glassa al Cioccolato

Questa scenografica preparazione natalizia rivisita la classica pasta bignè francese (pâte à choux) assemblandola in una struttura piramidale farcita con una ricca crema diplomatica/pasticcera al pistacchio e rifinita con una glassa morbida al cioccolato fondente e codette colorate. Una volta porzionato trasversalmente, ogni trancio rivela una sezione triangolare che ricorda un albero di Natale innevato e addobbato. Le principali difficoltà tecniche risiedono nella corretta cottura della pasta choux (asciugatura del polentino sul fuoco e graduale incorporamento delle uova) e nel tempo di riposo prolungato in frigorifero (necessario per stabilizzare la crema prima del taglio netto).

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ riposo notturno) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Choux:

- 90 ml di acqua
- 90 ml di latte fresco intero
- 180 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 230 g di farina 00
- 5 uova medie (circa 260 g sgusciate)

Per la Crema Pasticcera al Pistacchio:

- 500 ml di latte fresco intero
- 4 tuorli d'uovo (circa 80 g)
- 150 g di zucchero semolato
- 50 g di amido di mais (maizena)
- 50 g di pistacchi pelati e ridotti in pasta finissima al mixer (o pasta di pistacchio pura)
- 60 g di burro a temperatura ambiente

Per la Copertura e la Decorazione:

- 150 g di cioccolato fondente
- 30 ml di olio di semi di girasole
- Mompariglia (zuccherini/codette colorate) q.b.
- Caramelle gommose bianche o pasta di zucchero (per le stelline di guarnizione)

Preparazione

1. Preparazione e Cottura della Pasta Choux:

- In una casseruola versate l'acqua, il latte, il burro a tocchetti e il pizzico di sale. Portate il liquido a bollore dolce, assicurandovi che il burro sia completamente fuso.
- Versate la farina 00 in un solo colpo e mescolate energicamente con una spatola. Cuocete il composto a fuoco moderato per 1-2 minuti, continuando a rimestare fino a quando l'impasto (il polentino) si stacca dalle pareti lasciando una sottile patina bianca sul fondo della pentola.
- Trasferite il composto in una ciotola capiente e allargatelo per farlo intiepidire qualche minuto (non deve essere bollente per non cuocere le uova).
- Aggiungete le uova una alla volta, incorporando la successiva solo quando la precedente è stata perfettamente assorbita. *Risultato atteso:* una pasta liscia, lucida e dalla consistenza 'a nastro' (a becco d'uccello).

- Trasferite la pasta choux in una sac-à-poche munita di bocchetta liscia (es. 1A). Su una teglia foderata di carta forno, stendete 6 strisce parallele lunghe quanto la teglia: 3 strisce accostate tra loro per la base, 2 per il livello intermedio e 1 singola per la sommità.
- Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti (oppure statico a 190°C), fino a doratura uniforme. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.

2. Preparazione della Crema al Pistacchio:

- In una ciotola sbattete con una frusta a mano i 4 tuorli con lo zucchero semolato. Aggiungete l'amido di mais setacciato e stemperate con qualche cucchiaio di latte freddo preso dal totale per evitare la formazione di grumi.
- In un pentolino scaldate il restante latte fino a sfiorare il bollore. Versate a filo circa due mestoli di latte caldo sul composto di uova mescolando rapidamente, quindi riversate tutto il composto nella pentola con il resto del latte.
- Riportate su fiamma dolce e cuocete mescolando costantemente con la frusta fino a quando la crema si sarà addensata e velerà la frusta.
- Togliete dal fuoco, versate la crema in una ciotola, prelevatene 2-3 cucchiai e mescolateli a parte con la pasta di pistacchio fino a dissolverla perfettamente. Riunite poi il composto verde alla crema principale per ottenere una colorazione uniforme.
- Unite i 60 g di burro morbido alla crema ancora calda, amalgamando con la spatola fino a completo scioglimento. Coprite a contatto con pellicola alimentare e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

3. Assemblaggio e Riposo:

- Posizionate su un vassoio la base di pasta choux (formata dal blocco da 3 strisce).
- Distribuitevi sopra un generoso strato di crema al pistacchio, livellando con una spatola.
- Sovrapponete il secondo livello di pasta choux (2 strisce), coprite con altra crema al pistacchio e terminate con la striscia singola al vertice.
- Spatolate la crema rimasta lungo tutti i lati inclinati della piramide per renderla liscia e uniforme.
- Coprite delicatamente con pellicola trasparente e riponete in frigorifero a riposare per tutta la notte (passaggio fondamentale per compattare la struttura).

4. Glassa, Decorazione e Taglio:

- Il giorno successivo, spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria insieme ai 30 ml di olio di semi (l'olio donerà elasticità evitando che la glassa si spezzi al taglio).
- Lasciate intiepidire la glassa fluida, poi spatolatela con cura su tutta la superficie del dolce freddo.
- Riponete in frigo per 10 minuti per iniziare a far rapprendere la copertura.
- Nel frattempo ricavate delle stelline da caramelle gommose bianche stese con il matterello o da pasta di zucchero usando un piccolo coppapasta.
- Applicate un secondo velo di glassa o rifinitura a pennello, cospargete con la mompariglia colorata e posizionate le stelline lungo il colmo del dolce.
- Fate rassodare in frigo altri 10 minuti.
- Rimuovete le estremità irregolari e tagliate il dolce a fette spesse circa 2,5-3 cm usando un coltello a lama lunga e affilata, rivelando così la tipica forma a triangolo ad alberello.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stime: Grassi 31g, Carboidrati 44g, Proteine 8g)

DOLCI E BISCOTTI

Albero Di Meringa

L'Albero di Meringa è una spettacolare creazione di pasticceria monumentale contemporanea, ideale come centrotavola edibile per le festività natalizie. Concettualmente si ispira alla classica 'Vacherin' francese e ai dessert verticali della tradizione europea (come il Croquembouche o la Pièce Montée), ma reinterpretato in chiave moderna e festiva. La ricetta gioca sul contrasto strutturale tra la friabilità vitrea della meringa francese, la setosità grassa della mousse al mascarpone (alleggerita con meringa all'italiana) e la vibrante acidità pungente della salsa di ribes e agrumi, che pulisce la bocca prevenendo la saturazione del palato dovuta agli zuccheri.

Porzioni: 16 persone · Preparazione: 45 min + 3 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 3 ore · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la meringa francese di supporto:

- 400 g di albumi di uova fresche (a temperatura ambiente)
- 400 g di zucchero semolato extrafine
- 400 g di zucchero a velo setacciato

Per la mousse al mascarpone e vaniglia:

- 300 g di mascarpone di alta qualità
- 300 g di panna fresca liquida (da montare, minimo 35% di grassi)
- 70 g di albumi
- 140 g di zucchero semolato
- 40 g di acqua fredda
- 6 g di gelatina in fogli (colla di pesce, circa 3 fogli standard per garantire stabilità)
- 1 baccello di vaniglia Bourbon (semi estratti)

Per la salsa acida al ribes rossi:

- 150 g di ribes rossi freschi (dosaggio aumentato per un migliore equilibrio acido)
- 20 g di zucchero semolato
- Succo filtrato di 1/2 limone

Per il montaggio, la finitura e la decorazione:

- 4 mandarini dolci (pelati a vivo e privati dei semi)
- 50 g di pistacchi sgusciati, tostati e tritati grossolanamente
- Rametti di ribes fresco q.b.
- Rametti di rosmarino fresco (per simulare gli aghi di pino)
- Colorante spray alimentare metallizzato (oro o bronzo)

Preparazione

Preparazione dei dischi di meringa francese

1. Nella ciotola della planetaria, perfettamente pulita e sgrassata, iniziate a montare gli albumi a media velocità. Appena iniziano a schiumare, unite lo zucchero semolato poco alla volta, in 3 o 4 riprese, continuando a montare ad alta velocità fino a ottenere una massa lucida, soda e che formi il classico 'becco d'aquila'.
2. Togliete la bacinella dalla planetaria e incorporate a mano lo zucchero a velo precedentemente setacciato, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola di gomma per non smontare il composto.
3. Trasferite la meringa in una sac-à-poche dotata di bocchetta a stella o rigata da 12 mm.
4. Su un foglio di carta forno, disegnate con una matita 4 cerchi concentrici rispettivamente di 16 cm, 14 cm, 10 cm e 7 cm di diametro. Capovolgete il foglio sulla teglia da forno (in modo che la matita non tocchi il cibo).

5. Riempite l'interno dei cerchi con uno strato piatto di meringa, quindi create sul bordo esterno di ciascun cerchio dei ciuffetti decorativi ravvicinati per dare volume.
6. Con la meringa rimasta, modellate una meringa singola a cono appuntito (circa 4 cm di diametro, sarà la punta dell'albero) e diverse meringhette più piccole da usare come decorazioni sparse.
7. Cuocete in forno statico preriscaldato a 95 °C per circa 3 ore, tenendo lo sportello del forno leggermente socchiuso (utilizzando un cucchiaio di legno a fessura) per far fuoriuscire l'umidità. Le meringhe dovranno risultare completamente asciutte, leggere e candide. Lasciatele raffreddare all'interno del forno spento.

Preparazione della mousse stabilizzata al mascarpone

1. Reidratate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
2. In un pentolino, unite lo zucchero (140 g) e l'acqua (40 g). Portate a ebollizione a fuoco medio fino a raggiungere la temperatura esatta di 118 °C (utilizzate un termometro da pasticceria).
3. Quando lo sciroppo raggiunge i 110 °C, iniziate a montare i 70 g di albumi in planetaria. Una volta raggiunti i 118 °C, versate lo sciroppo a filo sugli albumi mentre continuano a montare a media velocità. Continuate a montare ad alta velocità fino a completo raffreddamento del composto (meringa all'italiana), che dovrà risultare lucido e spumoso.
4. Scaldate 30 g di panna (prelevati dal totale) e scioglietevi all'interno la gelatina strizzata.
5. In una ciotola capiente, lavorate il mascarpone con i semi di vaniglia per renderlo cremoso. Unite la gelatina sciolta nella panna calda al mascarpone, mescolando vigorosamente con una frusta per evitare shock termici e la formazione di grumi.
6. Semimontate la panna rimanente e incorporatela al mascarpone. Infine, incorporate delicatamente la meringa all'italiana con movimenti dal basso verso l'alto. Riponete in frigorifero per 2 ore all'interno di una sac-à-poche con bocchetta liscia.

Preparazione della salsa di ribes

1. In un pentolino inserite i ribes, lo zucchero e il succo di limone. Cuocete a fuoco dolce per circa 5-7 minuti finché i frutti non saranno sfaldati.
2. Frullate finemente con un mixer a immersione e passate al setaccio a maglie strette per eliminare i semini. Fate raffreddare completamente in frigorifero.

Montaggio e finitura dell'albero di meringa

1. Posizionate il disco più grande (16 cm) sul piatto da portata.
2. Distribuite uno strato di mousse al mascarpone lasciando visibili i ciuffi del bordo. Colate sopra un po' di salsa al ribes e distribuite spicchi di mandarino pelati a vivo e granella di pistacchio.
3. Sovrapponete il disco da 14 cm e ripetete l'operazione. Continuate con i dischi da 10 cm e 7 cm, terminando con la meringa a cono sulla sommità.
4. Spruzzate le meringhette decorative più piccole con il colorante oro e bronzo e posizionatele lungo l'albero.
5. Ultimate inserendo piccoli aghi di rosmarino tra le giunture dei dischi per ricreare l'effetto dell'abete e spolverate con i pistacchi rimasti e rametti di ribes fresco.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Albero di Natale con Biscotti di Pan di Zenzero e Ghiaccia Reale

L'albero di Natale scenografico in biscotti di pan di zenzero (gingerbread) è una spettacolare creazione della pasticceria natalizia di ispirazione nordeuropea e anglosassone. La ricetta prevede la realizzazione di biscotti speziati a forma di stella di dimensioni scalari, sovrapposti e uniti da ghiaccia reale verde estrusa con bocchetta stellata a ricreare i rami dell'abete innevato. La difficoltà principale risiede nella gestione delle cotture differenziate per i biscotti di varie dimensioni e nella precisione dell'assemblaggio, che richiede stabilità e ghiaccia della giusta consistenza per non far scivolare i piani.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ 3 ore di riposo in frigo) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto di Pan di Zenzero (Gingerbread):

- 750 g farina 00
- 120 g zucchero a velo
- 375 g burro (morbido a temperatura ambiente, a cubetti)
- 120 g miele o melassa
- 2 uova medie
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 3/4 cucchiaino di zenzero in polvere
- 3/4 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 3/4 cucchiaino di pepe di Giamaica (pimento/allspice)
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di sale
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico

Per la Ghiaccia Reale e Decorazione:

- 250 g zucchero a velo
- 35 g albume pastorizzato (circa 1 albume medio)
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Colorante alimentare verde in gel q.b.
- Perline edibili di zucchero colorate (oro/argento) q.b.
- Zucchero a velo q.b. (per l'effetto neve finale)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto speziato:

Setacciare nella ciotola della planetaria la farina 00 e lo zucchero a velo. Aggiungere le spezie (zenzero, cannella, chiodi di garofano, pepe di Giamaica, noce moscata), il sale e la scorza grattugiata del limone. Azionare la foglia a bassa velocità per miscelare le polveri in modo uniforme. Unire il burro morbido a cubetti, il miele (o melassa) e le due uova. Lavorare a velocità minima solo per il tempo necessario ad agglomerare gli ingredienti in una massa compatta e omogenea.

2. Riposo:

Compattare la pasta in un panetto, avvolgerla accuratamente con pellicola trasparente e farla riposare in frigorifero per circa 3 ore per far stabilizzare il burro e distendere il glutine.

3. Formatura e taglio dei biscotti:

Infarinare leggermente la spianatoia e stendere l'impasto con il matterello ad uno spessore uniforme di circa 4-5 mm. Ricavare le stelle con i tagliapasta del kit (o dime di cartoncino): occorrono 10 misure scalari, tagliando 2 stelle per ciascuna misura (totale 20 pezzi), più 1 stella extra da usare come puntale sommitale (21 biscotti in totale).

4. Cottura:

Disporre le sagome su teglie rivestite di carta forno, raggruppando i biscotti per dimensioni simili sulla stessa teglia per garantire una cottura omogenea. Lasciar riposare le teglie con i biscotti tagliati per circa 30 minuti a temperatura fresca prima di infornare (evita deformazioni). Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C fino a doratura uniforme (da 8-10 minuti per i piccoli a 14-16 minuti per i più grandi). Sfornare e far raffreddare completamente su una gratella.

5. Preparazione della ghiaccia reale verde:

Montare l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone fino ad ottenere una ghiaccia soda e lucida. Incorporare il colorante verde in gel mescolando accuratamente. Trasferire la ghiaccia in una sac à poche munita di bocchetta a stella francese o aperta.

6. Montaggio e decorazione dell'albero:

Posizionare la stella più grande su un vassoio da portata. Dosare uno spuntone di ghiaccia al centro per fissare la seconda stella della stessa misura, sfalsando le punte. Su ogni punta esposta, estrudere dei ciuffetti/rametti di ghiaccia verde. Procedere salendo verso l'alto con le coppie di stelle in ordine decrescente di misura, ruotando sempre le punte e decorando ogni livello. Sigillare la cima con l'ultima stellina posizionata in verticale come puntale.

7. Rifinitura scenografica:

Applicare sulle punte decorate le perline edibili colorate e completare con una leggera spolverata di zucchero a velo su tutto l'albero per ricreare la neve fresca caduta sui rami.

Valori nutrizionali

410 kcal per porzione (stimata per fetta/strato medio)

DOLCI E BISCOTTI

Alchimia di Mezzanotte

L'Alchimia di Mezzanotte è una raffinata creazione di alta pasticceria moderna, ideata da un rinomato maestro cioccolatiere piemontese in occasione del Capodanno. Si tratta di un sontuoso semifreddo stratificato che unisce le eccellenze del Piemonte – la nocciola Tonda Gentile Trilobata e il cioccolato gianduia – con le note festive del torrone e la croccantezza della frutta secca tostata. Il dolce combina diverse consistenze: la morbidezza del bisquit montato alle nocciole e mandorle, la vellutatezza del cremoso al fondente, la nota masticabile e sapida del croccante al gianduia, e la sofficità ariosa della mousse al torroncino.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per il Bisquit alla Nocciola Piemonte

- 100 g di tuorli d'uovo (circa 5-6 tuorli)
- 185 g di zucchero semolato (per i tuorli)
- 170 g di albumi (circa 5 albumi)
- 70 g di zucchero semolato (per gli albumi)
- 125 g di nocciole tostate (ridotte in polvere fine)
- 125 g di mandorle pelate (ridotte in polvere fine)
- 60 g di burro fuso tiepido

Per il Cremoso al Cioccolato Fondente

- 100 g di crema pasticcera base
- 100 g di panna fresca liquida
- 80 g di cioccolato fondente (minimo 60-70%)

Per il Croccante al Gianduia e Frutta Secca

- 50 g di cioccolato gianduia di alta qualità
- 50 g di nocciole tostate tritate grossolanamente
- 50 g di mandorle tostate tritate grossolanamente
- 20 g di pistacchi non salati tritati
- 50 g di uvetta (ammollata e ben asciugata)
- 1 pizzico di fior di sale

Per la Mousse al Torroncino

- 250 g di crema pasticcera base (a temperatura ambiente/tiepida)
- 400 g di panna fresca liquida (da montare lucida)
- 100 g di torrone friabile (in granella finemente spezzettata)
- 80 g di cioccolato fondente (a scaglie fini)
- 4 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 20 ml di acqua fredda per idratare la gelatina

Per la Finitura e Decorazione

- 100 g di cioccolato fondente temperato (per lancette e numeri dell'orologio)
- Granella di torroncino q.b.

Preparazione

1. Preparazione e Cottura del Bisquit alla Nocciola

- In una planetaria o con le fruste elettriche, monta i tuorli con 185 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e triplicato di volume.
- In una ciotola a parte ben pulita, monta gli albumi a neve lucida aggiungendo progressivamente i restanti 70 g di zucchero.
- Unisci le polveri di nocciole e mandorle ai tuorli montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola in silicone.
- Incorpora un terzo degli albumi montati per ammorbidire la massa, poi aggiungi il burro fuso intiepidito e infine i restanti albumi, prestando attenzione a non smontare il composto.
- Stendi il composto a uno spessore di circa 1 cm su una teglia foderata di carta forno e cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 12-15 minuti, finché la superficie risulterà dorata ed elastica al tatto. Lascia raffreddare completamente, poi ricava un disco della misura dell'anello d'acciaio scelto (diametro 22-24 cm). In alternativa, si può utilizzare un disco di classico Pan di Spagna.

2. Realizzazione del Cremoso al Cioccolato Fondente

- Trita finemente il cioccolato fondente e fondilo a bagnomaria o al microonde a impulsi (senza superare i 45°C).
- Scalda la panna liquida fino a sfiorare il bollore (circa 70-80°C). Versala in tre riprese sul cioccolato fuso emulsionando energicamente dal centro verso l'esterno con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido. La crema deve apparire vellutata, lucida e perfettamente omogenea, priva di grumi.
- Unisci la crema pasticcera a temperatura ambiente e frulla brevemente con un mixer a immersione tenuto inclinato per non inglobare bolle d'aria.

3. Creazione dell'Inserto Croccante al Gianduia

- Sciogli delicatamente il cioccolato gianduia a bagnomaria (35-40°C).
- Aggiungi la frutta secca tostata (mandorle, nocciole, pistacchi), l'uvetta ben asciugata e un pizzico di fior di sale (che esalterà la dolcezza e la rotondità del gianduia).
- Mescola bene, stendi il croccante su un foglio di carta forno a spessore sottile e fallo rassodare in frigorifero per 15-20 minuti. Una volta indurito, sbriciolalo grossolanamente con le mani.

4. Preparazione della Mousse al Torroncino

- Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda per 5-10 minuti.
- Scalda una piccola porzione di crema pasticcera (circa 50 g) a circa 50-60°C, strizza la gelatina idratata e scioglila completamente all'interno, quindi riuniscila al resto della crema pasticcera mescolando accuratamente.
- Incorpora alla crema la granella di torrone e le scaglie di cioccolato fondente.
- Monta la panna fresca a struttura semimontata ('a becco d'uccello', morbida e lucida, non eccessivamente ferma per evitare grumi grassi nel dolce finito).
- Unisci la panna semimontata alla crema aromatizzata in due tempi, con movimenti ampi e delicati dal basso verso l'alto.

5. Montaggio del Semifreddo in Anello

- Prepara un anello d'acciaio o una tortiera a cerniera da 22-24 cm posizionato su un vassoio rigido rivestito di carta forno, foderando le pareti interne con una striscia di nastro acetato per garantire uno sformo perfetto.
- Posiziona sul fondo il disco di bisquit alla nocciola.
- Versa sopra il bisquit il cremoso al cioccolato fondente livellandolo con una spatola a gomito. Metti in freezer per circa 15 minuti per stabilizzare leggermente lo strato.
- Distribuisci uniformemente sulla superficie del cremoso il croccante al gianduia sbriciolato, compattandolo con delicatezza con il dorso di un cucchiaio.
- Versa infine la mousse al torroncino fino al bordo dell'anello, livellando con una spatola a raso.
- Trasferisci la torta in congelatore/abbattitore per almeno 3-4 ore (idealmente tutta la notte).

6. Sformatura e Decorazione a Tema Mezzanotte

- Estrai il dolce dal congelatore, rimuovi delicatamente l'anello d'acciaio e sfila la striscia di acetato.
- Con il cioccolato fondente temperato, disegna su carta forno il quadrante di un orologio che segna la mezzanotte (ore 12:00) e, a piacere, la scritta dell'anno nuovo o un ponte decorativo in cioccolato. Lascia cristallizzare le decorazioni.
- Disponi l'orologio e le lancette in cioccolato al centro della torta e completa il bordo con granella croccante di torroncino e riccioli di cioccolato.
- Trasferisci il semifreddo in frigorifero per circa 40-50 minuti prima del servizio per consentire alla mousse di raggiungere la corretta consistenza fondente al palato.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Amandovolo

L'Amandovolo (o Mandorlato) è un raffinato dolce natalizio tipico della tradizione gastronomica di Ferrara, creato nei primi del Novecento da un celebre pasticcere. Caratterizzato da una forma a bauletto, unisce la ricchezza delle mandorle alla golosità di una copertura di cioccolato fondente. Ha forti legami storici con la comunità ebraica ferrarese, che consumava dolci simili durante le festività. Le varianti principali prevedono l'uso di mandorle pelate o con la pelle, l'aggiunta di miele nell'impasto per garantire umidità, e decorazioni con granella di mandorle anziché nocciole per rimanere fedeli al tema del dolce.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 min + 2 ore di riposo · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dell'Amandovolo:

- 150 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate (per una maggiore sofficità)
- 130 g di mandorle intere con la pelle (da tostare)
- 3 uova medie a temperatura ambiente
- 120 g di burro di ottima qualità (fuso e intiepidito)
- 190 g di zucchero semolato (più 10 g per tritare le mandorle)
- 8 g di lievito in polvere per dolci (mezza bustina)
- La scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- 3-4 gocce di estratto di mandorla amara naturale
- 1 pizzico di sale fino
- Burro e farina per lo stampo da plumcake (circa 25x11 cm)

Per la ganache di copertura e decorazione:

- 150 g di cioccolato fondente al 60% tritato finemente
- 100 ml di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 30 g di burro a pomata
- 20 g di miele d'acacia (in alternativa al glucosio, per maggiore aromaticità)
- 50 g di granella di mandorle tostate (per coerenza filologica con il dolce)

Preparazione

Preparazione della base alle mandorle

- Tostatura: Scaldate un padellino antiaderente e tostate le mandorle per 3-4 minuti a fuoco medio-basso fino a quando non sprigionano il loro profumo. Lasciatele raffreddare completamente.
- Tritatura: In un mixer, unite le mandorle fredde con 10 g di zucchero (presi dal totale). Tritate a impulsi brevi per ottenere una farina grossolana. Lo zucchero assorbirà gli oli essenziali impedendo la formazione di una pasta oleosa.

Lavorazione dell'impasto

- Montatura delle uova: In una planetaria o con fruste elettriche, montate le uova intere con i restanti 190 g di zucchero per almeno 8-10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e 'scrivente'. Questo passaggio è cruciale per la stabilità e la morbidezza del dolce.
- Aromi e grassi: Riducete la velocità delle fruste al minimo e incorporate a filo il burro fuso tiepido, l'estratto di mandorla amara, la scorza d'arancia grattugiata e il pizzico di sale.
- Polveri: Setacciate insieme la farina, la fecola e gli 8 g di lievito. Incorporate le polveri al composto di uova a pioggia, alternando con le mandorle tritate, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare la massa. Il risultato finale deve essere un impasto denso, omogeneo e privo di grumi.

- Cottura: Trasferite il composto nello stampo da plumcake precedentemente imburrato e infarinato. Livellate delicatamente la superficie. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 40-45 minuti. Evitate assolutamente di aprire il forno nei primi 30 minuti. Fate la prova stecchino al centro del dolce prima di sfornare: deve uscire asciutto e pulito. Lasciate intiepidire nello stampo per 10 minuti, poi sformate su una gratella per dolci e fate raffreddare completamente.

Preparazione della ganache a specchio

- Emulsione: In un pentolino, scaldate a fuoco dolce la panna liquida insieme al miele fino a sfiorare il bollore. Versate il liquido caldo sul cioccolato fondente tritato inserito in una ciotola resistente al calore. Lasciate riposare per 1 minuto senza toccare, poi mescolate energicamente partendo dal centro con una spatola per creare un'emulsione lucida ed elastica.
- Finitura ganache: Unite il burro a pomata a pezzetti e mescolate fino a completo scioglimento. Lasciate intiepidire la ganache a temperatura ambiente finché non raggiunge una consistenza viscosa ma ancora colabile.

Finitura e decorazione

- Pareggiatura: Se la cupola del plumcake si è gonfiata troppo, pareggiatela leggermente con un coltello seghettato per ottenere una superficie piana. Posizionate il dolce freddo su una gratella con una teglia pulita posizionata sotto per raccogliere gli eccessi.
- Colatura: Colate la ganache tiepida partendo dal centro del dolce e distribuendola delicatamente verso i bordi con una spatola, in modo da rivestire uniformemente sia la parte superiore che i lati.
- Decorazione: Distribuite immediatamente la granella di mandorle tostate sui fianchi del dolce prima che il cioccolato si solidifichi. Potete rigare la superficie superiore creando onde decorative con i rebbi di una forchetta.
- Riposo: Lasciate riposare l'Amandovolo a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di procedere al taglio, permettendo alla ganache di stabilizzarsi e ai sapori di fondersi perfettamente.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Assortimento di Biscotti di Natale

La tradizione dei biscotti natalizi affonda le sue radici nell'Europa centrale e mitteleuropea, dove la preparazione dei 'Weihnachtsplätzchen' scandisce il periodo dell'Avvento. Questa ricetta raccoglie un raffinato quintetto di dolcetti delle feste: i raffinati Sablè al cioccolato con fior di sale (ispirati a celebri biscotti della pasticceria d'autore), i classici Cornetti alla vaniglia (reinterpretazione dei Vanillekipferl austriaci), i rustici Cookies americani alle nocciole, le tradizionali Stelle alla cannella (Zimtsterne) glassate e gli aromatici Shortbread al profumo di lime. Un assortimento perfetto da regalare o servire nei giorni di festa.

Porzioni: Circa 60-70 biscotti assortiti (8-10 persone) · Preparazione: 1 ora e 45 minuti (più i tempi di riposo in frigorifero) · Cottura: 45 minuti complessivi (cotture scaglionate) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i Sablè al Cioccolato e Fior di Sale:

- 180 g di farina debole (tipo 00, W 160-180)
- 116 g di burro morbido (preferibilmente francese o di centrifuga)
- 116 g di cioccolato fondente al 70% (tritato al coltello)
- 142 g di zucchero di canna
- 37 g di zucchero semolato
- 22 g di cacao amaro in polvere
- 3,5 g di ammoniaca per dolci (o bicarbonato di sodio)
- 2,5 g di fior di sale
- Semi di 1/2 bacca di vaniglia
- Zucchero di canna q.b. per la finitura

Per i Cornetti alla Vaniglia:

- 200 g di farina debole
- 135 g di burro ammorbidito
- 100 g di zucchero semolato
- 75 g di farina di mandorle finissima
- 65 g di uova intere (circa 1 uovo grande e mezzo, ben sbattute)
- 2 g di lievito chimico per dolci
- Semi di 1 bacca di vaniglia
- Zucchero a velo vanigliato o semolato fine q.b. per la finitura

Per i Cookies Cioccolato e Nocciole:

- 125 g di farina debole
- 100 g di burro morbido a pomata
- 150 g di cioccolato fondente a scaglie
- 75 g di zucchero di canna
- 75 g di zucchero semolato
- 50 g di nocciole tostate tritate a granella
- 45 g di uovo intero
- 7 g di acqua a temperatura ambiente
- 5 g di lievito chimico per dolci
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per le Stelle di Cannella Glassate:

- 100 g di biscotti secchi finemente tritati

- 150 g di zucchero a velo
- 45 g di farina di mandorle
- 45 g di nocciole in polvere
- 40 g di zucchero di canna
- 75 g di albumi d'uovo (per l'impasto)
- 2,5 g di miscela di spezie natalizie (cannella prevalente, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano)
- *Per la glassa reale:* 50 g di albume, 250 g di zucchero a velo

Per gli Shortbread al Lime:

- 280 g di farina debole
- 250 g di burro plastico a temperatura ambiente (circa 18-20°C)
- 100 g di zucchero semolato
- Scorza grattugiata di 1 lime non trattato
- 2,5 g di lievito chimico per dolci
- Zucchero semolato q.b. per la copertura

Preparazione

1. Preparazione dei Sablè al Cioccolato e Fior di Sale

In planetaria con la foglia (o in una ciotola con un cucchiaio di legno), lavorare il burro morbido con lo zucchero di canna, lo zucchero semolato e la vaniglia fino a ottenere una crema omogenea ma senza montare eccessivamente. Unire il cioccolato fondente tritato finemente al coltello. A parte, setacciare la farina con il cacao e l'ammoniaca per dolci (o bicarbonato) e aggiungerli al composto insieme al fior di sale. Lavorare solo il tempo necessario per compattare l'impasto. Formare due cilindri regolari di circa 4 cm di diametro. Rotolare ciascun cilindro nello zucchero di canna pressando leggermente per farlo aderire su tutta la superficie. Avvolgere in pellicola trasparente e far rassodare in frigorifero per almeno 2 ore (o 30 minuti in freezer). Una volta ben sodo, tagliare i cilindri a dischi regolari di 0,5 cm di spessore con una lama affilata e non seghettata. Disporre su teglia foderata di carta forno distanziandoli leggermente. Cuocere in forno statico preriscaldato a 165°C per 15-18 minuti. Lasciare raffreddare completamente su una gratella per ottenere la tipica friabilità sabbiosa.

2. Preparazione dei Cornetti alla Vaniglia

Lavorare il burro con lo zucchero e i semi di vaniglia. Versare le uova a filo, poco alla volta, facendole assorbire completamente prima della successiva aggiunta. Incorporare la farina di mandorle, la farina 00 e il lievito precedentemente setacciati. Compattare il panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per almeno 45 minuti. Trascorso il riposo, prelevare piccole porzioni di impasto da 15-18 g l'una, modellarle a forma di pallina e poi stenderle a cilindretto assottigliando leggermente le due estremità; curvare il cilindro a forma di mezzaluna o ferro di cavallo. Disporre sulla teglia e cuocere a 165°C per 18-20 minuti (devono rimanere chiari). Appena sfornati, quando sono ancora caldi, spolverizzare o intingere delicatamente la superficie superiore nello zucchero semolato o vanigliato.

3. Preparazione dei Cookies Cioccolato e Nocciole

Montare il burro morbido a pomata con lo zucchero semolato, lo zucchero di canna e la vaniglia con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso e chiaro. Emulsionare l'uovo con l'acqua e versarlo a filo nella montata continuando a montare a bassa velocità. Unire la farina setacciata con il lievito, mescolando delicatamente a mano con una spatola dal basso verso l'alto. Infine, incorporare il cioccolato fondente a pezzetti e la granella di nocciole. Trasferire l'impasto in una sac-à-poche con bocchetta liscia larga (oppure usare un porzionatore per gelato) e dressare delle palline di impasto su una teglia foderata, ben distanziate tra loro poiché in cottura tenderanno ad allargarsi. Cuocere a 165°C per circa 14 minuti, finché i bordi risultano dorati ma il centro appare ancora morbido (tenderà a compattarsi raffreddando).

4. Preparazione delle Stelle di Cannella Glassate

In una ciotola capiente unire i biscotti polverizzati, la farina di mandorle, le nocciole in polvere, lo zucchero a velo, lo zucchero di canna e il mix di spezie natalizie. Aggiungere gradualmente i 75 g di albume, impastando con le mani fino a ottenere una pasta densa, leggermente appiccicosa ma lavorabile. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno a uno spessore uniforme di circa 1 cm.

Preparare la glassa reale sbattendo leggermente i 50 g di albume con i 250 g di zucchero a velo fino ad avere una ghiaccia liscia, coprente e densa. Distribuire la glassa uniformemente su tutta la superficie dell'impasto steso aiutandosi con una spatola a gomito. Coppare i biscotti con uno stampino a stella (avendo cura di pulire la formina o inumidirla per non trascinare la glassa) e trasferirli con una spatolina sulla leccarda. Infornare a 150°C per circa 14 minuti: la glassa deve rimanere bianca e asciutta, mentre il cuore del biscotto deve preservare la sua tipica morbidezza marzapane.

5. Preparazione degli Shortbread al Lime

In una ciotola sfregare con la punta delle dita lo zucchero semolato con la scorza grattugiata di lime per sprigionare gli oli essenziali. Unire il burro a pezzetti e sabbiare velocemente il composto; incorporare la farina setacciata con il lievito, lavorando l'impasto il minimo indispensabile per non sviluppare glutine (l'impasto deve risultare omogeneo ma friabile). Avvolgere nella pellicola e riporre in frigorifero per 1 ora. Stendere l'impasto a 5-6 mm di spessore e ricavare dei dischetti con un coppapasta tondo festonato o liscio da 4-5 cm. Cuocere a 165°C per 10-12 minuti (non devono scurirsi troppo). Estrarre dal forno e, da caldi, passare la parte superiore nello zucchero semolato per creare una crosticina brillante.

Valori nutrizionali

Circa 90-120 kcal per singolo biscotto (valore medio a seconda della varietà)

DOLCI E BISCOTTI

Babà Pandoro Napoletano

Il Babà Pandoro è una geniale fusione tra la tradizione del classico babà napoletano e la forma iconica del pandoro natalizio veronese. L'impasto ricco e incordato del babà viene cotto all'interno di un tradizionale stampo a stella da pandoro (da 500g) e successivamente imbevuto a fondo con una bagna profumata agli agrumi e liquore Strega. La difficoltà principale risiede nella corretta incordatura dell'impasto in planetaria (sviluppo del velo glutinico), nella gestione della delicata lievitazione fino al bordo e nell'inzuppitura uniforme senza rompere la struttura.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di lievitazione complessiva e 30 minuti di riposo bagna) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto del Babà (stampo da 500g):

- 250 g Farina Manitoba (W 320-350)
- 25 g Zucchero semolato
- 75 g Burro morbido a pomata (o margarina di alta qualità)
- 5 g Sale fino
- 12 g Lievito di birra fresco
- 5 Uova medie intere (circa 250 g totali, a temperatura ambiente)
- Burro q.b. per ungere lo stampo

Per la Bagna (Punch):

- 1 litro Acqua
- 500 g Zucchero semolato
- Scorza di 1 arancia non trattata (o limone)
- 150 ml Liquore a scelta (es. Liquore Strega o Rum)

Per la Decorazione:

- 50 g Panna montata zuccherata (o ghiaccia / zucchero idrorepellente)

Preparazione

1. Preparazione e Incordatura dell'Impasto:
- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserisci la farina Manitoba setacciata, lo zucchero semolato, il burro morbido tagliato a pezzetti, il sale e il lievito di birra sbriciolato.
- Aggiungi le prime 2 uova intere e avvia la planetaria a velocità media.
- Lavora finché i liquidi non sono completamente assorbiti e la farina ha formato un panetto grezzo.
- Aggiungi le restanti 3 uova, rigorosamente una alla volta, aspettando che il precedente sia completamente incorporato prima di unire il successivo.
- Continua a impastare a velocità media/medio-alta per circa 15-20 minuti finché l'impasto non si stacca del tutto dalle pareti della ciotola e si avvolge saldo al gancio. L'impasto deve risultare lucidissimo, tenace ed estremamente elastico (tirandolo con le dita unte deve formare un velo sottile e trasparente senza strapparsi).
2. Prima Lievitazione (Puntata):
- Trasferisci l'impasto in una ciotola, copri con pellicola trasparente e lascia puntare a 26-30°C per circa 30 minuti (fino alle prime bollicine visibili).
- Nel frattempo, imburra generosamente e meticolosamente ogni scanalatura di uno stampo da pandoro in alluminio da 500 g.
3. Formatura e Seconda Lievitazione:

- Prendi l'impasto con le mani unte o guantate, esegui la tipica "pirlatura a caduta" del babà napoletano, facendolo roteare e allungare elasticamente su se stesso fino a formare una goccia liscia.
- Deposita l'impasto al centro dello stampo da pandoro.
- Lascia lievitare in ambiente tiepido (28°C) finché la cupola dell'impasto non raggiunge perfettamente il bordo dello stampo (circa 2-3 ore a seconda della temperatura).

4. Cottura:

- Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C.
- Inforna il babà nella parte medio-bassa per circa 20-25 minuti. Se la superficie tende a scurirsi troppo rapidamente, copri la cima con un foglio di alluminio a metà cottura.
- Sforna e lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di sformarlo delicatamente dallo stampo capovolgendolo.

5. Preparazione della Bagna:

- In una pentola capiente unisci l'acqua, lo zucchero e le scorze di arancia (prive della parte bianca amara).
- Porta a ebollizione mescolando per sciogliere lo zucchero. Spegni il fuoco, rimuovi le scorze e aggiungi i 150 ml di liquore (Strega o Rum) mescolando con cura.

6. Inzuppitura (Bagnatura del Babà):

- Con la bagna calda (circa 60-65°C), immergi prima la punta del babà-pandoro direttamente nella pentola per qualche secondo.
- Posiziona il babà in piedi su una griglia poggiata sopra una teglia con bordi alti.
- Con un mestolo o brocchetta, versa ripetutamente e lentamente la bagna calda su tutta la superficie e lungo le scanalature del pandoro.
- Recupera la bagna colata nella teglia, rimettila nella pentola per tenerla calda e ripeti l'operazione fino a quando il babà risulterà saturo, morbido e pesante come una spugna.
- Fai riposare per 30 minuti sulla griglia a scolare l'eccesso.

7. Finitura e Servizio:

- Trasferisci il Babà Pandoro su un piatto da portata.
- Prepara un cornetto di carta forno con la panna montata (o ghiaccia) e decora i costoni del pandoro a zig-zag simulando l'effetto neve.
- Servi a fette, conservando la bagna avanzata in un dosatore per chi desidera bagnare ulteriormente la propria porzione.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione (100g circa inzuppato)

DOLCI E BISCOTTI

Baita Di Savoiardi

La Baita di Savoiardi è un dolce scenografico e creativo, tipico del periodo natalizio e delle festività invernali. Si tratta di una variante architettonica della classica 'icebox cake' o delle casette di pan di zenzero nordeuropee, reinterpretata utilizzando i celebri biscotti savoiardi, noti per la loro consistenza spugnosa ma resistente. Non essendoci una vera e propria tradizione centenaria, questo dolce nasce dalla pasticceria casalinga degli anni '80 e '90 come centrotavola edibile. Le varianti principali prevedono l'uso di una ganache al cioccolato per l'assemblaggio, la bagna dei biscotti con caffè o liquore (facendo attenzione a non compromettere la stabilità strutturale) e l'uso di farina di cocco per simulare la caduta della neve.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 1 ora e 30 min + 1 ora e 40 min di riposo complessivo in frigo · Cottura: 5 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la struttura e la crema legante (crema al burro):

- 40 savoiardi (preferibilmente di tipo sardo, più spessi e compatti)
- 250 g di burro di alta qualità (lasciato ammorbidire a temperatura ambiente)
- 90 g di zucchero a velo vanigliato
- 20 g di zucchero semolato finissimo (per dare stabilità alla montata di burro)

Per la copertura del tetto:

- 100 g di cioccolato fondente al 60%
- 15 ml di panna fresca liquida (circa 1 cucchiaio)

Per la decorazione e l'effetto neve:

- 245 ml di panna fresca liquida da montare (ben fredda)
- 10 g di zucchero a velo (rimanente)
- 1 bustina di stabilizzante per panna
- 1 cucchiaio di farina di cocco (opzionale, per rifinire)

Preparazione

Preparazione della crema legante al burro

1. In una planetaria o con le fruste elettriche, lavorate il burro ammorbidito a pomata insieme allo zucchero semolato e a 80 g di zucchero a velo. Sbattete a velocità medio-alta per almeno 5-7 minuti, fino a ottenere una massa bianca, spumosa e setosa. Questa crema fungerà da vero e proprio 'cemento' alimentare.

Costruzione delle pareti laterali, fronte e retro

1. **Pareti laterali:** Allineate 5 savoiardi in orizzontale, uno sopra l'altro, e 'incollateli' lateralmente spalmandovi sopra uno strato sottile di crema al burro. Ripetete l'operazione per creare una seconda parete identica da 5 savoiardi. Avrete così ottenuto le due pareti laterali basse.
2. **Fronte e retro:** Create altre due pareti più grandi, utilizzando questa volta 8 savoiardi per ciascuna, sempre uniti lateralmente con la crema al burro.
3. Trasferite delicatamente queste quattro pareti su un vassoio coperto di carta forno e ponetele in frigorifero per 30 minuti a rassodare.

Costruzione del tetto

1. Allineate sul piano di lavoro 7 savoiardi in verticale, uno accanto all'altro, e sigillateli spalmando la crema al burro nei punti di contatto laterali. Ripetete per creare una seconda sezione identica da 7 savoiardi (saranno le due falde del tetto).
2. Trasferite in frigorifero per 10 minuti.

3. Nel frattempo, sciogliete a bagnomaria (o al microonde) il cioccolato fondente tritato insieme a un cucchiaio di panna. Lasciate intiepidire leggermente.
4. Estraete le falde del tetto dal frigo e spennellatene interamente la superficie superiore con il cioccolato fuso. Riponete nuovamente in frigorifero per 30 minuti finché il cioccolato non si sarà solidificato creando una superficie lucida e rigida.

Modellazione e intaglio dei timpani

1. Estraete dal frigo le due pareti da 8 savoiardi (fronte e retro). Per permettere al tetto di appoggiarsi, queste pareti devono essere modellate a punta (triangolo).
2. Individuate la mezzeria esatta sul lato superiore (tra il 4° e il 5° savoiardo). Con un coltello a seghetto ben affilato, eseguite un taglio diagonale preciso che parta dal centro superiore e arrivi a tagliare obliquamente i primi tre savoiardi esterni. Ripetete in modo simmetrico dall'altro lato, ottenendo un timpano triangolare.
3. Ripetete la stessa operazione sulla seconda parete. Su questa (che sarà la facciata anteriore), intagliate delicatamente anche un rettangolo alla base per simulare il portoncino della baita.

Assemblaggio della baita

1. Sul piatto da portata finale, stendete un velo di crema al burro per ancorare la base.
2. Posizionate le pareti e unitele nei punti di angolo utilizzando abbondante crema al burro come collante. Aiutatevi con dei bicchieri o supporti temporanei per tenere in piedi la struttura nei primi minuti.
3. Posizionate infine le due falde del tetto sopra i timpani triangolari, sigillando la giuntura centrale del colmo con altra crema al burro.
4. Mettete l'intera struttura in frigorifero per almeno 1 ora affinché si stabilizzi completamente.

Decorazione finale 'effetto neve'

1. Poco prima di servire, montate la panna fresca ben fredda con i restanti 10 g di zucchero a velo e lo stabilizzante per panna fino a ottenere una consistenza ferma.
2. Trasferite la panna in una sac-à-poche con bocchetta a stella o liscia.
3. Decorate il tetto, i bordi e la base della baita simulando accumuli di neve fresca. Se gradito, spolverate con farina di cocco per completare la magia invernale.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Bastoncini Bicolor

I 'Bastoncini Bicolor' sono simpatici biscotti natalizi che richiamano i celebri 'Candy Canes' (i bastoncini di zucchero bicolore), simbolo iconico delle festività natalizie, in particolare nei paesi anglosassoni. Le origini dei bastoncini di zucchero risalgono alla Germania del XVII secolo, ma la loro popolarità mondiale è legata all'industrializzazione americana del XX secolo. Questa ricetta trasforma l'iconico dolciume in un friabile biscotto di pasta frolla bicolore, perfetto per arricchire la tavola delle feste. Le aromatizzazioni più comuni includono l'olio essenziale di menta piperita, per richiamare il sapore originale dei candy canes, o note più tradizionali come scorza di limone e cannella.

Porzioni: Circa 20-22 pezzi · Preparazione: 30 min + 1 ora e 15 min di riposo in frigorifero · Cottura: 13 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla base

- 300 g di farina 00
- 150 g di burro a temperatura ambiente
- 110 g di zucchero a velo
- 1 tuorlo d'uovo (calibro M)
- 15-20 ml di latte intero freddo
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- 1 pizzico di sale fine

Per la colorazione

- Colorante alimentare in gel rosso q.b.
- Colorante alimentare in gel verde q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto base

1. In una ciotola capiente, lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e il pizzico di sale utilizzando una frusta o una spatola, fino a ottenere una crema liscia e omogenea, evitando di montare eccessivamente.
2. Aggiungete il tuorlo d'uovo e l'estratto di vaniglia, mescolando finché non saranno completamente incorporati.
3. Setacciate la farina e unitela al composto di burro. Iniziate a impastare con la punta delle dita, aggiungendo il latte freddo a filo solo se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto. Dovrete ottenere un panetto compatto, liscio e non appiccicoso.

Colorazione e Riposo in Frigo

1. Dividete l'impasto ottenuto in 4 parti di uguale peso, aiutandovi con una bilancia.
2. Lasciate due panetti al naturale (questi formeranno la parte bianca dei bastoncini).
3. Aggiungete qualche goccia di colorante rosso al terzo panetto e di colorante verde al quarto panetto. Impastate rapidamente ciascun pezzo finché il colore non sarà perfettamente uniforme. *Un consiglio utile*: Utilizzate coloranti in gel molto concentrati; il colore deve risultare saturo poiché tenderà a perdere vivacità in cottura.
4. Avvolgete i quattro panetti separatamente nella pellicola trasparente e lasciateli riposare in frigorifero per almeno 45-60 minuti. Il riposo è fondamentale per far rassodare nuovamente il burro, rendendo l'impasto più facile da modellare senza che si rompa.

Formatura dei Bastoncini

1. Prelevate i panetti dal frigorifero. Lavorando su una superficie leggermente infarinata, staccate piccoli pezzi di frolla e modellate dei cordoncini lunghi circa 15 cm e spessi 8 mm.
2. Affiancate un cordoncino bianco a uno colorato (rosso o verde), uniteli delicatamente a un'estremità premendo leggermente, quindi attorcigliateli con cura su se stessi lungo tutta la lunghezza.
3. Piegate la parte superiore dell'intreccio a forma di manico d'ombrello per creare la tipica curva del bastoncino.
4. Disponete i biscotti su una teglia foderata con carta da forno, mantenendo una distanza di circa 4 cm tra l'uno e l'altro.
5. *Un segreto per una cottura perfetta*: Riponete la teglia con i bastoncini formati in frigorifero per 15-20 minuti prima di infornare. Questo shock termico eviterà che i biscotti si appiattiscano o perdano le striature bicolore durante la cottura.

Cottura e Raffreddamento

1. Cuocete in forno statico già caldo a 170 °C per circa 12-14 minuti. *Controllo visivo*: I biscotti non devono dorarsi eccessivamente in superficie per non rovinare il contrasto cromatico tra il bianco e i colori.
2. Sfornate e lasciate raffreddare completamente i biscotti sulla teglia prima di toccarli, poiché caldi sono estremamente fragili. Una volta freddi, trasferiteli su una gratella.

Valori nutrizionali

Circa 125 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Bastoncini Natalizi Di Frolla

I Bastoncini Natalizi Di Frolla sono una raffinata reinterpretazione biscottata dei celebri 'Candy Canes' (i bastoncini di zucchero bicolore), simbolo indiscusso del Natale anglosassone nato, secondo la leggenda, nella Germania del XVII secolo per tenere tranquilli i bambini durante le funzioni religiose. Questa versione propone una pasta frolla bicolore (vaniglia e cacao) interamente senza glutine, grazie all'uso combinato di farina di riso e amido di mais. La consistenza è incredibilmente friabile ed elegante, ma la totale assenza di glutine rende l'impasto tecnicamente delicato da gestire, richiedendo accortezze da pasticceria professionale per evitare che i bastoncini si spezzino in fase di formatura.

Porzioni: 16 pezzi · Preparazione: 45 min + 1 ora e 45 min di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla base alla vaniglia:

- 400 g di farina di riso (macinata finissima)
- 100 g di amido di mais (maizena)
- 250 g di burro freddo di frigorifero (tagliato a cubetti)
- 140 g di zucchero a velo di canna (per una texture senza grumi)
- 2 uova intere (medie, fredde)
- 2 tuorli d'uovo (medie, fredde)
- 1 bacca di vaniglia (solo i semi estratti)
- 1 pizzico di sale fino

Per la variante al cacao (da incorporare a metà impasto):

- 20 g di cacao amaro in polvere (setacciato)
- 15 g di latte intero freddo (circa 1 cucchiaio abbondante, necessario per ripristinare l'idratazione)

Preparazione

1. Tecnica di sabbiatura dell'impasto:

- In un'ampia ciotola o in un mixer planetario munito di foglia, unite la farina di riso, l'amido di mais, il pizzico di sale e il burro freddo a cubetti.
- Lavorate gli ingredienti rapidamente fino a ottenere un composto sabbioso e farinoso. Questo passaggio isola i granelli di amido con il grasso del burro, garantendo la massima friabilità finale.
- Aggiungete lo zucchero a velo di canna e i semi estratti dalla bacca di vaniglia, mescolando brevemente.
- Unite le uova e i tuorli leggermente sbattuti. Impastate velocemente, solo fino a quando i liquidi saranno assorbiti e l'impasto comincerà a compattarsi in un unico blocco.

2. Divisione e colorazione al cacao:

- Dividete l'impasto ottenuto in due parti perfettamente uguali (circa 460 g l'una).
- Avvolgete la prima metà (chiara) nella pellicola trasparente.
- Rimettete la seconda metà nella ciotola, aggiungete il cacao amaro setacciato e il cucchiaio di latte freddo. Impastate rapidamente per uniformare il colore. Il latte eviterà che questa porzione diventi troppo secca e friabile rispetto alla bianca.

3. Il riposo stabilizzante (Fase Cruciale):

- Avvolgete anche il panetto al cacao nella pellicola.
- Trasferite entrambi i panetti in frigorifero per almeno 1 ora e mezza. La frolla senza glutine necessita di questo riposo prolungato affinché l'amido si idrati e il burro si rassodi, rendendo l'impasto minimamente elastico e malleabile.

4. Formatura dei bastoncini bicolore:

- Dividete il panetto chiaro in 16 pezzetti uguali (circa 28-29 g ciascuno) e fate lo stesso con quello al cacao.
- Lavorando su una spianatoia leggermente spolverata di amido di mais, rullate delicatamente ogni pezzetto sotto i palmi delle mani per formare dei cordoncini uniformi lunghi circa 10 cm.
- Affiancate un cordoncino chiaro e uno al cacao. Intrecciateli ruotandoli delicatamente su se stessi per creare l'effetto spirale. Sigillate leggermente le estremità.
- Piegate la parte superiore dell'intreccio a forma di gancio per ottenere la classica sagoma del bastoncino.

5. Consolidamento a freddo e cottura perfetta:

- Adagiate i bastoncini su una teglia foderata di carta forno, distanziandoli leggermente.
- Un consiglio per una cottura impeccabile: Riponete la teglia con i biscotti formati in frigorifero (o freezer) per 15-20 minuti prima di infornare. Lo shock termico eviterà che i bastoncini perdano la forma o si allarghino durante la cottura.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 175 °C per circa 15 minuti. I biscotti non devono scurirsi eccessivamente in superficie per mantenere nitido il contrasto bicolore.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente sulla teglia prima di muoverli: da caldi, i dolci senza glutine sono estremamente fragili e si romperebbero all'istante.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per bastoncino

DOLCI E BISCOTTI

Bavarese Di Natale

La Bavarese è uno dei capisaldi della pasticceria fredda classica di origine francese. Nata originariamente come evoluzione di una bevanda bavarese a base di tè, latte e liquore nel Settecento, fu trasformata in dessert al cucchiaio da un celebre maestro della pasticceria nell'Ottocento. Questa sontuosa variante, la 'Bavarese di Natale', sposa la tecnica francese della crema inglese con ingredienti tipicamente italiani e festivi: il mascarpone, che conferisce una texture setosa e ricca, e il liquore Strega, un distillato beneventano aromatico alle erbe che dona una nota speziata e inconfondibile. La base di pasta biscotto al cacao e mandorle offre un contrasto rustico e croccante perfetto per le occasioni speciali.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 6 ore di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto al cacao e mandorle

- 1 uovo intero (medio)
- 1 tuorlo (medio)
- 30 g di zucchero semolato
- 25 g di farina 00
- 5 g di cacao amaro in polvere
- 20 g di granella di mandorle

Per la bagna all'arancia e liquore aromatico

- 50 g di succo d'arancia fresco filtrato
- 30 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di liquore Strega

Per la bavarese al mascarpone e liquore

- 130 g di latte intero
- 2 cucchiai di liquore Strega
- 60 g di tuorli d'uovo (circa 3 tuorli grandi)
- 50 g di zucchero semolato
- 8 g di colla di pesce (fogli di gelatina alimentare)
- 250 g di mascarpone ben freddo
- 60 g di zucchero a velo
- 200 g di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)

Per la finitura e decorazione

- Q.b. di olio di mandorle (per lo stampo)
- Q.b. di frutti di bosco freschi (lamponi, ribes, more)
- Q.b. di foglie di menta fresca
- Q.b. di zucchero a velo

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto al cacao

1. In una ciotola capiente, montate l'uovo intero, il tuorlo e lo zucchero semolato con le fruste elettriche per almeno 5-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e che 'scrive'.
2. Setacciate la farina e il cacao amaro direttamente sulla montata di uova. Incorporateli delicatamente con una spatola, compiendo movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

3. Foderate una placca con carta da forno. Disegnate un cerchio di circa 23-24 cm sul retro della carta e distribuitevi l'impasto in modo uniforme, pareggiando con una spatola a gomito.
4. Cospargete la superficie con la granella di mandorle e infornate in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 8 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

Preparazione della bagna

1. In un pentolino, unite il succo d'arancia e lo zucchero. Portate a leggero bollore e fate sobbollire a fuoco dolce per 4 minuti per creare uno sciroppo fluido.
2. Togliete dal fuoco, unite il cucchiaio di liquore Strega e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione della base crema inglese

1. Ammollate i fogli di colla di pesce in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
2. In una ciotola, sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero senza montarli. Scaldate il latte in un pentolino fino a sfiorare il bollore.
3. Versate il latte caldo a filo sui tuorli, mescolando continuamente con una frusta a mano. Trasferite nuovamente il composto nel pentolino e cuocete a fuoco bassissimo, mescolando continuamente a forma di '8' con una spatola.
4. Cuocete la crema fino a raggiungere gli 82°C-85°C (la crema deve velare visibilmente il cucchiaio). *Attenzione: non superate mai gli 85°C per evitare che i tuorli impazziscano ricreando l'effetto frittata*.
5. Allontanate dal calore, unite la colla di pesce ben strizzata e i due cucchiai di liquore Strega. Mescolate energicamente finché la gelatina non sarà completamente sciolta. Passate la crema al setaccio fine e copritela con pellicola a contatto. Lasciate intiepidire a temperatura ambiente.

Composizione della bavarese

1. In una ciotola, lavorate brevemente il mascarpone ben freddo con lo zucchero a velo usando una spatola per renderlo morbido e cremoso.
2. Incorporate la crema inglese tiepida (circa 30°C) al mascarpone in 2 riprese, mescolando fino a ottenere una consistenza perfettamente vellutata e priva di grumi.
3. In una ciotola fredda, semimontate la panna fresca (deve rimanere lucida e morbida, non troppo ferma, per facilitare l'emulsione).
4. Incorporate la panna montata al composto di mascarpone e crema con movimenti delicati dal basso verso l'alto per preservare la cremosità.

Montaggio e rassodamento

1. Spennellate con pochissimo olio di mandorle l'interno di uno stampo a stella (diametro 26 cm, altezza 4 cm), asciugando l'eccesso con carta da cucina.
2. Versate la bavarese all'interno dello stampo, livellate la superficie e ponete in frigorifero per circa 1 ora per farla parzialmente rapprendere.
3. Ritagliate la pasta biscotto sagomandola a forma di stella, mantenendovi leggermente più stretti rispetto alle dimensioni dello stampo (circa 1 cm in meno per lato).
4. Spennellate un lato della stella di pasta biscotto con la bagna all'arancia e adagiatelo delicatamente sulla bavarese parzialmente rappresa (il lato bagnato deve andare a contatto con la crema). Spennellate anche il lato superiore della pasta biscotto con la restante bagna.
5. Coprite con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 6 ore (consigliato il congelamento per 4 ore per ottenere dettagli della stella perfetti all'estrazione).

Finitura e servizio

1. Sformate il dolce capovolgendolo sul piatto da portata (se congelato, sformatelo subito e lasciatelo decongelare in frigo per 4 ore prima di servire). Se refrigerato, immergete la base dello stampo per 3 secondi in acqua calda per favorire il distacco.
2. Decorate il centro della stella con i frutti di bosco freschi, le foglie di menta e completate con una spolverizzata di zucchero a velo appena prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Bavarese di Panettone con Crema Leggera al Moscato e Glassa al Cioccolato

La Bavarese di Panettone è un raffinato dolce moderno, ideato per valorizzare il principe dei lievitati natalizi in chiave contemporanea durante il periodo delle feste o il cenone di Capodanno. Questo dessert unisce la sontuosità di una bavarese al cioccolato e profumo di agrumi alla morbidezza dei cubetti di panettone artigianale, bilanciata dall'aromaticità fresca di un inserto di crema al Moscato d'Asti e rifinita con un'elegante glassa a specchio.

Porzioni: 8-10 persone (stampo da 20-22 cm) · Preparazione: 90 minuti (esclusi i tempi di congelamento e riposo) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Bavarese al Cioccolato, Arancia e Panettone

- 330 ml Latte intero fresco
- 130 g Uova intere (circa 2-3 uova medie)
- 60 g Zucchero semolato
- 15 g Gelatina animale in polvere (o in fogli)
- 60 ml Acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 100 g Cioccolato fondente al 70%
- 60 g Pasta d'arancia candita
- 330 g Panna fresca liquida (da semimontare)
- 150 g Cubetti di panettone artigianale

Crema Leggera al Moscato d'Asti (Inserto)

- 400 g Moscato d'Asti DOCG (da ridurre sul fuoco fino a 200 g)
- 6 g Gelatina animale in polvere (o in fogli)
- 24 ml Acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 30 ml Panna fresca liquida
- 70 g Panna fresca semimontata

Glassa a Specchio al Cioccolato

- 40 ml Acqua
- 185 g Zucchero semolato (suddiviso in due parti)
- 115 g Panna fresca liquida
- 60 g Sciroppo di glucosio
- 35 g Latte condensato
- 9 g Gelatina animale in polvere
- 36 ml Acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 190 g Glassa neutra a specchio
- 215 g Cioccolato al latte finemente tritato
- 10 g Cioccolato fondente al 70%

Decorazione e Finitura

- Mandorle pelate tostate q.b.
- Nocciole tostate q.b.
- Pistacchi sgusciati q.b.
- Confettura di albicocche q.b. (per lucidare la frutta secca)

- Decorazioni in cioccolato fondente e bianco q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'Inserto alla Crema di Moscato

Versate 400 g di Moscato d'Asti in un pentolino a fuoco dolce e lasciatelo ridurre lentamente finché non raggiungerà il peso netto esatto di 200 g: questo passaggio è cruciale per concentrare gli zuccheri e l'aroma del vino senza eccedere nei liquidi liberi. Reidratate la gelatina in 24 ml di acqua fredda per 10 minuti, quindi scioglietela direttamente nella riduzione di Moscato ancora ben calda. Incorporate i 30 ml di panna liquida fredda per abbassare la temperatura. Quando il liquido scende intorno ai 28-30°C, incorporate delicatamente i 70 g di panna semimontata lucida con movimenti dal basso verso l'alto. Colate la crema all'interno di un anello in acciaio o stampo in silicone (dello stesso diametro della torta o leggermente inferiore) e riponete in congelatore per almeno 2 ore fino a completo congelamento.

2. Preparazione della Bavarese al Cioccolato e Arancia

Reidratate 15 g di gelatina in 60 ml di acqua fredda. In una ciotola sbattete le uova intere con lo zucchero fino a renderle omogenee. Portate il latte a sfiorare il bollore e versatelo a filo sulle uova mescolando continuamente. Riportate il composto sul fuoco a fiamma dolce e cuocete mescolando costantemente con una spatola fino a raggiungere la temperatura di 82-84°C (cottura della crema inglese alla rosa). Togliete subito dal fuoco, unite la gelatina reidratata e mescolate per scioglierla. Unite il cioccolato fondente fuso e la pasta d'arancia candita, quindi emulsionate con un minipimer per ottenere una crema perfettamente liscia e lucida. Lasciate raffreddare la crema mescolando di tanto in tanto fino a raggiungere i 28°C esatti; a questo punto incorporate delicatamente con una marisa i 330 g di panna semimontata.

3. Assemblaggio e Congelamento del Dolce

Prendete un anello d'acciaio foderato alla base con pellicola e sui bordi con acetato. Versate circa metà della bavarese al cioccolato sul fondo, distribuite uniformemente i cubetti di panettone premendoli leggermente all'interno della crema per evitare sacche d'aria, quindi coprite con la restante bavarese livellando la superficie. Trasferite lo stampo in abbattitore o nel congelatore per almeno 4-6 ore affinché sia completamente congelato e pronto per la glassatura.

4. Preparazione della Glassa a Specchio

Idratate la gelatina in 36 ml di acqua fredda. In un tegame unite i 40 ml di acqua, la prima metà dello zucchero semolato, la panna liquida, il glucosio e il latte condensato. Portate sul fuoco e raggiungete i 105°C. Aggiungete la restante parte di zucchero semolato e riportate a bollore per qualche secondo. Allontanate dal calore e incorporate la gelatina idratata, la glassa neutra e infine i cioccolati (latte e fondente) precedentemente sminuzzati. Emulsionate con un frullatore a immersione tenendo il piede ben immerso sul fondo senza sollevare per non inglobare aria. Filtrate attraverso un colino a maglia fine e lasciate intiepidire fino a 30-32°C.

5. Sformatura, Glassatura e Decorazione

Sformate la base bavarese ormai congelata e posizionatela su una griglia con sotto una teglia di recupero. Colate uniformemente la glassa a 30-32°C su tutta la superficie e sui bordi della torta, lasciando colare l'eccesso. Trasferite con delicatezza la torta glassata sul piatto da portata. Sformate il disco congelato di crema al moscato e adagiatelo con cura sulla sommità della torta. Guarnite a piacere con frutta secca mista (mandorle, nocciole, pistacchi) precedentemente lucidata con un velo di confettura di albicocche scaldata e rifinite con placchette o riccioli di cioccolato fondente e bianco. Lasciate scongelare in frigorifero a 4°C per almeno 4-5 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

460 kcal per porzione (circa)

DOLCI E BISCOTTI

Bisciola

La Bisciola, nota anche come 'Pan de Fich', è il dolce natalizio per eccellenza della Valtellina, in Lombardia. Si tratta di una pagnotta rustica e ricca, storicamente legata alla cucina contadina di montagna, che unisce la farina di grano saraceno ai frutti tipici della conservazione invernale: fichi secchi, uvetta e noci. La leggenda ne fa risalire la nascita al 1797, quando Napoleone Bonaparte, di passaggio in Valtellina, ordinò al suo cuoco di preparare un dolce con i pochi ingredienti del territorio disponibili. Rispetto al classico panettone milanese, ha un impasto più compatto, consistente e un profumo rustico inconfondibile dovuto al grano saraceno.

Porzioni: 8-10 porzioni (1 bisciola da circa 850g) · Preparazione: 45 min + 3 ore e 15 min di lievitazione e riposo · Cottura: 45-50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 200 g di farina tipo 0 (forte, circa 280 W)
- 100 g di farina di grano saraceno
- 12 g di lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito di birra secco)
- 140 ml di acqua tiepida (circa 30°C)
- 40 ml di latte fresco intero
- 80 g di zucchero semolato
- 1 uovo intero (a temperatura ambiente)
- 70 g di burro morbido (a pomata, non sciolto a caldo)
- 3 g di sale fino

Per la farcitura e la finitura

- 100 g di gherigli di noci
- 60 g di nocciole tostate tritate
- 100 g di uvetta sultanina
- 100 g di fichi secchi tagliati a piccoli cubetti
- Grappa valtellinese q.b. per l'ammollo
- 1 tuorlo d'uovo sbattuto con 1 cucchiaio di latte (per la doratura)
- 1 cucchiaio abbondante di miele d'acacia

Preparazione

1. Preparazione della frutta secca

- Sciacqua l'uvetta sotto l'acqua corrente, quindi mettila in ammollo nella grappa per circa 45 minuti.
- Taglia i fichi secchi a piccoli cubetti della stessa dimensione dell'uvetta. Sguscia e trita grossolanamente le noci e le nocciole.
- Scola l'uvetta strizzandola bene con le mani, quindi tamponala con carta assorbente per eliminare l'eccesso di alcol che potrebbe inibire la fermentazione del lievito. Uniscila in una ciotola con i fichi e la frutta secca tritata.

2. Preparazione dell'impasto base

- Nella ciotola della planetaria o su una spianatoia, setaccia la farina 0 e la farina di grano saraceno. Sbriciola il lievito di birra fresco al centro.
- Inizia a versare l'acqua tiepida e il latte a filo, mescolando con un cucchiaio o avviando la planetaria con il gancio a foglia.
- Aggiungi l'uovo leggermente battuto e lo zucchero semolato. Lavora l'impasto per circa 5 minuti fino a quando non inizia a prendere corpo.

- Sostituisci la foglia con il gancio. Aggiungi il burro morbido (a pomata) in 3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultima dose di burro, unisci il sale.
- Lavora l'impasto fino a quando non si stacca dalle pareti della ciotola, risultando liscio, elastico e semi-lucido. Se lavori a mano, l'impasto richiederà circa 15 minuti di energica lavorazione.

3. Inserimento dei frutti e prima lievitazione

- Allarga l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata. Distribuisci sopra il mix di frutta secca, uvetta e fichi.
- Ripiega l'impasto su se stesso più volte con delicatezza, cercando di incorporare la frutta in modo uniforme senza strappare la maglia glutinica.
- Dai all'impasto una forma sferica, riponilo in una ciotola leggermente unta di burro, copri con pellicola o con un canovaccio umido e lascia lievitare in forno spento con la luce accesa (circa 26-28°C) per circa 2 ore e mezza, o comunque fino al raddoppio del volume.

4. Formatura e seconda lievitazione

- Trasferisci l'impasto delicatamente sulla spianatoia senza sgonfiarlo eccessivamente.
- Pratica una leggera pirlatura con le mani per dare una forma ovale e leggermente a cupola, tipica della bisciola.
- Adagia la pagnotta su una teglia foderata di carta forno.
- Con una lametta o un coltello molto affilato ben inclinato, pratica un taglio a croce non troppo profondo sulla superficie.
- Lascia lievitare scoperto in un luogo riparato per circa 30 minuti.

5. Cottura e glassatura

- Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C.
- Spennella delicatamente la superficie della bisciola con la miscela di tuorlo d'uovo e latte. Questo donerà un colore ambrato e lucido.
- Inforna nel ripiano medio-basso e cuoci per circa 45-50 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo rapidamente dopo i primi 30 minuti, coprila delicatamente con un foglio di alluminio.
- Verifica la cottura inserendo uno stecchino di legno al centro: deve uscire asciutto e pulito.
- Appena sfornata, mentre è ancora caldissima, spennella generosamente tutta la superficie con il miele d'acacia. Il calore farà sciogliere il miele creando una glassatura lucida e profumata.
- Lascia raffreddare completamente su una gratella. Per apprezzarne al massimo i sapori, avvolgila in un sacchetto di cellophane e gustala il giorno successivo.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolando 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Al Cacao

Questi deliziosi biscotti al cacao, noti anche come 'Chocolate Crinkle Cookies', sono una specialità di origine americana, emersa nella prima metà del Novecento. Si distinguono per la loro superficie caratteristica, decorata da profonde crepe scure che creano un suggestivo contrasto con il candore dello zucchero a velo, evocando un paesaggio invernale innevato. La loro peculiarità risiede nella consistenza 'fudgy': una crosticina esterna leggermente croccante che racchiude un cuore incredibilmente morbido, umido e intensamente cioccolatoso, molto simile a un brownie. Sono perfetti per le festività natalizie o come raffinata coccola durante i mesi più freddi.

Porzioni: Circa 20 biscotti · Preparazione: 25 min + 2 ore di riposo in frigo · Cottura: 11 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto dei biscotti

- 200g di cioccolato fondente (almeno 60-70% cacao)
- 60g di burro di alta qualità
- 2 uova grandi (a temperatura ambiente)
- 100g di zucchero semolato fine
- 150g di farina 00
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale

Per la finitura

- Zucchero semolato q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione del composto di cioccolato e burro

1. Tritate finemente il cioccolato fondente. Scioglietelo a bagnomaria insieme al burro tagliato a cubetti, mantenendo il fuoco molto basso per evitare che il cioccolato si bruci. Mescolate continuamente fino a ottenere un composto perfettamente liscio e lucido.
2. Rimuovete dal fuoco e lasciate intiepidire fino a raggiungere circa 32-35°C (tiepido al tatto). È fondamentale che il composto non sia caldo quando unito alle uova, per evitare che queste coagulino.

Lavorazione della base montata

1. In una ciotola capiente, montate le uova intere con lo zucchero e l'estratto di vaniglia utilizzando le fruste elettriche per almeno 4 minuti. Dovrete ottenere un composto chiaro, spumoso e triplicato di volume.
2. Versate il cioccolato fuso intiepidito a filo lungo il bordo della ciotola, incorporandolo delicatamente al composto di uova con una spatola. Eseguite movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

Incorporazione delle polveri e riposo dell'impasto

1. Setacciate la farina insieme al lievito per dolci e al sale direttamente sulla massa di cioccolato e uova.
2. Incorporate le polveri in due riprese, mescolando sempre con movimenti delicati della spatola solo fino a quando la farina non sarà più visibile. L'impasto risulterà lucido, molto denso ma ancora estremamente morbido e appiccicoso.
3. Coprite la ciotola con pellicola a contatto e lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore (o idealmente per tutta la notte). Il freddo stabilizzerà il burro e il cioccolato, rendendo l'impasto più facile da modellare.

Formatura dei biscotti e doppia copertura

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica e foderate una teglia con carta forno.
2. Preparate due ciotole separate: una con zucchero semolato e una con abbondante zucchero a velo.
3. Prelevate porzioni di impasto da circa 20g ciascuna e formate rapidamente delle palline lisce lavorandole tra i palmi delle mani.
4. Rotolate ogni pallina prima nello zucchero semolato (questo passaggio è cruciale per assorbire l'umidità superficiale e impedire che lo zucchero a velo si sciolga durante la cottura) e immediatamente dopo nello zucchero a velo, assicurandovi di creare una copertura bianca molto spessa e uniforme.

Cottura e raffreddamento

1. Disponete le palline ben distanziate sulla teglia (lasciate almeno 3-4 cm l'una dall'altra, poiché tenderanno ad allargarsi durante la cottura).
2. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per esattamente 10-12 minuti. I biscotti dovranno creparsi vistosamente e risultare ancora soffici al tatto al centro. Non prolungate la cottura, altrimenti perderanno la loro caratteristica morbidezza interna.
3. Sfornate e lasciate raffreddare completamente sulla teglia per almeno 10 minuti prima di trasferirli delicatamente su una griglia di raffreddamento, poiché da caldi sono estremamente fragili.

Valori nutrizionali

Circa 120 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti di Frolla alle 4 Varianti (Biscottini di Natale e Feste)

Questi biscotti di frolla decorati rappresentano un classico intramontabile della pasticceria casalinga, perfetti per le festività e il periodo natalizio. La ricetta si basa su un impasto versatile e raffinato, preparato con burro morbido, tuorlo e zucchero a velo, garantendo una perfetta tenuta della forma in cottura. Da un'unica base è possibile creare quattro deliziose varianti: i tradizionali biscotti tipo Linzer o Occhio di Bue con confettura di mirtilli rossi e zucchero a velo; eleganti stelle decorate con cioccolato bianco; delicati fiorellini arricchiti con cioccolato fondente e zuccherini colorati; e infine, ricchi biscotti sandwich farciti con una setosa crema al formaggio spalmabile e cioccolato bianco.

Porzioni: 24-30 biscotti (a seconda delle dimensioni) · Preparazione: 40 minuti (+ 1 ora riposo impasto e crema) · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Frolla:

- 180 g burro non salato (a temperatura ambiente/morbido)
- 90 g zucchero a velo
- 1/4 cucchiaino di sale (facoltativo)
- 1/4 cucchiaino di vaniglia in polvere o estratto
- 1 tuorlo d'uovo
- 360 g farina 00 (o per dolci)

Per la Crema di Farcitura al Formaggio e Cioccolato Bianco:

- 180 g formaggio spalmabile tipo cream cheese (a temperatura ambiente)
- 40 g zucchero a velo
- 1/4 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 40 g cioccolato bianco fuso e intiepidito

Per Decorare e Farcire:

- 80 g confettura di mirtilli rossi (o lamponi/fragole)
- Zucchero a velo q.b. (per spolverizzare)
- 40 g cioccolato bianco fuso (per il decoro a filo)
- 40 g cioccolato fondente fuso (per il decoro a filo)
- Zuccherini colorati e perline edibili q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto:

In una ciotola capiente, unire il burro morbido, lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. Lavorare con una spatola fino a ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere il tuorlo d'uovo e incorporarlo completamente al composto cremoso.

2. Aggiunta della Farina e Formazione del Panetto:

Setacciare la farina sul composto di burro. Iniziare a mescolare con la spatola fino a quando la farina non avrà assorbito la parte grassa, ottenendo un composto bricioloso. Rovesciare il tutto su un piano da lavoro e, aiutandosi con un tarocco o con le mani, compattare velocemente l'impasto senza surriscaldarlo o lavorarlo troppo, fino a formare un disco liscio e compatto. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per almeno 1 ora a rassodare.

3. Stesura e Taglio dei Biscotti:

Riprendere l'impasto e stenderlo con il matterello su un foglio di carta forno a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm. Ricavare le diverse forme utilizzando formine per biscotti (fiori, cerchi pieni, stelle) e coppapasta/beccucci tondi per forare il centro dei biscotti destinati a essere farciti con confettura. Raccogliere i ritagli, ristenderli e continuare fino a esaurimento impasto. Posizionare i biscotti distanziati su teglie foderate di carta forno.

4. Cottura:

Cuocere in forno preriscaldato statico a 160°C per circa 12 minuti, o fino a quando i bordi e la base saranno appena dorati e la superficie rimarrà chiara. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una gratella.

5. Preparazione della Crema di Farcitura:

In una ciotola unire il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la vaniglia. Lavorare con le fruste elettriche per 1-2 minuti. Versare il cioccolato bianco precedentemente fuso e intiepidito, quindi montare ancora brevemente fino ad ottenere una crema soffice e omogenea. Trasferire in una sac-à-poche e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora prima dell'uso.

6. Farcitura e Decorazione delle 4 Varianti:

- **Biscotti Linzer / Occhio di bue:** Spolverizzare le metà forate superiori con abbondante zucchero a velo. Sulle basi piene distribuire al centro un cucchiaino abbondante di confettura di mirtilli rossi, quindi adagiare sopra la parte forata zuccherata e rifinire con un'ulteriore goccia di confettura al centro.
- **Stelle al Cioccolato Bianco:** Con una sac-à-poche con beccuccio fine, disegnare una fitta decorazione a zig-zag di cioccolato bianco fuso sulla superficie delle stelle.
- **Fiorellini al Cioccolato Fondente:** Decorare i fiorellini singoli con strisce a zig-zag di cioccolato fondente fuso e cospargere subito con gli zuccherini colorati prima che il cioccolato si solidifichi.
- **Biscotti Sandwich:** Su metà dei dischi tondi lisci, spremere una generosa spirale di crema al formaggio e cioccolato bianco, quindi chiudere a sandwich con un secondo biscotto tondo premendo delicatamente.

Servire i biscotti o conservarli disposti in pirottini all'interno di una scatola di latta ermetica.

Valori nutrizionali

Circa 160 kcal per porzione (biscotto farcito medio)

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Di Natale

I Biscotti di Natale sono una preparazione dolciaria da forno tipica del periodo dell'Avvento, profondamente radicata nella tradizione nordeuropea, richiamando i celebri 'Gingerbread' e i biscotti speziati come i Lebkuchen tedeschi o i Pepparkakor svedesi. L'uso di spezie nei dolci invernali affonda le sue radici nel Medioevo, quando ingredienti preziosi come cannella, zenzero e chiodi di garofano erano impiegati sia per le loro proprietà conservative sia come simboli di abbondanza durante le festività religiose. Questa ricetta propone una frolla speziata, caratterizzata da un'intensa aromaticità e da una consistenza perfetta per essere intagliata in forme festive e successivamente decorata con ghiaccia reale. Tra le possibili varianti si annoverano l'aggiunta di cacao per una frolla più scura e robusta, l'impiego di melassa al posto del miele per un sapore più profondo, o l'arricchimento con cardamomo e noce moscata.

Porzioni: Circa 35-40 pezzi · Preparazione: 30 min + 1 ora di riposo in frigorifero · Cottura: 11 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla speziata: 300 g di Farina 00, 120 g di Burro freddo a cubetti, 100 g di Zucchero di canna finissimo, 50 g di Miele millefiori o di acacia, 1 Uovo medio (freddo di frigorifero), 1/2 cucchiaino di Lievito per dolci, 1 pizzico di Sale fino, 2 cucchiaini di Cannella in polvere, 1 cucchiaino di Zenzero in polvere, 1/2 cucchiaino di Chiodi di garofano in polvere, Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata. Per la ghiaccia reale (decorazione): 150 g di Zucchero a velo vanigliato (setacciato), 30 g di Albume d'uovo (preferibilmente pastorizzato), 1 cucchiaino di Succo di limone filtrato.

Preparazione

Preparazione della frolla speziata (Metodo Sabbiatura): 1. In una ciotola capiente o nel boccale di un mixer, setaccia la farina 00 insieme al lievito per dolci, al pizzico di sale e alle spezie (cannella, zenzero e chiodi di garofano). 2. Aggiungi il burro freddo da frigorifero tagliato a piccoli cubetti. Lavora il composto con la punta delle dita o aziona il mixer a impulsi brevi per non scaldare il burro, fino a ottenere una consistenza sabbiosa, fine e uniforme, senza pezzi di burro visibili. 3. Aggiungi lo zucchero di canna, l'uovo leggermente sbattuto, il miele e la scorza grattugiata dell'arancia. 4. Impasta molto rapidamente, amalgamando gli ingredienti solo fino a quando si compattano in un panetto. Non lavorare l'impasto a lungo per evitare lo sviluppo del glutine, che renderebbe i biscotti duri e inclini a deformarsi in cottura. Fase di riposo: 1. Appiattisci il panetto a forma di disco, avvolgilo accuratamente nella pellicola per alimenti e lascialo riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ideale 12-24 ore). L'impasto dovrà risultare rigido e compatto al tatto, garantendo che i grassi si siano stabilizzati. Stesura e formatura: 1. Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica. 2. Spolvera leggermente il piano di lavoro con pochissima farina o, preferibilmente, stendi l'impasto tra due fogli di carta forno per evitare di aggiungere farina extra che asciugherebbe la frolla. 3. Stendi con il mattarello fino a uno spessore uniforme di 4-5 mm. 4. Ritaglia le sagome con le formine natalizie. Se l'impasto si scalda e diventa appiccicoso, trasferisci l'intera sfoglia in freezer per 5 minuti prima di sollevare le forme. 5. Adagia i biscotti su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli di 1 cm l'uno dall'altro. Cottura e raffreddamento: 1. Cuoci in forno caldo per 10-12 minuti. 2. Sforna i biscotti non appena i bordi si dorano leggermente. Il centro del biscotto deve apparire ancora morbido al tatto; si indurirà perfettamente durante il raffreddamento. Non prolungare la cottura per evitare che diventino eccessivamente duri. 3. Fai riposare sulla teglia per 5 minuti, poi trasferiscili delicatamente su una gratella fino a completo raffreddamento. Preparazione della ghiaccia e decorazione: 1. In una ciotola, sbatti l'albume con il succo di limone fino a renderlo leggermente schiumoso. 2. Aggiungi gradualmente lo zucchero a velo setacciato, mescolando con una frusta fino a ottenere una glassa densa, lucida e priva di grumi, della consistenza di un dentifricio. 3. Trasferisci la ghiaccia in una sac-à-poche con un beccuccio a foro piccolo (1-2 mm) e decora i biscotti ormai completamente freddi. 4. Lascia asciugare la decorazione a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di riporre i biscotti.

Valori nutrizionali

Circa 75 kcal per biscotto decorato

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti di Natale speziati tradizionali

Questi biscotti speziati di Natale affondano le loro radici nella ricca tradizione dolciaria mitteleuropea e tedesca, ispirandosi ai celebri Lebkuchen e al Panpepato. Caratterizzati dall'impiego della farina di segale, dal miele millefiori e da un intenso mix aromatico di spezie calde e cannella, questi frollini uniscono fragranza, una struttura rustica e una lunga conservabilità. Sono ideali sia per essere gustati durante le festività, sia per essere appesi e utilizzati come decorazioni commestibili per l'albero di Natale.

Porzioni: 35-40 biscotti · Preparazione: 45 minuti (+ 30 minuti di riposo e 2 ore di asciugatura) · Cottura: 15-20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto speziato:

- 70 g burro
- 140 g miele millefiori
- 300 g farina tipo 00
- 200 g farina di segale
- 30 g miscela di spezie miste (tipo panpepato/lebkuchen)
- 10 g cannella in polvere
- 20 g bicarbonato di sodio alimentare
- 200 g uova intere (circa 4 uova medie a temperatura ambiente)

Per la finitura e doratura pre-cottura:

- 100 ml latte intero

Per la ghiaccia reale (decorazione):

- 250 g zucchero a velo setacciato
- 30 g albume d'uovo pastorizzato
- 10 ml succo di limone filtrato
- Coloranti alimentari in gel o polvere idrosolubile q.b.

Per la decorazione aggiuntiva:

- Pasta di zucchero colorata q.b.

Preparazione

1. Fusione degli aromi e preparazione delle polveri

In un pentolino a bagnomaria o a fiamma bassissima, fate sciogliere dolcemente il burro insieme al miele millefiori. È fondamentale riscaldare il composto a una temperatura tiepida (massimo 45-50°C), evitando categoricamente il bollore che altererebbe le proprietà del miele e cuocerebbe le uova nelle fasi successive. Nel frattempo, in una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di foglia), setacciate insieme la farina 00, la farina di segale, il bicarbonato, la cannella e il mix di spezie per aerare e distribuire omogeneamente i lievitanti.

2. Impasto e riposo in frigorifero

Versate a filo il composto liquido di miele e burro fuso al centro delle polveri setacciate. Iniziate a lavorare a bassa velocità e aggiungete gradualmente le uova intere precedentemente sbattute con una forchetta. Lavorate fino a ottenere una massa compatta, scura, uniforme e non appiccicosa. *Risultato atteso: un panetto sodo, lucido e malleabile.* Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente per alimenti e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 30-45 minuti per far stabilizzare i grassi e rendere agevole la stesura.

3. Formatura e foratura dei biscotti

Preriscaldate il forno a 170°C in modalità statica. Spolverate leggermente il piano di lavoro con poca farina e, con l'aiuto di un matterello, stendete l'impasto a uno spessore uniforme di circa 5 mm. Con formine tagliabiscotti ricavate le figure tipiche (omini, alberi di Natale, stelle). Se desiderate appendere i biscotti all'albero, praticate tempestivamente un foro da 4-5 mm all'estremità superiore di ciascuna sagoma aiutandovi con una cannuccia o un beccuccio liscio da sac-à-poche prima che il biscotto vada in forno.

4. Spennellatura e cottura

Disponete i biscotti distanziati tra loro su una leccarda foderata con carta da forno. Spennellate uniformemente la superficie di ogni pezzo con il latte intero per favorire una doratura lucida e brillante. Infornate a 170°C per circa 15-20 minuti. I biscotti dovranno risultare dorati sui bordi e leggermente morbidi al centro appena sfornati; induriranno raggiungendo la consistenza ideale una volta freddi. Trasferiteli delicatamente su una gratella per dolci e lasciateli raffreddare completamente prima di decorare.

5. Preparazione della ghiaccia reale

In una ciotola pulita, montate l'albume con una frusta aggiungendo gradualmente lo zucchero a velo setacciato e il succo di limone fino a ottenere una ghiaccia liscia, brillante e consistente. Se la struttura risulta eccessivamente fluida, incorporate un cucchiaio extra di zucchero a velo; se troppo densa, regolate con poche gocce di succo di limone. Suddividete la glassa in tre ciotole e incorporate in ciascuna poche gocce di colorante alimentare fino alla tonalità desiderata. Trasferite le glasse in sac-à-poche munite di bocchette fini.

6. Decorazione finale

Stendete la pasta di zucchero sottile e ritagliate dettagli o sagome per rivestire le forme a stella e albero, fissandola con un velo leggerissimo di glassa o miele. Con la ghiaccia reale colorata, decorate i volti e i bottoni degli omini e rifinite con dettagli geometrici o tratteggi i biscotti già rivestiti in pasta di zucchero. Lasciate asciugare la glassa all'aria per almeno 2 ore prima di confezionare o appendere all'albero con un nastrino alimentare.

Valori nutrizionali

Circa 120-140 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Greci Kavala

I biscotti di Kavala (Kourabiedes Kavalas) sono una celebre variante dei tradizionali Kourabiedes greci, originari della città portuale di Kavala, nel nord della Grecia. Si tratta di biscotti sablé incredibilmente ricchi di burro e mandorle tostate, caratterizzati dalla forma a mezzaluna e da una generosa copertura di zucchero a velo che richiama la neve. Tradizionalmente preparati per le festività natalizie e per le grandi occasioni come matrimoni e battesimi, si differenziano dai Kourabiedes classici per la presenza marcata di mandorle intere o tritate grossolanamente nell'impasto, che creano un meraviglioso contrasto croccante con la frolla scioglievole. Le varianti principali includono l'uso di liquori locali come l'Ouzo o il brandy Metaxa nell'impasto e la vaporizzazione con acqua di rose prima della finitura.

Porzioni: Circa 25-30 biscotti (24-30 pezzi) · Preparazione: 30 min + 40 min di riposo in frigorifero · Cottura: 18 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 250g di burro chiarificato di alta qualità (o burro di pecora), morbido a temperatura ambiente
- 100g di zucchero a velo (per una texture più fine)
- 1 tuorlo d'uovo grande (a temperatura ambiente)
- 20ml di brandy Metaxa (o Cognac in alternativa)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- 350g di farina 00
- 50g di farina di mandorle finissima
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci (dosaggio ridotto per preservare la forma in cottura)
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di sale fino

Per l'inserto croccante

- 120g di mandorle pelate intere

Per la finitura tradizionale

- Acqua di rose alimentare q.b. (in spruzzatore)
- 200g di zucchero a velo vanigliato

Preparazione

Preparazione delle mandorle

1. Preriscaldate il forno a 160°C in modalità statica.
2. Disponete le mandorle pelate su una teglia e tostatele per circa 8-10 minuti, finché non saranno leggermente dorate all'interno e profumate. Lasciatele raffreddare completamente.
3. Tritate le mandorle grossolanamente al coltello per ottenere pezzi di diverse dimensioni, garantendo un piacevole effetto 'crunch' al morso.

Lavorazione della base montata

1. Nella ciotola di una planetaria con frusta a filo, montate il burro chiarificato morbido con lo zucchero a velo per almeno 10-12 minuti a velocità medio-alta. Il composto deve raddoppiare di volume e diventare bianchissimo, spumoso e leggero come panna montata. Questo passaggio è fondamentale per la friabilità del biscotto.
2. Aggiungete il tuorlo, l'estratto di vaniglia, il liquore Metaxa e il pizzico di sale. Continuate a montare finché i liquidi non saranno perfettamente emulsionati nel burro.

Formatura e riposo dell'impasto

1. Sostituite la frusta con la foglia (gancio K). Setacciate insieme la farina 00, la farina di mandorle, il lievito e la cannella.
2. Unite le polveri al composto di burro in tre riprese, lavorando l'impasto a velocità minima e solo per il tempo strettamente necessario a compattarlo (una lavorazione prolungata attiverebbe il glutine rendendo i biscotti duri).
3. Incorporate delicatamente a mano le mandorle tritate.
4. Compattate l'impasto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 40 minuti per stabilizzare i grassi.

Taglio e cottura

1. Preriscaldate il forno a 170°C (statico).
2. Stendete l'impasto freddo tra due fogli di carta forno a uno spessore uniforme di circa 1,5 cm.
3. Utilizzando un tagliabiscotti a mezzaluna (o il bordo di un bicchiere infarinato), ricavate i biscotti e disponeteli su una teglia foderata di carta forno.
4. Cuocete per 15-18 minuti. I biscotti devono rimanere molto chiari in superficie, mostrando solo una lievissima doratura sui bordi inferiori. Risulteranno ancora morbidissimi al tatto, ma si consolideranno raffreddandosi.

Finitura e decorazione

1. Sfornate e lasciate raffreddare completamente i biscotti sulla teglia per almeno 30 minuti. Non toccateli da caldi poiché sono fragilissimi.
2. Una volta freddi, nebulizzate leggermente la superficie dei biscotti con l'acqua di rose.
3. Passate delicatamente ogni biscotto in una ciotola profonda riempita di zucchero a velo, coprendolo interamente su ogni lato e premendo con delicatezza per far aderire lo zucchero creando un mantello bianco uniforme.

Valori nutrizionali

Circa 185 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Linzer della Tradizione Austriaca (Linzer Augen)

I biscotti Linzer (o *Linzer Augen*, gli 'occhi di Linz') sono la declinazione mignon della celebre *Linzer Torte*, considerata una delle torte codificate più antiche al mondo, originaria della città austriaca di Linz e documentata già nel XVII secolo. Questi biscotti sono composti da una frolla ricca, friabile e aromatica preparata con frutta secca macinata finemente (mandorle o nocciole), burro di ottima qualità, una nota di cannella e scorza di limone. Tradizionalmente accoppiati a sandwich con confettura di ribes rosso o lamponi (acidula per bilanciare la dolcezza e la grassezza della pasta) e spolverati di zucchero a velo con il caratteristico foro centrale che lascia intravedere il ripieno rubino, sono un simbolo irrinunciabile della pasticceria mitteleuropea e delle festività natalizie.

Porzioni: circa 20 biscotti accoppiati · Preparazione: 30 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Facile / Media

Ingredienti

Per la Frolla Linzer

- 130 g di farina 00 debole
- 70 g di farina di mandorle finissima (o mandorle tostate e polverizzate)
- 115 g di burro freddo da centrifuga (tagliato a cubetti)
- 70 g di zucchero di canna fine
- 1 tuorlo d'uovo medio (circa 18-20 g)
- 1/2 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico non trattato
- 1 pizzico generoso di cannella in polvere
- 1 punta di cucchiaino (circa 1 g) di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale fino

Per la Farcitura e la Finitura

- 120 g di confettura di lamponi o fragole (preferibilmente con buona acidità)
- Q.b. di zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto (Sabbieturatura e Frollatura)

In una planetaria munita di foglia (K) o in una ciotola capiente, unite il burro freddo tagliato a piccoli cubetti regolari e lo zucchero di canna. Lavorate a bassa velocità per 1-2 minuti fino ad ammorbidire leggermente il burro senza montarlo o scaldarlo. Aggiungete la farina di mandorle, l'estratto di vaniglia, la cannella in polvere e la scorza grattugiata di limone, amalgamando brevemente. Unite il tuorlo d'uovo facendolo assorbire. Infine, setacciate insieme la farina 00, il lievito e il pizzico di sale; incorporateli all'impasto lavorando solo per il tempo strettamente necessario a formare una massa compatta ed omogenea. È fondamentale non lavorare a lungo la frolla per evitare lo sviluppo del glutine, che comprometterebbe la tipica friabilità dei biscotti e causerebbe un ritiro in cottura. Si otterrà un panetto morbido ma compatto, non appiccicoso.

2. Riposo in frigorifero

Schiacciate il panetto a forma di disco piatto (questo agevolerà la stesura successiva), avvolgetelo accuratamente con pellicola trasparente per alimenti e riponetelo in frigorifero per almeno 2 ore (ottimale 4 ore o tutta la notte). Il burro deve stabilizzarsi completamente per consentire un taglio netto e preciso.

3. Stesura e Coppatura

Estraete la frolla dal frigo. Posizionatela tra due fogli di carta forno leggermente spolverati di farina e stendetela con il matterello ad uno spessore uniforme di circa 3-4 mm. Se l'impasto dovesse ammorbidirsi eccessivamente durante la stesura, riponete l'intera sfoglia su una teglia in frigorifero per 15 minuti prima di procedere con la coppatura. Utilizzando un tagliabiscotti rotondo (o smerlato) da circa 5 cm di diametro, ricavate un numero pari di dischi. Su metà dei dischi ottenuti, praticate un foro centrale (o tre piccoli fori classici 'Linzer Augen') con uno stampino più piccolo. Reimpastate velocemente i ritagli, raffreddateli nuovamente e formate altri biscotti.

4. Raffreddamento pre-cottura e Cottura

Disponete le basi piene e i coperchi forati su una teglia rivestita di carta forno o tappetino microforato, distanziandoli leggermente. Riponete la teglia in frigorifero o freezer per 10 minuti prima di infornare: questo shock termico aiuterà i biscotti a mantenere una forma perfetta e bordi nitidi. Cuocete in forno preriscaldato a 175°C statico (o 165°C ventilato) per circa 10-12 minuti, finché i bordi saranno appena dorati e il centro rimarrà chiaro. Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente nella teglia senza toccarli, poiché da caldi sono estremamente fragili.

5. Farcitura e Assemblaggio

Spolverizzate generosamente i dischi forati superiori con abbondante zucchero a velo prima di assemblarli; questo passaggio è cruciale per evitare che lo zucchero a velo opacizzi la confettura centrale. Scaldate leggermente la confettura per renderla più fluida e mettetene mezzo cucchiaino al centro di ogni disco base pieno. Adagiate delicatamente la parte forata zuccherata sopra la base, premendo con estrema leggerezza per far risalire la confettura nel foro centrale. Lasciate riposare i biscotti per almeno 1 ora prima di servire affinché la farcitura si assesti.

Valori nutrizionali

Circa 115 kcal per biscotto accoppiato (circa 5.5 g grassi, 15 g carboidrati, 2 g proteine)

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Morbidi Al Cioccolato

I 'Biscotti Morbidi al Cioccolato', universalmente noti come Chocolate Crinkle Cookies, sono dolcetti iconici della pasticceria americana, nati nella prima metà del Novecento e tradizionalmente preparati durante le festività natalizie. La loro particolarità risiede nel contrasto visivo e materico: una crosta bianca esterna tempestata di crepe scure che racchiude un cuore incredibilmente morbido, umido e denso, molto simile a quello di un brownie. La facilità di esecuzione unita a un impatto estetico straordinario li rende tra i biscotti più amati e replicati al mondo.

Porzioni: Circa 18-20 biscotti · Preparazione: 25 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 11 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 200 g di cioccolato fondente al 70%
- 60 g di burro, a cubetti
- 100 g di zucchero di canna Muscovado
- 50 g di zucchero semolato
- 2 uova medie a temperatura ambiente
- 150 g di farina 00 (o farina di farro bianca)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci (4 g)
- 1 g di sale fino
- 1/2 cucchiaino di caffè solubile (opzionale)
- Zucchero semolato (per la finitura)
- Zucchero a velo (per la finitura)

Preparazione

Scioglimento del cioccolato

1. Tritare finemente il cioccolato fondente.
2. In un pentolino a bagnomaria (o nel microonde a intervalli di 30 secondi), fondere il cioccolato insieme al burro a cubetti, mescolando continuamente fino a ottenere una crema liscia, lucida e priva di grumi.
3. Rimuovere dal calore e lasciar intiepidire a temperatura ambiente.

Montatura delle uova

1. In una ciotola capiente, unire le uova, lo zucchero di canna, lo zucchero semolato, l'estratto di vaniglia e il sale.
2. Montare il composto con le fruste elettriche per almeno 5-7 minuti. Il composto dovrà triplicare il suo volume, diventando chiaro, denso e "scrivere" se fatto ricadere dalla frusta. Questa fase è essenziale per garantire la stabilità della struttura del biscotto.

Unione degli ingredienti e riposo

1. Versare a filo il cioccolato fuso ormai tiepido nel composto di uova, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
2. Setacciare la farina, il lievito e il caffè solubile direttamente sulla ciotola.
3. Incorporare le polveri con movimenti lenti e rotatori fino a ottenere una consistenza simile a una mousse densa e viscosa.
4. Coprire la ciotola con pellicola a contatto e riporre in frigorifero per almeno 2-3 ore (ottimale tutta la notte). È fondamentale che il burro e il cioccolato si solidifichino completamente per permettere di formare le palline senza che l'impasto si sciolga tra le mani.

Formatura e doppia copertura

1. Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica e foderare una leccarda con carta forno.

2. Preparare due ciotole separate: una con lo zucchero semolato e una con abbondante zucchero a velo.
3. Prelevare circa 20 g di impasto alla volta (la dimensione di una noce) e modellarlo rapidamente tra i palmi delle mani per formare una pallina regolare. Evitare di lavorare troppo l'impasto per non scaldarlo con il calore delle mani.
4. Rotolare la pallina prima nello zucchero semolato (crea una barriera impermeabile) e successivamente nello zucchero a velo, assicurando una copertura spessa e uniforme.

Cottura strategica

1. Disporre le palline sulla teglia lasciando almeno 4 cm di spazio tra l'una e l'altra poiché si allargheranno.
2. Cuocere in forno caldo a 180°C per esattamente 10-12 minuti. La superficie dovrà presentare profonde crepe bianche e nere, i bordi dovranno essere leggermente sodi ma il centro dovrà risultare ancora morbidissimo al tatto. Non prolungare la cottura.
3. Sfornare e lasciar raffreddare completamente sulla teglia prima di toccarli, poiché da caldi sono fragilissimi.

Valori nutrizionali

Circa 145 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Morbidi Speziati di Natale al Cioccolato

Ispirati ai tradizionali Pfeffernüsse e Lebkuchen del Nord Europa, questi biscotti racchiudono l'essenza stessa delle festività natalizie grazie all'aroma avvolgente di cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano e una stuzzicante punta di pepe nero. La particolarità dell'impasto sta nell'assenza di uova e nella presenza combinata di miele, burro morbido e lievito, che regalano un biscotto con crosticina friabile all'esterno e un cuore soffice quasi come un pan di Spagna. La preparazione non richiede lunghi tempi di riposo in frigorifero, rendendola veloce ed accessibile, ma necessita di attenzione nella formatura (per evitare crepe in cottura) e nel controllo del forno per mantenere la tipica consistenza morbida.

Porzioni: 35-40 biscotti · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'Impasto Speziato:

- 500 g di Farina 00
- 180 g di Burro morbido a temperatura ambiente
- 160 g di Zucchero di canna (preferibilmente fine o frullato)
- 160 g di Miele millefiori (o di castagno per un sapore più intenso)
- 1 bustina (16 g) di Lievito per dolci
- 20 ml di Latte freddo
- 1 pizzico abbondante di Sale
- Cannella in polvere q.b. (circa 1-2 cucchiaini)
- Zenzero in polvere q.b. (circa 1-2 cucchiaini)
- Noce moscata grattugiata al momento q.b.
- Chiodi di garofano in polvere (o finemente grattugiati) q.b.
- Pepe nero macinato fine q.b.

Per la Copertura al Cioccolato (Ganache):

- 200 g di Cioccolato fondente
- 100 ml di Panna fresca liquida

Preparazione

1. Preparazione della Base Aromatica:

In una ciotola capiente versare il burro morbido a pezzetti, lo zucchero di canna fine, il miele, il sale e tutte le spezie (cannella, zenzero, una generosa grattugiata di noce moscata, chiodi di garofano polverizzati e pepe nero). Lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico o frusta a mano fino a ottenere una crema morbida, omogenea e molto profumata. Assaggiare l'impasto a questo stadio per bilanciare l'intensità delle spezie a proprio gusto.

2. Impasto e Aggiunta Polveri:

Unire alla crema di burro e spezie la farina setacciata insieme al lievito per dolci. Iniziare a impastare a mano fino a formare un composto sbriciolato. Aggiungere a filo il latte freddo (circa 20 ml) e trasferirsi sulla spianatoia per compattare velocemente il panetto finché risulta liscio, morbido e non appiccicoso. Non occorre riposo in frigorifero.

3. Formatura dei Biscotti:

Dividere l'impasto in porzioni e stenderle con le mani formando dei cilindri regolari (dello spessore di circa 2-2,5 cm, come per fare gli gnocchi). Tagliare a tocchetti regolari. Prendere ogni tocchetto, schiacciarlo energicamente tra i palmi per eliminare le bolle d'aria interne, e poi rotearlo fino a ottenere una sfera perfettamente liscia, sferica e lucida (grandezza di una noce).

4. Disposizione e Cottura:

Disporre le sfere su una leccarda rivestita di carta forno, mantenendo abbondante spazio tra un biscotto e l'altro poiché cresceranno molto in cottura. Schiacciare leggermente la superficie di ciascuna pallina con il palmo. Infornare in forno ventilato preriscaldato a 175°C per circa 15 minuti. I biscotti devono dorarsi leggermente alla base e sui bordi ma rimanere chiari in superficie per non seccare.

5. Preparazione della Ganache e Decorazione:

Scaldare la panna in un pentolino fino a sfiorare il bollore; spegnere il fuoco, aggiungere il cioccolato fondente tritato finemente e mescolare energicamente con una frusta a mano fino a farlo sciogliere del tutto, ottenendo una glassa lucida e fluida. Trasferire la ganache in un bicchiere stretto e alto. Una volta che i biscotti sono completamente freddi, intingerne metà nel cioccolato, scolare l'eccesso e adagiarli su una gratella per dolci fino a completa asciugatura della copertura.

Valori nutrizionali

115 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Natalizi alla Nocciola con Crema di Nocciole

I biscotti di Natale alla nocciola sono una variante ricca e profumata dei classici occhi di bue (o Linzer cookies), perfetti da servire durante le festività o da confezionare come regalo goloso. La frolla è arricchita con farina di nocciole tostate, che conferisce una friabilità unica e un aroma tostato avvolgente. Le principali insidie della ricetta risiedono nella gestione della pasta frolla: scaldandosi rischia di deformarsi durante il taglio e la cottura. Per ottenere sagome perfette e definite, è fondamentale rispettare i tempi di riposo a freddo della frolla sia prima di copparla che prima di infornarla.

Porzioni: 10-12 biscotti accoppiati (circa 20-24 dischi singoli) · Preparazione: 30 minuti (+ 60 minuti di riposo in frigo) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pasta frolla alle nocciole:

- 250 g di farina 00
- 150 g di burro freddo da frigorifero (a cubetti)
- 100 g di farina di nocciole tostate
- 100 g di zucchero a velo
- 1 uovo intero (medio)
- 1 tuorlo d'uovo (medio)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per la farcitura e la decorazione:

- 200 g di crema spalmabile alle nocciole
- Zucchero a velo q.b. per spolverare

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto (sabbiatura)

All'interno della ciotola di un mixer/cutter munito di lame, versa la farina 00 e il burro freddo tagliato a cubetti. Aziona a impulsi finché il composto non assume una consistenza fine e sabbiosa (*risultato intermedio: sabbia fine e asciutta senza pezzetti evidenti di burro*).

2. Aggiunta dei restanti ingredienti

Aggiungi la farina di nocciole tostate, lo zucchero a velo, l'estratto naturale di vaniglia, l'uovo intero e il tuorlo. Aziona nuovamente il cutter per pochi istanti, fino a quando gli ingredienti non si aggregano in un composto omogeneo e compatto (*attenzione: non lavorare troppo l'impasto per non sviluppare glutine e non surriscaldare il burro*).

3. Stesura e primo riposo a freddo

Trasferisci il panetto su una spianatoia leggermente infarinata, compattalo rapidamente con le mani e adagialo tra due fogli di carta forno. Con l'aiuto di un mattarello, stendi la frolla a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm. Trasferisci la sfoglia su una teglia e lasciala rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti.

4. Coppatura dei biscotti

Riprendi la frolla ben fredda. Con un tagliabiscotti tondo o smerlato da circa 6 cm di diametro ricava un numero pari di dischi:

- Metà dei dischi costituiranno le basi piene.

- Sull'altra metà, intaglia al centro una finestrella usando formine natalizie più piccole (a forma di stella, cuore, alberello).

Disponi tutti i biscotti su una leccarda foderata con carta forno.

5. Secondo riposo e cottura

Riponi la teglia con i biscotti sagomati in frigorifero per altri 30 minuti (*passaggio fondamentale: il freddo eviterà che le sagome perdano la forma in cottura*). Preriscalda il forno a 170°C in modalità statica (o 160°C ventilata). Cuoci i biscotti per circa 13-15 minuti, finché non saranno appena dorati ai bordi. Sforna e lasciali raffreddare completamente su una gratella prima di maneggiarli.

6. Farcitura e assemblaggio

Inserisci la crema di nocciole in una sac-à-poche (senza bocchetta o con bocchetta liscia). Capovolgi le basi piene e distribuisci al centro una generosa noce di crema spalmabile. Sovrapponi delicatamente i biscotti forati premendo leggermente in modo che la crema risalga a riempire la sagoma centrale. Completa con una spolverata uniforme di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per biscotto accoppiato

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Ripieni Ai Fichi

I biscotti ripieni ai fichi sono un pilastro della pasticceria rustica e festiva italiana. Fortemente legati alla tradizione meridionale, in particolare ai 'Cuccidati' o 'Buccellati' siciliani tipici del Natale, richiamano la memoria di dolci tradizionali con ripieno di frutta. La ricetta combina la friabilità fondente della pasta frolla con una farcia speziata e ricca, dove la dolcezza naturale dei fichi incontra la vivacità degli agrumi, la croccantezza della frutta secca e l'intensità del cioccolato.

Porzioni: Circa 24-28 biscotti · Preparazione: 45 min + 1 ora e 15 min di riposo · Cottura: 18 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla

- 500 g di farina 00
- 200 g di burro freddo a cubetti
- 150 g di zucchero a velo
- 1 uovo intero grande + 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale fino
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico
- 1-2 cucchiai di acqua fredda (solo se l'impasto fatica a compattarsi)

Per la farcia ricca ai fichi

- 200 g di fichi secchi morbidi
- 100 ml di vino liquoroso Marsala dolce (in alternativa passito o acqua)
- 50 g di zucchero semolato
- 80 g di confettura di arance amare
- 40 g di uvetta sultanina (ammollata in acqua tiepida e strizzata)
- 40 g di gherigli di noci tritati
- 20 g di cioccolato fondente al 60% tritato finemente
- 15 g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Per la finitura

- Mandorle a lamelle q.b.
- 1 tuorlo + 1 cucchiaio di latte per spennellare

Preparazione

1. Preparazione della pasta frolla (Metodo Sabbiato)

- In un mixer dotato di lame (o a mano sulla spianatoia), lavora la farina con il burro freddo a cubetti fino a ottenere un composto sabbioso e fine.
- Unisci lo zucchero a velo, la scorza di limone e il pizzico di sale.
- Aggiungi l'uovo intero e il tuorlo leggermente sbattuti. Impasta rapidamente, lavorando il minimo indispensabile per non scaldare il burro.
- *Risultato atteso:* Un panetto liscio, compatto e non appiccicoso. Avvolgilo nella pellicola alimentare e lascialo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Preparazione della farcia

- Rimuovi il picciolo dai fichi secchi e tritali grossolanamente a coltello.
- In un pentolino, unisci i fichi, il Marsala (o l'acqua), lo zucchero semolato e l'uvetta strizzata. Cuoci a fuoco dolce per circa 8-10 minuti, mescolando finché i fichi non si saranno ammorbiditi e il liquido sarà stato quasi

completamente assorbito.

- Rimuovi dal fuoco e frulla leggermente il composto con un mixer a immersione per renderlo malleabile ma preservando un po' di consistenza.
- Aggiungi subito la confettura di arance, le noci tritate, il cacao amaro, la cannella e il cioccolato fondente tritato. Il calore residuo scioglierà perfettamente il cioccolato.
- *Risultato atteso:* Una pasta densa, profumata e scura. Lasciala raffreddare completamente prima dell'utilizzo; se calda, comprometterebbe la struttura della frolla.

3. Stesura e formatura dei biscotti

- Dividi la frolla a metà. Stendi la prima parte su un foglio di carta forno infarinata a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm, formando un rettangolo largo circa 12-14 cm.
- Modella metà della farcia a forma di cilindro e posizionala al centro del rettangolo di frolla per tutta la sua lunghezza.
- Aiutandoti con la carta forno, solleva i lembi di frolla e avvolgi il ripieno, sovrapponendoli leggermente. Sigilla premendo delicatamente con le dita e capovolgi il rotolo in modo che la chiusura si trovi sul fondo.
- Ripeti l'operazione con la seconda metà di frolla e farcia.
- Trasferisci i rotoli in freezer per circa 15 minuti: questo passaggio chiave garantirà tagli netti e precisi senza deformare i biscotti.
- Con un coltello affilato a lama liscia, taglia i rotoli a tronchetti di circa 4 cm di lunghezza.

4. Cottura e finitura

- Disponi i biscotti su una teglia foderata di carta forno.
- Spennella la superficie con il mix di tuorlo d'uovo e latte, quindi decora con le lamelle di mandorle sulla superficie.
- Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per 15-18 minuti, fino a ottenere una leggera doratura uniforme.
- *Attenzione:* Sforna i biscotti e lasciali raffreddare completamente sulla teglia prima di muoverli, poiché la frolla calda è estremamente delicata e rischierebbe di rompersi.

Valori nutrizionali

Circa 175 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Speziati a Tre Strati con Cioccolato, Frutta Secca e Canditi (Panpepato Moderno)

Questa ricetta è una reinterpretazione scenografica e moderna dei tradizionali dolci natalizi del Centro Italia, in particolare il Pampepato (o Panpepato) e il Panforte. Il dolce unisce la ricchezza medievale delle spezie (cannella, noce moscata, pepe nero), dei canditi e della frutta secca a una struttura a sandwich bicolore: due strati esterni speziati al cioccolato fondente che racchiudono un cuore aromatico al cioccolato bianco e farina di mandorle. Un dolce ricco, denso ed energico, perfetto per le tavole delle feste.

Porzioni: 8-10 porzioni (o circa 16 bocconcini) · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Frutta Secca, Canditi e Aromi di Base

- 200 g di mandorle spellate
- 200 g di nocciole spellate
- 300 g di gherigli di noci
- 200 g di uvetta sultanina
- 250 g di frutta candita mista a cubetti (arancia, cedro, ciliegie, zenzero candito)
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 2 cucchiai di cannella in polvere
- 2 cucchiai di noce moscata grattugiata
- 3 cucchiaini di pepe nero macinato fresco
- 1 bicchiere di rum scuro aromatico
- 3 cucchiai di zucchero a velo

Per i Due Strati Scuri (al Cioccolato Fondente)

- 200 g di cioccolato fondente al 60%
- 75 g di cacao amaro in polvere
- 125 g di miele di acacia
- 2/3 del mix di zucchero a velo, rum, spezie, scorze, frutta secca e canditi
- 165 g di farina 00 (più eventuale scorta al bisogno)

Per lo Strato Chiaro Centrale (al Cioccolato Bianco)

- 150 g di cioccolato bianco di buona qualità
- 75 g di miele di acacia
- 1/3 del mix di zucchero a velo, rum, spezie, scorze, frutta secca e canditi
- 30 g di farina di mandorle
- 20 g di amido di mais (maizena)
- 85 g di farina 00 (più eventuale scorta al bisogno)

Preparazione

1. Preparazione delle Basi e Divisione degli Ingredienti

In un mixer o con un coltello pesante, tritate grossolanamente le mandorle, le nocciole e i gherigli di noci (non riduceteli in polvere: devono rimanere pezzi croccanti e visibili). In una ciotola capiente, mescolate tutta la frutta secca tritata con i canditi a dadini, l'uvetta, le scorze grattugiate di arancia e limone, la cannella, la noce moscata e il pepe nero. Mescolate bene. A questo punto dividete questo mix secco in due parti: circa 2/3 (circa 700 g) per l'impasto scuro e 1/3 (circa 350 g) per l'impasto chiaro. Dividete allo stesso modo lo zucchero a velo (2 cucchiai per l'impasto scuro, 1 cucchiaio per il chiaro) e il rum (2/3 per lo scuro, 1/3 per il chiaro).

2. Realizzazione dell'Impasto Scuro al Fondente

In un pentolino a bagnomaria o a fiamma dolcissima su fuoco basso, sciogliete il cioccolato fondente spezzettato con 125 g di miele, i 2/3 di zucchero a velo e i 2/3 di rum. Appena fuso e fluido, incorporate il cacao amaro setacciato mescolando con una frusta fino a ottenere una crema lucida. Versate il composto caldo sopra i 2/3 di mix di frutta secca e spezie tenuti da parte. Mescolate vigorosamente con un cucchiaio di legno, poi incorporate gradualmente i 165 g di farina setacciata. L'impasto deve risultare denso, corposo e appiccicoso, ma sufficientemente compatto da poter essere steso. Dividete questo impasto scuro in due porzioni uguali. Posizionate ciascuna porzione tra due fogli di carta forno e, aiutandovi con un matterello e un batticarne per livellare la frutta secca dura, stendete due rettangoli uniformi di circa 1 cm di spessore.

3. Realizzazione dell'Impasto Chiaro al Cioccolato Bianco

In un secondo pentolino, sempre a fiamma bassissima o a bagnomaria, fate fondere delicatamente il cioccolato bianco spezzettato con i 75 g di miele, il restante zucchero a velo e il restante rum (attenzione alla temperatura: il cioccolato bianco brucia facilmente). Versate la massa fusa sul terzo rimanente di frutta secca e spezie. Unite la farina di mandorle, l'amido di mais e gli 85 g di farina 00. Amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferite l'impasto chiaro tra due fogli di carta forno e stendetelo con il matterello creando un rettangolo delle identiche dimensioni dei due strati scuri.

4. Assemblaggio a Strati

Prendete una leccarda foderata con carta forno. Adagiatevi sopra il primo strato scuro al cioccolato fondente. Sovrapponete con precisione lo strato centrale chiaro al cioccolato bianco. Infine, coprite con il secondo strato scuro al fondente. Con le mani o aiutandovi con un foglio di carta forno e un matterello, premete delicatamente e compattate la mattonella multistrato affinché i tre livelli aderiscano perfettamente tra loro senza creare sacche d'aria interne.

5. Cottura, Riposo e Taglio

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti. Il dolce non deve seccare: la superficie del cioccolato diventerà leggermente opaca e l'impasto risulterà ancora morbido al tatto. Sfornate e lasciate intiepidire completamente sulla teglia (da caldo è fragile e non va tagliato). Una volta raffreddato e rassodato, rifilate i bordi con un coltello a lama liscia e pesante leggermente riscaldato e ricavate 8 tranci grandi o rettangoli/quadrotti monoporzione.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (calcolata su 8 porzioni abbondanti)

DOLCI E BISCOTTI

Biscotti Speziati di Pan di Zenzero Stampati (Gingerbread Cookies)

I biscotti speziati al miele e spezie natalizie sono una tradizione irrinunciabile del periodo invernale in tutto il nord e centro Europa. Questa specifica ricetta si distingue per la tecnica del composto caldo a base di miele, burro e bicarbonato (che crea una schiuma vellutata e conferisce morbidezza e colore ambrato) e per l'eccellente tenuta della forma in cottura. È perfetta per l'utilizzo di formine a impressione (stampi a stantuffo o embossed rolling pin), poiché l'impasto non perde la definizione dei dettagli decorativi.

Porzioni: 20-25 biscotti · Preparazione: 25 minuti (più 2 ore di riposo in frigo) · Cottura: 10-12 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Base Aromatica Calda

- 110 g Miele (millefiori o d'acacia)
- 100 g Burro
- 75 g Zucchero semolato
- 1 cucchiaino Mix di spezie per pan di zenzero (cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano)
- 1 cucchiaino Bicarbonato di sodio

Impasto

- 1 Uovo medio
- ½ cucchiaino Sale fino
- 300 - 330 g Farina 00 (più extra per la spianatoia)

Preparazione

1. Preparazione della Base Aromatica

In un pentolino a bordi alti unisci lo zucchero semolato, il miele, il burro a tocchetti e il cucchiaino di mix di spezie per pan di zenzero. Poni su fuoco dolce, mescolando continuamente, fino a quando il burro sarà completamente fuso e lo zucchero sciolto.

2. Reazione con Bicarbonato e Raffreddamento

Togli momentaneamente dal fuoco o mantieni a fiamma bassissima e aggiungi il cucchiaino di bicarbonato di sodio. Mescola energicamente: il composto reagirà creando una schiuma densa, voluminosa e chiara (questo passaggio è fondamentale per la sofficità e la texture finale). Togli dal fuoco e lascia raffreddare completamente il composto a temperatura ambiente finché non torna limpido, ambrato e tiepido/freddo.

3. Inserimento Uovo e Farina

Versa lo sciroppo aromatico ormai raffreddato in una ciotola capiente. Aggiungi l'uovo intero e il sale, quindi amalgama bene con una frusta a mano.

Inizia a incorporare gradualmente la farina setacciata mescolando con una spatola. Quando la massa inizia a compattarsi, trasferiscila su una superficie leggermente infarinata.

4. Lavorazione e Riposo in Frigo

Lavora brevemente l'impasto a mano fino a ottenere un panetto morbido, liscio, elastico e non appiccicoso (aggiungi un velo di farina se necessario, senza eccedere per non indurire i biscotti). Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero a riposare per almeno 2 ore (questo passaggio rassoda i grassi e rende facile la stesura).

5. Stesura e Taglio con Stampini

Riprendi l'impasto freddo e stendilo con un matterello su un foglio di carta da forno fino a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm.

Usa i taglia-biscotti con espulsore/timbro a tema natalizio: premi prima il perimetro esterno per tagliare la sagoma, quindi spingi delicatamente lo stantuffo interno per imprimere il disegno in rilievo. Rimuovi l'eccesso di frolla attorno ai biscotti.

6. Cottura e Conservazione

Trasferisci i biscotti ritagliati con la carta forno su una teglia. Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C (320°F) per circa 10-12 minuti, fino a quando i bordi risulteranno leggermente dorati.

Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di maneggiarli o riporli in una scatola di latta.

Valori nutrizionali

Circa 110 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Biscuit Di Torrone Con Salsa Al Cioccolato

Il 'Biscuit di torrone' (noto in pasticceria classica come Biscuit Glacé) è un raffinato dessert semifreddo. Di chiara derivazione tecnica francese per la base soufflé/mousse congelata, si fonde con la tradizione dolciaria italiana grazie all'utilizzo del torrone. Nacque storicamente come dessert delle feste natalizie e nobiliari nell'Italia settentrionale, evolvendosi poi in un'ottima ricetta di recupero post-natalizio. Le varianti principali includono l'uso di torrone al cioccolato o alle nocciole, l'aromatizzazione con liquori all'amaretto, o l'abbinamento a salse calde ai frutti di bosco in alternativa al cioccolato.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 40 min + 6 ore di riposo in congelatore · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il biscuit al torrone

- 5 Tuorli d'uovo freschissimi
- 130 g di Zucchero semolato
- 150 g di Torrone classico (friabile o morbido), tritato molto finemente
- 300 g di Panna fresca liquida da montare

Per la salsa al cioccolato

- 150 g di Acqua
- 180 g di Zucchero semolato
- 100 g di Cacao amaro in polvere di ottima qualità
- 300 g di Panna fresca liquida

Per la finitura

- Zucchero a velo q.b.
- Granella di torrone q.b. per decorare

Preparazione

Preparazione della base semifreddo (Pâté à Bombe)

1. In una ciotola di vetro o acciaio resistente al calore, inserire i 5 tuorli d'uovo e lo zucchero semolato.
2. Posizionare la ciotola sopra un pentolino con acqua in leggera ebollizione per la cottura a bagnomaria. Attenzione: il fondo della ciotola non deve toccare direttamente l'acqua.
3. Lavorare energicamente con una frusta elettrica finché il composto non raddoppia di volume, diventando chiaro, denso e spumoso (il composto deve 'scrivere'). Raggiungere idealmente gli 82°C per pastorizzare le uova.
4. Rimuovere dal fuoco e continuare a montare a bassa velocità fino a quando la ciotola si sarà completamente raffreddata.
5. Tritare finemente il torrone al coltello o in un mixer e incorporarlo delicatamente alla base di uova ormai fredda.

Montaggio e congelamento del biscuit

1. In una ciotola ben fredda, montare la panna fresca fino a ottenere una consistenza semimontata (morbida e lucida, non troppo ferma, per evitare l'effetto burroso).
2. Incorporare la panna al composto di uova e torrone in tre riprese, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto.
3. Rivestire uno stampo da plumcake con della pellicola trasparente (per facilitare l'estrazione) e versarvi il composto livellando la superficie.

4. Riporre in congelatore per almeno 6 ore.

Preparazione della salsa al cioccolato

1. In un pentolino a freddo, setacciare il cacao amaro per evitare grumi.
2. Unire lo zucchero, l'acqua e la panna fresca liquida, mescolando accuratamente con una frusta per uniformare i liquidi.
3. Portare a bollore a fuoco dolce. Non appena la salsa inizia a sobbollire e a velare il cucchiaio (consistenza fluida ma coprente), rimuovere dal fuoco.
4. Filtrare immediatamente la salsa calda con un colino a maglie fitte per renderla lucidissima e priva di imperfezioni. Lasciar intiepidire.

Composizione del piatto

1. Sformare il biscuit dal congelatore, rimuovere la pellicola e tagliarlo a fette spesse circa 2 cm usando un coltello affilato bagnato in acqua calda.
2. Versare un cucchiaio generoso di salsa al cioccolato tiepida a specchio sul fondo del piatto da portata.
3. Adagiare sopra la fetta di biscuit al torrone.
4. Decorare con un'ulteriore spolverata di zucchero a velo e della granella di torrone croccante per un tocco finale.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Boschetto Alla Crema Di Cacao E Cannella

Il 'Boschetto alla Crema di Cacao e Cannella' è una sontuosa rivisitazione coreografica del classico Panettone natalizio, pensata per trasformare il tipico lievitato delle feste in una spettacolare torta farcita (ispirata alle moderne drip cake e sculpture cake). Storicamente, l'utilizzo del panettone come base per torte farcite risale alla pasticceria milanese del dopoguerra, evolvendosi poi in creazioni monumentali. Questa variante unisce la morbidezza del panettone alla ricchezza di una crema al mascarpone speziata e alla croccantezza di biscotti di frolla allo zenzero (ispirati ai gingerbread nordici). Un dessert estremamente scenografico che richiede precisione tecnica nella gestione delle temperature per evitare la separazione dei grassi.

Porzioni: 12-14 persone · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base

- 1 Panettone classico (da circa 1 kg o 1.5 kg, senza glassa esterna)
- Liquore all'arancia o latte e cannella per la bagna (facoltativo)

Per la crema al cacao e cannella

- 500 g di mascarpone ben freddo
- 500 ml di panna fresca liquida (35% di grassi, ben fredda)
- 80 g di zucchero a velo
- 4 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 1.5 cucchiaini di cannella in polvere

Per gli alberelli di frolla allo zenzero

- 250 g di farina 00
- 125 g di burro freddo di frigorifero a cubetti
- 90 g di zucchero a velo
- 1 uovo medio (freddo)
- 1.5 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 pizzico di sale fino
- Zucchero a velo per decorare

Preparazione

Preparazione della frolla allo zenzero

1. In un mixer (cutter), inserite la farina 00, lo zenzero, il pizzico di sale, lo zucchero a velo e il burro freddo a cubetti. Frullate a impulsi per pochi secondi fino a ottenere un composto sabbioso (sablage). Questo passaggio riveste i granuli di farina con il burro, limitando lo sviluppo del glutine e garantendo una frolla estremamente friabile.
2. Unite l'uovo intero e azionate nuovamente il mixer finché l'impasto non inizia a compattarsi in grosse briciole.
3. Trasferite il composto su una spianatoia, compattatelo rapidamente con le mani senza scaldarlo, formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Taglio e cottura dei biscotti

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C.
2. Riprendete la frolla dal frigo e stendetela su un foglio di carta forno leggermente infarinata a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm.

3. Con un tagliabiscotti a forma di alberello di diverse dimensioni, intagliate i biscotti. Impastate nuovamente i ritagli freddi e ripetete l'operazione.
4. Disponete gli alberelli su una teglia foderata con carta forno. Cuocete per circa 12-15 minuti o fino a quando i bordi inizieranno appena a dorarsi. All'uscita dal forno i biscotti saranno ancora leggermente morbidi; lasciateli raffreddare completamente su una gratella prima di toccarli.

Preparazione della crema di farcitura

1. In una ciotola capiente, lavorate brevemente il mascarpone ben freddo con lo zucchero a velo, il cacao amaro setacciato e la cannella usando le fruste elettriche a bassa velocità, solo per ammorbidire il formaggio.
2. Versate la panna fresca liquida a filo (anch'essa ben fredda), continuando a montare a media velocità.
3. Montate fino a ottenere una crema densa, soda e vellutata. Attenzione a non eccedere: se lavorata troppo, la panna e il mascarpone si separeranno diventando granulosi. Riponete in frigorifero fino al momento dell'uso.

Assemblaggio e finitura

1. Con un lungo coltello seghettato per pane, eliminate la calotta bombata del panettone per ottenere una superficie piana. Tagliate il cilindro rimanente orizzontalmente in due o tre dischi spessi di uguale misura.
2. (Opzionale) Spennellate leggermente i dischi di panettone con una bagna leggera al liquore o latte e cannella.
3. Posizionate il primo disco sul piatto da portata. Distribuite uno strato generoso di crema al cacao e cannella livellando con una spatola.
4. Sovrapponete il secondo disco di panettone e ripetete l'operazione. Spalmate la crema rimasta sulla parte superiore della torta, creando un effetto rustico 'a nuvola'.
5. Decorate posizionando gli alberelli di frolla: infilzate i più grandi sulla superficie superiore e fate aderire i restanti verticalmente lungo i bordi esterni della torta, facendoli aderire alla crema.
6. Spolverizzate generosamente con zucchero a velo per ricreare l'effetto di un bosco innevato prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Bossolà Bresciano

Il Bossolà Bresciano è il dolce natalizio per eccellenza della provincia di Brescia, caratterizzato da una straordinaria leggerezza e una consistenza soffice 'a nuvola'. Storicamente legato alle festività invernali, la sua origine risale a tradizioni medievali, evolvendosi poi in un ricco lievitato grazie all'influenza della pasticceria veneta e milanese. La particolarità del Bossolà risiede nella sua complessa lavorazione a più impasti (tradizionalmente fino a cinque, qui semplificati a tre per l'ambito domestico), che garantisce uno sviluppo verticale notevole e un'alveolatura finissima. Le varianti moderne prevedono talvolta l'aggiunta di uvetta o gocce di cioccolato, ma la versione autentica è rigorosamente liscia, profumata di vaniglia, limone e burro di alta qualità, cotta nel tipico stampo alto con foro centrale (tipo stampo da Gugelhupf).

Porzioni: 10 persone · Preparazione: 6 ore e 30 min (inclusi i riposi di lievitazione) · Cottura: 40 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la Biga (Primo Impasto):

- 100 g di Farina Manitoba (W 350)
- 5 g di Lievito di birra fresco
- 50 ml di Latte intero tiepido
- 1 cucchiaino di Miele millefiori
- 1 Tuorlo d'uovo (a temperatura ambiente)

Per il Secondo Impasto:

- La Biga (precedente)
- 100 g di Farina Manitoba
- 4 g di Lievito di birra fresco
- 40 g di Zucchero semolato
- 30 g di Burro morbido (a pomata)
- 1 Uovo intero (medio, a temperatura ambiente)

Per il Terzo Impasto e Finitura:

- Il secondo impasto lievitato
- 150 g di Farina Manitoba
- 80 g di Zucchero semolato
- 70 g di Burro morbido (a pomata)
- 2 Uova intere (medie, a temperatura ambiente)
- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di Miele millefiori
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia biologica
- 1 bacca di Vaniglia (i semi)
- 3 g di Sale fino

Per lo stampo e decorazione:

- Burro e farina per lo stampo q.b.
- Zucchero a velo per spolverare

Preparazione

Preparazione della Biga (Primo Impasto):

- In una ciotola capiente, sciogliete 5 g di lievito di birra fresco nel latte tiepido insieme al miele.

- Aggiungete i 100 g di farina Manitoba e il tuorlo d'uovo.
- Impastate fino a ottenere un panetto omogeneo e liscio. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido (26-28°C, ideale il forno spento con luce accesa) per circa 1 ora e mezza, o comunque fino al raddoppio del volume originario.

Preparazione del Secondo Impasto:

- Riprendete la biga lievitata e trasferitela nella ciotola della planetaria.
- Sciogliete i restanti 4 g di lievito di birra in un cucchiaio di acqua tiepida e uniteli alla biga.
- Aggiungete 100 g di farina, 40 g di zucchero e l'uovo intero. Iniziate a impastare con il gancio a foglia a bassa velocità.
- Quando l'impasto comincia a strutturarsi, aggiungete i 30 g di burro morbido a pomata in tre riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
- Lavorate fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Coprite con pellicola e fate lievitare nuovamente a 26-28°C per circa 1 ora e mezza (deve raddoppiare).

Preparazione del Terzo Impasto:

- Nel frattempo, preparate un'emulsione aromatica mescolando il cucchiaio di miele rimasto con i semi della bacca di vaniglia, la scorza grattugiata di limone e di arancia. Lasciate riposare.
- Riprendete il secondo impasto lievitato e inseritelo in planetaria con il gancio per impasti pesanti.
- Unite 150 g di farina, 80 g di zucchero, le 2 uova intere e il tuorlo. Impastate a velocità medio-bassa fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti della ciotola (incordatura).
- Aggiungete l'emulsione aromatica e il sale, continuando a impastare.
- Incorporate infine i 70 g di burro a pomata poco alla volta, mantenendo l'incordatura dell'impasto. Il risultato finale deve essere un impasto estremamente elastico, lucido, che si stacca completamente dalle pareti e 'fa il velo' (se teso tra le dita non si rompe ma diventa trasparente).
- Coprite e lasciate lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente fino quasi al raddoppio.

Formatura e Ultima Lievitazione:

- Imburrate e infarinate meticolosamente uno stampo da ciambella alto e scanalato (tipo Gugelhupf o stampo da Bossolà da 24 cm di diametro).
- Sgonfiate delicatamente l'impasto su un piano leggermente imburrato, formate un filone e unitene le estremità per formare una ciambella.
- Adagiate delicatamente l'impasto nello stampo, livellando la superficie.
- Coprite con pellicola e lasciate lievitare per l'ultima volta a 26-28°C per circa 2-3 ore, o finché l'impasto non avrà raggiunto il bordo dello stampo.

Cottura e Finitura:

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C.
- Infornate nella parte medio-bassa del forno e cuocete per circa 35-40 minuti. Se la superficie si scurisce troppo rapidamente, copritela con un foglio di alluminio dopo i primi 20 minuti.
- Effettuate la prova stecchino nel punto più profondo: deve uscire perfettamente asciutto.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente nello stampo per almeno 30 minuti, poi capovolgetelo delicatamente su una gratella.
- Spolverizzate con abbondante zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Brioche Panettone con Crema Pasticcera al Rum

La Brioche Panettone è una deliziosa e soffice monoporzione da colazione o dessert festivo che racchiude tutti i profumi e gli aromi tipici del classico panettone natalizio milanese (arancia candita, uvetta e burro), ma con una lavorazione semplificata a impasto diretto e una golosa farcitura di crema pasticcera aromatizzata al rum ad alta gradazione. La difficoltà principale risiede nella corretta incordatura dell'impasto arricchito con burro e tuorli, nonché nel controllo dei tempi di lievitazione (gestibili con una sosta notturna in frigorifero per sviluppare al meglio gli aromi e facilitare la formatura).

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 12 ore riposo in frigo + 3 ore lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Panettone (12 brioche)

- Farina di media forza (W 260-280, oppure 280g farina Manitoba + 70g farina 00): 350 g
- Latte intero: 110 ml
- Lievito di birra fresco: 12 g
- Zucchero semolato: 70 g
- Sale fino: 5 g
- Tuorli d'uovo: 3 (circa 60 g)
- Burro morbido a temperatura ambiente: 100 g (suddiviso in 30 g iniziali e 70 g successivi)
- Uva sultanina: 80 g
- Arancia candita in scorza intera o a cubetti: 80 g

Per la Farcitura e Finitura

- Crema pasticcera densa (struttura da farcitura): 400 g
- Rum per pasticceria a 70°: 1 tappino (circa 8-10 ml)
- Zucchero a velo vanigliato: q.b.
- Burro o olio di semi per ungere gli stampini: q.b.

Preparazione

1. Preparazione preliminare e sospensioni

- Metti in ammollo l'uva sultanina in una ciotolina coprendola interamente con acqua tiepida per reidratarla.
- Taglia le scorzette di arancia candita a cubetti piccolissimi e regolari.
- In una ciotolina sciogli il lievito di birra fresco nel latte a temperatura ambiente.

2. Impasto e incordatura

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o con sbattitore elettrico dotato di spirali) inserisci la farina, il latte con il lievito disciolto, lo zucchero semolato, il sale, i 3 tuorli d'uovo e i primi 30 g di burro morbido.
- Avvia la macchina a velocità media e lavora fino a quando l'impasto comincia a compattarsi e a staccarsi dalle pareti della ciotola.
- Quando l'impasto è asciutto ed elastico, aggiungi i restanti 70 g di burro morbido in due riprese, lasciando assorbire completamente la prima dose prima di inserire la seconda. Continua a impastare fino al completo sviluppo della maglia glutinica (l'impasto risulterà lucido, liscio, setoso ed elastico).
- Scola accuratamente l'uvetta dall'acqua e tamponala leggermente; versala nella planetaria insieme all'arancia candita a cubetti.

- Lavora a bassa velocità per circa 3-5 minuti, giusto il tempo necessario a distribuire uniformemente i canditi e l'uvetta senza strappare la pasta.

3. Pirlatura e prima lievitazione (Riposo notturno)

- Rovescia l'impasto sul piano di lavoro ed esegui una pirlatura, arrotondandolo con le mani fino a ottenere una palla liscia e tesa.
- Trasferisci l'impasto in una caraffa graduata o ciotola leggermente unta d'olio, copri con pellicola trasparente e lascia puntare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per 1 ora.
- Riponi il contenitore in frigorifero per circa 12 ore (ideale tutta la notte) per favorire la maturazione aromatica e facilitare la successiva manipolazione della pasta fredda.

4. Porzionatura, formatura e seconda lievitazione

- Trascorso il tempo di maturazione, l'impasto risulterà triplicato di volume. Rovescialo sul banco e dividilo in 12 porzioni uguali da circa 70 g ciascuna pesandole con la bilancia.
- Imburra o ungi con un filo d'olio 12 stampini monoporzione svasati in alluminio (tipo quelli da babà o muffin).
- Pirla ogni singola porzione facendola roteare sul piano di lavoro con il palmo della mano per formare una pallina liscia e chiusa sul fondo, quindi adagiala nello stampino.
- Disponi gli stampini su una teglia da forno. Fai lievitare in forno spento con luce accesa (o a circa 28-30°C) inserendo sul fondo un bicchiere di acqua bollente per mantenere l'ambiente umido ed evitare la formazione di croste in superficie.
- Lascia lievitare per circa 2-3 ore o fino a quando la cupola supera il bordo dello stampo (triplicando/quadruplicando il volume iniziale).

5. Cottura e raffreddamento

- Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C.
- Inforna le brioche al centro del forno per circa 10-15 minuti, fino a ottenere una colorazione bruno-dorata uniforme in superficie.
- Sforna le brioche e lasciale intiepidire prima di sformarle delicatamente dagli stampini di alluminio.

6. Farcitura e presentazione

- In una ciotola versa la crema pasticcera soda e aggiungi il rum a 70°. Lavorala vigorosamente con una spatola fino a renderla liscia, lucida e profumata.
- Trasferisci la crema in una sac à poche munita di beccuccio a stella/riccio.
- Con una forbice o un coltellino da cucina, pratica un'incisione a croce sulla sommità di ogni brioche.
- Inserisci la punta della sac à poche nel taglio, farcisci generosamente il cuore della brioche ed estrudendo termina con una decorativa rosellina di crema in superficie.
- Concludi con un'abbondante spolverata di zucchero a velo vanigliato su tutta la superficie e servi.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per brioche farcita (70g impasto + 35g crema)

DOLCI E BISCOTTI

Brioche Soffici allo Zafferano e Cioccolato (Stile Lussekatter) o Di Santa Lucia

I Lussekatter, o brioche di Santa Lucia, sono dolci tradizionali svedesi preparati per il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia. Caratterizzati dal colore giallo intenso dello zafferano e dalla tipica forma a 'S' che ricorda un gatto accovacciato (da cui il nome, che significa letteralmente 'gatti di Lucia'), simboleggiano la luce che sconfigge le tenebre invernali. Tradizionalmente decorati con uvetta nei due occhielli della 'S', in questa raffinata variante contemporanea l'uvetta viene sostituita da ricche gocce di cioccolato fondente, creando un delizioso contrasto tra l'aroma speziato dello zafferano e l'intensità del cacao.

Porzioni: 12-14 pezzi · Preparazione: 40 min + 3 ore di lievitazione totale · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di Farina di forza (tipo Manitoba o 0 con W280-300)
- 230 ml di Latte intero fresco
- 120 g di Burro di ottima qualità (morbido, a pomata)
- 120 g di Zucchero semolato
- 12 g di Lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito disidratato)
- 2 Uova medie (circa 100 g, a temperatura ambiente)
- 2 Bustine di zafferano in polvere (circa 0.25 g)
- 5 g di Sale fino

Per la finitura

- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 Cucchiaio di latte intero
- Q.b. di Gocce di cioccolato fondente

Preparazione

Infusione dello zafferano e attivazione del lievito

- Riscalda leggermente 50 ml di latte (non deve superare i 35°C per non inattivare il lievito) e scioglivi lo zafferano. Lascialo in infusione per almeno 15-20 minuti affinché rilasci tutto il suo colore giallo brillante e il profumo.
- Nel restante latte tiepido sciogli il lievito di birra fresco con un cucchiaino di zucchero preso dal totale.

Impasto e incordatura

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio setaccia la farina, aggiungi il resto dello zucchero e avvia a bassa velocità.
- Unisci gradualmente il latte con il lievito, l'infuso di zafferano e le uova precedentemente sbattute.
- Lavora l'impasto a velocità media per circa 8-10 minuti fino a quando non risulterà liscio, omogeneo e completamente incordato (si staccherà dalle pareti aggrappandosi al gancio). Questo passaggio è fondamentale: non inserire il burro se la maglia glutinica non è ancora formata.
- Unisci il sale.

Inserimento del burro e prima lievitazione

- Inizia ad aggiungere il burro a pomata poco alla volta, a piccoli cubetti. Aspetta che il pezzo precedente sia completamente assorbito prima di aggiungerne un altro. L'impasto deve rimanere sempre lucido, elastico e incordato. Al termine, dovresti ottenere una massa liscia che supera la "prova velo" (allargando un pezzo di impasto con le dita, questo si tende fino a diventare trasparente senza strapparsi).

- Trasferisci l'impasto in una ciotola imburrata, copri con pellicola e lascia lievitare a circa 26-28°C (forno spento con luce accesa) per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.

Formatura e seconda lievitazione

- Rovescia l'impasto lievitato su una spianatoia leggermente infarinata e sgonfialo delicatamente.
- Dividi l'impasto in porzioni da 70 g ciascuna.
- Arrotola ogni porzione formando un filoncino lungo circa 25-30 cm.
- Arrotola le due estremità in direzioni opposte a spirale verso il centro, creando la classica forma a "S" (Lussekatter).
- Adagia le brioche su una teglia foderata di carta forno ben distanziate.
- Copri con pellicola trasparente leggermente unta e lascia lievitare nuovamente per circa 45-60 minuti, fino a quando non risulteranno visibilmente gonfie.

Decorazione e cottura

- Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica.
- Spennella delicatamente le brioche con la miscela di tuorlo e latte. Inserisci una goccia di cioccolato fondente al centro di ciascuna delle due spirali, premendo leggermente per farla aderire.
- Inforna nel ripiano centrale e cuoci per circa 12-15 minuti. Le brioche devono risultare dorate ma ancora morbide. Non prolungare eccessivamente la cottura per evitare che si asciughino. Sforna e fai raffreddare su una gratella.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per brioche

DOLCI E BISCOTTI

Buccelati Ai Fichi E Mandorle

I Buccellati (o 'cucciddati' in siciliano) sono i dolci natalizi per eccellenza della tradizione siciliana. Di chiara influenza araba nella scelta degli ingredienti del ripieno (fichi secchi, mandorle, spezie e agrumi), il loro nome deriva dal latino 'bucellatum', un pane a forma di ciambella che i soldati romani portavano con sé. Ne esistono diverse varianti: a forma di grande ciambella decorata, oppure monoporzione come in questa ricetta, glassati con ghiaccia reale o semplicemente spolverati di zucchero a velo. Questa ricetta racchiude l'essenza della pasticceria conventuale dell'isola, richiedendo precisione nella lavorazione e pazienza nella decorazione intagliata, la tipica 'pizzicatura' che svela il ricco ripieno.

Porzioni: 25-30 pezzi · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla siciliana:

- 500 g di farina 00
- 150 g di strutto freddo (tradizionale, garantisce massima friabilità)
- 150 g di zucchero semolato
- 1 uovo intero (medio)
- 5 g di ammoniaca per dolci
- 2 cucchiai di latte tiepido (per sciogliere l'ammoniaca)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino
- Acqua fredda q.b. (solo se l'impasto risulta troppo asciutto)

Per il ripieno ricco ai fichi:

- 400 g di fichi secchi di ottima qualità
- 150 g di mandorle pelate e tostate
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di cioccolato fondente al 60% tritato grossolanamente
- 4 cucchiai di miele di zagara d'arancio o millefiori
- Succo di 1/2 arancia biologica
- 30 ml di Marsala Superiore DOC
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere

Per la finitura e decorazione:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte
- Zucchero a velo q.b.
- Confettini colorati (diavoletti) q.b.

Preparazione

Preparazione del ripieno aromatizzato:

1. Ammollate l'uvetta in acqua tiepida per circa 15 minuti, poi scolatela e strizzatela bene.
2. Sbollentate i fichi secchi in acqua bollente per 1 minuto per ammorbidirli, scolateli, privateli del picciolo e tritateli finemente al coltello insieme alle mandorle tostate e all'uvetta.
3. In un pentolino a fuoco dolce, scaldate il miele insieme al succo d'arancia, al Marsala e alle spezie (cannella e chiodo di garofano).

4. Unite il trito di fichi e mandorle e cuocete per circa 5 minuti mescolando continuamente, fino a ottenere un composto pastoso e lucido. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente.
5. Solo quando il composto sarà freddo, incorporate il cioccolato fondente tritato per evitare che si sciolga.

Risultato intermedio: Il ripieno deve risultare denso, compatto e facilmente modellabile, simile a un salame morbido.

Preparazione della frolla allo strutto:

1. In una ciotola capiente, sabbiate la farina con lo strutto freddo strofinando i due ingredienti tra le mani fino a ottenere una consistenza sabbiosa.
2. Aggiungete lo zucchero, la scorza d'arancia e il pizzico di sale.
3. Sciogliete l'ammoniaca nei due cucchiai di latte tiepido (farà una leggera schiuma) e versatela nella farina insieme all'uovo leggermente sbattuto.
4. Impastate rapidamente con la punta delle dita fino a compattare gli ingredienti. Se l'impasto faticasse a legare, aggiungete pochissima acqua fredda.
5. Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Formatura e intaglio dei Buccellati:

1. Stendete la frolla su una spianatoia infarinata a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm, ricavando dei rettangoli di circa 10x20 cm.
2. Prelevate una porzione di ripieno e modellatela a forma di cordone (diametro circa 2 cm). Posizionatelo al centro del rettangolo di frolla.
3. Avvolgete la frolla attorno al ripieno per coprirlo interamente, sovrapponendo leggermente i lembi e sigillandoli con una leggera pressione. Tagliate la pasta in eccesso.
4. Tagliate il rotolo così ottenuto a tocchetti diagonali lunghi circa 5-6 cm.
5. *Passaggio chiave:* Utilizzando le apposite pinzette per dolci (pizzicatore) o la punta di un coltellino affilato, praticate delle incisioni superficiali sulla frolla, pizzicandola delicatamente per creare il decoro a 'bocciolo' e lasciar intravedere il ripieno scuro sottostante.

Cottura e finitura:

1. Disponete i buccellati su una teglia foderata di carta forno.
2. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto insieme al cucchiaio di latte.
3. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti o fino a quando saranno leggermente dorati.
4. *Nota di cottura:* Durante la cottura è normale avvertire un forte odore di ammoniaca: evaporerà completamente lasciando il biscotto asciutto, leggero e friabile.
5. Sfornate, lasciate raffreddare completamente su una gratella, quindi spolverate con zucchero a velo e decorate le fessure intagliate con i confettini colorati.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Buccellati alle Mandorle

I Buccellati (o 'cucciddati' in dialetto siciliano) sono i dolci natalizi per eccellenza della tradizione isolana, scrigni di frolla riccamente decorati. Sebbene la versione più diffusa e rustica preveda un ripieno a base di fichi secchi, la variante alle mandorle, tipica delle zone interne della Sicilia e di alcune aree dell'agrigentino, rappresenta l'evoluzione più raffinata e aristocratica, legata alla pasticceria conventuale. Le origini di questo dolce sono antichissime e risalgono alla dominazione romana (dal latino 'bucellatum', il pane con i bordi incisi a corona), arricchitasi poi di aromi, spezie e tecniche di canditura durante l'epoca araba.

Porzioni: Circa 30-35 pezzi · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo · Cottura: 20 min · Tempo totale: 3 hr 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla siciliana:

- 700 g di Farina 00
- 300 g di Semola rimacinata di grano duro
- 300 g di Strutto freddo di ottima qualità
- 250 g di Zucchero semolato
- 3 Uova medie
- 100 ml di Latte intero
- 8 g di Ammoniaca per dolci (1 bustina)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di Sale fino

Per la farcia alle mandorle:

- 500 g di Farina di mandorle
- 300 g di Zucchero semolato
- 50 ml di Acqua (o acqua di fiori d'arancio)
- 150 g di Zuccata siciliana (zucca candita tritata finemente)
- 150 g di Gocce di cioccolato fondente (molto fredde)
- 2 cucchiai di Confettura di arance amare
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1 pizzico di Chiodi di garofano in polvere

Preparazione

Preparazione della pasta frolla siciliana

1. *Sabbiazione*: In una ciotola capiente o sulla spianatoia, setacciate le farine. Unite lo strutto freddo a pezzetti e lavorate rapidamente con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso e privo di pezzi grossi. Questo passaggio è fondamentale per garantire la friabilità della frolla.
2. *Inserimento degli aromi*: Aggiungete lo zucchero, il sale e la scorza grattugiata d'arancia. Create una fontana al centro e inserite le uova.
3. *Attivazione dell'agente lievitante*: Sciogliete l'ammoniaca nel latte tiepido (si svilupperà un forte odore pungente, è del tutto normale) e versatela al centro della fontana.
4. *Impasto e riposo*: Lavorate velocemente il composto per non scaldare lo strutto. Una volta ottenuto un panetto liscio, plastico e compatto, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigorifero per almeno 2 ore.

Preparazione della farcia alle mandorle

1. *Cottura dello sciroppo*: In un pentolino a fuoco basso, fate sciogliere lo zucchero nell'acqua (o acqua di fiori d'arancio) fino a ottenere uno sciroppo trasparente.

2. *Cottura del marzapane*: Versate la farina di mandorle nello sciroppo caldo e mescolate energicamente a fuoco bassissimo per circa 2 minuti. *Risultato intermedio atteso*: Il composto deve compattarsi e staccarsi dalle pareti del pentolino. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente.
3. *Arricchimento del ripieno*: Una volta freddo, incorporate la zuccata tritata al coltello, la cannella, i chiodi di garofano, la marmellata e, solo alla fine, le gocce di cioccolato fredde di freezer (per evitare che si sciolgano).

Assemblaggio e formatura

1. *Stesura*: Riprendete la frolla e stendetela su un piano leggermente infarinato a uno spessore di circa 3 mm. Ritagliate delle strisce larghe circa 6-8 cm.
2. *Inserimento del ripieno*: Formate dei cilindri di farcia spessi quanto un pollice e adagiate il ripieno al centro delle strisce di frolla.
3. *Chiusura*: Ripiegate la pasta sul ripieno, sigillando accuratamente la giuntura pizzicando la frolla. Tagliate a tronchetti obliqui (buccellatini) o chiudete a ciambella unendo le estremità.
4. *Incisione*: Praticate dei piccoli taglietti decorativi sulla superficie della frolla per facilitare la fuoriuscita del vapore durante la cottura.

Cottura e finitura

1. *Cottura*: Sistemate i dolci su una teglia con carta forno e infornate a 180°C in forno statico preriscaldato per circa 15-20 minuti. *Risultato intermedio atteso*: Devono dorarsi delicatamente, senza scurirsi eccessivamente.
2. *Raffreddamento*: Sfornate e non toccateli finché non sono completamente freddi, poiché la frolla calda è estremamente fragile. Decorate a piacere con zucchero a velo o glassa di zucchero.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per pezzo (da 45 g)

DOLCI E BISCOTTI

Buccellati Siciliani (versione 1)

I buccellati sono i dolci natalizi per eccellenza della tradizione palermitana e siciliana. Questa versione propone un'alternativa raffinata e delicata al classico buccellato con ripieno di fichi secchi, spesso non gradito dai più piccoli. Il ripieno è qui sostituito da una golosa combinazione di melone bianco (zucca invernale), mandorle tritate, zuccata e gocce di cioccolato, racchiusi in una frolla friabile preparata tradizionalmente con lo strutto. La riuscita del dolce dipende dalla corretta gestione dei tempi di raffreddamento del ripieno: è fondamentale che sia completamente freddo prima di incorporare il cioccolato, per preservarne la consistenza e l'integrità.

Porzioni: 12 persone · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla:

- 500 g di farina 00
- 160 g di strutto
- 160 g di zucchero
- 60 g di latte intero
- 4 g di ammoniaca per dolci
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- 4 gocce di essenza di arancia
- 1 pizzico di sale
- Buccia grattugiata di 1 limone

Per il ripieno:

- 1 kg di melone bianco (sbucciato e tagliato a cubetti)
- 800 g di mandorle pelate
- 700 g di zucchero
- Cioccolato fondente a pezzetti (q.b.)
- Zuccata (candita, q.b., tagliata a cubetti)
- Cannella in polvere (q.b.)
- Buccia grattugiata di 1 limone

Per la finitura e decorazione:

- 1 tuorlo d'uovo
- Un goccio di latte
- Miele (q.b.)
- Granella di pistacchi (q.b.)
- Zucchero a velo (q.b.)

Preparazione

Preparazione della frolla

1. Nella ciotola di una planetaria munita di gancio a foglia (o a mano su una spianatoia), unite la farina 00, lo strutto, lo zucchero, l'ammoniaca per dolci, il latte intero, l'uovo, la vanillina, l'essenza di arancia, un pizzico di sale e la buccia grattugiata di un limone.
2. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un panetto compatto, liscio e omogeneo.
3. Compattate brevemente l'impasto a mano, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Preparazione del ripieno

1. In una pentola capiente, unite il melone bianco tagliato a cubetti e i 700 g di zucchero.
2. Accendete il fuoco a fiamma moderata. Il melone rilascerà gradualmente la sua acqua che, unendosi allo zucchero, formerà uno sciroppo. Continuate la cottura finché il melone non si sarà quasi completamente sfaldato.
3. Aggiungete le mandorle tritate grossolanamente, la buccia grattugiata di un limone, la zuccata tagliata a cubetti piccoli e una spolverata di cannella.
4. Mescolate continuamente a fuoco dolce finché il composto non si sarà addensato, assumendo una consistenza quasi solida e ben legata.
5. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente il ripieno per diverse ore (circa 5-6 ore). Nota importante: È cruciale che il ripieno sia completamente freddo prima di aggiungere il cioccolato, per evitare che si sciolga e comprometta la consistenza.
6. Una volta che il ripieno è freddo, incorporate i pezzetti di cioccolato fondente.

Formatura dei buccellati

1. Riprendete la frolla dal frigorifero. Spolverizzate il piano di lavoro con un po' di farina e stendete la frolla con un mattarello fino a ottenere una sfoglia abbastanza sottile (tenete conto che crescerà leggermente in cottura).
2. Tagliate la frolla in strisce rettangolari.
3. Posizionate una generosa quantità di ripieno al centro di ogni striscia, nel senso della lunghezza.
4. Arrotolate la frolla attorno al ripieno per sigillarlo all'interno, formando un cilindro.
5. Utilizzate un apposito attrezzo dentellato (o i rebbi di una forchetta) per praticare dei piccoli fori sulla superficie della frolla: questo passaggio estetico serve anche a far respirare l'impasto in cottura ed evitare che si spacchi.
6. Tagliate il cilindro a tocchetti per ottenere dei piccoli cilindretti (oppure modellate a forma di ciambellina o mezzaluna).
7. Disponete i buccellati su una teglia foderata con carta forno.
8. In una ciotolina, sbattete il tuorlo d'uovo con un goccio di latte e spennellate la superficie dei dolcetti.

Cottura e decorazione

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180-200 °C per circa 20 minuti, fino a quando la frolla non risulterà leggermente dorata.
2. Sfornate i buccellati e, mentre sono ancora caldi, spennellateli generosamente con il miele (il calore aiuterà il miele a distribuirsi uniformemente).
3. Decorate immediatamente con la granella di pistacchi, che aderirà al miele.
4. Completate con una generosa spolverata di zucchero a velo. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione. Dolce ricco di carboidrati, zuccheri e grassi sani provenienti dalle mandorle.

DOLCI E BISCOTTI

Buccellati Siciliani (versione 2)

I Buccellati (o 'cucciddati' in siciliano) sono i dolci natalizi per eccellenza della tradizione siciliana. Il nome deriva dal latino 'bucellatum', un pane a forma di ciambella che i soldati romani consumavano durante le marce. La ricetta ha subito profonde influenze arabe, visibili nell'uso di frutta secca, agrumi e spezie. Sebbene la versione più celebre preveda un ricco ripieno di fichi secchi, la variante qui presentata con un raffinato ripieno di mandorle e mandarino è tipica di diverse zone dell'isola (come il palermitano). La preparazione richiede precisione nella stesura della frolla strutto-basata (che garantisce la tipica friabilità) e nella decorazione tradizionale eseguita con l'apposita pinzetta ('pizzicatore') o tramite incisioni geometriche.

Porzioni: Circa 20-24 pezzi · Preparazione: 40 min + 2 ore e 30 min di riposo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla siciliana:

- 500 g di Farina 00 (o farina di grano tenero antico Maiorca)
- 150 g di Strutto freddo (fondamentale per la friabilità)
- 120 g di Zucchero semolato
- 1 Uovo intero (medio)
- 1 Tuorlo d'uovo
- 50 ml di Vino liquoroso (Malvasia, Marsala o Zibibbo)
- 1 g di Ammoniaca per dolci (o un pizzico di lievito per dolci)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di Sale fino

Per la farcitura alle mandorle e mandarino:

- 300 g di Farina di mandorle (di Avola, preferibilmente)
- 180 g di Zucchero a velo
- 50 ml di Succo di mandarino fresco filtrato
- Scorza grattugiata di 2 mandarini biologici
- 1 Albume d'uovo (circa 30 g, per legare)
- 1 cucchiaio di Miele d'arancio o millefiori (per mantenere l'umidità)
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 50 g di Gocce di cioccolato fondente (da aggiungere a composto freddo)

Per la finitura (opzionale):

- Zucchero a velo q.b.
- Codette colorate (diavolini) q.b.

Preparazione

Preparazione della frolla all'antica:

1. In una ciotola capiente o su una spianatoia, setacciate la farina e unite lo strutto freddo a pezzetti.
2. Lavorate rapidamente con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso e uniforme, assicurandovi che non rimangano pezzi grossi di strutto.
3. Aggiungete lo zucchero, la scorza di limone, il sale e l'ammoniaca per dolci.
4. Create una fontana al centro e inserite l'uovo, il tuorlo e il vino liquoroso.
5. Impastate velocemente il tempo necessario a compattare gli ingredienti (non lavoratelo troppo per evitare di scaldare lo strutto e sviluppare il glutine).
6. Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore (meglio tutta la notte).

Preparazione della farcitura:

1. In una ciotola, unite la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la cannella e la scorza grattugiata dei mandarini.
2. Aggiungete il miele, il succo di mandarino e l'albume d'uovo leggermente battuto.
3. Mescolate vigorosamente con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto denso, umido e facilmente modellabile (se risulta troppo asciutto unite un goccio di succo di mandarino, se troppo molle aggiungete poca farina di mandorle).
4. Incorporate le gocce di cioccolato fondente solo alla fine, assicurandovi che il composto sia fresco per non farle sciogliere.
5. Coprite e fate riposare in frigo per 30 minuti per far stabilizzare gli aromi.

Stesura, farcitura e chiusura:

1. Riprendete la frolla dal frigo e lavoratela brevemente tra le mani per ridarle plasticità.
2. Stendetela su una superficie leggermente infarinata (o tra due fogli di carta forno) a uno spessore uniforme di circa 3 mm.
3. Ritagliate dei rettangoli di circa 10x15 cm.
4. Prelevate una porzione di ripieno e modellatela con le mani umide a forma di cilindro (cordoncino) lungo quanto il rettangolo di frolla e posizionatelo al centro.
5. Arrotolate la frolla attorno al ripieno di mandorle in modo da sovrapporre leggermente i bordi di pasta. Sigillate bene la giuntura premendo delicatamente.
6. Tagliate il rotolo ottenuto in cilindri più piccoli di circa 5-6 cm di lunghezza, oppure curvateli a ciambellina unendo le estremità.

Decorazione e cottura:

1. Con una lametta o un coltellino affilato, praticate delle incisioni decorative a lisca di pesce o diagonali sulla superficie, prestando attenzione a non tagliare completamente la frolla ma lasciando intravedere leggermente il ripieno scuro.
2. Posizionate i buccellati su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli leggermente.
3. Trasferite la teglia in frigorifero per 15-20 minuti prima di infornare: questo shock termico aiuterà i dolci a mantenere perfettamente la forma in cottura.
4. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 18-20 minuti, fino a quando la frolla non sarà leggermente dorata in superficie.
5. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella. Decorate con zucchero a velo o, se preferite, con una glassa leggera e diavolini colorati.

Valori nutrizionali

Circa 240 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Buccellati Siciliani (versione 3)

I buccellati (dal latino 'buccellatum', pane da trasformare in bocconi o ciambella) rappresentano uno dei capisaldi della pasticceria tradizionale siciliana, storicamente legati al periodo delle festività natalizie ma apprezzati tutto l'anno. Il dolce consiste in un involucro di pasta frolla friabile che racchiude un ripieno opulento e aromatico a base di frutta secca, fichi, agrumi e spezie. Questa versione d'autore reinterpreta il grande classico donando un tocco personale con l'abbinamento ricercato di cioccolato fondente, cacao e marmellata di arance amare, valorizzando al massimo la complessa trama aromatica della tradizione isolana.

Porzioni: 10-12 persone (circa 6-8 buccellati medi a ciambella) · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 500 g di farina 00
- 2 uova intere (a temperatura ambiente)
- 130 g di zucchero semolato
- 100 ml di latte intero
- 50 g di burro morbido
- 10 g di lievito per dolci
- 5 g di sale fino

Per il ripieno ricco:

- 220 g di confettura di fichi
- 220 g di marmellata d’arance amare
- 220 g di cioccolato fondente (min. 50% di cacao), sminuzzato
- 100 g di mandorle pelate
- 100 g di nocciole tostate
- 100 g di pistacchi pelati
- 100 g di scorza d'arancia candita a cubetti
- 100 g di scorza di cedro candito a cubetti
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 5 g di cannella in polvere

Per la finitura e decorazione:

- 150 g di zucchero a velo
- 2-3 cucchiai di acqua tiepida (o succo d'arancia)
- Zuccherini o codette colorate q.b.

Preparazione

1. Preparazione della pasta frolla:

In una ciotola capiente o nella planetaria con gancio a foglia, setaccia la farina con il lievito e il sale. Aggiungi lo zucchero e il burro a tocchetti; lavora velocemente con la punta delle dita fino a ottenere una sabbiatura uniforme. Unisci le uova leggermente sbattute e il latte a filo, impastando il minimo indispensabile per compattare la massa senza sviluppare la maglia glutinica. Forma un panetto rettangolare piatto, avvolgilo nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero a riposare per almeno 2 ore (la consistenza finale deve risultare soda e malleabile).

2. Preparazione del ripieno aromatizzato:

In un mixer da cucina, inserisci mandorle, nocciole e pistacchi; aziona a scatti per ridurli a una granella medio-fine senza surriscaldare la frutta secca e senza ridurla in pasta. Trasferisci la frutta secca in una ciotola ampia e aggiungi il cioccolato fondente tritato finemente, i canditi di arancia e cedro, il cacao amaro setacciato e la cannella. Incorpora la confettura di fichi e la marmellata di arance amare. Mescola con un cucchiaio fino a ottenere un composto scuro, corposo, umido e modellabile. Lascia riposare il ripieno a temperatura ambiente per 20 minuti in modo che i sapori si amalgamino.

3. Stesura, farcitura e formatura:

Estrai la frolla dal frigo e lavorala velocemente sul piano leggermente infarinato per ridarle plasticità. Stendi l'impasto con un matterello a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm. Ricava dei rettangoli di circa 25x7 cm. Prendi una porzione di ripieno e modellala con le mani formando un cilindro spesso circa 2 cm lungo 24 cm. Adagia il cilindro di ripieno al centro di ogni rettangolo di frolla. Ripiega i lembi di pasta sul ripieno, sigillando accuratamente la giunzione con una leggera pressione per evitare aperture in cottura. Chiudi ciascun rotolo a forma di ciambella unendo bene le due estremità.

4. Decorazione a intaglio e cottura:

Con un coltello affilato o con le forbici da cucina, pratica dei tagli trasversali profondi circa mezzo centimetro a distanza di 2 cm l'uno dall'altro lungo tutto il bordo esterno della ciambella. Pizzica delicatamente la frolla tra un'incisione e l'altra per allargare leggermente i tagli e mostrare la farcitura scura interna (tipica decorazione del buccellato siciliano). Disponi i buccellati su una teglia rivestita di carta da forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, fino a quando la frolla non risulterà uniformemente dorata e asciutta.

5. Glassa e servizio:

Sforna i dolci e lasciali raffreddare completamente su una gratella per evitare che l'umidità interna ammorbidisca la pasta. In una ciotolina prepara la glassa mescolando energicamente lo zucchero a velo con l'acqua (o succo d'arancia) aggiunta una goccia alla volta, fino a ottenere una consistenza sciropposa e semi-trasparente. Spennella o cola la glassa sulla superficie dei buccellati e completa immediatamente con una pioggia di zuccherini colorati prima che la glassa asciughi. Lascia cristallizzare all'aria per circa 1 ora prima di servire o confezionare.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Buccellati Siciliani (Versione a Biscotto Glassato)

I buccellati sono i dolci natalizi siciliani per eccellenza. Il nome deriva probabilmente dal latino 'buccellatum', un pane antico da 'sbocconcellare' (portare alla bocca). Sebbene la versione classica palermitana si presenti come una grande corona ricca di frutta candita, questa ricetta propone la variante tipica della zona delle Madonie: piccoli biscotti monoporzione farciti, ricoperti da una generosa glassa bianca (chiamata anche 'ghiaccia reale') e zuccherini colorati. Si tratta di un tipico 'dolce di riposto', preparato in anticipo e conservato a lungo in scatole di latta per essere consumato durante tutte le festività.

Porzioni: 20-24 biscotti · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla:

- 500g di farina 00
- 160g di strutto
- 160g di zucchero
- 1 uovo
- 4g di ammoniaca per dolci
- 1 pizzico di sale
- 90ml di latte intero
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

Per il ripieno:

- 400g di fichi secchi
- Uvetta passa (q.b., ammollata in acqua)
- 70g di mandorle tostate
- 70g di pistacchi tostati
- 70g di noci tostate
- 50g di cioccolato fondente
- Chiodi di garofano in polvere (un pizzico)
- 50g di arancia candita
- 50g di zucca candita (zuccata)
- 150g di marmellata di fichi
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- 1 cucchiaio di cannella in polvere
- 3 cucchiai di vino Marsala

Per la glassa e la decorazione:

- 250g di zucchero a velo
- 2 albumi
- 2 cucchiai di succo di limone
- Acqua (q.b., solo se necessario)
- Palline di zucchero colorate (diavolicchi)

Preparazione

Preparazione della frolla:

1. Nella ciotola della planetaria (o su una spianatoia se lavorate a mano), inserite la farina 00 e lo strutto. Lavorate brevemente per sabbiare il composto.
2. Aggiungete lo zucchero, l'ammoniaca per dolci (agente lievitante tradizionale), un pizzico di sale, l'uovo intero e la scorza grattugiata di un'arancia.
3. Avviate l'impastatrice e versate il latte a filo, poco alla volta, fino a ottenere un panetto morbido ma non appiccicoso.
4. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, dategli un'ultima veloce lavorata a mano, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Preparazione del ripieno:

1. Sbollentate brevemente i fichi secchi e l'uvetta in acqua bollente per ammorbidirli, quindi scolateli bene.
2. Tostate le mandorle, le noci e i pistacchi in forno a 180°C per circa 20 minuti, finché non saranno fragranti.
3. Tritate finemente al coltello i fichi secchi ammorbiditi e riducete il cioccolato fondente in scaglie.
4. In una ciotola capiente, unite i fichi tritati, il cioccolato, un pizzico di chiodi di garofano, l'uvetta strizzata, l'arancia candita e la zucca candita tagliate a cubetti.
5. Tritate grossolanamente la frutta secca tostata (mandorle, noci, pistacchi) e aggiungetela nella ciotola.
6. Unite la marmellata di fichi, la scorza grattugiatadi limone e arancia, la cannella e il Marsala. Mescolate accuratamente fino a ottenere un composto denso, compatto e profumato.

Formatura e cottura:

1. Riprendete la frolla dal frigo e dividetela in tre parti uguali.
2. Infarinate generosamente la spianatoia e stendete la prima porzione di frolla con il mattarello fino a ottenere una sfoglia rettangolare non troppo sottile.
3. Posizionate una generosa quantità di ripieno lungo il centro della sfoglia, lasciando liberi i bordi esterni.
4. Arrotolate delicatamente la frolla sul ripieno per formare un filone cilindrico ben sigillato.
5. Bucherellate la superficie del filone con i rebbi di una forchetta per permettere all'umidità di uscire in cottura.
6. Con un coltello affilato, tagliate il filone a fette spesse circa 3-4 cm per formare i singoli biscotti.
7. Disponete i buccellati su una teglia foderata con carta forno.
8. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando la frolla risulterà leggermente dorata. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

Preparazione della glassa e finitura:

1. Nella planetaria con la frusta, lavorate lo zucchero a velo con gli albumi e il succo di limone fino a ottenere una glassa bianca, lucida e molto corposa. Se necessario, aggiungete pochissime gocce d'acqua per regolarne la consistenza.
2. Immergete la parte superiore di ogni biscotto ormai freddo nella glassa.
3. Riposizionate i biscotti sulla teglia e decorate immediatamente la glassa ancora umida con le palline di zucchero colorate.
4. Lasciate asciugare completamente la glassa a temperatura ambiente prima di servire o conservare i buccellati.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Buccellati Siciliani, Il Dolce Tipico Del Natale Siciliano

I Buccellati (o 'cucciddati' in siciliano) sono i dolci natalizi per eccellenza della tradizione siciliana. Il nome deriva dal latino 'bucellatum', un pane a forma di ciambella che i soldati romani consumavano durante le marce. Di chiara influenza araba per l'abbondante uso di frutta secca, spezie, miele e canditi, questo dolce vanta innumerevoli varianti locali: dal palermitano (caratterizzato da un ricco ripieno di fichi secchi e decorato con diavolini) alla versione dell'entroterra o del messinese, dove spesso trionfano le mandorle e il cioccolato. È un capolavoro di pasticceria barocca, opulento e decorato con straordinaria maestria artigianale.

Porzioni: 25-30 pezzi · Preparazione: 45 min + 12 ore di riposo · Cottura: 25 min · Tempo totale: 2 hr 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla allo strutto

- 700g Farina 00 (ideale debole, W 150-180)
- 300g Semola rimacinata di grano duro
- 300g Strutto di ottima qualità
- 300g Zucchero semolato
- 3 Uova medie (intere)
- 150ml Latte intero tiepido
- 8g Ammoniaca per dolci (1 bustina)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino

Per il ripieno tradizionale ai fichi e frutta secca

- 200g Fichi secchi di ottima qualità
- 300g Uva passa (ammollata e strizzata)
- 150g Granella di mandorle tostate
- 200g Cioccolato fondente al 60% (tritato finemente)
- 200g Zucca candita (zuccata), a piccoli cubetti
- 2 cucchiai Marmellata di arance amare
- 1 cucchiaio Miele di zagara
- 1 cucchiaino Cannella in polvere
- 3 Chiodi di garofano polverizzati
- 250ml Marsala secco DOC
- 3 cucchiai Caffè espresso forte

Per la finitura e decorazione

- 1 Tuorlo d'uovo battuto
- 2 cucchiai Latte intero
- Zucchero a velo q.b.
- Diavolini (codette di zucchero colorate) q.b.

Preparazione

Preparazione della pasta frolla (Giorno 1)

1. In una planetaria o su una spianatoia, sabbiate la farina 00 e la semola rimacinata con lo strutto freddo fino a ottenere un composto sabbioso e privo di grossi grumi.
2. Unite lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e il pizzico di sale.
3. Sciogliete l'ammoniaca nel latte tiepido (sprigionerà un forte odore, è normale e svanirà in cottura).
4. Aggiungete le uova leggermente battute e il latte con l'ammoniaca al composto sabbioso.
5. Lavorate l'impasto molto rapidamente, solo il tempo necessario per compattarlo, fino a ottenere una frolla liscia, elastica e compatta. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per almeno 2 ore, o preferibilmente per tutta la notte.

Preparazione del ripieno di fichi (Giorno 1)

1. Tagliate a pezzetti i fichi secchi dopo aver rimosso il picciolo duro.
2. In un pentolino a fondo spesso, unite i fichi, il Marsala, il caffè, il miele, la cannella e i chiodi di garofano.
3. Cuocete a fuoco dolce per circa 5-10 minuti, mescolando finché il liquido non si sarà quasi completamente ridotto e i fichi si saranno ammorbiditi. Lasciate raffreddare completamente.
4. Passate il composto di fichi ormai freddo in un tritatutto per ottenere una pasta omogenea ma grossolana.
5. Unite al composto l'uvetta strizzata, la granella di mandorle, la zuccata a cubetti e la marmellata d'arance. Assicuratevi che il composto sia totalmente freddo prima di aggiungere il cioccolato fondente tritato, per evitare che si sciolga. Riponete il ripieno in frigorifero coperto per una notte per far amalgamare i profumi.

Formatura dei Buccellati (Giorno 2)

1. Estraete la frolla dal frigo 15 minuti prima dell'uso e lavoratela brevemente per ridarle plasticità.
2. Stendete la frolla su una spianatoia infarinata a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm.
3. Ritagliate dei rettangoli di pasta (es. 10x15 cm per buccellati singoli).
4. Modellate porzioni di ripieno a forma di cilindro compatto e posizionatelo al centro del rettangolo di frolla.
5. Avvolgete la frolla attorno al ripieno per sigillarlo. Spennellate leggermente d'acqua il bordo di giunzione della frolla per sigillare perfettamente il rotolo, posizionando la chiusura verso il basso per evitare fessurazioni in cottura.
6. Tagliate i rotoli a tronchetti, piegateli a semicerchio (a ferro di cavallo) e, con l'apposita pinzetta da buccellato o con i rebbi di una forchetta, pizzicate delicatamente la superficie per far intravedere la ricchezza del ripieno.

Cottura e Decorazione

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C.
2. Adagiate i buccellati su una teglia foderata di carta forno.
3. Miscelate il tuorlo d'uovo con il latte e spennellate uniformemente la superficie dei dolci.
4. Infornate per circa 20-25 minuti fino a quando non saranno uniformemente dorati.
5. Lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci.
6. Spolverizzate con zucchero a velo o decorate con diavolini colorati prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione (singolo pezzo)

DOLCI E BISCOTTI

Buccellatini

I Buccellatini ('cucciddatini' in dialetto siciliano) sono la versione in miniatura del Buccellato, il sontuoso dolce natalizio tipico della tradizione siciliana, in particolare palermitana. Il nome deriva dal latino 'bucellatum', un pane a ciambella che i soldati romani consumavano a morsi ('bucella'). La ricetta attuale riflette la ricchezza delle dominazioni storiche in Sicilia, in particolare quella araba, caratterizzata dall'uso generoso di fichi secchi, spezie (cannella e chiodi di garofano), agrumi e frutta secca (mandorre, pistacchi e noci). Esistono principalmente due varianti: quella palermitana, a base di fichi, e quella dell'entroterra siciliano (Enna, Caltanissetta), focalizzata su mandorre, miele e talvolta cacao. Possono essere decorati con semplice zucchero a velo o, più tradizionalmente, con una glassa lucida ('velata') e confettini colorati ('diavolicchi').

Porzioni: Circa 30-35 pezzi · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo (consigliate 12-24 ore di riposo per la farcia) · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla all'ammoniaca

- 500 g di farina 00
- 160 g di strutto freddo
- 160 g di zucchero semolato
- 1 uovo grande
- 50 ml di latte intero tiepido
- 4 g di ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino

Per la farcia ricca di fichi e frutta secca

- 400 g di fichi secchi morbidi (privati del picciolo e sminuzzati)
- 100 g di gherigli di noci
- 100 g di mandorle pelate e tostate
- 50 g di pistacchi sgusciati al naturale
- 50 g di cioccolato fondente al 60% (tritato finemente)
- 50 g di zuccata (zucca candita siciliana, tagliata a cubetti piccoli)
- 50 g di scorza d'arancia candita (tagliata a cubetti piccoli)
- 150 g di confettura di fichi di ottima qualità
- 70 g di uvetta sultanina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 3 cucchiai di Marsala Superiore DOC
- Scorza grattugiata di 1 limone e 1 arancia biologici

Per la glassa ('velata') e la finitura

- 250 g di zucchero a velo vanigliato
- Succo di limone filtrato q.b. (circa 3-4 cucchiai)
- 2 cucchiai di acqua tiepida
- Zuccherini colorati (diavolicchi) q.b.

Preparazione

Preparazione della farcia (consigliata 24 ore prima)

1. Sciacquate leggermente i fichi secchi, privateli del picciolo duro e tritateli finemente al coltello (evitate il mixer ad alta velocità per non ridurli in purea collosa).
2. Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida e un cucchiaio di Marsala per circa 15 minuti, poi strizzatela bene.
3. Tritate grossolanamente a coltello le mandorle, le noci e i pistacchi.
4. In una ciotola capiente, unite i fichi tritati, la frutta secca, il cioccolato, la zuccata e l'arancia candita a cubetti, la confettura di fichi, l'uvetta strizzata, le spezie (cannella e chiodi di garofano), le scorze grattugiate degli agrumi e il Marsala.
5. Mescolate vigorosamente fino a ottenere un composto compatto, umido e modellabile. *Verifica del risultato:* Se il composto appare troppo asciutto, aggiungete un cucchiaio di Marsala o confettura; se troppo molle, unite un cucchiaio di mandorle tritate finemente. Coprite con pellicola e fate riposare in frigorifero per tutta la notte.

Preparazione della pasta frolla

1. In una ciotola capiente, sabbiate la farina con lo strutto freddo fino a ottenere un composto simile alla sabbia bagnata.
2. Unite lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata, il sale e l'uovo leggermente battuto.
3. Intiepidite leggermente il latte e scioglietevi l'ammoniaca per dolci (attenzione: si svilupperà una leggera schiuma e un odore pungente, è normale). Versate immediatamente il latte nell'impasto.
4. Impastate rapidamente con la punta delle dita, quel tanto che basta per compattare gli ingredienti senza scaldare lo strutto. *Risultato atteso:* Un panetto liscio, morbido ma non appiccicoso.
5. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Formatura dei Buccellatini

1. Estraete la frolla dal frigo e lavoratela brevemente per renderla di nuovo plastica.
2. Dividete la frolla in porzioni e stendetela su una superficie leggermente infarinata a uno spessore di circa 3 mm, ricavandone dei rettangoli larghi circa 8-10 cm.
3. Prelevate delle porzioni di farcia e modellate dei cilindri (cordoni) spessi circa 2 cm. Posizionate il cordone di ripieno al centro di ogni striscia di frolla.
4. Ripiegate la frolla sul ripieno per racchiuderlo completamente, sovrapponendo leggermente i bordi. Sigillate premendo delicatamente con le dita. *Errore da evitare:* Assicuratevi che non rimangano bolle d'aria all'interno del cilindro, premendo bene la frolla attorno al ripieno, altrimenti si spaccherà in cottura.
5. Con un coltello affilato a lama liscia, tagliate i cilindri diagonalmente a pezzi di circa 4-5 cm di lunghezza. Praticate 2 o 3 leggeri taglietti obliqui sulla superficie di ogni buccellatino per far intravedere il ripieno.

Cottura

1. Disponete i buccellatini su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli leggermente.
2. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti. *Verifica del risultato:* I biscotti dovranno risultare leggermente dorati in superficie e ben cotti alla base. Non prolungate eccessivamente la cottura per evitare che il ripieno si asciughi diventando duro.
3. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Glassatura e Finitura

1. Preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo con il succo di limone filtrato e l'acqua tiepida, aggiungendo il liquido poco alla volta fino a ottenere una glassa bianca, densa e lucida.
2. Spennellate delicatamente la superficie di ogni buccellatino con la glassa (oppure intingeteli leggermente).
3. Decorate immediatamente con gli zuccherini colorati prima che la glassa inizi a fare la crosticina.
4. Lasciate asciugare completamente all'aria per circa 2-3 ore prima di servire o conservare.

Valori nutrizionali

Circa 180 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Buccellatini Siciliani

I Buccellatini (in siciliano 'cucciddatini') sono la versione in miniatura del monumentale Buccellato siciliano, un trionfo della pasticceria festiva dell'isola. Di chiara derivazione araba per l'abbondanza di fichi secchi, spezie, scorze d'arancia e frutta secca, questi scrigni di frolla venivano tradizionalmente preparati nelle case durante il periodo natalizio per essere regalati a parenti e amici. Le varianti principali risiedono nella finitura: la versione palermitana prevede una copertura vitrea di glassa di zucchero ('velata') tempestata di diavolicchi colorati, mentre quella della Sicilia occidentale preferisce la decorazione 'pinzata' che lascia intravedere il ricco e aromatico ripieno scuro.

Porzioni: Circa 30-35 pezzi · Preparazione: 45 min + 24 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 18 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla tradizionale:

- 270 g di Farina 00 (debole, W 170)
- 130 g di Strutto (o burro freddo di alta qualità)
- 130 g di Zucchero a velo
- 1 Uovo intero (medio, circa 50 g)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 cucchiaino di Estratto naturale di vaniglia
- 1 pizzico di Sale fino

Per il sontuoso ripieno ai fichi:

- 250 g di Fichi secchi morbidi (preferibilmente siciliani)
- 60 g di Mandorle pelate e tostate
- 60 g di Gherigli di noce tostati
- 20 g di Uva passa
- 50 g di Confettura di albicocche (o la tradizionale zuccata siciliana)
- 15 ml di Marsala Superiore DOC
- 90 g di Cioccolato fondente al 60% (tagliato al coltello)
- 30 g di Scorza d'arancia e mandarino canditi (tritati finemente)
- 1 pizzico generoso di Cannella in polvere
- 1 pizzico di Chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di Noce moscata e un'idea di pepe nero

Per la glassatura e decorazione:

- 1 Albume d'uovo fresco (circa 30 g)
- 120 g di Zucchero a velo
- 4-5 gocce di Succo di limone filtrato
- q.b. di Codette colorate (diavolicchi)
- 2 cucchiai di Confettura di albicocche (per lucidare la versione pinzata)
- q.b. di Granella di pistacchi di Bronte

Preparazione

1. Preparazione della pasta frolla:

- In una ciotola o in planetaria con foglia, sabbiate la farina con lo strutto (o burro) freddo a cubetti fino a ottenere un composto polveroso fine.
- Aggiungete lo zucchero a velo, gli aromi (scorza d'arancia e vaniglia) e il sale.

- Unite l'uovo leggermente sbattuto e lavorate pochissimo, giusto il tempo di compattare l'impasto per non sviluppare glutine.
- Formate un panetto piatto, avvolgetelo in pellicola e riponetelo in frigorifero per almeno 12-24 ore. Questo passaggio dona elasticità naturale alla frolla.

2. Preparazione del ripieno di fichi (da fare in anticipo):

- Sbollentate i fichi secchi per 2 minuti in acqua bollente per igienizzarli e ammorbidirli, poi scolateli e asciugateli perfettamente.
- Tritate i fichi finemente al coltello o passateli al tritacarne (evitate il mixer a lame veloci che surriscalda il composto rendendolo gommoso).
- Tritate grossolanamente a coltello le mandorle e le noci tostate.
- In una ciotola unite i fichi, la frutta secca, i canditi sminuzzati, l'uvetta strizzata, il cioccolato, la confettura, il Marsala e le spezie.
- Lavorate il composto fino a renderlo compatto. Formate dei cilindri lunghi (cordoni) di circa 2.5 cm di diametro aiutandovi con la pellicola. Fate riposare in frigorifero per 24 ore insieme alla frolla.

3. Formatura e intaglio dei Buccellatini:

- Stendete la frolla fredda a uno spessore di circa 3-4 mm, ricavando una striscia rettangolare larga circa 10-12 cm.
- Posizionate il cordone di ripieno freddo al centro della striscia.
- Avvolgete la frolla attorno al ripieno sormontando leggermente i bordi. Sigillate bagnando appena la giuntura e fatela capitare sul fondo del rotolo.
- Tagliate il rotolo in pezzi obliqui lunghi circa 4-5 cm.
- Per la versione 'pinzata', usate l'apposita pinzetta dentata per incidere delicatamente la frolla in superficie facendo affiorare il colore del ripieno.
- Disponete i biscotti su una teglia e metteteli in freezer per 30 minuti (o in frigo per 2 ore) prima di infornare. Questo shock termico eviterà che i biscotti perdano la forma o i decori in cottura.

4. Cottura, glassatura e decoro:

- Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-18 minuti. Devono essere leggermente dorati sul fondo e chiari in superficie.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.
- Per i biscotti pinzati: Scaldate la confettura di albicocche con un goccio d'acqua, spennellate i biscotti freddi per lucidarli e cospargete con granella di pistacchio.
- Per i biscotti glassati: Preparate la glassa montando leggermente l'albume con lo zucchero a velo e il limone. Pennellate la glassa sui biscotti freddi, cospargete subito con le codette colorate e fateli asciugare in forno spento ma ancora tiepido (circa 50°C) per 10 minuti.

Valori nutrizionali

Circa 175 kcal per pezzo (circa 40g)

DOLCI E BISCOTTI

Buccellato

Il Buccellato, dal latino 'buccellatum' (pane da trasformare in morsi), è un dolce tradizionale siciliano, simbolo della pasticceria natalizia. Originario di Palermo e diffuso in tutta l'isola, si presenta classicamente come un ricco impasto di pasta frolla che racchiude un sontuoso ripieno di fichi secchi, uvetta, zuccata, spezie e frutta secca. Questa versione propone una rivisitazione moderna e più leggera, pensata anche per chi ha intolleranze al glutine. La tradizionale frolla è sostituita da una variante all'olio, mentre il ripieno si arricchisce di un'abbondanza di frutta secca, cioccolato e miele, offrendo un'esperienza gustativa ricca ma con una preparazione più rapida e accessibile.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 40 min + 20 min di riposo in freezer · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla senza glutine all'aroma di Sicilia

- 280 g di Farina mix senza glutine (specifico per crostate e biscotti)
- 100 g di Zucchero semolato
- 80 ml di Olio di semi di girasole o di mais di alta qualità
- 2 Uova medie intere
- 1/2 cucchiaino di Lievito per dolci (certificato senza glutine)
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di Sale fino

Per la farcia ricca alla frutta secca

- 50 g di Mandorle sgusciate e tostate
- 50 g di Nocciole sgusciate e tostate
- 50 g di Gherigli di noci
- 50 g di Granella di pistacchi
- 50 g di Gocce di cioccolato fondente (tenute in freezer fino all'uso)
- 100 g di Miele d'arancio o di acacia
- 2 cucchiai di Confettura di arance amare (essenziale per dare umidità)

Per la finitura e decorazione

- 1 cucchiaio di Miele d'arancio
- 1 cucchiaio di Acqua calda
- Granella di pistacchi q.b.
- Ciliegie candite (facoltative, per decorazione festiva)

Preparazione

Preparazione della pasta frolla all'olio

1. In una ciotola capiente, sbattete leggermente le uova con lo zucchero, il pizzico di sale e la scorza grattugiata dell'arancia usando una frusta a mano.
2. Incorporate l'olio di semi a filo, continuando a mescolare finché non sarà completamente emulsionato.
3. Setacciate la farina senza glutine insieme al lievito e alla cannella. Aggiungetela gradualmente al composto liquido.
4. Iniziate a impastare dapprima con una forchetta e poi energicamente a mano sulla spianatoia, fino a ottenere un panetto liscio, morbido ma non appiccicoso. Se la frolla senza glutine dovesse risultare troppo sbriciolosa, bagnatevi le mani con poca acqua fredda o aggiungete un cucchiaino di albumi per compattarla. Avvolgete in pellicola e tenete da parte a temperatura ambiente.

Preparazione della farcia

1. In un mixer da cucina, inserite le mandorle, le nocciole e i gherigli di noci. Tritate a impulsi per ottenere una granella grossolana; evitate di frullare continuamente per non far fuoriuscire gli oli essenziali della frutta secca.
2. In una ciotola, unite la frutta secca tritata, la granella di pistacchio, il miele, i due cucchiai di confettura di arance e mescolate accuratamente con un cucchiaio fino a ottenere un composto compatto e appiccicoso. Per ultime, incorporate le gocce di cioccolato fredde.
3. Trasferite il composto su un foglio di carta da forno. Aiutandovi con le mani leggermente inumidite, modellate il composto fino a formare un cilindro uniforme (salamino) lungo circa 35-40 cm.
4. Avvolgetelo stretto nella carta da forno e riponetelo in freezer per circa 15-20 minuti per farlo rassodare: questo passaggio è cruciale per poterlo manipolare senza che si sfaldi.

Assemblaggio e formatura

1. Stendete la frolla senza glutine tra due fogli di carta da forno infarinati, dandogli una forma rettangolare (spessore circa 5 mm).
2. Posizionate il cilindro di farcia ben freddo al centro del rettangolo di frolla.
3. Aiutandovi con la carta da forno sottostante, sollevate i lembi della frolla e avvolgete completamente il ripieno, sigillando accuratamente la giuntura pizzicando la pasta con le dita per evitare aperture in cottura.
4. Unite le due estremità del cilindro per formare una ciambella perfetta, inserendo un'estremità all'interno dell'altra e sigillando bene.
5. Trasferite la ciambella direttamente con la sua carta da forno su una teglia.
6. Usando i rebbi di una forchetta (o l'apposito pizzicatore), praticate delle incisioni decorative lungo tutta la superficie della ciambella. Questo, oltre a decorare, permetterà al vapore di fuoriuscire durante la cottura evitando crepe scomposte sulla frolla.

Cottura e lucidatura

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C (evitate il ventilato per non asciugare troppo il dolce senza glutine) per circa 30-35 minuti, fino a quando la superficie risulterà uniformemente dorata.
2. Sfornate e lasciate intiepidire il buccellato nella teglia per almeno 10-15 minuti per stabilizzare la frolla ancora fragile.
3. In una tazzina, diluite il cucchiaio di miele con l'acqua calda per ottenere una glassa fluida. Spennellate delicatamente tutta la superficie del dolce tiepido.
4. Decorate immediatamente cospargendo con la granella di pistacchi e, se gradite, con ciliegie candite che aderiranno al miele. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Buccellato Siciliano (versione 1)

Il Buccellato (dal tardo latino 'bucellatum', ossia pane da trasformare in bocconi) è il re indiscusso della pasticceria natalizia siciliana, un tempo preparato nelle case e nei monasteri per celebrare le festività. Si tratta di una sontuosa ciambella di pasta frolla, tradizionalmente preparata con lo strutto per garantire una friabilità incomparabile, che racchiude un ricco e denso ripieno di fichi secchi, frutta secca, spezie e cioccolato. Le origini fondono l'eredità romana con la ricchezza della dominazione araba (nell'uso di canditi e spezie). Presenta due varianti principali: quella palermitana, lucidata con miele o gelatina e decorata sfarzosamente con frutta candita, e quella delle zone interne dell'isola, semplicemente spolverata con zucchero a velo e cannella. La complessità tecnica risiede nella decorazione esterna e nella perfetta gestione dell'umidità del ripieno.

Porzioni: 12-15 porzioni (1 ciambella da circa 1.3 kg) · Preparazione: 1 ora e 30 min + 12-24 ore di riposo per ripieno e frolla · Cottura: 35 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la pasta frolla allo strutto (impasto fine):

- 500 g di Farina 00
- 150 g di Strutto raffinato (o burro freddo di ottima qualità)
- 150 g di Zucchero semolato
- 1 Uovo intero (medio)
- 1 Tuorlo d'uovo
- 5 g di Ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di Sale fino
- 40-50 ml di Latte intero freddo (q.b. per compattare)

Per il sontuoso ripieno ai fichi e frutta secca:

- 400 g di Fichi secchi morbidi (privati del picciolo e ammorbiditi in 80 ml di Marsala Vergine)
- 100 g di Uvetta passa (ammollata e strizzata)
- 100 g di Mandorle pelate e tostate (tritate grossolanamente)
- 50 g di Gherigli di noci (tritati grossolanamente)
- 50 g di Pistacchi di Bronte al naturale (tritati)
- 50 g di Cioccolato fondente al 60% (tritato al coltello)
- 100 g di Miele di zagara (fiori d'arancio)
- 100 g di Zuccata (zucca candita siciliana) a cubetti piccoli
- 50 g di Scorza d'arancia candita a cubetti piccoli
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di Chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di Noce moscata

Per la finitura artistica:

- 3 cucchiai di Miele di zagara (o gelatina di albicocche)
- 1 cucchiaio di Acqua
- Granella di pistacchi q.b.
- Diavoletti colorati (zuccherini) q.b.
- Ciliegie candite e filetti d'arancia candita per la decorazione finale

Preparazione

Maturazione del ripieno (da fare 24 ore prima):

1. Tagliate i fichi secchi a pezzetti e metteteli in una ciotola con il Marsala per circa 30 minuti affinché si ammorbidiscano.
2. In un mixer, frullate grossolanamente i fichi ammorbiditi insieme al liquido di macerazione residuo e all'uvetta strizzata, fino a ottenere una pasta densa ma non eccessivamente omogenea.
3. Trasferite il composto in una ciotola capiente e unite le mandorle, le noci e i pistacchi tritati grossolanamente al coltello.
4. Incorporate la zuccata e l'arancia candita a cubetti, il cioccolato tritato, il miele di zagara e le spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata). Amalgamate energicamente fino a ottenere una massa compatta, aromatica e plasmabile.
5. Coprite con pellicola a contatto e fate riposare in frigorifero per 12-24 ore: questo passaggio cruciale permette agli aromi di fondersi intimamente.

Preparazione della frolla fine:

1. In una ciotola o su una spianatoia, setacciate la farina e sabbiatela con lo strutto freddo, sfregando rapidamente con la punta delle dita fino a ottenere una consistenza sabbiosa.
2. Create una fontana e inserite al centro lo zucchero, l'uovo intero, il tuorlo, le scorze degli agrumi, il pizzico di sale e l'ammoniaca per dolci (precedentemente sciolta in un cucchiaio di latte tiepido).
3. Impastate rapidamente aggiungendo il latte freddo a filo solo se necessario. Non lavorate troppo per evitare lo sviluppo del glutine, che renderebbe la frolla dura e gommosa.
4. Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Stesura, Formatura e Incisione (Fase Critica):

1. Stendete la frolla fredda su un foglio di carta forno a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm, ricavando un rettangolo di circa 40x20 cm.
2. Con le mani leggermente umide, modellate il ripieno di fichi formando un cilindro lungo quanto il rettangolo di frolla.
3. Posizionate il cilindro di ripieno al centro della frolla, avvolgetevi sopra la pasta e sigillate accuratamente la giuntura longitudinale spennellandola con pochissima acqua.
4. Unite le due estremità inserendo un'estremità dentro l'altra per formare una ciambella perfetta, sigillando bene il punto di raccordo.
5. Con l'apposita pinza dentellata per dolci (o con i rebbi di una forchetta), praticate dei pizzichi profondi sulla frolla ('pizzicatura') lungo tutta la superficie per mostrare parzialmente il ripieno scuro sottostante. Questo evita che la frolla si spacchi in cottura a causa del vapore.
6. Riponete il buccellato formato in frigorifero per altri 30 minuti prima di infornarlo per preservarne la forma decorata.

Cottura e Finitura Artistica:

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti. Il buccellato è cotto quando presenta una doratura calda e uniforme.
2. Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella.
3. Nel frattempo, scaldate in un pentolino il miele con l'acqua fino a renderlo fluido. Spennellate generosamente tutta la superficie del dolce tiepido.
4. Decorate immediatamente applicando le ciliegie candite, le strisce di arancia, la granella di pistacchio e i diavoletti colorati sulla superficie lucida. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (calcolata su una fetta media da 80g)

DOLCI E BISCOTTI

Buccellato Siciliano (versione 2)

Il Buccellato (dal latino 'bucellatum', ovvero 'pane da trasformare in morsi') è il sovrano indiscusso della tradizione dolciaria natalizia siciliana. Si tratta di un ricco involucro di pasta frolla (tradizionalmente preparata con lo strutto) che racchiude un sontuoso ripieno di fichi secchi, frutta secca, cioccolato e aromi di agrumi e spezie. Ha origini antichissime, influenzate dalla cucina romana e successivamente arricchite dall'uso saraceno delle spezie e della frutta secca. Le varianti principali risiedono nella forma e nella decorazione: dalla classica grande ciambella riccamente intagliata tipica di Palermo, alle varianti monoporzione diffuse in altre province, fino alle versioni ricoperte di glassa bianca ('buccellatini').

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 45 min + 3 ore di riposo complessivo · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla allo strutto

- 350 g di farina 00
- 120 g di strutto freddo (tradizionale per ottenere la massima friabilità)
- 100 g di zucchero semolato
- 1 uovo intero (medio)
- 1 pizzico di sale fino
- 1-2 cucchiai di latte freddo (se necessario per legare l'impasto)

Per il ripieno ricco ai fichi e frutta secca

- 300 g di fichi secchi di ottima qualità
- 100 g di uvetta sultanina
- 100 g di mandorle pelate e tostate
- 80 g di gherigli di noce
- 50 g di pistacchi sgusciati al naturale
- 80 g di cioccolato fondente al 60% (tagliato al coltello)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- 100 ml di vino Marsala fine o dolce
- 2 cucchiai di miele d'arancio o millefiori (in sostituzione dell'uovo crudo del ripieno originale)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere

Per la finitura e decorazione

- 100 g di confettura di albicocche o arance (senza pezzi)
- 30 g di granella di pistacchi
- Frutta candita mista (ciliegie rosse e verdi, scorze d'arancia) q.b.

Preparazione

Preparazione del ripieno (da fare in anticipo)

- 1. **Idratazione e cottura dei fichi:** Sbollentate i fichi secchi in acqua bollente per 2 minuti. Scolateli, privateli del picciolo e tritateli finemente al coltello. Trasferiteli in un pentolino con il Marsala, il miele, la scorza d'arancia e le spezie (cannella e chiodi di garofano). Cuocete a fuoco dolce per 5 minuti finché il liquido non sarà assorbito, poi lasciate raffreddare completamente.
- 2. **Integrazione della frutta secca:** Tritate grossolanamente al coltello mandorle, noci e pistacchi. Unite la frutta secca e l'uvetta (ammollata in acqua tiepida per 15 minuti e ben strizzata) al composto di fichi ormai freddo.

- 3. **Aggiunta del cioccolato:** Solo quando il composto è completamente freddo, incorporate il cioccolato fondente tagliato a scaglie. Non inserire il cioccolato nel composto tiepido per evitare che si sciolga compromettendo la consistenza del ripieno. Coprite e fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore (ideale 12 ore).

Preparazione della frolla allo strutto

- 4. **Sabbbiatura:** In una ciotola o su una spianatoia, lavorate rapidamente la farina con lo strutto freddo a pezzetti fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete lo zucchero e il pizzico di sale.
- 5. **Impasto e riposo:** Unite l'uovo e iniziate a impastare. Se necessario, aggiungete pochissimo latte freddo per compattare l'impasto. Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Formatura e intaglio del Buccellato

- 6. **Stesura della frolla:** Riprendete la frolla e stendetela su un foglio di carta forno a uno spessore di circa 4-5 mm, formando un rettangolo di circa 40x20 cm.
- 7. **Inserimento del ripieno:** Modellate il ripieno freddo a forma di lungo salsicciotto e posizionatelo al centro del rettangolo di frolla. Avvolgete la frolla attorno al ripieno e sigillate bene i bordi longitudinali bagnandoli con un goccio d'acqua. Il risultato atteso è un cilindro compatto e uniforme.
- 8. **Chiusura a ciambella:** Piegate delicatamente il cilindro, inserite un'estremità dentro l'altra e sigillate la giunzione bagnandola leggermente.
- 9. **Pizzicatura (Passaggio Chiave):** Usando l'apposita pinzetta da pasticceria o i rebbi di una forchetta, 'pizzicate' la superficie della frolla per inciderla delicatamente. Questo passaggio decorativo permette anche la fuoriuscita del vapore durante la cottura, evitando che il dolce si spacchi.

Cottura e finitura

- 10. **Prima cottura:** Trasferite il buccellato con la sua carta forno su una teglia. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a leggera doratura.
- 11. **Spennellatura e seconda cottura:** Sfornate il dolce. Scaldate la confettura con un cucchiaio d'acqua fino a renderla fluida e spennellatela generosamente sulla superficie calda del buccellato. Distribuite la granella di pistacchio e infornate nuovamente per altri 5 minuti per caramellare.
- 12. **Finitura:** Sfornate definitivamente e decorate a piacimento con la frutta candita facendola aderire alla superficie lucida. Lasciate raffreddare completamente prima di servire (è ottimale consumarlo il giorno successivo).

Valori nutrizionali

Circa 450 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Buccellato Siciliano Tradizionale di Natale

Il Buccellato (in siciliano *cucciddatu*) è il sontuoso dolce natalizio per eccellenza della tradizione gastronomica siciliana. Si tratta di una corona di pasta frolla friabile a base di strutto che racchiude un ricchissimo ripieno speziato a base di fichi secchi, frutta secca mista, agrumi, spezie e cioccolato, tipica espressione del gusto barocco isolano. Le principali difficoltà tecniche risiedono nella corretta consistenza della frolla (che deve rimanere fredda e lavorabile senza sviluppare glutine), nella stesura e arrotolamento uniforme del ripieno e, soprattutto, nella caratteristica 'pizzicatura' superficiale con apposita pinzetta dentellata, che richiede delicatezza e precisione per rivelare il ripieno scuro senza lacerare la frolla durante la cottura.

Porzioni: 10-12 persone (1 corona da circa 1 kg) · Preparazione: 45 minuti (+ 6 ore di ammollo per i fichi e 2 ore di riposo in frigo) · Cottura: 35-38 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Frolla:

- 300 g di farina 00
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di strutto (o burro a temperatura ambiente)
- 1 uovo medio
- 30 g di miele
- 1 bustina di vanillina (o estratto naturale di vaniglia)
- 1 pizzico generoso di sale

Per il Ripieno:

- 300 g di fichi secchi (precedentemente ammollati in acqua per almeno 6 ore)
- 30 g di uva passa (ammollata e strizzata)
- 30 g di noci sgusciate e tostate
- 30 g di nocciole tostate
- 30 g di mandorle tostate
- 30 g di pistacchi sgusciati (o 20 g di farina/granella di pistacchio)
- 30 g di zucca candita (zuccata) o frutta candita a cubetti
- 30 g di cioccolato fondente tritato al coltello
- 30 ml di Marsala dolce (o vino liquoroso)
- 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere
- 6-7 chiodi di garofano (finemente pestati al mortaio)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 mandarino biologico

Per la Lucidatura e la Decorazione:

- 2-3 cucchiai di confettura di pere o albicocche
- 1 cucchiaio d'acqua
- 20 g di granella o farina di pistacchio
- 50 g di frutta candita intera/a fette (arance candite, albicocche, pere o ciliegie candite)

Preparazione

1. Preparazione della Pasta Frolla:

In una ciotola capiente versare la farina 00, lo zucchero semolato e un pizzico di sale; mescolare le polveri. Creare una fontana al centro e inserire lo strutto morbido, l'uovo intero, il cucchiaino di miele e la vanillina. Iniziare a sbattere l'uovo e lo strutto con una forchetta, poi passare a lavorare rapidamente a mano o con planetaria (gancio a foglia) per non surriscaldare i grassi. Trasferire sul piano di lavoro e compattare in un panetto omogeneo e liscio senza lavorarlo troppo a lungo. Posizionare il panetto tra due fogli di carta forno e stenderlo con il mattarello fino a formare un rettangolo regolare spesso circa 0,5 cm, lungo il doppio della larghezza. Lasciar riposare la frolla stesa tra i due fogli in luogo fresco per almeno 30 minuti (o in frigorifero per un risultato ottimale).

2. Preparazione del Ripieno Speziato:

Scolare bene i fichi secchi e l'uvetta ammollati e rimuovere il picciolo legnoso dai fichi. In un mixer/cutter tritare finemente le noci, le nocciole e le mandorle tostate; trasferire la granella in una ciotola. Nello stesso mixer frullare i fichi secchi insieme al Marsala fino a ottenere una pasta densa e malleabile. Unire la pasta di fichi alla frutta secca tritata, quindi aggiungere l'uvetta, il pistacchio, la zuccata a dadini, il cioccolato fondente finemente tritato a coltello, la cannella in polvere, i chiodi di garofano polverizzati e le scorze grattugiate di arancia e mandarino. Indossare un guanto e impastare energicamente con le mani fino a ottenere un composto scuro, corposo, omogeneo e intensamente profumato. Modellare il ripieno ricavando un cordoncino cilindrico lungo quanto la frolla, avvolgerlo nella carta forno e farlo rassodare in frigorifero per almeno 1-2 ore.

3. Assemblaggio e Decorazione a Intaglio:

Preriscaldare il forno statico a 180°C. Riprendere la sfoglia di frolla e il cordone di ripieno. Posizionare il ripieno su un lato lungo della sfoglia (lasciando qualche centimetro di bordo). Aiutandosi con la carta forno sottostante, avvolgere la frolla attorno al ripieno facendola aderire perfettamente senza lasciare sacche d'aria. Tagliare l'eccesso di frolla con un coltello lasciando solo il sormonto necessario alla chiusura. Chiudere il rotolo a ciambella unendo le due estremità: infilare un'estremità all'interno dell'altra, sigillando la giunzione con un po' di frolla avanzata per creare un anello continuo e armonico. Con l'apposita pinzetta dentellata per dolci (o con un coltellino affilato), eseguire delle incisioni radiali decorative pizzicando la frolla lungo tutta la superficie esterna e superiore: la frolla si aprirà leggermente mettendo in risalto il colore scuro del ripieno sottostante.

4. Cottura, Lucidatura e Servizio:

Disporre il buccellato su una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno statico a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a doratura uniforme. Sfornare e spennellare immediatamente la superficie con la confettura diluita con un goccio d'acqua calda per lucidare il dolce. Rimettere in forno per altri 2-3 minuti per fissare la glassa. Sfornare definitivamente e guarnire a caldo con una pioggia di granella di pistacchio e spicchi di frutta candita mista. Lasciar raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (100 g): 58 g Carboidrati, 7 g Proteine, 20 g Grassi, 5 g Fibre.

DOLCI E BISCOTTI

Budino al Panettone Artigianale

Il budino al panettone è una raffinata creazione ispirata all'alta pasticceria, pensata per valorizzare e nobilitare il dolce simbolo del Natale attraverso l'arte del riciclo creativo. Questa ricetta fonde la tradizione del panettone milanese con la tecnica della bavarese/crema inglese da stampo e la modernità di una sontuosa glassa a specchio bicolore aromatizzata al Moscato d'Asti e profumata agli agrumi. Il risultato è un dessert moderno, scenografico, con un perfetto contrasto tra la morbidezza del lievitato imbevuto di crema e la lucentezza vellutata della glassa.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ 3 ore di congelamento e 3 ore di rinvenimento in frigorifero) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media-Alta

Ingredienti

Per la base e l'inserto:

- 250 g panettone artigianale (a cubetti)
- Scorze di mandarino candite q.b.

Per la crema inglese gelificata:

- 300 g latte intero fresco
- 300 g panna fresca liquida al 35% di grassi
- 130 g zucchero semolato
- 120 g tuorli d'uovo (~6 tuorli)
- 10 g amido di riso
- 16 g gelatina in fogli (colla di pesce)
- 1 bacca di vaniglia (semi e baccello)
- Buccia grattugiata di 1 mandarino non trattato

Per la glassa a specchio bicolore al Moscato:

- 230 g vino Moscato d’Asti DOCG
- 220 g zucchero semolato
- 120 g sciroppo di glucosio (o miele d'acacia fluido)
- 120 g latte condensato zuccherato
- 100 g cioccolato bianco di alta qualità
- 100 g gelatina neutra a freddo per pasticceria
- 12 g gelatina in fogli
- 60 ml acqua fredda (per idratare la gelatina)
- Colorante alimentare idrosolubile rosso q.b.

Per la finitura e decorazione:

- 500 g panna fresca montata e zuccherata (Chantilly all'italiana)
- Cubetti di panettone tostato o fresco q.b.
- Scorze di mandarino candite q.b.

Preparazione

1. Preparazione della base e predisposizione dello stampo:

- Tagliare il panettone a cubetti regolari di circa 1,5-2 cm, eliminando la crosta esterna se troppo dura o bruciata.
- Disporre i cubetti di panettone all'interno di uno stampo a ciambella/savarin in silicone o alluminio dal diametro di 22 cm, distribuendovi in mezzo le scorzette di mandarino candite a piccoli tocchetti. Tenere da

parte.

2. Preparazione della crema inglese agli agrumi:

- Mettere a bagno i 16 g di gelatina in fogli in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
- In un pentolino a fondo spesso, unire il latte, la panna, i semi e il baccello di vaniglia e la buccia grattugiata finemente del mandarino. Portare a sfiorare il bollore a fuoco dolce, poi spegnere e lasciare in infusione per 5 minuti.
- In una ciotola a parte, sbattere energicamente i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato e l'amido di riso con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e privo di grumi.
- Filtrare la miscela calda di latte e panna per eliminare il baccello e versarla a filo sui tuorli, mescolando continuamente per pastorizzare gradualmente senza formare grumi.
- Riportare la miscela sul fuoco dolce e, mescolando costantemente con una spatola o termometro a sonda con movimento a forma di '8', cuocere fino a raggiungere la temperatura di circa 82°C-84°C (la crema velerà il cucchiaio senza mai bollire, per evitare la coagulazione dei tuorli).
- La crema deve risultare lucida, vellutata e nappe (consistenza fluida ma coprente).
- Allontanare dal fuoco, strizzare accuratamente la gelatina reidratata e incorporarla alla crema calda, mescolando fino a completo scioglimento.

3. Assemblaggio e congelamento del budino:

- Lasciar intiepidire la crema fino a circa 35-40°C, mescolando di tanto in tanto.
- Versare lentamente la crema all'interno dello stampo sopra i cubetti di panettone, premendo leggermente con il dorso di un cucchiaio per far sì che la crema impregni uniformemente tutta la struttura del dolce senza lasciare sacche d'aria.
- Riporre lo stampo in abbattitore o nel freezer per almeno 2-3 ore (o fino a quando il dolce non sarà completamente indurito e congelato, condizione indispensabile per una corretta sformatura e glassatura).

4. Preparazione della glassa a specchio marmorizzata al Moscato:

- Idratare i 12 g di gelatina nei 60 ml di acqua fredda.
- In un pentolino, unire il Moscato d’Asti, lo zucchero semolato, il glucosio (o miele) e il latte condensato. Portare il composto a bollore su fiamma media raggiungendo i 102°C esatti.
- Spegnere il fuoco, aggiungere la gelatina neutra, la gelatina precedentemente idratata con la sua acqua residua e il cioccolato bianco finemente sminuzzato.
- Mescolare delicatamente fino a far fondere il cioccolato, quindi passare la glassa con un mixer a immersione mantenendolo aderente al fondo per non inglobare aria. Filtrare con colino fine.
- Dividere la glassa in due parti uguali in due brocche distinte: colorare una porzione con poche gocce di colorante rosso fino a ottenere una tonalità viva e lasciare l'altra al naturale.
- Lasciar raffreddare entrambe le glasse fino alla temperatura di utilizzo di circa 30°C-32°C.

5. Glassatura e finitura:

- Sformare il budino congelato dallo stampo a ciambella e posizionarlo su una gratella per dolci posata sopra una teglia rivestita di pellicola (per raccogliere l'eccesso di glassa).
- Versare contemporaneamente o a strati alternati le due glasse (rossa e neutra) nello stesso boccale senza mescolarle.
- Colare la glassa con un movimento fluido e continuo sulla ciambella ben congelata, ricoprendo l'intera superficie per ottenere un elegante effetto marmorizzato bicolore. Rimuovere con una spatola le gocce eccedenti alla base.
- Trasferire delicatamente il dolce sul piatto da portata definitivo e lasciarlo scongelare in frigorifero a +4°C per circa 3-4 ore prima del servizio.
- Decorare infine la superficie con spuntoni di panna montata zuccherata, piccoli cubetti di panettone e scorze di mandarino candite.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Budino di Panettone con Glassa al Moscato

Il budino di panettone è una raffinata creazione di alta pasticceria, ideata con l'intento di nobilitare e riutilizzare il panettone avanzato dalle festività natalizie. Ispirandosi al classico 'bread and butter pudding' di matrice anglosassone e alle bavaresi della tradizione francese, questa ricetta trasforma una preparazione di recupero in un dessert moderno ed elegante: una crema inglese profumata agli agrumi e vaniglia racchiude i bocconcini soffici di panettone all'interno di uno stampo a ciambella, completata da una spettacolare glassa lucida bicolore aromatizzata al Moscato d'Asti.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di raffreddamento/congelamento) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la crema inglese:

- 250 g di panettone (tagliato a cubetti regolari)
- 300 g di latte intero fresco
- 300 g di panna fresca liquida
- 120 g di tuorli d'uovo (circa 6-7 tuorli)
- 70 g di zucchero semolato
- 14 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- Buccia grattugiata o in scorza di 1 mandarino non trattato
- 1 bacca di vaniglia (semi e baccello)

Per la glassa lucida al Moscato:

- 230 g di Moscato d’Asti DOCG
- 220 g di zucchero semolato
- 120 g di sciroppo di glucosio (o miele d'acacia chiaro)
- 120 g di latte condensato
- 100 g di cioccolato bianco di buona qualità (tritato finemente)
- 100 g di gelatina neutra da copertura (gelatina a freddo/nappage)
- 12 g di gelatina in fogli
- Q.b. colorante idrosolubile rosso (in gel o polvere)

Per la finitura e decorazione:

- 500 g di panna fresca montata e zuccherata (al 10% di zucchero a velo)
- Q.b. cubetti di panettone tostati o al naturale
- Q.b. scorzette di mandarino candite (facoltative)

Preparazione

1. Preparazione della base di panettone:

- Tagliare il panettone avanzato a cubetti regolari di circa 1,5-2 cm di lato.
- Disporre uniformemente i cubetti all'interno di uno stampo a ciambella da 22 cm di diametro (preferibilmente in silicone o alluminio precedentemente spruzzato con staccante alimentare).

2. Preparazione della crema inglese profumata:

- Mettere in ammollo i 14 g di gelatina in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.

- In un pentolino, unire il latte, la panna, la scorza di mandarino e il baccello di vaniglia aperto con i suoi semi; portare dolcemente a sfiorare il bollore.
- A parte, in una ciotola, sbattere energicamente i tuorli con lo zucchero semolato con una frusta fino a renderli leggermente chiari, senza montarli eccessivamente.
- Filtrare il liquido caldo attraverso un colino per rimuovere la scorza e versarlo a filo sul composto di tuorli, mescolando continuamente per evitare di cuocere l'uovo a grumi.
- Riportare la miscela nel pentolino su fiamma dolce e cuocere, mescolando continuamente a spatola con movimento a '8', fino a raggiungere la temperatura di 82-84°C (cottura alla rosa: la crema deve velare il dorso del cucchiaio senza mai bollire).
- Togliere dal fuoco, strizzare accuratamente la gelatina idratata e incorporarla alla crema calda, mescolando con una frusta a mano finché non sarà completamente disciolta.
- La crema deve apparire vellutata, fluida, liscia e priva di grumi d'uovo.

3. Assemblaggio e congelamento del budino:

- Lasciare intiepidire la crema fino a circa 35-40°C.
- Versare la crema lentamente e uniformemente sopra i cubetti di panettone nello stampo, assicurandosi che il liquido penetri bene negli interstizi e che il panettone sia ben imbevuto.
- Livellare la superficie battendo leggermente lo stampo sul piano di lavoro.
- Riporre lo stampo in abbattitore o in freezer a -18°C per almeno 2-3 ore (fino a completo congelamento, condizione fondamentale per consentire una sformatura netta e una glassatura perfetta).

4. Preparazione della glassa a specchio bicolore al Moscato:

- Reidratare i 12 g di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
- In una casseruola, unire il Moscato d’Asti, lo zucchero semolato, il glucosio e il latte condensato. Portare a bollore dolce fino a raggiungere la temperatura di 102°C.
- Togliere dal fuoco, unire la gelatina neutra da copertura, la gelatina strizzata e il cioccolato bianco finemente tritato.
- Mescolare con una spatola finché il cioccolato non è sciolto, quindi emulsionare con un frullatore a immersione tenendo il piede inclinato e sul fondo del boccale per non inglobare aria.
- Dividere la glassa in due contenitori separati: lasciare una parte neutra/avorio e colorare l'altra con il colorante rosso fino a ottenere una tonalità brillante.
- Versare le due glasse contemporaneamente nello stesso caraffino senza mescolarle, in modo da creare un effetto marmorizzato naturale.
- Attendere che la glassa raggiunga la temperatura di utilizzo di circa 30-32°C.

5. Sformatura, glassatura e decorazione:

- Estrarre la ciambella congelata dal freezer e sformarla delicatamente dallo stampo.
- Posizionare il dolce sopra una gratella per dolci posta su una teglia con carta forno (per raccogliere l'eccesso di glassa colata).
- Versare la glassa marmorizzata con un movimento fluido e continuo lungo tutta la superficie della ciambella, coprendo uniformemente sia i bordi esterni sia il foro centrale.
- Lasciare colare per 2-3 minuti, rifilare la base con una spatolina a gomito e trasferire la ciambella sul piatto da portata.
- Trasferire la panna montata zuccherata in una sac-à-poche munita di bocchetta rigata o liscia e decorare a piacere la superficie con ciuffi eleganti, completando con cubetti di panettone dorati.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Caggionetti con Ceci e Cioccolato

I caggionetti (o 'cacionetti' in dialetto abruzzese) sono i dolci fritti per eccellenza della tradizione natalizia d'Abruzzo. Caratterizzati da una sfoglia estremamente sottile e friabile, racchiudono un ripieno ricco e aromatico che unisce la rusticità dei ceci (o delle castagne nelle varianti montane) alla dolcezza del cioccolato fondente e della frutta secca, il tutto profumato con spezie e liquori locali. Di origine contadina, venivano preparati storicamente nei giorni precedenti la Vigilia di Natale. Le varianti principali includono ripieni a base di purea di castagne, mandorle e mosto cotto (scrucchiata d'uva).

Porzioni: Circa 40-45 pezzi (8-10 persone) · Preparazione: 1 ora + 2 ore di riposo per impasto e ripieno · Cottura: 20 min · Difficoltà: Difficile"Difficile"

Ingredienti

Per la sfoglia (impasto):

- 500g di farina 00
- 120ml di vino bianco secco (preferibilmente Trebbiano d'Abruzzo)
- 100ml di olio extravergine d'oliva leggero o di semi
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 250g di ceci lessati (spellati e passati finemente al setaccio)
- 150g di cioccolato fondente al 60% (tritato finemente)
- 60g di mandorle tostate e tritate finemente
- 50g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di miele millefiori o di acacia
- 40ml di rum scuro
- 20ml di liquore all'anice (tipo Mistrà o Varnelli)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- 1 pizzico di cannella in polvere

Per la frittura e decorazione:

- 1 litro di olio di semi di arachide
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione del ripieno vellutato:

1. Passare i ceci lessati caldi al passaverdure o al setaccio per ottenere una purea finissima e priva di bucce.
2. In un pentolino a fiamma bassa, scaldare la purea di ceci insieme allo zucchero e al miele fino a quando non si saranno sciolti completamente.
3. Spegnere il fuoco e aggiungere immediatamente il cioccolato fondente tritato. Mescolare vigorosamente per farlo fondere sfruttando il calore residuo della purea.
4. Unire le mandorle tostate tritate, la cannella, la buccia d'arancia grattugiata e i liquori (rum e anice).
5. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto compatto, lucido e malleabile.
6. Trasferire il composto in una ciotola, coprirlo con pellicola a contatto e farlo riposare in frigorifero per almeno 2 ore (meglio se tutta la notte).

Preparazione della sfoglia:

1. Sulla spianatoia, disporre la farina a fontana con un pizzico di sale e lo zucchero al centro.
2. Versare gradualmente l'olio extravergine d'oliva e il vino bianco intiepidito.

3. Impastare energicamente per circa 10-15 minuti fino a ottenere un panetto liscio, morbido ed elastico. Se l'impasto dovesse risultare troppo duro, unire un goccio di vino in più.
4. Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 30-45 minuti per rilassare il glutine.

Stesura e modellazione dei caggionetti:

1. Prendere una porzione di impasto alla volta (lasciando la restante coperta per non farla seccare) e stenderla con la sfogliatrice o con il mattarello fino a ottenere una sfoglia finissima, di circa 1 mm di spessore. La sfoglia deve essere quasi trasparente.
2. Disporre piccoli mucchietti di ripieno (della grandezza di una nocella) sulla sfoglia, distanziandoli di circa 4 cm.
3. Ripiegare la sfoglia su se stessa coprendo il ripieno. Pressare con cura intorno a ogni mucchietto per far fuoriuscire completamente l'aria residua (passaggio cruciale per evitare che si aprano in cottura).
4. Ritagliare i caggionetti a forma di mezzaluna o rettangolo utilizzando una rotella dentellata, assicurandosi che i bordi siano ben sigillati.

Frittura e finitura:

1. Scaldare l'olio di arachidi in una padella dai bordi alti fino a raggiungere i 170°C-175°C.
2. Immergere pochi caggionetti alla volta. La sfoglia dovrà gonfiarsi immediatamente creando delle piccole bollicine in superficie, segno di una stesura e temperatura dell'olio perfette.
3. Friggere per circa 1-2 minuti per lato, rigirandoli delicatamente fino a quando non saranno leggermente dorati.
4. Scolare con una schiumarola e adagiare i caggionetti su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.
5. Far raffreddare completamente e spolverizzare generosamente con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (calcolata su una porzione di 4 pezzi)

DOLCI E BISCOTTI

Candele delle Feste con Mousse allo Zabaione e Mele Caramellate

Le Candele delle Feste sono un raffinato dessert al piatto, ideale per le celebrazioni di Capodanno e Natale. Questo dolce reinterpreta con tecnica moderna e alta maestria cioccolatiera i sapori caldi e rassicuranti della tradizione piemontese e italiana: il Marsala liquoroso, le mele invernali caramellate e il panettone, racchiusi all'interno di un guscio sottile e croccante di cioccolato bianco sagomato a forma di candela.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per le Mele Caramellate

- 4-5 Mele renette (circa 600 g sbucciate)
- 100 g Zucchero semolato
- 50 g Burro di alta qualità
- 1 pizzico Sale fino (o fior di sale)

Per la Mousse allo Zabaione e Cioccolato Bianco

- 260 g Marsala secco o semisecco superiore
- 160 g Tuorli d'uovo freschi (circa 8 tuorli)
- 120 g Zucchero semolato
- 75 g Cioccolato bianco di copertura
- 5 g Gelatina in fogli (colla di pesce)
- 400 g Panna fresca liquida (al 35% di grassi)

Per i Gusci a Candela e Finitura

- 250 g Cioccolato bianco da temperare
- 100 g Panettone tradizionale (tagliato a cubetti o dischetti)
- Fogli di acetato per pasticceria q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Caramello e Cottura delle Mele

- In un pentolino a fondo spesso versate lo zucchero a secco a pioggia, poco alla volta, facendolo caramellare a fuoco medio-basso fino a ottenere un colore ambrato dorato. Evitate di mescolare con cucchiai: roteate solo il pentolino.
- Colate immediatamente il caramello fluido su una teglia rivestita di carta forno, cospargete con un pizzico di sale e lasciatelo raffreddare completamente fino a cristallizzazione.
- Una volta indurito, spezzettatelo e riducetelo in granella grossolana battendolo con un mattarello.
- Sbucciate e tagliate le mele renette a cubetti regolari di circa 1 cm. In una ciotola, unite i cubetti di mela, il burro morbido a fiocchetti e il caramello salato sbriciolato. Mescolate bene per distribuire il condimento.
- Trasferite le mele su una teglia antiaderente e infornate a 160°C in modalità statica per circa 10-12 minuti. Le mele devono ammorbidirsi e caramellare senza sfaldarsi in purea. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

2. Preparazione dello Zabaione al Cioccolato Bianco

- Mettete in ammollo i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda per 10 minuti.
- In una ciotola resistente al calore montate con le fruste i tuorli con lo zucchero fino a renderli chiari e spumosi.

- In un pentolino scaldate 250 g di Marsala senza portarlo a ebollizione. Versatelo a filo sui tuorli mescolando continuamente.
- Trasferite il composto a bagnomaria (oppure su fiamma bassissima a induzione) e cuocete mescolando costantemente con una frusta fino a raggiungere la temperatura di 80°C (il composto deve velare il cucchiaio e risultare lucido e denso come una crema inglese liquorosa, senza superare gli 82°C per non stracciare i tuorli).
- Togliete dal fuoco, strizzate la gelatina e incorporatela a caldo nello zabaione, facendola sciogliere perfettamente. Aggiungete i restanti 10 g di Marsala a freddo.
- Tritate finemente il cioccolato bianco ed emulsionatelo allo zabaione caldo fino a completo scioglimento. Lasciate intiepidire il composto mescolando di tanto in tanto fino a raggiungere circa 30°C.
- Semimontate la panna liquida ben fredda (deve rimanere morbida e lucida, a becco d'uccello, non troppo soda) e incorporatela alla base zabaione in tre tempi, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Riponete la mousse in frigorifero coperta con pellicola a contatto per almeno 1 ora a stabilizzare.

3. Creazione dei Cilindri di Cioccolato (Le Candele)

- Temperate 250 g di cioccolato bianco: fondetelo a bagnomaria fino a 45°C, raffreddatelo mescolando energicamente su piano di marmo o bagnomaria freddo fino a 26°C, quindi riportatelo brevemente a 28-29°C di lavorazione.
- Ricavate delle strisce di foglio di acetato larghe circa 6-8 cm e lunghe 12-15 cm. Stendete un velo uniforme e sottile di cioccolato bianco temperato sulle strisce usando una spatola a gomito.
- Attendete pochi istanti che il cioccolato opacizzi leggermente senza indurire, quindi arrotolate le strisce su loro stesse creando dei cilindri (diametro circa 3-4 cm) e fissatele con un pezzetto di nastro adesivo.
- Mettete i cilindri a cristallizzare in frigorifero per 20 minuti, poi rimuovete delicatamente il nastro e il foglio di acetato: otterrete gusci cavi lisci e lucidissimi.

4. Assemblaggio e Finitura

- Posizionate i cilindri di cioccolato in verticale sui piatti da portata.
- Alla base di ogni cilindro inserite un dischetto o dei pezzettini di panettone per fare da fondo isolante e assorbire i succhi.
- Trasferite la mousse di zabaione in una sac-à-poche con bocchetta liscia.
- Riempite la candela alternando uno strato generoso di mousse a cucchiaiate di mele caramellate al forno, terminando all'orlo con la mousse lisciata a filo o con un leggero effetto a goccia simulando la cera fusa.
- Completate a piacere con una scheggia di mandorla tostata infilata al centro a mo' di stoppino e servite a temperatura fresca ma non ghiacciata.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Cantucci con Frutta Secca

I cantucci, noti storicamente anche come biscotti di Prato, rappresentano una delle glorie della pasticceria toscana tradizionale: biscotti secchi alle mandorle, cotti due volte (da cui il termine "biscotto"), ideali da intingere nel Vin Santo. Questa versione, ispirata alla migliore tradizione gastronomica, propone una deliziosa reinterpretazione che valorizza non solo le classiche mandorle, ma anche altra frutta secca mista avanzata dalle feste (come nocciole, pistacchi e noci), arricchendo l'impasto con aromi agrumati e un tocco di vaniglia. Una ricetta raffinata, perfetta per il periodo natalizio o per un fine pasto speciale.

Porzioni: 30-35 biscotti (circa 8-10 porzioni) · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto dei Cantucci:

- Farina 00 (a debole forza): 280 g
- Zucchero semolato: 180 g
- Uova medie intere (a temperatura ambiente): 2 (circa 110 g)
- Tuorlo d'uovo: 1 (circa 20 g)
- Frutta secca mista tostata non pelata (mandorle, nocciole, pistacchi): 150 g
- Burro morbido (a pomata): 30 g
- Lievito chimico per dolci: 4 g (mezzo cucchiaino)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica: q.b.
- Estratto naturale di vaniglia o bacca: 1 cucchiaino
- Sale fino: 1 pizzico (1 g)

Per la doratura esterna:

- Tuorlo d'uovo: 1
- Latte intero: 1 cucchiaio

Preparazione

1. Preparazione della frutta secca e delle polveri

- Disponete la frutta secca mista (mandorle, nocciole, pistacchi) su una teglia e tostatela in forno statico preriscaldato a 150°C per 6-8 minuti, fino a leggera doratura aromatica. Sfornate e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente prima dell'uso.
- Su una spianatoia o in una ciotola capiente, setacciate la farina 00 insieme al lievito per dolci. Formate la classica fontana al centro, lasciando spazio sufficiente per gli ingredienti liquidi.

2. Impasto e lavorazione

- Al centro della fontana unite le 2 uova intere, il tuorlo, lo zucchero semolato, il pizzico di sale, l'estratto di vaniglia, la scorza grattugiata d'arancia e il burro morbido a pomata.
- Con una forchetta, iniziate a sbattere le uova con lo zucchero e il burro, incorporando gradualmente la farina dai bordi interni verso il centro.
- Non appena la massa inizia a compattarsi, unite la frutta secca intera tostata. Lavorate l'impasto a mano per pochissimi minuti, il tempo strettamente necessario a renderlo omogeneo e distribuire uniformemente i frutti secchi.

ATTENZIONE: Non sovralavorare l'impasto per non sviluppare glutine, altrimenti i biscotti risulteranno duri e gommosi invece che friabili. La consistenza finale deve risultare leggermente appiccicosa ma compatta e modellabile.

3. Formatatura dei filoncini

- Infarinate leggermente il piano di lavoro e le mani. Dividete l'impasto in due parti uguali.

- Modellate ciascuna porzione formando due filoncini cilindrici lunghi circa 25-30 cm e larghi circa 3-4 cm, leggermente schiacciati in superficie.
- Trasferite i filoncini su una leccarda foderata con carta forno, distanziandoli di almeno 6-7 cm l'uno dall'altro poiché cresceranno in cottura.
- In una ciotolina emulsionate il tuorlo con il cucchiaio di latte e spennellate generosamente tutta la superficie dei filoncini per ottenere una crosticina lucida e dorata.

4. Prima cottura (cottura base)

- Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C (oppure 165°C ventilato) per circa 20-22 minuti sul ripiano intermedio.
- *Verifica del risultato intermedio:* I filoncini devono risultare dorati in superficie e sodi al tatto ma ancora leggermente cedevoli al centro.

5. Taglio e seconda cottura (tostatura)

- Sfornate i filoncini e lasciateli intiepidire sulla teglia per esattamente 5-8 minuti (non tagliateli subito bollenti perché si sfalderebbero, né da freddi perché risulterebbero troppo duri).
- Con un coltello a lama lunga e seghettata (coltello da pane) o a lama liscia molto affilata, tagliate i filoncini in diagonale a fette spesse circa 1,2 - 1,5 cm con un movimento netto e deciso.
- Disponete i cantucci tagliati nuovamente sulla teglia, adagiandoli sul lato piatto del taglio.
- Abbassate la temperatura del forno a 150°C (statico o ventilato) e infornate per la tostatura: cuocete 7-8 minuti per lato (girandoli a metà tempo) fino a quando risulteranno uniformemente asciutti e dorati.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di servire o conservare in una scatola di latta a chiusura ermetica.

Valori nutrizionali

Circa 95 kcal per biscotto (singolo pezzo)

DOLCI E BISCOTTI

Carbone Dolce della Befana (Zucchero Roccia)

Il carbone dolce è una preparazione iconica e amata, tradizionalmente associata all'Epifania in Italia. Imancabile nella calza del 6 gennaio, offre una dolce 'punizione' a grandi e piccini. Questa ricetta si basa su una reazione chimico-fisica tra uno sciroppo di zucchero portato ad alta temperatura e una piccola quantità di ghiaccia reale colorata. Il contatto provoca un rigonfiamento istantaneo, creando una caratteristica struttura porosa e friabile, simile alla roccia lavica. La riuscita dipende dalla precisione nel controllare la temperatura dello zucchero (140-142°C) e dalla rapidità nell'incorporare la ghiaccia, versando il composto nello stampo prima che la struttura collassi o si indurisca prematuramente.

Porzioni: 8 porzioni (circa 550 g di carbone) · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Ghiaccia Reale:

- 90 g di zucchero a velo
- 15 g di albume d'uovo (circa metà albume)
- Colorante alimentare nero (in gel o liquido) q.b.

(Nota: per la reazione nel caramello si utilizzeranno solo 20 g della ghiaccia ottenuta)

Per lo Sciroppo / Caramello:

- 500 g di zucchero semolato
- 150 g di acqua

Materiale necessario:

- Stampo da plumcake
- Carta alluminio

Preparazione

1. Preparazione dello Stampo e della Ghiaccia:

- Foderare internamente uno stampo da plumcake con un foglio di carta alluminio, sagomandolo accuratamente sul fondo e sui bordi per contenere il composto caldo.
- In una ciotola, unire i 15 g di albume con i 90 g di zucchero a velo. Mescolare con una spatola fino ad ottenere una ghiaccia bianca, densa e priva di grumi.
- Prelevare 20 g di questa ghiaccia e trasferirla in un piccolo recipiente.
- Aggiungere alla porzione di 20 g di ghiaccia una quantità generosa di colorante nero (o del colore preferito) e mescolare bene fino a ottenere una tonalità scura e omogenea.

2. Cottura del Caramello:

- In una pentola capiente, a bordi alti e con fondo spesso, versare prima i 150 g di acqua e poi i 500 g di zucchero semolato.
- Mescolare brevemente con un cucchiaio di legno per distribuire lo zucchero e porre la pentola su fuoco moderato, assicurandosi che la fiamma non superi i bordi del fondo per evitare bruciature.
- Portare a forte ebollizione e cuocere per circa 10-12 minuti, fino a raggiungere una temperatura compresa tra 140°C e 142°C. In assenza di un termometro da pasticceria, attendere che lo sciroppo, dopo una fitta ebollizione, inizi appena a virare verso un riflesso leggermente paglierino/giallastro.

3. Reazione, Formatura e Raffreddamento:

- Appena lo sciroppo raggiunge la temperatura indicata, versare rapidamente al suo interno i 20 g di ghiaccia colorata.
- Lavorare subito ed energicamente con una frusta a mano per pochi secondi: il composto reagirà istantaneamente, gonfiandosi e creando una schiuma densa e porosa che aumenterà notevolmente di volume.
- Non appena il composto si gonfia, versarlo immediatamente nello stampo da plumcake foderato, senza schiacciarlo o livellarlo, per preservare la porosità interna.
- Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente per diverse ore, fino a che il blocco non sarà totalmente solido e asciutto.
- Rovesciare lo stampo, staccare delicatamente la carta alluminio e tagliare il blocco di zucchero roccia a pezzi irregolari con un coltello a lama robusta, prima di servirlo o utilizzarlo per le calze della Befana.

Valori nutrizionali

395 kcal per 100 g (99% Carboidrati/Zuccheri semplici, <1% Proteine, 0% Grassi)

DOLCI E BISCOTTI

Cardinali Sardi

I Cardinali Sardi sono dolci tradizionali della pasticceria sarda, così chiamati per la loro forma e per la caratteristica calotta rossa imbevuta di Alchermes che ricorda il cappello dei cardinali. Nati come dolci delle feste e delle domeniche in famiglia, uniscono la morbidezza di un impasto simile al pan di Spagna alla ricchezza della crema pasticciera e all'aroma speziato del liquore. Ne esistono varianti locali che sostituiscono l'Alchermes con lo Strega o il liquore sardo Villacidro, oppure che aromatizzano la crema con scorza d'arancia invece del limone.

Porzioni: 12 pezzi · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo · Cottura: 20 min · Tempo totale: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei tortini:

- 210 g di Farina 00
- 210 g di Zucchero semolato
- 3 Uova medie a temperatura ambiente
- 130 ml di Latte intero
- 130 ml di Olio di semi di girasole
- 10 g di Lievito in polvere per dolci
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzino di Sale

Per la crema pasticciera (dose ottimale per farcitura):

- 250 ml di Latte intero
- 2 Tuorli d'uovo
- 60 g di Zucchero semolato
- 25 g di Amido di mais (maizena)
- Scorza di 1/2 limone (solo la parte gialla) o 1/2 baccello di vaniglia

Per la bagna all'Alchermes:

- 80 ml di Liquore Alchermes
- 70 ml di Acqua
- 35 g di Zucchero semolato

Preparazione

Preparazione della crema pasticciera:

1. In un pentolino, scalda il latte con la scorza di limone (o la vaniglia) senza farlo bollire.
2. In una ciotola, sbatti i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais fino a ottenere un composto liscio.
3. Rimuovi la scorza dal latte e versalo a filo sul composto di uova, mescolando energicamente con una frusta a mano.
4. Riporta il tutto sul fuoco basso e cuoci continuando a mescolare fino a ottenere una crema densa e vellutata. Trasferisci la crema in una ciotola, coprila con pellicola a contatto per evitare la formazione della pellicina e lasciala raffreddare completamente.

Preparazione dell'impasto dei tortini:

1. Nella ciotola della planetaria o con le fruste elettriche, monta le uova intere con lo zucchero e il pizzico di sale per almeno 8-10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, denso e triplicato di volume. Questo passaggio è cruciale per ottenere tortini soffici.
2. Abbassa la velocità delle fruste e unisci a filo prima l'olio di semi e poi il latte a temperatura ambiente.
3. Profuma con la scorza grattugiata di limone.

4. Setaccia insieme la farina e il lievito, quindi incorporali all'impasto poco alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare la massa montata.
5. Distribuisci l'impasto in uno stampo da muffin rivestito con pirottini di carta (riempiendoli per circa 2/3).
6. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 18-20 minuti. Verifica la cottura interna con uno stecchino di legno prima di sfornare. Lascia raffreddare completamente.

Preparazione della bagna e assemblaggio:

1. In un pentolino scalda l'acqua con lo zucchero fino a quando quest'ultimo non sarà completamente sciolto, creando uno sciroppo fluido. Spegni il fuoco, lascia intiepidire e aggiungi l'Alchermes.
2. Con un coltellino affilato a punta, incidi la parte superiore di ogni tortino freddo creando una calotta a forma di cono. Estrai delicatamente la cupoletta e tienila da parte.
3. Versa un cucchiaio scarso di bagna tiepida all'interno della cavità di ciascun tortino per renderlo umido ma non cedevole.
4. Trasferisci la crema pasticciera in una sac-à-poche con bocchetta stellata e farcisci generosamente la cavità dei tortini, lasciando fuoriuscire un bel ciuffo di crema.
5. Immergi rapidamente le cupolette tenute da parte nella bagna all'Alchermes finché non diventano uniformemente rosse (senza inzupparle troppo per evitare che si sfaldino).
6. Posiziona la calotta bagnata sopra il ciuffo di crema esercitando una leggera pressione. Fai riposare in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Cartellate Pugliesi Tradizionali

Le cartellate (dette anche 'carteddate' in dialetto) sono uno dei simboli più autentici della pasticceria natalizia pugliese e lucana. Secondo la tradizione cristiana, la loro forma a nastro arrotolato e smerlato ricorda le fasce che avvolsero Gesù Bambino nella culla, o la corona di spine della Passione. L'impasto, a base di farina, olio e vino bianco (spesso aromatizzato con agrumi), viene steso sottilissimo, modellato a rosellina e fatto asciugare prima di essere fritto e tuffato in abbondante vincotto o miele caldo. Questa ricetta, ispirata alla migliore tradizione gastronomica, include un pizzico di lievito per dolci, donando alla sfoglia una friabilità ancora più leggera e ariosa.

Porzioni: 6-8 persone (circa 20-25 cartellate) · Preparazione: 45 minuti (+ 1 ora di riposo + 5-6 ore di asciugatura) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 350 g di farina 00 (a media forza)
- 60 ml di olio extravergine d'oliva (delicato)
- 100 ml di vino bianco secco (preferibilmente intiepidito)
- 8 g di lievito chimico per dolci
- 10 g di zucchero semolato
- 5 g di sale fino
- Scorza grattugiata finemente di 1 arancia biologica non trattata

Per la frittura e la finitura:

- 1 litro di olio di semi di arachidi (per una frittura profonda e stabile)
- 200 g di miele millefiori o d'acacia (oppure vincotto di fichi/uva)
- 50 g di granella di mandorle tostate o noci
- Un pizzico di cannella in polvere (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto aromatico:

In una ciotola capiente (o nell'impastatrice), setacciate la farina 00 insieme al lievito per dolci. Aggiungete lo zucchero, il sale e la scorza grattugiata dell'arancia, facendo attenzione a non grattugiare la parte bianca amara. Mescolate a secco per distribuire gli aromi. Versate a filo l'olio extravergine d'oliva e il vino bianco leggermente tiepido (aiuterà a sciogliere i grassi e distendere il glutine). Lavorate energicamente l'impasto per circa 8-10 minuti su un piano di lavoro finché non risulterà liscio, elastico e non appiccicoso. Formate una sfera, avvolgetela bene con pellicola trasparente a contatto per non farla seccare e lasciatela riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora.

2. Laminazione e formatura delle cartellate:

Dividete il panetto in porzioni più piccole, tenendo coperta la pasta che non usate. Con l'ausilio di una macchina sfogliatrice (o di un matterello), tirate la sfoglia gradualmente fino a uno spessore molto sottile (circa 1-1,5 mm, come per una pasta all'uovo ripiena).

Con una rotella dentellata tagliapasta, rifilate delle strisce lunghe circa 50-60 cm e larghe 3 cm.

Piegate la striscia a metà nel senso della lunghezza senza schiacciarla completamente. Inumiditevi leggermente i polpastrelli e 'pizzicate' i due bordi accoppiati a intervalli regolari di circa 3 cm, saldandoli bene in modo da formare tante piccole tasche o conche aperte.

Arrotolate la striscia pizzicata su se stessa a spirale/chiocciola, saldando con una leggera pressione i punti di contatto concentrici per evitare che la cartellata si apra in cottura. Assicuratevi che i punti saldati aderiscano

perfettamente per non far aprire la rosellina nell'olio, ma senza premere con eccessiva forza per evitare che diventino gommose.

3. Asciugatura (Passaggio Fondamentale):

Disponete le cartellate modellate su vassoi o assi di legno ricoperte con un canovaccio di cotone pulito e non profumato. Lasciatele asciugare all'aria per almeno 5-6 ore (ideale l'intera notte, girandole a metà riposo). La pasta deve incordarsi, disidratarsi superficialmente e diventare quasi rigida.

4. Frittura a immersione:

In una casseruola a bordi alti o friggitrice, scaldate abbondante olio di arachidi fino alla temperatura di 170-175°C. Immergete poche cartellate alla volta per non abbassare drasticamente la temperatura. Friggetele per circa 2-3 minuti, girandole delicatamente a metà cottura finché non assumono un colore dorato uniforme e si formano le caratteristiche bollicine in superficie.

Prelevatele con una schiumarola e scolatele a testa in giù su una gratella coperta di carta assorbente per eliminare l'olio residuo all'interno delle cavità.

5. Finitura e glassatura:

In un pentolino basso e largo, scaldate a fiamma dolcissima il miele (o il vincotto) fino a renderlo fluido e sciropposo (senza farlo bollire o bruciare). Immergete le cartellate ormai tiepide nel miele caldo per qualche secondo per nappare tutte le cavità, scolatele e posizionatele sul piatto da portata.

Guarnite subito con la granella di frutta secca tostata (mandorle o noci) e servite.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione (3 cartellate con miele e frutta secca)

DOLCI E BISCOTTI

Cartellate Pugliesi Tradizionali al Vincotto di Fichi

Le cartellate (o 'carteddate' in dialetto) sono i dolci natalizi più celebri e identitari della tradizione gastronomica pugliese, in particolare dell'area barese e foggiana. La loro forma a spirale elaborata, ricca di cavità e smerlature, evoca simbolicamente la corona di spine di Cristo, le fasce che avvolsero Gesù Bambino nella culla o, secondo radici ancor più arcaiche, doni votivi offerti a Cerere. L'impasto povero a base di farina, olio extravergine d'oliva e vino bianco viene tirato sottilissimo, modellato a mano con perizia, lasciato asciugare a lungo e infine fritto prima di essere generosamente intinto nel tradizionale vin cotto di fichi (o d'uva), che penetra in ogni singola cavità garantendo un connubio perfetto tra friabilità e ricchezza aromatica.

Porzioni: 8-10 persone (circa 40-50 cartellate) · Preparazione: 60 minuti (+ 12-24 ore di asciugatura) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto delle Cartellate

- 500 g di farina tipo 00 (a media forza, W 180-220)
- 100 g di olio extravergine d'oliva pugliese fruttato leggero
- 200 g di vino bianco secco
- Scorza di 1/2 arancia non trattata (solo la parte arancione, priva di albedo)
- 1 pizzico di sale fino

Per la Frittura

- 1 l di olio di semi di arachidi (per frittura a immersione ad alto punto di fumo)

Per la Finitura e Glassatura

- 500 ml di vin cotto di fichi tradizionale pugliese (in alternativa vincotto d'uva)
- Cannella in polvere (facoltativa, per spolverare)
- Granella di mandorle tostate (facoltativa, a piacere)

Preparazione

1. Aromatizzazione del Vino e Preparazione dei Liquidi

In un pentolino unite il vino bianco e le scorzette di arancia ricavate con un pelapatate, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca amara. Portate a leggero bollore a fiamma dolce per 1-2 minuti, in modo da far evaporare la parte alcolica più aggressiva e rilasciare gli oli essenziali dell'agrume. Spegnete e lasciate intiepidire fino a circa 35-40°C prima di filtrare.

2. Impasto e Sviluppo della Struttura

Disponete la farina a fontana su una spianatoia (o nella ciotola dell'impastatrice/robot da cucina). Versate al centro l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale, iniziando a sabbiare brevemente con la punta delle dita affinché l'olio impermeabilizzi parzialmente l'amido. Aggiungete gradualmente il vino tiepido aromatizzato e impastate energicamente per circa 8-10 minuti, fino a ottenere un panetto compatto, liscio, setoso ed elastico (non appiccicoso). Coprite l'impasto a campana o con pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente per distendere il glutine.

3. Sfogliatura a Velo e Tecnica delle Bolle

Dividete l'impasto in 4 parti, tenendo coperte quelle non utilizzate per evitare che secchino. Prendetene un pezzo e passatelo nella macchina sfogliatrice per pasta fresca, partendo dallo spessore più largo. Ripiegate la sfoglia su se stessa a 3 strati e ripassatela più volte al rullo largo per laminare l'impasto (questo passaggio conferirà la moltitudine di bolle friabili in cottura). Riducete gradualmente lo spessore della macchinetta fino ad arrivare all'ultimo o penultimo scatto: la sfoglia finale deve risultare quasi trasparente (circa 1 mm di spessore).

4. Intaglio e Formatura a Spirale

Con una rotella tagliapasta dentellata/smerlata, rifilate i bordi e ricavate delle strisce regolari larghe circa 3-4 cm e lunghe 25-30 cm. Piegate ogni striscia a metà nel senso della lunghezza e pizzicate i due lembi unendoli saldamente con i polpastrelli ogni 2-3 cm, creando delle piccole tasche aperte ('conchette'). Arrotolate quindi la striscia su se stessa a formare una rosa o una chiocciola, saldando bene i punti di contatto tra un giro e l'altro per evitare che la cartellata si apra in cottura. *Risultato atteso: una rosetta traforata con bordi smerlati ben aperti e cavità definite.*

5. Asciugatura (Passaggio Fondamentale)

Disponete le cartellate modellate su vassoi foderati con tovaglie di cotone pulite o spianatoie di legno. Lasciatele asciugare all'aria in un ambiente asciutto e fresco per almeno 12-24 ore, girandole delicatamente a metà tempo. Al termine, le cartellate dovranno risultare rigide, perfettamente opache e prive di umidità superficiale.

6. Frittura Profonda

Scaldate abbondante olio di arachidi in una padella profonda portandolo a una temperatura costante di 175-180°C. Immergete 3-4 cartellate alla volta, inizialmente con le cavità rivolte verso il basso, capovolgendole dopo pochi secondi. Friggetele per circa 1-2 minuti: devono dorarsi uniformemente e riempirsi istantaneamente di micro-bolle friabili senza scurirsi troppo. Scolatele con un ragno da cucina e fatele asciugare in verticale su carta assorbente per eliminare l'olio residuo. Lasciatele raffreddare completamente.

7. Immersione nel Vincotto e Servizio

In una casseruola larga e bassa versate il vin cotto di fichi e scaldatelo a fiamma minima fino a renderlo fluido ma non bollente. Immergetevi poche cartellate alla volta lasciandole impregnare per circa 30-45 secondi, bagnando bene con un cucchiaio tutte le cavità interne. Prelevatele delicatamente e disponetele a piramide o raggiera su un piatto da portata. A piacere, rifinite con un pizzico di cannella macinata o mandorle tostate prima di servire.

Valori nutrizionali

360 kcal per 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Cartocci e Scorze di Arancia Candite al Cioccolato

I cartocci e le scorzette di arancia ricoperte di cioccolato rappresentano un grande classico della cioccolateria artigianale e della confetteria. La combinazione aromatica tra la freschezza agrumata e balsamica dell'arancia candita e l'amarezza avvolgente del cioccolato fondente (qui al 60%) è uno dei connubi più celebri della pasticceria europea, in particolare della tradizione piemontese e francese (dove i dischetti prendono il nome di 'mendiants'). Questa ricetta illustra sia il metodo casalingo professionale per candire lentamente le scorze, sia le tecniche di temperaggio del cioccolato per ottenere decorazioni lucide, croccanti e stabili.

Porzioni: 8 persone (circa 30 scorzette e 20 dischetti) · Preparazione: 5 giorni (inclusi i tempi di macerazione e riposo) + 45 minuti attivi · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la canditura delle arance:

- Arance non trattate con buccia spessa: 4-5 frutti
- Acqua: 1 kg
- Zucchero semolato: 1 kg
- Sciroppo di glucosio: 400 g

Per la copertura e i cartocci (mendiants):

- Cioccolato fondente al 60%: 400 g
- Frutta secca a piacere (nocciole tostate, pistacchi, mandorle a lamelle): 80 g
- Frutta disidratata o candita mista a cubetti (opzionale): 40 g

Preparazione

1. Preparazione e sbianchitura delle scorze:

Lavate e asciugate accuratamente le arance biologiche. Incidete la buccia longitudinalmente in 4 spicchi ed estraetela delicatamente, cercando di mantenere uno spessore uniforme (potete conservare la polpa per una spremuta). Immergete le scorze in abbondante acqua fredda per 12-24 ore, cambiando l'acqua 3-4 volte per spurgare l'eccesso di amaro. Trascorso questo tempo, trasferite le scorze in una pentola con acqua fresca, portate a bollore e lasciate cuocere a fiamma dolce per 40-50 minuti, finché le bucce non risulteranno morbide e traslucide ma non sfaldate. Scolatele delicatamente.

2. Canditura lenta nello sciroppo:

In una casseruola capiente versate 1 kg di acqua, 1 kg di zucchero e 400 g di glucosio. Portate a ebollizione mescolando fino a completa dissoluzione degli zuccheri. Spegnete il fuoco, immergete le scorze d'arancia bollite e lasciatele macerare completamente immerse nello sciroppo per 4-5 giorni a temperatura ambiente (o in frigorifero se la temperatura ambiente è elevata). Questo processo permette agli zuccheri di sostituire gradualmente l'acqua all'interno delle cellule vegetali, rendendo la scorza morbida, lucida e preservata nel tempo.

3. Asciugatura e taglio:

Estraete le scorze dallo sciroppo, fatele sgocciolare su una gratella per qualche ora in modo che perdano l'eccesso di umidità e si asciughino leggermente in superficie. Tagliatele quindi a listarelle regolari (filetti) di circa 5-6 mm di larghezza. Conservate una parte tagliata a cubetti se desiderate utilizzarla per i dischetti di cioccolato.

4. Fusione e temperaggio del cioccolato:

Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo fondere a bagnomaria (o al microonde a impulsi) portandolo a una temperatura di 45°-50°C. Per un temperaggio ottimale per spatolamento su marmo o per inseminazione: abbassate la temperatura a 28°C mescolando costantemente per sviluppare i cristalli stabili del burro di cacao, quindi riportatelo brevemente a 31°-32°C (temperatura di lavoro). *Controllo visivo:* Il cioccolato deve presentarsi fluido, omogeneo e lucido.

5. Glassa delle scorzette e creazione dei cartocci (mendiants):

Prendete i filetti di arancia candita e intingeteli per metà della loro lunghezza nel cioccolato temperato. Adagiateli su un foglio di carta forno o tappetino in silicone e lasciate cristallizzare a temperatura fresca (16-18°C) o in frigorifero per 10-15 minuti.

Con il cioccolato temperato rimanente, riempite una sac-à-poche e dressate dei dischetti di circa 3-4 cm di diametro su carta da forno. Prima che il cioccolato si solidifichi, adagiatevi sopra pezzetti di arancia candita, nocciole tostate e frutta secca a scelta. Fate cristallizzare completamente prima di staccare i cartocci e servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 60g): 270 kcal, Proteine: 2.5 g, Carboidrati: 42 g (di cui zuccheri 39 g), Grassi: 10.5 g (di cui saturi 5.8 g), Fibre: 3.2 g

DOLCI E BISCOTTI

Casetta Di Pan Di Zenzero

La Casetta di Pan di Zenzero (Gingerbread House) è una preparazione dolciaria tipica del periodo natalizio, originaria della Germania (dove è nota come *Hexenhaus* o *Lebkuchenhaus*). La sua popolarità è esplosa nel XIX secolo, ispirata dalla celebre fiaba dei Fratelli Grimm 'Hänsel e Gretel'. Tradizionalmente speziata con zenzero, cannella, chiodi di garofano e noce moscata, la casetta unisce l'arte della pasticceria a quella della micro-architettura. Le varianti moderne prevedono l'uso di melassa per un colore più scuro e un aroma più rustico, decorazioni con vetrate di caramella fusa e coperture di cioccolato plastico.

Porzioni: 1 casetta (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo + 12 ore di asciugatura · Cottura: 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il pan di zenzero:

- 350 g di Farina 00
- 150 g di Burro a temperatura ambiente
- 160 g di Zucchero semolato (o zucchero di canna scuro)
- 150 g di Miele millefiori (o melassa)
- 1 Uovo medio
- 12 g di Zenzero in polvere
- 10 g di Cannella in polvere
- 5 g di Chiodi di garofano in polvere
- 5 g di Bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di Sale fino

Per la ghiaccia reale (collante e decorazione):

- 2 Albumi d'uovo (circa 70 g)
- 400 g di Zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di Succo di limone filtrato

Per la decorazione:

- Caramelle gommose, zuccherini colorati, marshmallow, gelatine e confetti a piacere

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. In una planetaria munita di frusta (o con uno sbattitore elettrico), montate il burro ammorbidito con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.
2. Incorporate l'uovo a temperatura ambiente e il miele a filo, continuando a mescolare fino a completo assorbimento.
3. Sostituite la frusta con la foglia (o gancio a K, se disponibile). Setacciate la farina con il bicarbonato, le spezie (zenzero, cannella, chiodi di garofano) e il sale, quindi uniteli al composto.
4. Lavorate l'impasto a bassa velocità solo finché non diventa omogeneo e compatto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente, appiattendolo leggermente, e trasferitelo in frigorifero per almeno 2 ore (l'ideale è tutta la notte) per farlo rassodare.

Stesura, taglio e cottura:

1. Disegnate su cartoncino e ritagliate le sagome della casetta: 2 facciate (parete con timpano a triangolo), 2 pareti laterali rettangolari e 2 rettangoli per il tetto.
2. Riprendete l'impasto e stendetelo direttamente su fogli di carta forno a uno spessore uniforme di 5 mm per evitare deformazioni durante il trasferimento.

3. Posizionate le sagome di cartoncino sull'impasto e ritagliate i pezzi con un coltellino affilato a lama liscia.
4. Trasferite la carta forno con i pezzi ritagliati sulle teglie e infornate in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 12-15 minuti. I pezzi dovranno risultare dorati e ben sodi.
5. Appena sfornati e ancora caldi, riposizionate delicatamente le sagome di cartoncino sui pezzi cotti e rifilate i bordi con precisione se si sono gonfiati o deformati. Lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione della ghiaccia reale:

1. Montate gli albumi a neve ferma con il succo di limone.
2. Setacciate lo zucchero a velo e aggiungetelo gradualmente agli albumi, continuando a montare, fino a ottenere una ghiaccia densissima, lucida e 'scrivente' (consistenza simile al dentifricio). Trasferitela subito in una sac-à-poche con bocchetta liscia e fine.

Montaggio e decorazione:

1. Decorate le pareti esterne (finestre, porte, dettagli) prima del montaggio, lavorando in orizzontale. Lasciate asciugare per 30 minuti.
2. Per l'assemblaggio, stendete una generosa linea di ghiaccia reale sulla base di un vassoio rigido. Posizionate la facciata anteriore e una parete laterale, applicando la ghiaccia sui bordi di giunzione. Tenete premuto per un paio di minuti e sostenete le pareti provvisoriamente con dei bicchieri pieni d'acqua.
3. Completate il perimetro con l'altra parete laterale e il retro. Lasciate asciugare la struttura per almeno 3 ore prima di procedere.
4. Applicate abbondante ghiaccia sui bordi superiori delle pareti e posizionate le due falde del tetto. Tenete premuto finché non si stabilizzano e lasciate asciugare per tutta la notte.
5. Rifinite nascondendo le giunzioni con altra ghiaccia (effetto neve) e applicate le caramelle decorative.

Valori nutrizionali

Circa 450 kcal per porzione (escluse caramelle aggiuntive)

DOLCI E BISCOTTI

Casetta Tiramisù delle Feste

Una spettacolare reinterpretazione scenografica del classico dolce italiano, ideale come centrotavola edibile per le festività invernali. Questa creazione si presenta come una deliziosa casetta, la cui struttura è composta da una pasta biscotto soffice e arrotolabile, imbevuta di caffè e alternata a strati di crema spalmabile al cacao e una ricca crema al mascarpone pastorizzata (pâte à bombe stabilizzata con gelatina). Il tetto è rifinito con biscotti speziati tipo speculoos, mentre la neve è riprodotta con panna montata fresca. Le principali sfide risiedono nella corretta pastorizzazione delle uova e nel taglio geometrico e bilanciato dei livelli di pasta biscotto per ottenere la perfetta forma a casetta o baita alpina.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ 4 ore di riposo) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Biscotto

- 6 Albumi (a temperatura ambiente)
- 6 Tuorli
- 100 g Zucchero semolato
- 50 g Farina 00
- 50 ml Olio di semi
- 1 pizzico di Sale

Per la Crema al Mascarpone (Pâte à bombe)

- 4 Tuorli
- 100 g Zucchero semolato
- 60 g Acqua
- 4-6 g Gelatina in fogli (colla di pesce)
- 50 ml Panna fresca liquida (per sciogliere la gelatina)
- 500 g Mascarpone
- 250 g Panna fresca da montare
- 1 pizzico di Sale

Per la Bagna e Farcitura Interna

- 150 ml Caffè della moka (ristretto e non zuccherato)
- Crema spalmabile al cacao e nocciole (leggermente scaldata) q.b.

Per la Decorazione del Tetto e Dettagli

- Biscotti tipo speculoos q.b.
- Cioccolato fondente fuso q.b.
- Cioccolato bianco fuso q.b.
- 150 g Panna montata fresca
- Zucchero a velo q.b.
- Rametti di abete o rosmarino q.b. (per guarnizione)

Preparazione

1. Preparazione della Pasta Biscotto

- Montate gli albumi a temperatura ambiente con un pizzico di sale; quando iniziano a schiumare, aggiungete lo zucchero a pioggia continuando a montare fino a ottenere una meringa lucida e soda.
- Sbattete a parte i tuorli per pochi secondi con le fruste per renderli omogenei, quindi incorporateli delicatamente alla meringa con una spatola, con movimenti lenti dal basso verso l'alto.

- Setacciate la farina sull'impasto in più riprese, amalgamando delicatamente per non smontare la massa e non creare grumi.
- Unite a filo l'olio di semi mescolando delicatamente fino a perfetto assorbimento.
- Versate l'impasto in una teglia rettangolare (da forno standard) rivestita di carta forno leggermente oliata e livellatelo uniformemente.
- Infornate a 190°C (forno statico, ripiano centrale) per circa 13-14 minuti.
- A cottura ultimata, aprite leggermente lo sportello e lasciate riposare 2 minuti in forno. Sfornate, lasciate intiepidire appena e sigillate la teglia con pellicola trasparente a contatto: questo trucco tratterrà l'umidità mantenendo la pasta elastica e morbida.

2. Preparazione della Crema al Mascarpone Pastorizzata

- Mettete in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
- In un pentolino unite acqua e 100 g di zucchero; portate lo sciroppo a 121°C misurando con un termometro da pasticceria.
- Quando lo sciroppo è quasi pronto, iniziate a montare i 4 tuorli in una ciotola. Versate lo sciroppo a 121°C a filo sui tuorli mentre le fruste continuano a lavorare. Montate fino a completo raffreddamento: otterrete un composto chiaro, spumoso e igienizzato.
- Scaldate 50 ml di panna fresca in un pentolino, spegnete il fuoco, unite la gelatina ben strizzata e mescolate per scioglierla del tutto. Versatela a filo nei tuorli montati continuando a frullare.
- Aggiungete un pizzico di sale e incorporate il mascarpone poco alla volta, lavorando con le fruste per 3-4 minuti.
- Montate a parte i 250 g di panna e incorporatela a mano con una spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- Coprite la crema con pellicola a contatto e riponete in frigorifero a rassodare per circa 3-4 ore.

3. Sagomatura e Taglio della Pasta Biscotto

- Rimuovete la pellicola e la carta forno dalla pasta biscotto ormai fredda. Pareggiate i bordi irregolari con una rotella o un coltello affilato.
- Tagliate la pasta per ricavare:
- 3 strisce grandi uguali (es. 11 cm di larghezza x 22 cm di lunghezza) per il corpo della casetta.
- 1 striscia media (es. 7,5 cm x 22 cm).
- 1 striscia piccola (es. 3 cm x 22 cm).

(La larghezza varierà leggermente in base alla teglia usata, l'importante è scalare le ultime due strisce per creare il tetto spiovente a piramide).

4. Assemblaggio della Casetta

- Posizionate la prima striscia di pasta biscotto grande su un piatto da portata rettangolare.
- Spennellate con abbondante caffè ristretto.
- Stendete un velo di crema spalmabile al cacao leggermente scaldata.
- Con l'aiuto di una sac à poche, distribuite uno strato uniforme e generoso di crema al mascarpone.
- Sovrapponete la seconda striscia grande, bagnate col caffè, mettete la crema al cacao e la crema mascarpone. Ripetete per la terza striscia grande.
- Proseguite nello stesso modo sovrapponendo la striscia media e infine quella piccola, creando la tipica forma a tetto spiovente.
- Ricoprite l'intera casetta all'esterno con la crema al mascarpone rimasta, lisciando bene le pareti con una spatolina.
- Create un cordoncino di crema lungo il colmo del tetto.
- Disponete i biscotti tipo speculoos ordinatamente sui due lati spioventi per creare le tegole. Mettete la casetta in frigo a consolidare.

5. Decorazione Finale

- Tagliate alcuni biscotti tipo speculoos a rettangoli per fare la porta e le finestrelle.
- Spennellate la superficie dei biscottini con cioccolato fuso o crema al cacao scura.

- Con uno stuzzicadenti intinto nel cioccolato bianco fuso, disegnate i dettagli delle inferriate delle finestre e della porta con pomolo.
- Applicate la porta sul fronte e le finestrelle lungo le pareti della casetta.
- Spolverizzate il tetto e il piatto con zucchero a velo per simulare la nevicata.
- Posizionate ciuffi di panna montata sul colmo del tetto e alla base della casetta come soffice manto nevoso, e completate aggiungendo qualche rametto di abete.

Valori nutrizionali

Circa 460 kcal per porzione (stimata)

DOLCI E BISCOTTI

Cavallucci Di Siena

I Cavallucci di Siena sono antichi biscotti natalizi tradizionali toscani, caratterizzati da una consistenza compatta ma morbida e masticabile all'interno, ricchi di noci, arancia candita e un intenso mix di spezie. Le loro origini risalgono almeno al XV secolo, originariamente noti come 'biriquocoli'. Il nome 'Cavallucci' si diffuse successivamente, probabilmente perché venivano consumati nelle stazioni di posta dai conducenti di cavalli ('cavallai') o perché venivano originariamente marchiati con la sagoma di un piccolo cavallo. Privi di uova e grassi aggiunti (burro o olio), nascono come dolci a lunghissima conservazione. Esistono varianti regionali che includono il melone candito, il cedro o un pizzico di cacao, ma la ricetta senese classica mantiene un profilo aromatico incentrato su anice e noci.

Porzioni: 12 pezzi (circa 50g l'uno) · Preparazione: 25 min + 10 min di riposo · Cottura: 15-18 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto principale

- 300g Farina 00 (preferibilmente debole, W 150-180)
- 100g Gherigli di noce toscani (tritati grossolanamente)
- 70g Arancia candita di alta qualità (tagliata a cubetti piccoli)
- 5g Bicarbonato d'ammonio (in alternativa, 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio)

Per lo sciroppo di zucchero

- 200g Zucchero semolato
- 50g Miele di acacia
- 80ml Acqua naturale

Per il mix di spezie (Pisto Senese)

- 1 cucchiaino di semi di anice (leggermente pestati al mortaio)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano macinati
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata

Preparazione

Preparazione del mix secco

- In una ciotola capiente, setacciate la farina 00 insieme al bicarbonato d'ammonio (o di sodio).
- Aggiungete i gherigli di noce tritati grossolanamente, l'arancia candita a cubetti e l'intero mix di spezie (anice, cannella, coriandolo, chiodi di garofano e noce moscata).
- Mescolate accuratamente con una frusta a mano per distribuire uniformemente i canditi, le noci e le spezie nella farina.

Cottura dello sciroppo di zucchero

- In un pentolino dal fondo spesso, unite l'acqua, lo zucchero semolato e il miele d'acacia.
- Scaldate a fuoco medio-basso, mescolando inizialmente per favorire lo scioglimento dello zucchero.
- Portate a ebollizione. Se disponete di un termometro da cucina, lo sciroppo deve raggiungere esattamente i 110°C-112°C. In alternativa, verificate che lo sciroppo veli il cucchiaio e, lasciatolo cadere, formi un 'filo' sottile, continuo e trasparente che non si spezza subito. *Attenzione: non lasciate caramellare o imbiondire lo sciroppo, deve rimanere trasparente*.

Impasto a caldo

- Versate immediatamente lo sciroppo bollente al centro della ciotola con gli ingredienti secchi.

- Mescolate rapidamente con un cucchiaio di legno robusto. L'impasto risulterà subito molto denso, appiccicoso e caldo. Questa parziale cottura della farina (gelatinizzazione degli amidi) è fondamentale per la consistenza finale del biscotto.
- Continuate a lavorare l'impasto finché non si raccoglie intorno al cucchiaio. Se dovesse risultare eccessivamente asciutto e slegato, aggiungete un cucchiaio (circa 10-15ml) di acqua bollente.

Formatura dei Cavallucci

- Spolverate abbondantemente la spianatoia con della farina extra.
- Trasferite l'impasto ancora caldo sulla spianatoia. Infarinatevi bene le mani (l'impasto scotta ed è molto appiccicoso).
- Lavorate brevemente l'impasto per renderlo omogeneo e formate un cilindro.
- Porzionate l'impasto in pezzi da circa 50g l'uno.
- Arrotondate ciascun pezzo tra le mani infarinate per formare delle palline irregolari, quindi schiacciatele leggermente al centro con il pollice per creare la tipica fossetta centrale e la forma leggermente schiacciata di circa 5 cm di diametro.

Cottura e raffreddamento

- Posizionate i cavallucci su una teglia foderata con carta da forno, distanziandoli di circa 3 cm l'uno dall'altro.
- Spolverateli leggermente in superficie con un velo di farina per dare il tipico aspetto rustico.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 15-18 minuti.
- *Verifica del risultato intermedio*: I cavallucci NON devono dorarsi in superficie, devono rimanere bianchi, quasi pallidi. Al tatto devono risultare ancora leggermente morbidi (si induriranno raffreddandosi). Se li fate dorare, diventeranno durissimi e immangiabili.
- Sfornate immediatamente e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di consumarli o conservarli.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Charlotte Al Panettone

La Charlotte al Panettone è un dessert moderno di alta pasticceria che reinterpreta la celebre Charlotte Russe, una preparazione classica creata nell'Ottocento da un rinomato chef francese in onore di una figura reale dell'epoca. Nella versione tradizionale, lo stampo viene foderato con savoiardi e farcito con una bavarese alla vaniglia o alla frutta. Questa variante natalizia fonde la tecnica classica d'oltralpe con il simbolo del Natale italiano: il panettone. Quest'ultimo viene utilizzato sia in infusione nel latte per creare una bavarese aromatica e identitaria, sia come elemento decorativo, sposandosi magnificamente con l'acidità dell'arancia e l'intensità del cioccolato fondente.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 12 ore di infusione + 2 ore di lavorazione attiva + 6 ore di congelamento · Cottura: 50 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'infusione di panettone (base bavarese):

- 340 g Latte intero
- 120 g Panettone (sbriciolato)

Per la bavarese al panettone:

- 380 g Infusione filtrata (preparata in precedenza)
- 90 g Tuorli d'uovo
- 70 g Zucchero semolato
- 6 g Gelatina in fogli
- 30 g Acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 75 g Mascarpone
- 225 g Panna fresca liquida (da semimontare)
- 1 pizzico Sale fino

Per la namelaka al cioccolato fondente:

- 70 g Latte intero
- 10 g Miele d'acacia
- 4 g Gelatina in fogli
- 20 g Acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 150 g Cioccolato fondente al 70%
- 200 g Panna fresca liquida fredda

Per la pasta biscotto (senza glutine):

- 280 g Farina di riso
- 37 g Amido di riso
- 250 g Albumi d'uovo
- 170 g Tuorli d'uovo
- 280 g Zucchero semolato

Per la composta d'arancia:

- 3 Arance biologiche intere
- 250 g Zucchero semolato

Per la frolla e la chantilly di finitura:

- 200 g Farina 00
- 100 g Burro freddo a cubetti

- 70 g Zucchero a velo (per la frolla)
- 40 g Tuorli d'uovo (per la frolla)
- 400 g Panna fresca liquida
- 150 g Mascarpone
- 80 g Zucchero a velo (per la chantilly)
- 1 bacca Vaniglia (semi estratti)

Preparazione

1. L'infusione di Panettone (da avviare 12 ore prima)

- Frullate accuratamente il panettone sbriciolato con il latte tiepido.
- Riponete in frigorifero coperto per almeno 12 ore.
- Trascorso il riposo, colate il composto strizzando benissimo attraverso un canovaccio pulito o un colino a maglie finissime per ricavare esattamente 380 g di liquido profumato.

2. Preparazione della Namelaka al Cioccolato Fondente

- Idratate la gelatina in 20 g di acqua fredda.
- Tritate il cioccolato e scioglietelo parzialmente a bagnomaria o microonde.
- Portate a sfiorare il bollore il latte con il miele, spegnete e scioglietevi la gelatina idratata.
- Versate il latte caldo sul cioccolato in tre riprese, mescolando vigorosamente con una spatola dal centro verso l'esterno per creare un'emulsione lucida.
- Unite la panna fredda liquida a filo e mixate con un frullatore a immersione per un minuto senza incorporare aria.
- Versate in un anello d'acciaio da 16 cm di diametro foderato di pellicola e congelate completamente.

3. Preparazione della Composta d'Arancia

- Lavate bene le arance, punzecchiatele con i rebbi di una forchetta e fatele bollire intere in abbondante acqua per 30 minuti.
- Scolatele, eliminate eventuali semi interni, tagliatele a pezzi e frullatele ancora calde insieme allo zucchero fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Lasciate raffreddare.

4. Preparazione della Pasta Biscotto

- Montate a neve gli albumi aggiungendo lo zucchero in tre riprese.
- Quando otterrete una meringa lucida e soda, incorporate i tuorli a filo a bassa velocità.
- Setacciate la farina di riso con l'amido di riso e inseriteli a mano nel composto spumoso con movimenti dal basso verso l'alto.
- Stendete l'impasto su una teglia foderata di carta forno a uno spessore di circa 5 mm.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 220°C per circa 4 minuti. Al tatto la pasta deve risultare soffice ed elastica; copritela subito con pellicola per non far evaporare l'umidità.

5. Preparazione della Bavarese al Panettone

- Idratate la gelatina in 30 g di acqua fredda.
- Sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero in una ciotola.
- Scaldate l'infusione di panettone filtrata, versatela sui tuorli mescolando, quindi riportate tutto sul fuoco cuocendo fino a raggiungere gli 82°C (crema inglese), senza mai superare questa temperatura per evitare di strapazzare le uova.
- Togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e il mascarpone, quindi emulsionate brevemente con il frullatore a immersione.
- Fate raffreddare la crema fino a 30°C.
- Semimontate la panna fredda (consistenza morbida a yogurt greco) e incorporatela delicatamente alla crema inglese in più riprese con movimenti dal basso verso l'alto.

6. Cottura della Frolla e Preparazione della Chantilly

- *Frolla:* Sabbiate il burro con la farina, unite lo zucchero a velo e infine i tuorli. Impastate velocemente, stendete a uno spessore di 3 mm e coppate piccoli biscotti decorativi. Cuocete a 170°C per 12 minuti.
- *Chantilly:* Montate insieme in planetaria la panna ben fredda con il mascarpone, lo zucchero a velo e i semi di vaniglia fino a ottenere una massa soda ed estrudibile. Trasferite in una sac-à-poche con bocchetta rigata.

7. Montaggio del Dolce e Finitura

- All'interno di un anello da pasticceria da 18 cm di diametro foderato con strisce di acetato, posizionate un disco di pasta biscotto sul fondo.
- Velate leggermente la pasta biscotto con un po' di composta d'arancia.
- Versate metà della bavarese al panettone e inserite al centro il disco di namelaka congelato.
- Coprite con la restante bavarese livellando bene la superficie. Congelate il dolce per almeno 6 ore.
- Sformate la torta ancora congelata, applicate lungo i bordi esterni dei rettangoli o delle strisce di pasta biscotto per ricreare il tipico guscio della Charlotte.
- Decorate la superficie con ciuffi di chantilly al mascarpone, i biscottini di frolla e scorzette d'arancia candita.
- Lasciate scongelare in frigorifero per almeno 4-5 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Chinulille

Le Chinulille (conosciute anche come Chijnulille o Chini) sono dolci tipici della tradizione culinaria calabrese, immancabili sulle tavole durante il periodo natalizio. Il nome deriva dal dialetto locale 'chinula', che significa 'piena', in riferimento al generoso ripieno racchiuso in uno scrigno di pasta frolla. Storicamente legate alla provincia di Cosenza, nascono come ricetta contadina e festiva. La versione qui proposta, con confettura di fichi e frutta secca, cotta al forno, rappresenta un'evoluzione moderna più diffusa e leggera, ideale per essere conservata a lungo durante le festività.

Porzioni: Circa 25-30 pezzi · Preparazione: 40 min + 30 min di riposo · Cottura: 18 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla all'olio (impasto)

- 500 g di farina 00
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di olio di semi di girasole (o olio extravergine d'oliva delicato)
- 3 uova intere (medie, a temperatura ambiente)
- 1 bicchierino di liquore all'anice (circa 30 ml)
- 8 g di lievito per dolci (mezza bustina)
- 1 pizzico di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico

Per il ripieno

- 300 g di confettura di fichi di ottima qualità (preferibilmente calabresi)
- 50 g di noci sgusciate, tritate grossolanamente
- 50 g di mandorle tostate, tritate al coltello
- 1 pizzico di cannella in polvere (opzionale, consigliato)

Per la decorazione

- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, sbatti le uova intere con lo zucchero semolato e un pizzico di sale usando una frusta a mano, fino a ottenere un composto leggermente spumoso.
2. Versa l'olio di semi a filo, continuando a mescolare. Unisci il liquore all'anice e la scorza grattugiata del limone.
3. Setaccia insieme la farina 00 e il lievito per dolci. Incorporali gradualmente al composto liquido, prima con una forchetta e poi lavorando l'impasto a mano sulla spianatoia.
4. Impasta brevemente fino a ottenere un panetto liscio, setoso e non appiccicoso. Evita di lavorarlo troppo per non attivare eccessivamente il glutine.
5. Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Preparazione del ripieno

1. In una ciotola media, unisci la confettura di fichi, le noci tritate, le mandorle tostate e la cannella.
2. Mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Se la confettura dovesse risultare troppo liquida, aggiungi un cucchiaio di biscotti secchi sbriciolati o aumenta la quota di frutta secca.

Stesura e formatura delle Chinulille

1. Riprendi l'impasto e taglialo in porzioni. Con l'aiuto di un mattarello (o di una sfogliatrice), stendi la pasta su una superficie leggermente infarinata fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 2-3 mm.

2. Utilizzando un coppapasta o un bicchiere, ricava dei dischi di diametro compreso tra gli 8 e i 10 cm.
3. Posiziona un cucchiaino abbondante di ripieno al centro di ogni disco, prestando attenzione a non eccedere con la dose per evitare che fuoriesca durante la cottura.
4. Spennella leggermente i bordi del disco con un goccio d'acqua o di albume d'uovo per favorire l'adesione.
5. Ripiega il disco a metà, formando una mezzaluna. Sigilla accuratamente premendo prima con i polpastrelli e poi rifinendo i bordi con i rebbi di una forchetta. Il risultato visivo deve essere una mezzaluna ben chiusa e con i bordi decorati a raggiera.

Cottura e finitura

1. Preriscalda il forno in modalità statica a 170°C.
2. Disponi le chinulille ben distanziate su una teglia foderata con carta forno.
3. Cuoci in forno caldo per circa 15-18 minuti. Dovranno risultare leggermente dorate alla base e ancora piuttosto chiare in superficie. Evita di cuocerle troppo altrimenti la frolla diventerà dura.
4. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella.
5. Prima di servire, cospargi generosamente la superficie con lo zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 140 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Chocolate Crinkles Cookies (Biscotti Crepati Al Cioccolato)

I Chocolate Crinkles sono celebri biscotti di origine americana, caratterizzati da una consistenza irresistibile: croccanti fuori e morbidi e fudgy all'interno, quasi come dei piccoli brownie. Il loro nome deriva dal tipico aspetto 'crepato' (crinkle) che si forma durante la cottura, rivelando il contrasto cromatico tra l'impasto scuro al cioccolato e la copertura bianca di zucchero a velo. Questi dolcetti, nati negli Stati Uniti all'inizio del XX secolo, sono diventati un classico della pasticceria, particolarmente apprezzati durante le festività natalizie per la loro estetica 'innevata'. Sebbene esistano numerose varianti moderne, tra cui quelle al limone, red velvet, pan di zenzero e tè matcha, la versione al cioccolato fondente resta un caposaldo intramontabile.

Porzioni: Circa 24-26 biscotti · Preparazione: 30 min + 3 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 11 min · Tempo totale: 30 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto dei biscotti

- 180g di cioccolato fondente di alta qualità (minimo 60% cacao)
- 60g di burro a temperatura ambiente
- 100g di zucchero semolato fine
- 2 uova grandi (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia (o i semi di mezza bacca)
- 200g di farina 00
- 30g di cacao amaro in polvere di ottima qualità
- 1 cucchiaino di lievito per dolci (circa 4g)
- 1 pizzico generoso di sale fino

Per la finitura e decorazione

- 100g di zucchero semolato (per il primo passaggio)
- 150g di zucchero a velo (per la copertura finale)

Preparazione

Preparazione dell'impasto al cioccolato

1. Tritate finemente il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde a bassa potenza, mescolando spesso. Lasciatelo intiepidire a temperatura ambiente, assicurandovi che non superi i 35°C per evitare di cuocere le uova.
2. In una planetaria o con le fruste elettriche, lavorate il burro morbido con lo zucchero semolato e l'estratto di vaniglia per circa 3-4 minuti, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Incorporate le uova una alla volta, assicurandovi che la prima sia completamente assorbita prima di inserire la successiva. Il composto dovrà risultare liscio e ben aerato.
4. Versate a filo il cioccolato fondente fuso e ormai tiepido, amalgamandolo con movimenti delicati dal basso verso l'alto usando una spatola.
5. Setacciate insieme la farina 00, il cacao amaro, il lievito e il pizzico di sale. Unite le polveri al composto di cioccolato, mescolando brevemente solo fino a quando non ci saranno più tracce di farina visibili. L'impasto risulterà molto morbido e appiccicoso.
6. Coprite la ciotola con pellicola alimentare a contatto e trasferitela in frigorifero per un minimo di 3 ore; l'ideale è lasciarla riposare per tutta la notte. L'impasto ben freddo dovrà risultare sodo, plastico e facilmente modellabile.

Formatura e doppia copertura

1. Foderate una teglia capiente con carta forno. Prelevate porzioni di impasto di circa 20g l'una e formate rapidamente delle palline ruotandole tra i palmi delle mani. È importante non maneggiare troppo l'impasto per evitare che il calore delle mani sciolga il burro, compromettendo la struttura del biscotto.
2. Passate ogni pallina prima nello zucchero semolato (questo aiuterà ad assorbire l'umidità esterna e a impedire allo zucchero a velo di sciogliersi), poi rotolatela abbondantemente nello zucchero a velo in modo che ne rimanga uno strato spesso, uniforme e candido.
3. Disponete le palline sulla teglia lasciando almeno 3-4 cm di spazio tra l'una e l'altra, poiché si appiattiranno e si espanderanno durante la cottura.

Cottura e raffreddamento

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 175°C per 10-12 minuti al massimo. Al termine della cottura, i biscotti si saranno espansi creando il caratteristico effetto crepato e risulteranno ancora estremamente morbidi al tatto al centro, il che è corretto. Una cottura eccessiva li renderebbe asciutti e duri.
2. Sfornate e lasciateli rassodare sulla teglia per 5 minuti, dopodiché trasferiteli delicatamente su una gratella per farli raffreddare completamente.

Valori nutrizionali

Circa 115 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Ciambella Con Glassa Candita

La Ciambella con Glassa Candita (o ricoperta) è una raffinata reinterpretazione della classica ciambella casalinga italiana, dolce simbolo della colazione e delle domeniche in famiglia. Storicamente radicata nelle preparazioni festive regionali, rievoca l'aspetto di una corona o di una ghirlanda grazie ai colori vivaci delle sue decorazioni. Le varianti principali prevedono l'aromatizzazione dell'impasto con liquori aromatici (come l'Alchermes o il liquore all'anice), l'uso di agrumi freschi nell'impasto o la sostituzione del burro con olio extravergine d'oliva per una consistenza più rustica e umida.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 30 min + 45 min di raffreddamento · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto della ciambella

- 4 uova intere (a temperatura ambiente)
- 2 tuorli (a temperatura ambiente)
- 220 g di farina 00
- 230 g di zucchero semolato fine
- 60 g di burro di ottima qualità
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- 1 pizzico di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico

Per la glassa reale

- 275 g di zucchero a velo vanigliato (setacciato)
- 55 g di albumi pastorizzati
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato

Per la finitura e decorazione

- 30 g di granella di pistacchi
- 30 g di scaglie di cioccolato fondente (al 60-70%)
- Chicchi di melagrana fresca

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto della ciambella

- Preriscalda il forno in modalità statica a 175°C. Imburra e infarina accuratamente uno stampo da ciambella da 24 cm di diametro.
- In una planetaria o con le fruste elettriche, monta le 4 uova intere, i 2 tuorli, lo zucchero semolato e la scorza di limone. Lavora per almeno 10-12 minuti fino a ottenere una massa chiara, gonfia e spumosa che 'scrive' (quando ricade lascia una traccia visibile sulla superficie per qualche istante).
- Setaccia insieme la farina 00, il lievito e il pizzico di sale. Incorpora le polveri a pioggia al composto di uova in 3 riprese, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola di silicone per non smontare l'aria incorporata.
- Fondi il burro a bagnomaria o nel microonde e lascialo intiepidire. Preleva due cucchiaiate di impasto, uniscile al burro fuso e mescola energicamente (questo passaggio di 'temperaggio' impedisce al grasso pesante di depositarsi sul fondo). Unisci quindi il burro così stemperato al resto dell'impasto, incorporandolo con movimenti delicati.

2. Cottura e raffreddamento

- Versa delicatamente il composto nello stampo preparato, livellando la superficie senza sbattere la teglia sul piano di lavoro per evitare di rompere le bolle d'aria.

- Cuoci nel ripiano centrale del forno caldo per circa 35 minuti. Verifica la cottura inserendo uno stecchino al centro del dolce: deve uscire asciutto e pulito.
- Sforna la ciambella e lasciala riposare nello stampo per 10 minuti, poi capovolgila delicatamente su una gratella per dolci e lasciala raffreddare completamente (una base calda scioglierebbe la glassa reale).

3. Realizzazione della glassa reale

- In una ciotola pulita, inizia a montare leggermente gli albumi pastorizzati con il cucchiaino di succo di limone fino a renderli leggermente schiumosi.
- Aggiungi lo zucchero a velo setacciato un po' alla volta, continuando a montare a media velocità fino a ottenere una glassa densa, liscia, lucida e coprente (la consistenza corretta deve ricordare quella del nastro, ossia fluida ma densa).

4. Decorazione e finitura

- Posiziona la ciambella fredda sopra la gratella, con un foglio di carta forno sottostante per raccogliere gli eccessi.
- Versa la glassa sulla parte superiore della ciambella, lasciando che coli naturalmente lungo i fianchi in modo scenografico.
- Lascia riposare per circa 5 minuti affinché la glassa inizi appena a fare presa, ma sia ancora abbastanza adesiva.
- Decora distribuendo in modo armonico sulla superficie la granella di pistacchi, le scaglie di cioccolato fondente e i chicchi di melagrana fresca (tamponati delicatamente con carta assorbente per evitare che rilascino succo sulla glassa).
- Lascia stabilizzare la glassa completamente per almeno 30 minuti prima di trasferire la ciambella sul piatto da portata e servire.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ciambella Delle Feste

La "Ciambella delle Feste" è una reinterpretazione moderna e d'alta pasticceria del classico ciambellone casalingo. Questo dolce si eleva a dessert da grande occasione grazie alla raffinata stratificazione di consistenze: la base friabile di pasta frolla supporta un cake soffice e profumato, racchiuso da una croccante copertura di glassa Rocher. Ispirato alla tradizione dei grandi lievitati e dei Ring Cake mitteleuropei come il Gugelhupf, si distingue per l'uso del burro nocciola che dona note tostate inconfondibili. Una delle varianti più apprezzate prevede l'aggiunta di canditi all'arancia nell'impasto e una bagna al Grand Marnier.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 4 ore di riposo totali · Cottura: 55 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il cake (impasto morbido)

- 240g uova intere (circa 4-5 uova medie)
- 310g zucchero semolato
- 240g farina 00
- 135g panna fresca liquida al 35% di grassi
- 75g burro nocciola fuso (preparato a partire da circa 95g di burro normale)
- 8g scorza d'arancia biologica grattugiata
- 4g lievito chimico per dolci
- 2g sale fino
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Per la base di pasta frolla

- 125g farina 00
- 65g burro freddo a cubetti
- 35g zucchero a velo
- 30g uovo intero sbattuto (circa mezzo uovo grande)
- 1 pizzico di sale fino

Per la glassa Rocher

- 400g cioccolato fondente al 55%
- 100g olio di semi di arachidi o di riso (oli neutri)
- 120g granella di nocciole tostate

Preparazione

1. Preparazione del burro nocciola

- In un pentolino a fondo spesso, fate fondere il burro a fuoco dolce. Lasciatelo sfrigolare finché non smette di cantare e i residui proteici sul fondo assumono un colore nocciola e un profumo tostato. Filtrate immediatamente con un colino a maglie fitte e lasciate intiepidire.

2. Preparazione dell'impasto del cake

- In planetaria o con fruste elettriche, montate le uova intere con lo zucchero per almeno 8-10 minuti fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e stabile.
- Unite gli aromi (scorza d'arancia e cannella) e la panna fresca a filo, continuando a mescolare a bassa velocità.
- Setacciate insieme la farina 00 e il lievito. Incorporateli a mano con una spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare la massa montata.
- Prelevate una piccola parte di impasto, mescolatela vigorosamente con il burro nocciola intiepidito e il sale, quindi riversate tutto nell'impasto principale. Mescolate delicatamente fino ad emulsionare.

- Versate l'impasto in un contenitore, coprite con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora. *Nota tecnica: questo riposo è fondamentale per l'idratazione degli amidi, garantendo uno sviluppo regolare della cupola e dell'alveolatura in cottura.*

3. Cottura del cake

- Versate l'impasto in uno stampo da ciambella precedentemente imburrato e infarinato.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 165°C per 40-45 minuti. Eseguite la prova stecchino al cuore: deve uscire perfettamente asciutto.
- Sfornate, lasciate intiepidire 10 minuti, sformate su una gratella e, una volta freddo, trasferite il cake in freezer (o abbattitore) fino a completo congelamento.

4. Preparazione della base di pasta frolla

- Nella ciotola della planetaria con la foglia, sabbiate il burro freddo a cubetti con la farina fino a ottenere una consistenza simile alla sabbia bagnata.
- Aggiungete lo zucchero a velo, il sale e l'uovo sbattuto. Lavorate pochissimo, giusto il tempo di compattare l'impasto.
- Formate un panetto piatto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare in frigorifero per 3 ore (per stabilizzare il glutine ed evitare che si ritiri in cottura).
- Stendete la frolla a uno spessore di 4 mm, coppate un anello della stessa dimensione della base della ciambella e cuocete su tappetino microforato a 170°C per circa 12-14 minuti fino a uniforme doratura. Lasciate raffreddare.

5. Preparazione della glassa Rocher e assemblaggio

- Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria fino a raggiungere una temperatura di 45°C.
- Unite l'olio di semi mescolando con una spatola per ottenere un'emulsione lucida, quindi incorporate la granella di nocciole tostate.
- Lasciate raffreddare la glassa fino a 32-35°C. *Attenzione: se colata troppo calda scivolerà via senza coprire; se troppo fredda creerà uno strato eccessivamente spesso e irregolare.*
- Estraete il cake congelato dal freezer, posizionatelo su una gratella con sotto un foglio di carta forno per recuperare l'eccesso di glassa.
- Colate la glassa in modo uniforme su tutta la ciambella. Lo shock termico congelerà istantaneamente il cioccolato creando un guscio lucido e croccante.
- Non appena la glassa si è stabilizzata al tatto, adagiate delicatamente il cake glassato sopra la base di pasta frolla.
- Lasciate scongelare e stabilizzare il dolce in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 485 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ciambella di Santa Lucia

La Ciambella di Santa Lucia è un grande lievitato aromatico tipico della tradizione gastronomica marchigiana, storicamente preparato e consumato il 13 dicembre in onore di Santa Lucia, giorno che secondo il calendario popolare segna l'avvicinarsi del solstizio e l'apertura delle festività natalizie. Questo pane semidolce si distingue per l'impiego caratteristico dei semi di anice e del rum, che gli conferiscono una nota speziata e balsamica. La sua versatilità ne fa un lievitato d'eccezione: ottimo a colazione o a merenda, si presta magnificamente anche ad abbinamenti salati raffinati, come formaggi cremosi, erbe aromatiche e salmone affumicato.

Porzioni: 8-10 porzioni (1 ciambella grande da circa 950 g) · Preparazione: 40 minuti (+ 14-15 ore di maturazione e lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Lievitato:

- 500 g farina tipo 0 (ideale W 280-300)
- 180 g latte intero fresco
- 100 g uova intere (circa 2 medie, a temperatura ambiente)
- 60 g zucchero semolato
- 60 g olio di semi (di girasole o mais)
- 10 g lievito di birra fresco (in alternativa 3.5 g di lievito secco)
- 10 g sale fino
- 20 g semi di anice
- 15 g (1 cucchiaio) rum scuro o liquore all'anice

Per la Finitura:

- q.b. latte per spennellare
- q.b. olio o burro per ungere il pirottino centrale

Per la Farcitura Salata (Opzionale, suggerimento per l'abbinamento):

- Formaggio spalmabile fresco lavorato con erbe fini
- Salmone affumicato a fette
- Insalata mista fresca

Preparazione

Impasto e Incordatura

1. In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per la prima fase), versa tutta la farina setacciata e sbriciola al centro il lievito di birra fresco.
2. Unisci le uova leggermente sbattute, lo zucchero semolato, il cucchiaio di rum e circa 150 g di latte (tenendone da parte circa 30 g).
3. Avvia la lavorazione a bassa velocità fino a quando la farina non avrà assorbito la parte liquida e l'impasto comincerà a prendere consistenza grossolana.
4. Aggiungi il sale e il latte rimanente a filo, continuando ad impastare per circa 5-7 minuti. L'impasto dovrà risultare liscio, coeso ed elastico (incordato).
5. Incorpora l'olio di semi a filo, in 2-3 riprese, attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima della successiva. In questo passaggio non avere fretta: un inserimento graduale dei grassi evita che la maglia glutinica si sfaldi.
6. Per ultimi, aggiungi i semi di anice e lavora ancora 1-2 minuti a bassa velocità per distribuirli uniformemente nella massa.

Verifica visiva: L'impasto finale deve essere setoso, omogeneo, non appiccicoso e con i semi ben distribuiti.

Prima Lievitazione e Maturazione in Frigorifero

1. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente unto, pirla la massa formando una sfera liscia e riponila in una ciotola oliata, coperta ermeticamente con pellicola trasparente.
2. Lascia riposare a temperatura ambiente o in frigorifero per la prima ora. Trascorso questo tempo, sgonfia delicatamente l'impasto ed esegui un giro di pieghe di rinforzo (slap and fold o pieghe a tre) per dare struttura e chiudi nuovamente a palla.
3. Riponi la ciotola in frigorifero a 4°C per circa 11-12 ore (riposo totale notturno).

Formatura della Ciambella

1. Estrai l'impasto dal frigorifero ancora freddo (sarà compatto e facile da maneggiare).
2. Ribaltalo su una spianatoia leggermente infarinata e allungalo con le mani formando un filone regolare e privo di crepe lungo circa 60 cm.
3. Trasferisci il filone su una teglia rivestita di carta forno, unisci i due capi sigillandoli accuratamente con una leggera pressione per chiudere la ciambella.
4. Per evitare che il buco centrale si chiuda durante la seconda lievitazione e la cottura, inserisci al centro un anello d'acciaio, un pirottino di alluminio o un bicchiere resistente al calore precedentemente oliato all'esterno.

Seconda Lievitazione (Appretto)

1. Copri la teglia con pellicola trasparente non tesa (o un canovaccio leggero) e lascia lievitare in un ambiente tiepido (26-28°C, come il forno spento con luce accesa) fino al raddoppio del volume iniziale (circa 2 ore - 2 ore e mezza).

Cottura e Servizio

1. Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C.
2. Inforna la ciambella nel ripiano centrale e cuoci per 30 minuti.
3. Trascorsi i primi 30 minuti, estrai rapidamente la teglia, spennella delicatamente tutta la superficie con un velo di latte a temperatura ambiente e prosegui la cottura per gli ultimi 10 minuti (40 minuti complessivi) fino a quando la crosta risulterà dorata, ambrata e uniforme.
4. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di rimuovere il pirottino centrale.
5. Una volta fredda, puoi servirla a fette al naturale oppure tagliarla orizzontalmente a metà e farcirla con formaggio fresco alle erbe, foglioline di insalata e salmone affumicato.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g: Calorie: ~295 kcal | Carboidrati: 47 g (di cui zuccheri 7.5 g) | Proteine: 7.8 g | Grassi: 8.2 g (di cui saturi 1.3 g) | Fibre: 2.2 g

DOLCI E BISCOTTI

Ciambella Soffice Natalizia

La Ciambella Soffice Natalizia è una creazione ispirata alla grande pasticceria italiana, pensata per arricchire le tavole delle feste con i profumi tipici della tradizione invernale. Ispirata ai grandi lievitati arrotolati e alle corone natalizie europee (come il Kringle estone o la Gubana friulana), questa ciambella unisce la sofficità di una pasta brioche arricchita con latte condensato a una ricca farcitura di canditi di alta qualità (arancia e mela), uvetta, cannella e frutta secca croccante. La finitura con glassa al limone e decorazioni festive conferisce un aspetto scenografico ed elegante, ideale come centrotavola edibile per il pranzo di Natale.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 50 minuti (+ circa 3,5 - 4 ore totali di lievitazione) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Soffice:

- 360 g farina 00 (preferibilmente di media/alta forza, W 280)
- 90 ml acqua a temperatura ambiente
- 18 g lievito di birra fresco
- 120 g uova intere (circa 2 grandi, a temperatura ambiente)
- 35 g tuorli (circa 2 tuorli)
- 80 g burro morbido a consistenza pomata
- 29 g zucchero semolato
- 18 ml latte condensato
- 12,5 g miele d'acacia o millefiori
- 8 g sale fino
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Per la Farcitura e Frutta Secca:

- 70 g cubetti di arancia candita
- 70 g cubetti di mela candita
- 70 g uvetta sultanina
- 20 g mandorle in granella
- 20 g gherigli di noci spezzettati
- 20 g pinoli

Per la Glassa al Limone e Decorazione:

- 400 g zucchero a velo
- 40 ml succo di limone filtrato
- Acqua q.b. (poche gocce, solo se necessario per regolare la fluidità)
- 50 g ciliegie candite intere o a metà
- 50 g albicocche candite a pezzetti
- Frutta secca caramellata a piacere
- Stelline di Natale in pasta di zucchero o cioccolato

Preparazione

1. Preparazione della Base e Primo Impasto:

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio a foglia (K), versate l'acqua, il lievito di birra fresco sbriciolato, lo zucchero semolato, il miele d'acacia e il latte condensato. Mescolate bene con una frusta a mano fino a sciogliere completamente il lievito. Profumate con la cannella in polvere e aggiungete le uova intere leggermente sbattute. Mescolate rapidamente per amalgamare i liquidi, quindi unite tutta la farina setacciata. Avviate l'impastatrice a bassa velocità per circa 3-4 minuti, finché la farina non avrà assorbito i liquidi formando una massa compatta.

2. Incordatura e Inserimento dei Grassi:

Sostituite la foglia con il gancio a spirale. Aggiungete il sale fino e una prima metà dei tuorli assieme a un terzo del burro a pomata tagliato a pezzetti. Lavorate a velocità media fino a quando il burro non sarà completamente assorbito dalla maglia glutinica. Procedete aggiungendo i restanti tuorli e il restante burro in due riprese successive, non inserendo la quota successiva finché la precedente non è ben incorporata. Lavorate l'impasto per circa 10-12 minuti fino a renderlo lucido, setoso, elastico e perfettamente incordato (deve staccarsi dalle pareti della ciotola e superare la prova del velo).

3. Prima Lievitazione (Puntatura):

Ribaltate l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, pirlatelo delicatamente per formare una sfera liscia e trasferitelo in una ciotola unta con un velo di burro. Coprite con pellicola per alimenti o cuffia da lievitazione e lasciate lievitare in un luogo tiepido (26-28°C, ad esempio nel forno spento con luce accesa) per circa 1,5 - 2 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Pezzatura, Farcitura e Formatura:

Sgonfiate delicatamente l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividetelo in 2 panetti uguali (circa 380-400 g ciascuno, adatti a 2 stampi a ciambella da 20-22 cm, oppure utilizzate un unico pezzo per uno stampo da 26-28 cm). Arrotondate i panetti a palla (pirlatura) e lasciateli riposare coperti per 15 minuti sul banco per rilassare il glutine.

Con un mattarello, stendete ciascun panetto in una sfoglia rettangolare spessa circa 8-10 mm. Distribuite su tutta la superficie in modo uniforme l'arancia candita, la mela candita, l'uvetta (ben strizzata e asciugata), le noci spezzettate, la granella di mandorle e i pinoli.

Arrotolate la pasta sul lato lungo formando un cilindro stretto e compatto. Imburrate e infarinate accuratamente lo stampo a ciambella (o usate uno spray staccante professionale) e adagiatevi all'interno il rotolo, sigillando le due estremità a giunzione.

5. Seconda Lievitazione (Appretto) e Cottura:

Coprite lo stampo con pellicola senza tenderla troppo e lasciate lievitare a 26-28°C fino a quando l'impasto non raggiunge il bordo dello stampo (circa 60-90 minuti).

Preriscaldate il forno a 175°C in modalità statica. Infornate la ciambella sul ripiano medio-basso e cuocete per circa 30-35 minuti (se la superficie scurisce troppo nei primi 20 minuti, coprite con un foglio di alluminio). A cottura ultimata, la superficie dovrà risultare dorata e uniforme. Sfornate e lasciate intiepidire per 15 minuti nello stampo, poi sformate la ciambella su una gratella per dolci e lasciatela raffreddare completamente.

6. Glassatura e Decorazione:

In una ciotola, setacciate lo zucchero a velo e incorporate gradualmente il succo di limone filtrato, mescolando vigorosamente con una frusta. La glassa deve risultare spessa, lucida e coprente, non eccessivamente liquida (aggiungete gocce d'acqua solo se troppo densa). Colate la glassa sulla ciambella fredda lasciandola cadere armoniosamente lungo i bordi. Prima che la glassa cristallizzi, decorate la superficie con ciliegie candite, pezzetti di albicocche candite, frutta secca caramellata e stelline decorative. Lasciate asciugare la glassa all'aria per circa 30 minuti prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (calcolate su 10 fette)

DOLCI E BISCOTTI

Ciambellone Glassato Al Cioccolato Stile Babka

Questo ciambellone in stile Babka è una fusione del classico dolce casalingo italiano a forma di ciambella con la raffinata tecnica di intreccio della Babka, un celebre lievitato di origine ebraica-est europea. Caratterizzata da una spettacolare sfogliatura interna, visibile grazie al taglio longitudinale del rotolo prima dell'intreccio, questa versione è arricchita da una ricca colata di glassa al cioccolato al latte, che la rende sontuosa e scenografica. Tradizionalmente farcita con cannella o cioccolato, la Babka è apprezzata in molteplici varianti, inclusi ripieni alla crema di nocciole, pistacchio o confettura di mirtilli.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 min + 2 ore e 15 min di riposo e lievitazione · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto brioche

- 260 g di farina Manitoba (o farina di forza W280-300)
- 40 g di zucchero semolato
- 4 g di lievito di birra disidratato (circa 1 cucchiaino raso)
- 120 ml di latte intero tiepido
- 1 uovo medio (temperatura ambiente)
- 60 g di burro a pomata (morbido)
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 150 g di cioccolato fondente tritato molto finemente
- 20 g di burro fuso (per spennellare l'interno)

Per la glassa e finitura

- 200 g di cioccolato al latte di buona qualità
- 150 ml di panna fresca liquida
- 50 ml di latte (per spennellare prima della cottura)
- Fiori edibili o scaglie di cioccolato per decorare

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Nella ciotola dell'impastatrice, setacciate la farina e unite lo zucchero e il lievito di birra disidratato.
2. Iniziate a impastare a bassa velocità versando a filo il latte tiepido e aggiungendo l'uovo leggermente battuto.
3. Quando l'impasto inizia a compattarsi, unite il pizzico di sale e poi il burro morbido a pomata, un pezzetto alla volta, attendendo che il precedente sia assorbito prima di aggiungerne altro.
4. Lavorate l'impasto per circa 10-12 minuti fino a quando non risulterà liscio, elastico e completamente incordato (si staccherà dalle pareti della ciotola).

Prima lievitazione e formatura

1. Formate una palla con l'impasto, adagiatela in una ciotola imburrata, coprite con pellicola e lasciate lievitare in un luogo tiepido (circa 26°C) per 1 ora e 30 minuti, o fino al raddoppio del volume.
2. Sgonfiate delicatamente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e stendetelo con il mattarello fino a ottenere un rettangolo di circa 30x40 cm.
3. Spennellate la superficie con i 20 g di burro fuso (lasciando un centimetro libero dai bordi) e distribuite uniformemente il cioccolato fondente tritato finemente.

4. Arrotolate l'impasto strettamente partendo dal lato più lungo, ottenendo un cilindro compatto. Sigillate bene il bordo.
5. Trasferite il rotolo su un vassoio coperto di carta forno e ponetelo in freezer per 15 minuti: questo passaggio indurirà leggermente il burro e il cioccolato, permettendo un taglio netto senza sbavature.

Intreccio e seconda lievitazione

1. Riprendete il rotolo dal freezer. Usando un coltello molto affilato a lama liscia, tagliate il cilindro a metà per il lungo, esponendo gli strati interni di cioccolato.
2. Intrecciate le due metà mantenendo la parte tagliata (con le striature di cioccolato visibili) rivolta verso l'alto.
3. Trasferite delicatamente la treccia in uno stampo a ciambella (diametro 22-24 cm) precedentemente imburrato e infarinato, unendo le due estremità per chiudere il cerchio.
4. Coprite con un canovaccio pulito e fate lievitare nuovamente per 30-40 minuti in un luogo tiepido finché non risulterà visibilmente gonfio.

Cottura

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C (evitate i 200°C per non bruciare la superficie del dolce prima che sia cotto all'interno).
2. Spennellate delicatamente la superficie del ciambellone con i 50 ml di latte.
3. Infornate per circa 30-35 minuti. Se la superficie si scurisce troppo velocemente dopo i primi 20 minuti, copritela con un foglio di alluminio. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di sformare.

Preparazione della glassa e finitura

1. Tritate il cioccolato al latte e mettetelo in una ciotola.
2. Scaldate la panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore, quindi versatela calda sul cioccolato tritato.
3. Mescolate energicamente partendo dal centro con una spatola fino a ottenere una ganache lucida, liscia e vellutata. Lasciatela intiepidire leggermente per farla addensare.
4. Sformate il ciambellone ormai freddo, posizionatelo su una gratella (con un foglio di carta forno sotto per raccogliere gli eccessi) e irroratelo generosamente con la glassa al cioccolato al latte.
5. Decorate a piacere con fiori edibili o scaglie di cioccolato prima che la glassa si solidifichi completamente.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Colazione di Babbo Natale - Lievitato Speziato

La 'Colazione di Babbo Natale' è un lievitato festivo ispirato alla maestria di grandi panificatori e alla ricca tradizione dei dolci speziati nordeuropei (come i Franzbrötchen tedeschi e i Kanelbullar/Korvapuusti scandinavi). Si tratta di un impasto brioche soffice, riccamente profumato con semi di cardamomo, che racchiude una deliziosa farcitura a base di burro, zucchero, cannella, caffè solubile e farina di mandorle. La lavorazione a freddo garantisce un eccellente sviluppo aromatico e una struttura setosa e scioglievole al palato, ideale per riscaldare le mattine invernali e natalizie.

Porzioni: 12-14 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 8 ore di riposo in frigo + 1 ora e 20 minuti di lievitazione) · Cottura: 14-16 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche al Cardamomo:

- 1 kg farina tipo 0 (ideale W280-300 o Manitoba medio-forte)
- 280 g uova intere (circa 5-6 uova medie, a temperatura ambiente)
- 150 ml latte intero fresco
- 150 ml acqua a temperatura ambiente
- 180 g zucchero semolato
- 20 g lievito di birra fresco (in alternativa 7 g lievito secco)
- 100 g burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata)
- 20 g sale fino
- 30 g semi di cardamomo (pestati finemente al mortaio)

Per il Ripieno Aromatico:

- 100 g farina di mandorle finissima
- 2 cucchiai colmi di zucchero semolato (o zucchero muscovado/canna)
- 2 cucchiaini rasi di cannella in polvere di Ceylon
- 1-2 cucchiai di caffè solubile in polvere (dosare a piacere)
- 50-60 g burro morbido a pomata o fuso raffreddato (per spennellare)

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto e Prima Incordatura

In una planetaria con gancio (o in un'ampia ciotola), versate la farina setacciata e sbriciolate al centro il lievito di birra fresco. Unite le uova precedentemente sbattute e l'acqua. Iniziate a impastare a velocità minima per idratare la farina. Quando la massa comincia a compattarsi, aggiungete lo zucchero semolato e una prima metà del latte (circa 75 ml). Lavorate fino a completo assorbimento.

2. Inserimento Sale, Liquidi Residui e Burro

Aggiungete il sale fino insieme al latte rimasto. Lavorate a velocità media per 6-8 minuti fino a ottenere un impasto liscio, elastico e ben incordato.

Attenzione al burro: Il burro deve essere a consistenza pomata. Aggiungetelo a piccoli tocchetti, facendone assorbire ciascuna dose prima di aggiungere la successiva. Inserite infine i semi di cardamomo pestati, lavorando ancora 1-2 minuti per distribuirli uniformemente.

Risultato atteso: L'impasto deve risultare lucido, setoso, non appiccicoso e capace di superare il 'test del velo' (tirandolo tra le dita non si strappa ma crea una membrana semitrasparente).

3. Maturazione e Riposo a Freddo

Trasferite l'impasto su un piano leggermente imburrato, formate una palla e ponetela in una ciotola capiente unta. Coprite con pellicola trasparente a contatto e ponete in frigorifero a 4°C per 8 ore (o per tutta la notte). Il freddo fermerà l'eccessiva lievitazione, rilasserà il glutine e compatterà i grassi, rendendo la pasta perfetta da stendere.

4. Stesura e Farcitura

Estraete l'impasto dal frigo. Ribaltatelo su una spianatoia leggermente infarinata e, con l'aiuto di un mattarello, stendetelo in un rettangolo regolare spesso circa 5 mm (circa 60x40 cm).

Spennellate tutta la superficie con il burro morbido/fuso, lasciando liberi 1-2 cm lungo uno dei bordi lunghi. In una ciotolina miscelate la farina di mandorle, la cannella, lo zucchero e il caffè solubile polverizzato; distribuite uniformemente il mix aromatico su tutto lo strato imburrato.

5. Arrotolamento e Formatùra a Taglio Triangolare

Arrotolate l'impasto partendo dal lato lungo opposto al bordo pulito, stringendo delicatamente ma con decisione per formare un cilindro compatto. Sigillate il bordo con un pizzico d'acqua.

Con un tarocco affilato o un coltello a lama liscia, tagliate il rotolo a fette a forma di trapezio/triangolo (tagli diagonali alternati a zig-zag: largo alla base circa 5 cm e stretto in cima a 2 cm).

Disponete i pezzi ottenuti su teglie foderate con carta forno posizionando la base più larga sul fondo e schiacciate con decisione il centro di ogni pezzo con il manico di un cucchiaio di legno parallelo al piano: in questo modo i lati sfogliati si apriranno a ventaglio verso l'esterno.

6. Seconda Lievitazione

Coprite le teglie con un telo di plastica leggero o pellicola non tesa. Lasciate lievitare in un ambiente tiepido (26-28°C) per circa 1 ora e 20 minuti, fino a quando i dolci avranno raddoppiato il loro volume e risulteranno soffici al tocco.

7. Cottura e Servizio

Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.

Infornate nel ripiano centrale e cuocete per circa 14-16 minuti, fino a doratura uniforme e ambrata della superficie (evitate di prolungare la cottura oltre per preservare la sofficità interna).

Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (singolo lievitato)

DOLCI E BISCOTTI

Concerto di Capodanno al Cioccolato

Il 'Concerto di Capodanno al Cioccolato' è una raffinata creazione di alta pasticceria moderna, ideata secondo i principi di un celebre maestro cioccolatiere. Questo sontuoso dolce a strati (entremets) gioca sul contrasto armonico tra consistenze e note aromatiche: la morbidezza di un biscotto senza farina al cioccolato fondente, la croccantezza di un inserto di frutta secca pralinata, la freschezza agrumata di un cremoso all'arancia su base cioccolato bianco e la vellutata avvolgenza di una mousse al fondente 61%. Una vera e propria 'sinfonia' di sapori studiata per celebrare le festività di fine anno all'insegna dell'eleganza.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 90 minuti (esclusi i tempi di riposo e congelamento) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Biscotto Morbido al Cioccolato (senza farina)

- 175 g di cioccolato fondente 61%
- 60 g di burro fresco vaccino
- 70 g di tuorli d'uovo (circa 4 tuorli)
- 180 g di albumi d'uovo (circa 5-6 albumi)
- 50 g di zucchero semolato

Per l'Inserto Croccante

- 50 g di pasta pura di nocciola
- 25 g di cioccolato al latte (o fondente leggero), fuso
- 180 g di frutta secca mista e crumble (es. 25 g di nocciole tostate tritate, 5 g di mandorle a lamelle, 50 g di albicocche secche a cubetti, 100 g di biscotti sbriciolati o crumble)

Per il Cremoso all'Arancia

- 100 g di crema pasticcera base (a temperatura ambiente o tiepida)
- 200 g di panna fresca liquida
- 110 g di cioccolato bianco di qualità
- 2,5 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- Scorza grattugiata finemente di 1 arancia biologica non trattata

Per la Mousse al Cioccolato Fondente 61%

- 90 g di crema pasticcera base
- 90 g di panna fresca liquida
- 150 g di cioccolato fondente 61%
- 225 g di panna fresca semimontata (a picco morbido)

Per la Finitura e Decorazione

- 150 g di cioccolato fondente fuso (per glassatura o copertura)
- Cialde, sfoglie di cioccolato o decorazioni a piacere

Preparazione

1. Preparazione del Biscotto Morbido al Cioccolato

- Fondete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde insieme al burro, mescolando fino a ottenere una massa fluida e lucida a circa 45°C. Lasciate intiepidire leggermente.
- In una ciotola a parte, montate a neve lucida gli albumi con lo zucchero semolato inserito gradualmente, fino a ottenere una meringa ferma ma non eccessivamente soda.
- Amalgamate i tuorli leggermente sbattuti al composto di cioccolato e burro tiepido.

- Incorporate delicatamente gli albumi montati con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
- Stendete l'impasto su una teglia rivestita di carta forno ad uno spessore di circa 1 cm. Cuocete in forno preriscaldato a 170°C (statico) per circa 12-15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di ricavare le basi della misura desiderata (anello/quadro inox).

2. Realizzazione dell'Inserto Croccante

- In una ciotola, sciogliete il cioccolato e amalgamatelo accuratamente con la pasta di nocciole.
- Aggiungete la frutta secca tostata tritata, le albicocche a piccoli cubetti e il crumble di biscotti. Mescolate bene fino a rivestire uniformemente tutti gli ingredienti secchi.
- Stendete il composto su carta forno all'interno del quadro o anello della misura della torta, premendo bene per compattare. Riponete in frigorifero o congelatore per almeno 20 minuti a compattare.

3. Realizzazione del Cremoso all'Arancia

- Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
- Scaldate la crema pasticcera insieme alla scorza grattugiata d'arancia e alla panna liquida fino a circa 60°C. Strizzate la gelatina e scioglietela all'interno del liquido caldo.
- Versate il composto caldo in tre riprese sul cioccolato bianco precedentemente tritato, emulsionando con un frullatore a immersione per ottenere una crema setosa ed elastica, priva di bolle d'aria.
- Colate il cremoso sopra la base di biscotto e inserto croccante all'interno dello stampo e riponete in abbattitore o congelatore per almeno 1-2 ore fino a completo consolidamento.

4. Preparazione della Mousse al Cioccolato Fondente

- Scaldate la panna liquida (90 g) e unitela alla crema pasticcera (90 g) per creare una base calda e fluida.
- Sciogliete il cioccolato fondente a 45°C e unitevi la crema calda, emulsionando con una spatola dal centro verso l'esterno per creare un'emulsione liscia e lucida. Portate il composto a 35-38°C.
- Incorporate la panna semimontata (225 g, morbida, non troppo soda) a più riprese, con movimenti delicati per non smontare l'aria intrappolata.

5. Montaggio del Dolce e Finitura

- Nel quadro o anello d'acciaio, disponete sul fondo il primo strato di biscotto morbido, seguito dall'inserto croccante, un velo sottile di mousse, lo strato rappreso di cremoso all'arancia e un secondo strato sottile di biscotto al cioccolato.
- Riempite fino al bordo con la mousse al cioccolato fondente, lisciando perfettamente la superficie con una spatola a gomito.
- Riponete il dolce in congelatore per 3-4 ore affinché sia ben solido.
- Sformate il dolce congelato scaldando leggermente i bordi dell'anello con un cannello o un panno caldo. Rifinite la superficie con il cioccolato fondente fuso o glassa a specchio a temperatura corretta.
- Decorate con placchette di cioccolato temperato, cubetti di albicocca o scorzette d'arancia candite. Fate scongelare in frigorifero a +4°C per circa 4-6 ore prima del servizio.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione (100-120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Cookies Pistacchi E Mirtilli

I cookies con pistacchi e mirtilli rossi sono una raffinata interpretazione dei classici biscotti 'slice and bake' (da affettare) di origine americana, che a loro volta si ispirano ai tradizionali sablés francesi. Questa variante moderna unisce la croccantezza sapida del pistacchio alla piacevole acidità tipica dei mirtilli rossi disidratati (cranberries). Il risultato è un biscotto dalla consistenza squisitamente friabile, perfetto per accompagnare il tè del pomeriggio o come elegante idea regalo fatta in casa, specialmente durante il periodo natalizio grazie al contrasto cromatico tra il verde dei pistacchi e il rosso dei mirtilli.

Porzioni: Circa 20-24 biscotti (10-12 porzioni) · Preparazione: 20 min + 50 min di riposo in freezer · Cottura: 12-14 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base dei cookies:

- 180g di burro di ottima qualità (morbido, a temperatura ambiente 'a pomata')
- 120g di zucchero semolato fine
- 1 uovo grande (a temperatura ambiente)
- 250g di farina 00 (debole per dolci)
- 3g di lievito chimico per dolci (circa mezzo cucchiaino)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia (opzionale, per arricchire l'aroma)

Per le sospensioni:

- 90g di pistacchi sgusciati, tostati e tritati grossolanamente
- 60g di mirtilli rossi disidratati, tritati grossolanamente

Preparazione

Preparazione dell'impasto base:

1. In una ciotola capiente (o nella ciotola di una planetaria munita di frusta a foglia), lavorate il burro pomata con lo zucchero semolato e la scorza di limone fino a ottenere una crema soffice, leggera e spumosa.
2. Aggiungete l'uovo a temperatura ambiente e l'estratto di vaniglia. Mescolate energicamente fino a quando l'uovo non sarà completamente emulsionato nel burro. È fondamentale non usare un uovo freddo di frigorifero, per evitare che il burro si separi.
3. Setacciate insieme la farina, il lievito e il pizzico di sale. Uniteli al composto di burro in un sol colpo e lavorate rapidamente l'impasto con una spatola solo fino a quando la farina non sarà incorporata. Evitate di lavorare troppo per non attivare il glutine, preservando così la friabilità del biscotto.

Inserimento delle sospensioni e riposo:

1. Aggiungete all'impasto i pistacchi tostati e i mirtilli rossi precedentemente tritati. Incorporateli delicatamente a mano.
2. L'impasto deve presentarsi omogeneo, morbido ma non eccessivamente appiccicoso. Se risulta troppo morbido a causa della temperatura della stanza, riponetelo in frigorifero per 10 minuti prima di procedere.
3. Dividete l'impasto in due parti uguali. Con l'aiuto della pellicola trasparente, modellate ciascuna porzione fino a ottenere un cilindro regolare dal diametro di circa 4-5 cm. Compattate bene per evitare vuoti d'aria interni.
4. Riponete i cilindri avvolti nella pellicola in freezer per almeno 40-50 minuti (oppure in frigorifero per almeno 3 ore). Questo passaggio è fondamentale per solidificare il burro e garantire un taglio netto dei biscotti.

Taglio e cottura:

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica e foderate una teglia capiente con carta da forno.

2. Riprendete i cilindri dal freezer e, utilizzando un coltello a lama liscia molto affilato, tagliate dei dischi di spessore costante (circa 1 cm).
3. Disponete i cookies sulla teglia distanziandoli di circa 2-3 cm l'uno dall'altro, poiché tenderanno ad allargarsi leggermente durante la cottura.
4. Infornate nel ripiano centrale per circa 12-14 minuti. I biscotti dovranno risultare appena dorati sui bordi esterni ma ancora morbidi al centro.
5. Lasciate raffreddare completamente i cookies direttamente sulla teglia prima di toccarli o trasferirli: caldi sono estremamente fragili e rischiano di rompersi a causa del calore residuo del burro.

Valori nutrizionali

Circa 165 kcal per biscotto (porzione media di 2 biscotti: circa 330 kcal)

DOLCI E BISCOTTI

Corna Di Isnello

Le 'Corna di Isnello' sono un dolce tipico della tradizione natalizia di Isnello, uno splendido borgo medievale adagiato sulle Madonie, nella provincia di Palermo. Questo dolce appartiene alla ricca famiglia dei dolci natalizi siciliani a base di fichi secchi e frutta secca (come i buccellati), ma si caratterizza per la sua forma peculiare a corno, che rimanda ad antichi simboli apotropaici di abbondanza, fertilità e protezione contro il malocchio, fusi nel tempo con la devozione religiosa locale (in particolare verso San Nicola, patrono del paese). La ricetta si distingue per l'uso dell'ammoniaca per dolci nella frolla, che conferisce una friabilità unica e una lunghissima conservazione, e per una ricca farcitura profumata agli agrumi e spezie.

Porzioni: Circa 25 pezzi · Preparazione: 1 ora + 1 ora di riposo per la frolla (consigliate 12 ore per il ripieno) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

- Per la pasta frolla siciliana all'ammoniaca:
- 1 kg di farina 00 debole
- 300 g di zucchero semolato
- 200 g di strutto freddo (o burro di ottima qualità)
- 3 uova medie (circa 150 g pesate sgusciate)
- 8 g di ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- I semi di 1 baccello di vaniglia biologica (evitare la vanillina)
- 100-120 ml di latte intero tiepido (per sciogliere l'ammoniaca)
- 1 pizzico di sale fino
- Per il ripieno ricco di fichi e frutta secca:
- 300 g di fichi secchi di ottima qualità, privati del picciolo e tritati finemente
- 200 g di mandorle pelate, tostate e tritate grossolanamente
- 150 g di marmellata di arance amare (o confettura di albicocche)
- 50 g di uva passa sultanina
- 50 ml di Marsala Vergine o Semisecco (per l'ammollo)
- Scorza grattugiata di 2 arance biologiche non trattate
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- Un pizzico di chiodi di garofano in polvere
- Per la glassa (Ghiaccia Reale) e finitura:
- 200 g di zucchero a velo vanigliato
- 1 albume d'uovo medio (circa 30 g)
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato
- Codette colorate ("diavolicchi") per decorare

Preparazione

1. Preparazione e maturazione del ripieno:
- Mettete l'uva passa in ammollo nel Marsala tiepido per circa 30 minuti.
- Tritate al coltello o in un mixer (procedendo a scatti per non scaldare gli oli) i fichi secchi fino a ridurli in pasta.
- In una ciotola capiente unite i fichi tritati, le mandorle tostate e spezzettate, l'uvetta con tutto il Marsala di ammollo, la marmellata di arance, la scorza grattugiata, la cannella e i chiodi di garofano.
- Mescolate energicamente fino a ottenere un composto denso, plastico e modellabile. Se dovesse risultare troppo umido, correggete con 1-2 cucchiai di biscotti secchi sbriciolati o pan di spagna secco. Coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente (meglio se in frigo per una notte).

2. Impasto della frolla:
- Setacciate la farina sulla spianatoia o nella ciotola della planetaria. Unite lo zucchero e il pizzico di sale.
- Aggiungete lo strutto freddo a pezzetti e lavorate con la punta delle dita o con la foglia fino a ottenere una sabbiatura fine. Questo passaggio impermeabilizza le proteine della farina garantendo la friabilità del dolce.
- Sciogliete l'ammoniaca per dolci nel latte tiepido (attenzione: il composto schiumerà leggermente, è del tutto normale).
- Create una fontana al centro della farina sabbiata, versate le uova leggermente battute, i semi di vaniglia e il latte con l'ammoniaca.
- Impastate rapidamente solo fino a compattare l'impasto. Non lavoratelo troppo per evitare lo sviluppo del glutine, che renderebbe la frolla elastica e dura dopo la cottura.
- Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
3. Formatura delle Corna:
- Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.
- Prelevate una porzione di frolla e stendetela su un piano leggermente infarinato a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm.
- Ritagliate dei rettangoli di circa 8x12 cm.
- Prelevate una porzione di ripieno, modellatela con le mani leggermente umide formando un cilindretto lungo circa 10 cm e posizionatelo al centro del rettangolo di pasta frolla.
- Arrotolate la frolla attorno al ripieno sigillando con cura il bordo di giunzione ed eliminando l'aria interna.
- Tagliate le estremità in diagonale e incurvate delicatamente il cilindro conferendogli la caratteristica forma di mezzaluna o corno.
- Adagiate le corna su una teglia foderata con carta forno, mantenendole leggermente distanziate.
4. Cottura:
- Infornate a 180°C per circa 20 minuti, finché i dolci non saranno leggermente dorati in superficie.
- Nota di sicurezza culinaria: Durante la cottura, l'ammoniaca si dissocerà sprigionando un forte odore pungente. Evitate di aprire il forno nei primi 15 minuti e aerate bene la cucina. L'odore svanirà completamente e in modo sicuro non appena il dolce si sarà raffreddato.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di toccarli, poiché caldi sono estremamente fragili.
5. Glassatura e decorazione:
- Preparate la ghiaccia reale montando con una frusta l'albume con il succo di limone e aggiungendo gradualmente lo zucchero a velo setacciato fino a ottenere una glassa densa, lucida e coprente.
- Spennellate generosamente la parte superiore delle corna fredde con la glassa.
- Decorate immediatamente con i diavolicchi colorati prima che la glassa inizi a fare la crosta.
- Lasciate asciugare completamente all'aria per circa 2 ore prima di servire o conservare in una scatola di latta.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Corona del Re

La Corona del Re è un maestoso lievitato festivo ispirato alla tradizione europea dell'Epifania (come la 'Couronne des Rois' provenzale o il 'Roscón de Reyes' spagnolo). Questo dolce a pasta lievitata morbida, ricca di uova e burro, viene modellato a forma di corona per omaggiare la visita dei Re Magi al Bambino Gesù. Tradizione vuole che all'interno dell'impasto venga nascosta una mandorla intera (o una fève): chi troverà la fava nella propria fetta sarà incoronato 'Re della giornata' e godrà di prosperità e buona sorte per l'anno appena iniziato. Questa ricetta unisce la sofficità della pasta brioche all'aroma fresco della scorza d'arancia.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 4 ore di riposo in frigo + 2 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche:

- 1 kg farina Tipo 0 (di media-alta forza, W 300-320)
- 25 g lievito di birra fresco (in alternativa 8 g di lievito secco)
- 100 ml acqua a temperatura ambiente
- 400 g uova intere (circa 8 uova medie, fredde)
- 150 g zucchero semolato
- 250 g burro morbido a pomata
- 20 g sale fino
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata

Per la Sorpresa e la Finitura:

- 1 mandorla intera pelata (la sorpresa del Re)
- 1 uovo intero (per la doratura)
- 50 g mandorle a lamelle (per la decorazione superficiale)

Preparazione

1. Impasto e Sviluppo della Maglia Glutinica

In una planetaria con gancio (o in una ciotola capiente se lavorate a mano), setacciate la farina 0. Aggiungete le uova fredde e circa 70 ml di acqua. Iniziate a impastare a velocità minima finché la farina non avrà assorbito la parte liquida. Sbriciolate il lievito di birra direttamente nella ciotola e continuate a lavorare per circa 5 minuti fino a quando la massa comincia a prendere consistenza. Unite lo zucchero semolato in due riprese, il sale e l'acqua rimanente a filo, continuando a impastare per 8-10 minuti a velocità media. *Verifica visiva:* L'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti della ciotola, risultando liscio, semilucido ed elastico (prova del velo: tirando un lembo di impasto con le dita unte, questo deve diventare sottile e trasparente senza strapparsi).

2. Inserimento del Burro e Aromatizzazione

Con l'impasto perfettamente incordato, riducete la velocità della macchina e inserite il burro a pomata poco alla volta (in 3-4 passaggi), attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultima parte di burro, unite la scorza d'arancia grattugiata. Lavorate fino a ottenere una massa omogenea, setosa e profumata.

3. Prima Lievitazione e Riposo a Freddo

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, pirlatelo per formare una sfera liscia e ponetelo in una ciotola capiente unta di burro. Coprite ermeticamente con pellicola alimentare e riponete in frigorifero a 4°C per 4 ore. *Nota tecnica:* Il passaggio in frigorifero è fondamentale per stabilizzare i grassi del burro, facilitando la successiva formatura e sviluppando una struttura aromatica complessa.

4. Porzionatura e Formatura della Corona

Estraete l'impasto dal frigo. Ricavate una porzione più grande (circa le dimensioni di un'arancia, circa 200 g) e dividete il resto dell'impasto in 8 porzioni uguali più piccole. Pirlate ciascuna porzione sul banco da lavoro formando delle palline perfettamente sferiche e lisce. Copritele con un canovaccio e lasciatele rilassare per 10 minuti. Prendete una delle 8 palline piccole, inserite all'interno la mandorla intera premendola al centro e richiudete bene la base. Foderate una teglia rotonda (o leccarda da forno) con carta forno; posizionate la pallina più grande al centro e disponete le 8 palline più piccole a cerchio tutto intorno, lasciando circa 1 cm di spazio tra loro poiché cresceranno in lievitazione.

5. Seconda Lievitazione, Spennellatura e Finitura

Coprite la corona con pellicola trasparente leggermente unta d'olio per evitare che si attacchi. Lasciate lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria (ideale il forno spento con luce accesa a 26-28°C) per circa 2-3 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale (le palline dovranno toccarsi e fondersi armonicamente). Sbattete l'uovo per la doratura con un goccio d'acqua o latte e spennellate delicatamente l'intera superficie della corona con un pennello a setole morbide. Cospargete uniformemente la superficie con le mandorle a lamelle.

6. Cottura e Raffreddamento

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Infornate la corona nel ripiano medio-basso del forno e cuocete per circa 40-45 minuti. Se la superficie tende a scurirsi eccessivamente dopo i primi 25 minuti, copritela con un foglio di alluminio senza schiacciare. *Verifica di cottura:* Al cuore deve raggiungere i 92-94°C (oppure uno stecchino lungo inserito al centro deve uscire asciutto). Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 150 g): 440 kcal, 9.5 g proteine, 48 g carboidrati (di cui zuccheri 14 g), 22 g grassi (di cui saturi 12 g), 2.2 g fibre, 0.8 g sale.

DOLCI E BISCOTTI

Corona Di Pandoro

La Corona di Pandoro è un sontuoso dessert delle festività che unisce l'arte del riciclo creativo della pasticceria italiana all'eleganza della tecnica classica francese. Strutturata come una variante invernale della celebre Charlotte, questa preparazione sostituisce i tradizionali savoiardi con fette stellate di Pandoro di Verona, che vanno a racchiudere un'elegante bavarese al cioccolato fondente. Nata per nobilitare e destagionalizzare il classico lievitato natalizio, si presenta come un dessert scenografico di grande impatto visivo. Le varianti principali prevedono l'uso di bagnature al Grand Marnier o al caffè, e la sostituzione della bavarese fondente con bavaresi al cioccolato bianco e lamponi o al pistacchio.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 min + 4 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la struttura di Pandoro:

260 g di Pandoro di Verona

Per la bavarese al cioccolato fondente:

200 g di Latte intero fresco

200 g di Panna fresca liquida (da montare)

200 g di Cioccolato fondente al 60%

60 g di Zucchero semolato

55 g di Tuorli d'uovo (circa 3 tuorli di uova medie)

7 g di Gelatina in fogli (colla di pesce)

1 Baccello di vaniglia Bourbon

Per la decorazione:

100 g di Ribes rossi freschi

30 g di Cioccolato fondente in blocco (per i riccioli)

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della crema inglese di base

1. Ammollate la gelatina in fogli in un contenitore con abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
2. In una ciotola, mescolate delicatamente con una spatola i tuorli d'uovo e lo zucchero, evitando di incorporare aria (non devono montare, altrimenti si creerà troppa schiuma in cottura).
3. In un pentolino, scaldate il latte intero insieme ai semi estratti dal baccello di vaniglia e al baccello stesso svuotato. Portate quasi a bollore.
4. Rimuovete il baccello di vaniglia e versate a filo un terzo del latte caldo sul composto di tuorli e zucchero per stemperarlo, mescolando continuamente.
5. Riversate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco bassissimo, mescolando continuamente con una spatola, fino a raggiungere la temperatura di 82-84°C (la crema deve 'velare' il cucchiaio). Attenzione: non superare gli 85°C per non rischiare di far impazzire la crema coalescendo le proteine dell'uovo.

Inserimento di gelatina e cioccolato

6. Spegnete il fuoco e unite immediatamente la gelatina ben strizzata, mescolando finché non sarà completamente sciolta.
7. Aggiungete il cioccolato fondente precedentemente tritato finemente e mescolate energicamente con una frusta a mano fino a ottenere un'emulsione liscia, lucida e priva di grumi.
8. Trasferite la crema in una ciotola e ponetela all'interno di un contenitore più grande riempito con acqua e ghiaccio (bagno maria freddo). Mescolate di tanto in tanto finché il composto non raggiungerà la temperatura

di circa 30°C (tiepido ma ancora fluido).

Finitura della bavarese

9. Semimontate la panna fresca fredda con le fruste elettriche: dovrà risultare spumosa e lucida, ma non eccessivamente ferma (consistenza a 'becco d'uccello'), per amalgamarsi al meglio senza fare grumi.
10. Incorporate la panna alla crema al cioccolato tiepida in tre riprese, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto. Tenete momentaneamente da parte a temperatura ambiente.

Montaggio della corona di Pandoro

11. Tagliate la base del pandoro a fette dello spessore di circa 1,5 cm. Utilizzando un anello tagliapasta da 18 cm di diametro, ricavate un disco perfetto che fungerà da fondo del dolce.
12. Tagliate altre fette dal corpo del pandoro sempre a 1,5 cm di spessore. Dividete a metà verticalmente ogni stella ottenuta e pareggiate delicatamente i lati.
13. Posizionate un anello da pasticceria da 22 cm direttamente sul piatto da portata finale (rivestitelo internamente con nastro di acetato per un risultato professionale).
14. Sistemate le mezze stelle di pandoro lungo tutto il bordo interno dell'anello, con le punte rivolte verso l'alto, pressandole leggermente l'una contro l'altra. Inserite il disco da 18 cm sul fondo.
15. Colate la bavarese al cioccolato al centro dello stampo. Livellate la superficie con una spatola e riponete in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore (consigliato: tutta la notte).

Decorazione e servizio

16. Una volta che il dolce si sarà solidificato, rimuovete delicatamente l'anello esterno e la striscia di acetato.
17. Decorate la superficie con i rametti di ribes rosso posizionandoli sul bordo. Con un pelapatate, ricavate dei riccioli di cioccolato fondente dalla tavoletta e adagiateli al centro.
18. Spolverizzate leggermente la corona di pandoro con zucchero a velo appena prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 495 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Corona Di Rose Alle Spezie E Cioccolato

La 'Corona di Rose alle Spezie e Cioccolato' è uno scenografico lievitato festivo che unisce la morbidezza tipica della brioche francese (viennoiserie) alla ricchezza aromatica dei dolci invernali e natalizi nordeuropei, richiamando la struttura dei tradizionali Kranz tedeschi o dei Kanelbulle svedesi. La disposizione a corona, creata disponendo le girelle (le 'rose') l'una accanto all'altra, simboleggia convivialità e festa, rendendo il dolce perfetto come centro tavola commestibile. Le varianti di questa ricetta prevedono spesso l'uso di scorza d'arancia nell'impasto, glasse reali al formaggio spalmabile in stile americano, o l'aggiunta di frutta secca pralinata (noci e nocciole) all'interno della farcia.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 35 min + 3 ore di lievitazione · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto brioche:

- 450 g di Farina di forza (Manitoba o Tipo 0, W300-320)
- 220 ml di Latte intero (tiepido, circa 28-30°C)
- 12 g di Lievito di birra fresco (o 4 g di lievito di birra disidratato)
- 100 g di Zucchero semolato
- 1 Uovo grande (circa 60 g, a temperatura ambiente)
- 110 g di Burro di alta qualità (morbido, a pomata)
- 5 g di Sale fino
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica (opzionale, per aroma)

Per la farcia speziata e la finitura:

- 100 g di Burro morbido (a pomata)
- 80 g di Zucchero di canna (per una nota caramellata più profonda)
- 100 g di Cioccolato fondente al 60% (tritato finemente al coltello)
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di Chiodi di garofano in polvere
- 1/4 di cucchiaino di Noce moscata grattugiata al momento
- Semi di 1 baccello di Vaniglia
- 1 Tuorlo d'uovo + 1 cucchiaio di latte (per la doratura finale)

Preparazione

Preparazione dell'impasto brioche:

1. In una ciotolina, sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido insieme a un cucchiaino di zucchero prelevato dal totale. Lasciare riposare 5 minuti finché non si formerà una leggera schiuma in superficie.
2. Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o in una ciotola capiente se lavorato a mano), setacciare la farina forte. Aggiungere il resto dello zucchero, l'uovo e la scorza d'arancia grattugiata. Avviare la macchina a bassa velocità versando a filo la miscela di latte e lievito.
3. Impastare per circa 5-7 minuti fino a quando la massa non risulterà compatta e inizierà a staccarsi dalle pareti della ciotola. A questo punto, inserire il sale.
4. Con la planetaria ancora in funzione, aggiungere il burro a pomata un pezzetto alla volta, aspettando che il pezzo precedente sia stato completamente assorbito prima di aggiungerne un altro. Questa fase richiede circa 10 minuti: l'impasto finale dovrà risultare liscio, lucido, estremamente elastico e dovrà superare la 'prova velo' (allargandolo con le dita bagnate deve tendersi senza strapparsi).
5. Trasferire l'impasto su un piano di lavoro imburrato, formare una palla regolare (pirlatura) e riporla in una ciotola capiente imburrata. Coprire con pellicola e lasciare lievitare in un luogo tiepido (circa 26°C, ideale il

forno spento con luce accesa) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

Stesura e farcitura:

1. Lavorare il burro morbido (100 g) con lo zucchero di canna, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata e i semi di vaniglia fino a ottenere una crema omogenea e facilmente spalmabile. Tritare finemente il cioccolato fondente al coltello.
2. Sgonfiare delicatamente l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente infarinato e stenderlo con un mattarello formando un rettangolo regolare di circa 45x30 cm.
3. Spalmare la crema di burro e spezie in modo uniforme su tutta la superficie, lasciando un bordo pulito di circa 1 cm lungo i lati per facilitare la sigillatura.
4. Cospargere uniformemente il cioccolato fondente tritato sopra la crema di burro.
5. Arrotolare delicatamente ma in modo saldo l'impasto partendo dal lato più lungo, ottenendo un cilindro regolare. Pizzicare la giuntura finale per sigillare il rotolo.

Formatura della corona e seconda lievitazione:

1. Utilizzando un coltello molto affilato e infarinato, tagliare il cilindro in 8-10 rondelle di uguale spessore (circa 4-5 cm).
2. Foderare una teglia rotonda (diametro 26-28 cm) con carta forno. Posizionare al centro un anello da pasticceria o una ciotolina da forno (diametro 8-10 cm) imburrata all'esterno.
3. Disporre le rondelle intorno all'anello centrale con la parte tagliata rivolta verso l'alto, distanziandole di circa 1 cm l'una dall'altra.
4. Coprire delicatamente con pellicola trasparente non tesa e lasciare lievitare nuovamente a temperatura ambiente per circa 45-60 minuti, fino a quando le rose non si saranno gonfiate fino a toccarsi l'un l'altra.

Cottura e servizio:

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 175°C.
2. Sbattere il tuorlo d'uovo con un cucchiaio di latte e spennellare con estrema delicatezza la superficie della corona lievitata, evitando di sgonfiarla.
3. Cuocere nel ripiano centrale per circa 25-30 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo rapidamente dopo i primi 15 minuti, coprire parzialmente con un foglio di alluminio.
4. Sfornare, lasciare intiepidire per 10 minuti, rimuovere delicatamente l'anello centrale e trasferire la corona su una gratella per dolci prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Corona Dolce Natalizia Lievitata con Ripieno di Quark, Uvetta e Melagrana

Questa sontuosa corona dolce lievitata è un grande classico delle festività mitteleuropee ed est-europee. Caratterizzata da una pasta brioche soffice e profumata, racchiude un cuore cremoso a base di quark (o ricotta), uvetta, scorza d'arancia e zenzero. La forma a ghirlanda decorata con strisce di impasto intagliate, glassa lucida e chicchi rubino di melagrana la rende un perfetto centrotavola per i giorni di festa. Le principali insidie risiedono nella gestione dell'idratazione della pasta durante l'incordatura e nella corretta sigillatura della corona per evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 35 minuti (più 1h 20m di lievitazione totale) · Cottura: 30-35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Lievitato:

- 1 Uovo intero (a temperatura ambiente)
- 2 cucchiai di Zucchero semolato
- 20 g di Lievito di birra fresco (circa 1 cucchiaio e mezzo sbriciolato)
- 250 ml di Latte tiepido
- 80 g di Burro morbido a temperatura ambiente
- 500-550 g di Farina 00 (400 g iniziali + 100-150 g di rincalzo)
- 5-6 g di Sale fino (1 cucchiaino)
- 1 filo di Olio di semi (per ungere la ciotola)

Per il Ripieno al Quark e Uvetta:

- 250 g di Formaggio Quark (in alternativa ricotta vaccina ben scolata)
- Scorza grattugiata di 1 Arancia biologica
- 8 g di Zucchero vanigliato (2 cucchiaini)
- 1 cucchiaino di Zenzero in polvere
- 100 g di Zucchero semolato
- 150 g di Uvetta sultanina

Per la Doratura:

- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di Latte

Per la Glassa e la Decorazione:

- 50-60 g di Zucchero a velo
- 2 cucchiai di Panna acida (o panna liquida fresca)
- Chicchi di Melagrana fresca q.b.
- Foglioline di Menta fresca q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Base Lievitata:

In una ciotola capiente versate l'uovo e 2 cucchiai di zucchero semolato. Sbattete velocemente con una frusta a mano. Sbriciolate all'interno 20 g di lievito di birra fresco e versate 250 ml di latte tiepido (massimo 35°C). Mescolate con cura per far sciogliere il lievito. Unite gli 80 g di burro ammorbidito a cubetti e amalgamate con la frusta finché non risulterà parzialmente incorporato.

2. Impasto e Prima Lievitazione:

Setacciate nella ciotola i primi 400 g di farina insieme al cucchiaino di sale. Mescolate inizialmente con un cucchiaio di legno fino a formare una massa grezza e molto umida. Aggiungete gli ulteriori 100-150 g di farina setacciata e iniziate a impastare a mano.

Trasferite il composto su un piano leggermente infarinato e lavoratelo energicamente per 8-10 minuti finché non otterrete una pagnotta liscia, elastica e non appiccicosa.

Ungete una ciotola pulita con un filo d'olio, adagiatevi la sfera di impasto, coprite ermeticamente con pellicola trasparente e un canovaccio. Lasciate lievitare in un luogo caldo per circa 60 minuti, fino a triplicare il volume iniziale.

3. Preparazione del Ripieno:

In una terrina unite 250 g di quark (o ricotta asciutta), la scorza grattugiata di un'arancia, 8 g di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 100 g di zucchero semolato e 150 g di uvetta. Mescolate bene con una spatola fino ad ottenere una crema omogenea e compatta.

4. Formatura della Corona:

Sgonfiate l'impasto lievitato con le nocche, lavoratelo brevemente formando una sfera liscia e fatelo riposare 10 minuti coperto da un canovaccio per rilassare il glutine.

Con l'aiuto di un matterello stendete la pasta sul piano di lavoro formando una sfoglia ovale/rettangolare di circa 1 cm di spessore.

Con una rotella tagliapasta (o un coltello liscio), praticate dei tagli verticali paralleli lunghi circa 10-12 cm su metà della superficie (verso uno dei lati lunghi).

Distribuite il ripieno di quark sulla parte intera non tagliata, livellandolo uniformemente.

Arrotolate la pasta partendo dal lato farcito verso il lato con le strisce intagliate, in modo che le strisce avvolgano il rotolo decorandolo esternamente.

Sigillate con delicatezza i bordi e l'attaccatura.

5. Seconda Lievitazione e Doratura:

Trasferite delicatamente il rotolo su una teglia foderata con carta forno. Curvatelo a formare una ghirlanda/corona e incastrate le due estremità pinzando bene la pasta per non farle aprire in cottura.

Coprite con un canovaccio pulito e lasciate lievitare per 10 minuti.

In una ciotolina sbattete 1 tuorlo con 1 cucchiaino di latte e spennellate generosamente tutta la superficie della corona.

6. Cottura:

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, fino a quando la corona non risulterà ben gonfia e di un bel colore bruno-dorato uniforme. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella o tagliere.

7. Glassa e Decorazione:

In una ciotolina mescolate lo zucchero a velo con 2 cucchiai di panna (o panna acida) fino a ottenere una glassa bianca e fluida. Colate la glassa sulla parte superiore della corona con un cucchiaio. Guarnite a piacere con abbondanti chicchi freschi di melagrana e foglioline di menta.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione (calcolata su 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Cream Tart Natalizia Speziata con Camy Cream

La cream tart è un dolce moderno di grande impatto visivo ed estrema eleganza, reso celebre negli ultimi anni per la sua versatilità geometrica. In questa speciale versione natalizia a forma di ghirlanda, la base è costituita da una frolla aromatica e profumata alle spezie (zenzero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata) e miele, che richiama i sapori tradizionali del panpepato o gingerbread. La farcitura è una ricca e vellutata Camy Cream al mascarpone, latte condensato e panna, decorata infine con biscottini a tema, frutti di bosco freschi e meringhe. La difficoltà principale risiede nella gestione della frolla cotta (molto friabile e delicata da spostare senza romperla) e nell'equilibrio della montata della crema per evitare che impazzisca o perda struttura.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 30 minuti di riposo in frigo) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Frolla Speziata (Honey Gingerbread Pastry)

- 500 g di farina 00
- 80 g di zucchero a velo
- 250 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente
- 80 g di miele (o melassa)
- 1 uovo medio
- 1 scorza grattugiata di limone biologico
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di sale

Per la Camy Cream

- 500 g di mascarpone freddo di frigorifero (a 4°C)
- 150 g di latte condensato zuccherato freddo
- 250 ml di panna fresca liquida da montare (ben fredda)

Per la Decorazione

- Biscotti speziati natalizi (ricavati dai ritagli di frolla)
- Fragole fresche q.b.
- Lamponi freschi q.b.
- Mirtilli freschi q.b.
- Meringhette colorate q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Frolla Speziata

- Sul piano di lavoro o su una spianatoia, setaccia insieme i 500 g di farina 00 e gli 80 g di zucchero a velo.
- Aggiungi la scorza grattugiata di limone e un pizzico di sale, quindi unisci al centro i 250 g di burro morbido a tocchetti.
- Lavora il burro con una spatola o un tarocco tagliandolo e sfregandolo insieme alle polveri fino a ottenere una consistenza sabbiosa e granulosa (sabbiatura).

- Crea una fontana al centro del composto sabbioso e aggiungi le spezie (1/2 cucchiaino di zenzero, 1/2 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano e 1 pizzico di noce moscata), 1 uovo medio intero e 80 g di miele.
- Amalgama prima i liquidi interni con una spatola, poi incorpora la farina circostante e compatta a mano velocemente senza scaldare troppo l'impasto, fino a formare un panetto liscio e compatto.
- *Verifica del risultato intermedio:* L'impasto non deve essere appiccicoso né elastico, ma morbido, omogeneo e profumatissimo.
- Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

2. Stesura, Taglio e Cottura delle Basi

- Riprendi la frolla e stendila con un matterello tra due fogli di carta forno (o infarinando leggermente) a uno spessore uniforme di circa 8 mm.
- Con un anello da pasticceria o una sagoma da 24 cm di diametro, ricava due grandi cerchi. Con un coppapasta tondo più piccolo, elimina la parte centrale da entrambi per ottenere due anelli/ghirlande.
- Con i ritagli di pasta avanzati, ricava biscottini utilizzando formine natalizie (omini, renne, alberelli, babbi natale).
- Cuoci i dischi e i biscottini in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 12-15 minuti (i biscottini richiederanno meno tempo, circa 8-10 minuti), finché i bordi risulteranno leggermente dorati.
- Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella senza toccarli da caldi, altrimenti si spezzeranno.

3. Preparazione della Camy Cream

- *Passaggio chiave:* Assicurati che mascarpone, latte condensato e panna siano tutti freddissimi di frigorifero (circa 4°C).
- In una ciotola versa i 500 g di mascarpone e lavoralo brevemente con le fruste elettriche per ammorbidirlo.
- Continuando a montare a media velocità, versa a filo i 150 g di latte condensato fino a ottenere una crema liscia e uniforme.
- In una seconda ciotola fredda, monta i 250 ml di panna fresca a neve ben ferma.
- Incorpora la panna montata alla crema di mascarpone poco alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto.
- *Verifica del risultato intermedio:* La crema deve risultare corposa, lucida, sostenuta e perfettamente spatolabile.

4. Assemblaggio e Decorazione

- Trasferisci la Camy Cream in una sac à poche dotata di beccuccio liscio tondo grande o a stella.
- Posiziona il primo anello di frolla sul piatto da portata definitivo.
- Realizza ciuffi regolari e compatti di crema su tutta la superficie dell'anello, procedendo in cerchi concentrici.
- Adagia con estrema delicatezza il secondo anello di frolla sopra i ciuffi, allineandolo bene.
- Ricopri anche il secondo piano con ciuffi identici di Camy Cream.
- Guarnisci la sommità disponendo armoniosamente i biscottini natalizi speziati, fettine di fragole, lamponi, mirtilli e meringhette decorative.
- Fai riposare la torta in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire, in modo che la frolla si ammorbidisca leggermente e risulti facile al taglio.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione (stimata su 1/10 di torta)

DOLCI E BISCOTTI

Crema al Mascarpone Pastorizzata e Vellutata

La crema al mascarpone è una colonna portante della pasticceria italiana, indissolubilmente legata alla storia del Tiramisù e al consumo festivo, in particolare come accompagnamento di Pandoro e Panettone. Questa versione utilizza la tecnica della 'pâte à bombe' (pastorizzazione dei tuorli con sciroppo di zucchero a 121°C), che garantisce non solo la totale sicurezza igienica, ma anche una stabilità, una vellutatezza e una cremosità nettamente superiori rispetto alla versione tradizionale a crudo. Le principali varianti prevedono l'aromatizzazione con liquori (Marsala, caffè, Grand Marnier) o l'alleggerimento con meringa all'italiana al posto della panna.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 25 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 5 min · Tempo totale: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Base di Tuorli Pastorizzati (Pâte à Bombe):

- 30g di tuorli d'uovo freschissimi (circa 2 tuorli piccoli)
- 60g di zucchero semolato
- 15g di acqua naturale
- 1/2 bacca di vaniglia Bourbon (solo i semi estratti)
- 1 pizzico di sale fino

Per la Crema al Mascarpone:

- 250g di mascarpone di alta qualità (freddo di frigorifero, estratto 10 minuti prima dell'uso)
- 100g di panna fresca da montare al 35% di grassi (ben fredda - opzionale per una struttura più sostenuta)

Preparazione

Preparazione della Pâte à Bombe (Pastorizzazione):

1. In un pentolino dal fondo spesso, unisci l'acqua e lo zucchero semolato. Scalda a fuoco medio senza mescolare, portando lo sciroppo alla temperatura precisa di 121°C (usa un termometro da pasticceria). Se non hai un termometro, attendi che lo sciroppo crei bollicine fitte, uniformi e diventi leggermente viscoso ma assolutamente trasparente (circa 1 minuto dal bollore).
2. Nel frattempo, in una planetaria o con fruste elettriche, inizia a montare i tuorli d'uovo a media velocità insieme ai semi estratti della bacca di vaniglia e al pizzico di sale.
3. Non appena lo sciroppo raggiunge i 121°C, versalo a filo e molto lentamente all'interno della ciotola con i tuorli in movimento. Attenzione: versa lo sciroppo lungo la parete interna della ciotola per evitare che le fruste lo schizzino, garantendo così una pastorizzazione omogenea.
4. Continua a montare il composto ad alta velocità fino a quando la ciotola non sarà completamente fredda al tatto. Risultato intermedio: Otterrai una massa chiara, densa, lucida e triplicata di volume (la consistenza detta 'a nastro').

Lavorazione del Mascarpone e Unione:

5. In una ciotola a parte, lavora brevemente il mascarpone freddo con una spatola di silicone per renderlo cremoso e privo di grumi. Basteranno pochissimi secondi; evita di lavorarlo troppo per non scaldarlo, altrimenti la struttura burrosa collasserà.
6. Incorpora la pâte à bombe (i tuorli montati e ormai freddi) al mascarpone in tre riprese distinte. Esegui movimenti delicati ma decisi dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto. Verifica intermedia: La crema deve risultare perfettamente vellutata, densa, priva di grumi e di un bel colore avorio.

Aggiunta della Panna (Opzionale):

7. Se desideri una texture ancora più sostenuta, monta la panna fresca a consistenza semi-lucida (non troppo ferma, o rischia di impazzire creando grumi nell'unione). Incorporala delicatamente alla crema di mascarpone con movimenti dal basso verso l'alto.

Riposo e Stabilizzazione:

8. Copri la ciotola con pellicola trasparente a contatto diretto con la superficie della crema per evitare la formazione di una pellicina asciutta.
9. Trasferisci in frigorifero e lascia riposare per almeno 2 ore prima di servire. Questo passaggio consente ai grassi di stabilizzarsi e agli aromi della vaniglia di sprigionarsi appieno.

Valori nutrizionali

Circa 450 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Crema al Mascarpone Senza Uova

La crema al mascarpone è una delle preparazioni cardine della pasticceria da ricorrenza italiana, nata nel cuore della Lombardia e diventata nel tempo l'accompagnamento indiscusso per i grandi lievitati delle feste come Panettone e Pandoro. In questa versione, proposta da un rinomato pasticcere, la classica base a base di uova (spesso montate a crudo) viene sostituita da una combinazione di mascarpone e panna montata con zucchero a velo. Il risultato è un frosting ricco, vellutato, privo di rischi microbiologici legati all'uovo crudo e caratterizzato da un'eccezionale tenuta e facilità di esecuzione.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 0 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la Crema

- 400 g di mascarpone fresco (freddo di frigorifero)
- 150 ml di panna fresca liquida per dolci (minimo 35% di grassi, ben fredda)
- 130 g di zucchero a velo (setacciato)

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e degli strumenti
- Assicurati che sia la panna che il mascarpone siano a temperatura di frigorifero (circa 4°C). Per una montata perfetta, riponi le fruste e la ciotola per montare la panna in frigorifero per circa 15-20 minuti prima di iniziare.
2. Montata della panna con lo zucchero a velo
- Versa la panna liquida fredda nella ciotola raffreddata. Inizia a montare a velocità media con le fruste elettriche.
- Quando la panna comincia a schiumare e a prendere corpo (semi-montata), incorpora gradualmente lo zucchero a velo setacciato in 2-3 riprese.
- Continua a montare fino a raggiungere una consistenza ferma e lucida. Non eccedere con la montata per evitare che la panna si separi in burro e latticello.
3. Ammorbidimento del mascarpone
- In una seconda ciotola capiente, posiziona il mascarpone freddo. Con le fruste a bassa velocità (o con una spatola/frusta a mano), lavoralo per circa 20-30 secondi solo fino a renderlo liscio e privo di grumi.
- Errore da evitare: Non montare a lungo il mascarpone da solo: l'eccessiva frizione meccanica spezza l'emulsione e lo rende liquido o granuloso.
4. Unione e strutturazione della crema
- Preleva un terzo della panna montata e uniscila al mascarpone, mescolando energicamente dal basso verso l'alto con una marisa (spatola di silicone) per stemperare la consistenza del formaggio.
- Aggiungi la restante panna montata in due volte, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la massa d'aria incorporata.
- Per completare e stabilizzare, dai un brevissimo colpo di fruste elettriche (massimo 5-10 secondi a minima velocità) per amalgamare perfettamente il composto. Il risultato finale deve essere una crema sostenuta, lucida, vellutata e compatta, che mantiene la forma se sollevata con la spatola.
5. Conservazione e servizio
- Copri la ciotola con pellicola a contatto e lascia riposare in frigorifero per almeno 30-40 minuti prima dell'uso per permettere alla struttura di compattarsi ulteriormente. Servi con fette di pandoro, panettone o utilizzala con una sac-à-poche.

Valori nutrizionali

Valori stimati per porzione (circa 110 g): Calorie: 385 kcal | Grassi: 36 g (di cui saturi 24 g) | Carboidrati: 23 g (di cui zuccheri 23 g) | Proteine: 3.5 g | Sale: 0.1 g

DOLCI E BISCOTTI

Crema Di Mascarpone Per Panettone E Pandoro

La crema al mascarpone rappresenta un pilastro della pasticceria fredda italiana, con radici profonde in Lombardia, terra d'origine del mascarpone. Tradizionalmente associata alle festività natalizie, è l'accompagnamento ideale per panettone e pandoro, ai quali conferisce una morbidezza avvolgente che ne bilancia la naturale leggerezza. Sebbene esistano numerose varianti regionali e familiari, alcune arricchite con liquori aromatici come Marsala o Rum, altre con caffè, la sua essenza rimane la straordinaria cremosità che la rende inconfondibile.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 20 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 0 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base cremosa

- 250 g di Mascarpone di alta qualità (ben sgocciolato)
- 2 Uova medie fresche (a temperatura ambiente)
- 55 g di Zucchero semolato fine (circa 3 cucchiai colmi)
- 1/2 baccello di Vaniglia Bourbon (solo i semi)
- 1 pizzico di Sale

Per la stabilità

- 3-4 gocce di Succo di limone fresco

Preparazione

Preparazione preliminare

- Assicurarsi che uova e mascarpone siano a temperatura ambiente, estraendoli dal frigorifero almeno 20 minuti prima dell'uso. Uova fredde montano con difficoltà e il mascarpone freddo può formare grumi a contatto con i tuorli.
- Separare con cura i tuorli dagli albumi. È essenziale che gli albumi non contengano alcuna traccia di tuorlo, altrimenti non monteranno correttamente.

Montatura dei tuorli aromatizzati

- Incidere il baccello di vaniglia longitudinalmente e raschiare delicatamente i semi interni.
- In una ciotola capiente, unire i tuorli, lo zucchero, i semi di vaniglia e il pizzico di sale.
- Con una frusta elettrica, montare il composto a velocità medio-alta per 5-7 minuti, fino a ottenere una massa chiara, quasi bianca, estremamente spumosa e gonfia, che 'scrive' sulla superficie quando sollevata con la frusta.

Integrazione del mascarpone

- In una ciotolina, lavorare brevemente il mascarpone con una forchetta per ammorbidirlo e renderlo cremoso.
- Incorporare il mascarpone ai tuorli montati, aggiungendolo un cucchiaio alla volta e mescolando delicatamente con una spatola (marisa) con movimenti circolari dal basso verso l'alto, per mantenere l'aria incorporata.

Montatura degli albumi e assemblaggio finale

- Pulire accuratamente le fruste. Nella ciotola degli albumi, aggiungere le gocce di succo di limone, che agiscono da stabilizzante naturale.
- Montare gli albumi a neve ferma, ma non eccessivamente asciutta (devono formare il classico 'becco d'aquila' quando si sollevano le fruste).

- Incorporare un primo cucchiaio di albumi alla crema di mascarpone per ammorbidirla, mescolando senza eccessiva delicatezza.
- Aggiungere i restanti albumi in due riprese, incorporandoli con estrema delicatezza dal basso verso l'alto, ruotando la ciotola ad ogni movimento.
- La crema finale dovrà essere densa, vellutata, soffice e priva di grumi o separazioni.

Riposo in frigorifero

- Coprire la ciotola con pellicola trasparente a contatto per prevenire l'essiccazione della superficie e conservare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire. Questo passaggio è fondamentale per stabilizzare la struttura e permettere ai sapori di amalgamarsi perfettamente.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Creme dolci per panettone

Questa ricetta propone un tris di salse d'accompagnamento ideali per arricchire il classico panettone natalizio: una crema inglese alla vaniglia, una salsa ricca al cacao e una crema inglese fruttata al lampone. La preparazione di queste salse, in particolare la crema inglese, richiede attenzione e precisione nel controllo della temperatura per garantire una texture liscia e vellutata, evitando che i tuorli d'uovo si rapprendano.

Porzioni: 8 · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Crema Inglese alla Vaniglia

- 140 ml di latte intero
- 140 ml di panna fresca liquida
- 1 bacca di vaniglia
- 55 g di tuorli d'uovo
- 28 g di zucchero semolato

Salsa al Cacao

- 140 ml di acqua
- 200 g di zucchero semolato
- 150 ml di panna fresca liquida
- 55 g di cacao amaro in polvere
- 22.5 g di burro di cacao

Salsa al Lampone

- 150 ml di panna fresca liquida
- 350 g di purea di lamponi (lamponi frullati e setacciati)
- 100 g di tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Preparazione della Crema Inglese alla Vaniglia

1. In un pentolino, versate il latte e la panna fresca.
2. Incidete la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semi interni con la lama di un coltello e aggiungeteli al liquido insieme alla bacca svuotata.
3. In una ciotola a parte, sbattete leggermente i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato utilizzando una frusta a mano, senza montarli eccessivamente.
4. Portate a bollore il mix di latte e panna sul fuoco, quindi filtratelo e versatelo caldo sul composto di tuorli e zucchero, mescolando immediatamente per uniformare le temperature.
5. Trasferite nuovamente il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco bassissimo, mescolando continuamente con una frusta o una spatola. Monitorate la temperatura con un termometro da cucina: non appena raggiunge gli 85°C (la crema velerà il cucchiaio), togliete immediatamente dal fuoco.
6. Versate subito la crema in una ciotola fredda per arrestare la cottura e lasciatela raffreddare.

Preparazione della Salsa al Cacao

1. In un pentolino, unite l'acqua, lo zucchero semolato e la panna fresca.
2. Setacciate il cacao amaro in polvere direttamente nel liquido e mescolate energicamente a freddo con una frusta per evitare la formazione di grumi.

3. Nel frattempo, posizionate il burro di cacao in una ciotola capiente.
4. Portate a bollore il composto di cacao sul fuoco, mescolando continuamente per evitare che lo zucchero e i grassi della panna si attacchino sul fondo caramellando.
5. Non appena il composto sfiora il bollore, toglietelo dal fuoco e versatelo bollente sopra il burro di cacao. Mescolate con cura fino a quando il burro di cacao non sarà completamente sciolto e la salsa risulterà lucida. Raffreddandosi, la salsa tenderà a rassodare leggermente.

Preparazione della Salsa al Lampone

1. Preparate la purea di lamponi frullando i frutti freschi e passandoli al setaccio a maglie strette per eliminare tutti i semini.
2. In un pentolino, unite la panna fresca, la purea di lamponi e un pizzico di sale.
3. In una ciotola, lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato.
4. Scaldate il composto di panna e lamponi sul fuoco fino a sfiorare il bollore, quindi versatelo caldo sui tuorli mescolando rapidamente.
5. Riportate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco dolce, mescolando continuamente, fino a raggiungere la temperatura di 85°C.
6. Raggiunta la temperatura, rimuovete subito dal fuoco e trasferite la salsa in una ciotola pulita per bloccare la cottura. Lasciate raffreddare prima di servire.

Valori nutrizionali

280 kcal per porzione (stima media per l'assaggio delle tre salse)

DOLCI E BISCOTTI

Creme Per Farcire (panettone)

Queste creme per farcire il panettone offrono un'interpretazione raffinata e innovativa del classico dolce natalizio. La raccolta presenta quattro diverse preparazioni, pensate per esaltare la morbida consistenza del panettone: dalla tradizionale crema diplomatica (spesso nota come Chantilly all'italiana) arricchita da una glassa reale, alla ricca ganache montata al gianduia, passando per una profumata salsa agrumata all'arancia (una variante della classica crema al limone inglese) fino a una sofisticata millefoglie contemporanea con mele cotogne e cioccolato bianco. Ogni proposta unisce l'eccellenza della pasticceria italiana con tecniche moderne, creando un equilibrio di consistenze e sapori.

Porzioni: 8 persone (per ciascuna delle 4 preparazioni) · Preparazione: 1 ora + 4 ore di riposo per le creme · Cottura: 1 ora e 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Crema Chantilly Italiana e Glassa (per 6-8 persone):

- 450 g di panna fresca liquida
- 100 g di crema pasticciera classica
- 230 g di zucchero a velo
- 25 g di albume (preferibilmente pastorizzato)
- 20 g di liquore Maraschino
- Succo di limone q.b.
- Ribes freschi in grappoli q.b.
- Zucchero semolato q.b.

Per la Ganache al Gianduia con Cubi di Panettone (per 8 persone):

- 340 g di panna fresca liquida
- 230 g di cioccolato gianduia di alta qualità
- 30 g di miele d'acacia
- 8 fette di panettone classico

Per la Salsa all'Arancia su Panettone Tostato (per 8 persone):

- 8 fette di panettone
- 200 g di burro di alta qualità
- 150 g di zucchero semolato
- 6 uova intere medie
- 3 arance biologiche (succo e scorza di una)
- 1 stecca di cannella
- Cannella in polvere q.b.
- Burro e zucchero semolato aggiuntivi per la caramellizzazione

Per la Crema di Mele Cotogne e Cioccolato Bianco (per 8 persone):

- 1 panettone classico
- 3 mele cotogne
- 140 g di cioccolato bianco di copertura, tritato
- 150 g di zucchero semolato
- Acqua q.b.

Preparazione

Preparazione della Crema Chantilly Italiana e Glassa:

1. In una ciotola ben fredda, montate la panna fresca con il liquore Maraschino e 30 g di zucchero a velo fino a ottenere una consistenza ferma.
2. Incorporate delicatamente la crema pasticciera fredda alla panna montata, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
3. Per la glassa reale: montate l'albume con i restanti 200 g di zucchero a velo e un cucchiaio di succo di limone fino a ottenere un composto lucido e denso che mantenga la forma.
4. Per la decorazione: glassate la cupola del panettone e guarnite con i ribes, precedentemente bagnati nell'albume rimasto e rotolati nello zucchero semolato.

Preparazione della Ganache Montata al Gianduia:

1. Tritate finemente il cioccolato gianduia e ponetelo in una ciotola.
2. Scaldate 120 g di panna con il miele. Appena il composto sfiora il bollore, versatelo sul cioccolato e mescolate energicamente partendo dal centro fino a ottenere un'emulsione liscia e lucida.
3. Unite i restanti 220 g di panna liquida fredda, mescolate e fate riposare in frigorifero per almeno 4 ore.
4. Montate il composto freddo con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza spumosa e soda. Servite la ganache con cubi di panettone fresco.

Preparazione della Salsa all'Arancia e Panettone Caramellato:

1. In una casseruola, unite il succo delle arance filtrato, lo zucchero, il burro fuso, la stecca di cannella e la scorza grattugiata. Portate il composto a sfiorare il bollore.
2. Sbattete leggermente le uova in una ciotola, quindi versate a filo il liquido caldo mescolando rapidamente con una frusta per temperare il composto.
3. Cuocete la salsa a bagnomaria, continuando a mescolare fino a quando non velerà il cucchiaio (la temperatura ideale è di circa 82-84 °C). Filtrate subito la salsa con un colino, aggiungete la cannella in polvere e fatela raffreddare.
4. Spolverizzate un lato delle fette di panettone con lo zucchero. Caramellatele in padella con una noce di burro, cuocendo dal lato zuccherato per 30-40 secondi fino a doratura. Servite le fette calde con la salsa fredda.

Preparazione della Crema di Mele Cotogne e Millefoglie:

1. Lessate le mele cotogne intere in abbondante acqua bollente per circa 1 ora, finché non risulteranno tenere al cuore.
2. Preparate uno sciroppo facendo bollire 150 g di zucchero con una tazzina d'acqua per circa 7-8 minuti.
3. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e passate la polpa al passaverdure.
4. Unite alla polpa calda lo sciroppo di zucchero, lasciate intiepidire a 50 °C e poi incorporate il cioccolato bianco tritato. Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e fatela raffreddare in frigorifero.
5. Tostate in forno a 90 °C per 20 minuti 24 piccoli dischetti di panettone (ricavati con un coppapasta). Assemblate le millefoglie alternando tre dischi di panettone croccante con strati di crema fredda.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (media stimata)

DOLCI E BISCOTTI

Crispelle di riso al miele, ricetta tipica Catanese

Le crispelle (o zeppole) di riso al miele sono un caposaldo della pasticceria tradizionale catanese, preparate principalmente in occasione della festa di San Giuseppe (19 marzo) e durante le festività natalizie. La loro origine viene tradizionalmente attribuita alle suore benedettine del convento di Santa Caterina a Catania nel XVI secolo. Si tratta di un dolce fritto 'povero' ma ricchissimo di profumi: chicchi di riso cotti nel latte e legati con una finissima pastella lievitata, fritti fino a doratura e poi generosamente glassati con miele caldo di zagara e spolverati di cannella.

Porzioni: 4-6 porzioni (circa 20-25 crispelle) · Preparazione: 30 minuti (+ 3 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di riso

- 250 g di riso Arborio (o riso per risotti ad alto rilascio di amido)
- 350 g di latte intero
- 350 g di acqua
- 1 pizzico abbondante di sale fino
- 10 g di zucchero semolato (facoltativo)
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia biologica non trattata
- 1/2 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per la pastella legante

- 80 g di farina 00
- 70 g di latte intero a temperatura ambiente
- 3 g di lievito di birra fresco

Per la glassatura e finitura

- 150 g di miele di zagara d'arancio (o millefiori siciliano)
- 20 g di acqua
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia (facoltativa per lo sciroppo)
- Zucchero a velo q.b.
- Cannella in polvere q.b.

Per la frittura

- 1 l di olio di semi di arachidi (per frittura profonda)

Preparazione

1. Cottura e aromatizzazione del riso

In una casseruola a fondo spesso, versa l'acqua, il latte intero e un pizzico di sale (con l'eventuale zucchero, se gradito). Porta a bollore su fiamma moderata. Non appena il liquido accenna a bollire, versa il riso a pioggia e abbassa la fiamma al minimo. Cuoci dolcemente mescolando costantemente con un cucchiaio di legno per evitare che il riso si attacchi al fondo. Il riso dovrà cuocere fino al completo assorbimento dei liquidi (circa 18-20 minuti); la consistenza finale deve risultare cremosa e asciutta come quella di un risotto molto tirato, ma con il chicco ancora integro e compatto. Spegni il fuoco, aggiungi la scorza grattugiata dell'arancia e l'estratto di vaniglia, quindi stendi il riso su un vassoio o piatto ampio per farlo raffreddare completamente a temperatura ambiente.

2. Preparazione della pastella legante e riposo in frigo

In una ciotola, sciogli il lievito di birra fresco nei 70 g di latte a temperatura ambiente. Aggiungi la farina setacciata e mescola energicamente con una frusta a mano o una forchetta fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi. Unisci il riso ormai completamente freddo alla pastella e amalgama con una spatola: la farina deve agire solo da collante leggero senza soffocare la struttura del riso. Risistema l'impasto sul piatto piano o su un tagliere rivestito di carta forno, livellalo con una spatola a uno spessore di circa 1,5-2 cm e copri a contatto con pellicola trasparente. Trasferisci in frigorifero per un minimo di 3 ore (oppure per tutta la notte): questo passaggio è fondamentale per compattare gli amidi e consentire un taglio netto prima della frittura.

3. Formatura e frittura a regola d'arte

Versa abbondante olio di semi di arachidi in una padella profonda o casseruola e portalo a una temperatura stabile di 175°-180°C (usa un termometro da cucina). Riprendi l'impasto ben sodo dal frigorifero e, con una spatola unta o bagnata, ricava dei bastoncini lunghi circa 6-8 cm e spessi 1,5 cm. Fai scivolare delicatamente i bastoncini nell'olio caldo pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura. Le crispelle tenderanno a gonfiarsi e a salire a galla: girale continuamente con una schiumaiola per circa 3-4 minuti fino a ottenere una doratura ambrata e uniforme. Per una croccantezza superiore ('incastagnatura' catanese), puoi scolarle a metà doratura, farle riposare 2 minuti e rituffarle a 180°C per un ultimo minuto di extra croccantezza. Scola le crispelle su carta assorbente per fritti.

4. Glassatura al miele e servizio

In un pentolino capiente, scalda a fiamma bassissima il miele insieme ai 20 g di acqua e un velo di scorza d'arancia grattugiata, fino a renderlo fluido e sciropposo (senza farlo bollire). Tuffa le crispelle ancora ben calde direttamente nel miele tiepido, rigirandole per 15-20 secondi in modo che ne vengano avvolte completamente. Prelevale con una pinza o una schiumaiola e adagiale su un piatto da portata. Completa subito con una spolverata di zucchero a velo e un tocco leggero di cannella in polvere prima di servire caldissime.

Valori nutrizionali

Circa 270-290 kcal per 100g (circa 110-120 kcal per singola crispella)

DOLCI E BISCOTTI

Croccante

Il croccante è un dolce tradizionale della pasticceria italiana a base di frutta secca e zucchero caramellato. Le sue radici storiche affondano nel Medioevo, derivando probabilmente da preparazioni dolciarie della tradizione araba, come la 'fustuqiyya', giunte in Italia meridionale e poi diffuse in tutta la penisola. Ogni regione vanta la propria variante: in Sicilia è celebre la versione con i semi di sesamo (nota come 'giuggiulena' o 'cubbaita'), in Campania e Toscana dominano le mandorle e le nocciole, mentre in Emilia-Romagna si predilige una consistenza sottilissima e vitrea. È da sempre il dolce simbolo delle feste patronali, delle fiere e delle festività natalizie.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 15 min + 30 min di raffreddamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

La Frutta Secca

- 80 g di mandorle pelate
- 70 g di nocciole spellate
- 50 g di pistacchi sgusciati e pelati
- 30 g di pinoli
- 70 g di gherigli di noci
- 2 cucchiai di semi di sesamo

Il Caramello

- 350 g di zucchero semolato
- 3 cucchiai di acqua
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato

Per la stesura e finitura

- Olio di semi q.b. (per ungere le superfici di lavoro e gli utensili)
- Mezzo limone intero (opzionale, per la stesura)

Preparazione

1. Tostatura e preparazione della frutta secca

- Preriscalda il forno statico a 180°C.
- Distribuisci uniformemente le mandorle, le nocciole e i pistacchi su una teglia rivestita di carta forno. Tostali per circa 5-6 minuti fino a leggera doratura.
- Aggiungi i pinoli e i gherigli di noci negli ultimi 2 minuti di tostatura per evitare che si brucino, data la loro delicatezza.
- Sforna la frutta secca e tritata grossolanamente al coltello su un tagliere in legno.
- Trasferisci il trito in una ciotola capiente, unisci i semi di sesamo e mantieni la ciotola all'interno del forno spento ma ancora caldo. Mantenere la frutta tiepida è fondamentale per evitare lo shock termico che farebbe cristallizzare e solidificare istantaneamente il caramello caldo durante l'unione.

2. Cottura del caramello

- In un pentolino dal fondo spesso (preferibilmente in rame o acciaio inox di alta qualità), unisci lo zucchero, l'acqua e il succo di limone.
- Cuoci a fuoco dolce senza mescolare con cucchiai, ma limitandoti a far oscillare delicatamente il pentolino per distribuire uniformemente il calore.
- Monitora attentamente lo sciroppo: quando inizia ad assumere un colore dorato e limpido (stadio di 'hard crack', tra i 160°C e i 165°C), il caramello è pronto. Errore da evitare: non superare i 175°C, altrimenti lo zucchero brucerà assumendo un sapore amaro e un colore eccessivamente scuro.

3. Unione e formatura

- Spegni immediatamente il fuoco e versa nella pentola tutta la frutta secca calda.
- Mescola rapidissimamente con un cucchiaio di legno precedentemente oliato, assicurandoti che lo zucchero rivesta in modo uniforme ogni singolo pezzetto.
- Versa immediatamente il composto bollente su un foglio di carta forno precedentemente unto con un velo di olio di semi (oppure su un piano di marmo oliato).
- Appoggia un secondo foglio di carta forno oliata sopra il composto e stendilo rapidamente con un mattarello fino a raggiungere uno spessore omogeneo di circa 1 cm. In alternativa, puoi pressare e livellare la superficie usando la parte piatta di mezzo limone fresco: questo antico trucco non fa attaccare lo zucchero e sprigiona gli oli essenziali della buccia sul croccante.

4. Taglio e raffreddamento

- Lascia riposare il croccante per circa 8-10 minuti: deve risultare ancora tiepido e plastico al tatto.
- Rimuovi il foglio superiore di carta forno e, utilizzando un coltello pesante e affilato (spennellato con un filo d'olio), incidi il croccante realizzando delle barrette o dei rombi. Attenzione: se si attende il completo raffreddamento, il caramello diventerà vetroso e si frantumerà in modo disordinato al taglio.
- Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di separare i pezzi e servire. Conserva in un barattolo a chiusura ermetica in un luogo fresco e asciutto.

Valori nutrizionali

Circa 260 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Croccantini Classici Beneventani con liquore aromatico e Cioccolato Fondente

I croccantini di Benevento sono un caposaldo della tradizione dolciaria campana, particolarmente diffusi nel periodo natalizio ma apprezzati tutto l'anno. Si tratta di piccoli bastoncini di frutta secca (tradizionalmente nocciole o mandorle) caramellata nello zucchero, aromatizzati con un inconfondibile liquore alle erbe e rivestiti da un guscio sottile e croccante di cioccolato fondente. La tradizione pasticcera beneventana ha affinato un metodo artigianale preciso: la difficoltà principale risiede nella gestione della cottura del caramello senza bruciarlo e nella modellatura a mano dell'impasto mentre è ancora molto caldo e malleabile, evitando che cristallizzi o diventi troppo rigido prima di aver formato tutti i pezzi.

Porzioni: 32-35 pezzi (circa 1 kg di prodotto finito) · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Cuore Croccante:

- 450 g Zucchero semolato
- 300 g Granella di nocciole tostate (o mandorle/frutta secca mista)
- 30 g Liquore alle erbe aromatiche (se a gradazione elevata 70°, ridurre a 15-20 g)
- 1 cucchiaio Succo di limone filtrato
- 1 pizzico Vaniglia pura (o cannella a piacere)

Per la Copertura:

- 400 g Cioccolato fondente di alta qualità (minimo 50-60% di cacao)

Preparazione

1. Caramellizzazione dello Zucchero

In una pentola d'acciaio dal fondo spesso, versare lo zucchero semolato e il cucchiaio di succo di limone. Cuocere a fiamma moderata/bassa, mescolando continuamente e regolarmente con un cucchiaio di legno o una spatola termoresistente. Lo zucchero prima diventerà sabbioso e a grumi, per poi sciogliersi gradualmente fino a diventare un caramello liscio, fluido e di colore biondo-ambrato (circa 15 minuti).

Attenzione: Usare un fornello proporzionato alla pentola per non bruciare lo zucchero sui bordi.

2. Aromatizzazione e Inserimento della Frutta Secca

Quando il caramello è completamente liquido e privo di cristalli, aggiungere il pizzico di vaniglia, che sprigionerà un intenso aroma. Spegnere momentaneamente il fuoco. In una ciotolina a parte, bagnare la granella di nocciole con il liquore alle erbe aromatiche, quindi versarla subito all'interno della pentola con il caramello. Riaccendere a fiamma dolce e mescolare energicamente per 1-2 minuti fino a quando la granella sarà omogeneamente avvolta dal caramello e perfettamente lucida.

3. Raffreddamento Controllato e Formatura dei Bastoncini

Versare l'impasto bollente su un tappetino in silicone (o foglio di carta forno). Ripiegare i lembi del foglio più volte su se stessi a mo' di libro, muovendo e compattando la massa per uniformare la temperatura ed evitare che l'esterno si raffreddi prima dell'interno.

Indossando guanti di protezione spessi, prelevare porzioni da circa 20 g di impasto ancora caldo e malleabile. Lavorare ogni porzione formando prima una pallina, poi allungandola in un cilindretto (lunghezza circa 4 cm, spessore circa 0,5 cm) e infine appiattirla leggermente sulla carta forno dandole la classica forma a barretta arrotondata.

Passaggio Chiave / Trucco Anti-Indurimento: Se durante la formatura la massa rimanente si indurisce e diventa impossibile da lavorare, infornarla su teglia con carta forno a 180°C (forno statico già caldo) per 3-5 minuti. Tornerà

morbida e lavorabile; aiutarsi eventualmente con delle forbici da cucina per porzionarla velocemente.

4. Fusione del Cioccolato e Glassatura

Preparare un bagnomaria dolce mettendo a scaldare poca acqua in un pentolino d'acciaio. Quando l'acqua sfiora il bollore, spegnere la fiamma e posizionarvi sopra una ciotola (che non tocchi l'acqua) con il cioccolato fondente tagliato a pezzetti. Mescolare fino a completo scioglimento per ottenere una glassa fluida e omogenea. Asciugare con un panno il fondo della ciotola dal vapore per evitare contaminazioni d'acqua.

Immergere un croccantino alla volta nel cioccolato, rigirarlo con una forchetta per coprirlo interamente, sollevarlo e picchiettare delicatamente la forchetta sul bordo della ciotola per rimuovere il cioccolato in eccesso. Strofinare la base della forchetta sul bordo e adagiare il croccantino su un foglio di carta forno pulito.

5. Cristallizzazione e Servizio

Lasciare asciugare e solidificare i croccantini a temperatura ambiente fresca e asciutta per almeno 4-5 ore (evitare il frigorifero per non opacizzare la copertura). Una volta rassodati, disporli su un vassoio con centrino di carta e servire.

Valori nutrizionali

Valori medi per singolo croccantino (circa 25 g): ~115 kcal, Proteine: 1.5 g, Carboidrati: 16 g (di cui zuccheri 15 g), Grassi: 5 g, Fibre: 1 g

DOLCI E BISCOTTI

Crostata di Natale con Frolla Fine e Confettura di Agrumi e Fragole

La crostata è uno dei pilastri indiscussi della pasticceria casalinga e tradizionale italiana, le cui radici documentate risalgono a ricette rinascimentali. Durante il periodo natalizio, questo grande classico si veste a festa: la tradizionale griglia a losanghe lascia spazio a decorazioni a tema invernale (stelle, alberelli, fiocchi di neve o intrecci elaborati), trasformando un dolce da colazione in un raffinato dessert per le feste o in un perfetto regalo gastronomico. La combinazione aromatica tra la frolla al burro profumata al limone e una confettura ricca a base di arance rosse e fragole richiama i profumi caldi e accoglienti tipici dell'inverno mediterraneo.

Porzioni: 10-12 porzioni (dosi per 2 crostate da 24 cm) · Preparazione: 35 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 30-35 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la Pasta Frolla Fine (per 2 crostate da 24 cm o 1 crostata con ricche decorazioni):

- 500 g Farina 00 (a basso tenore proteico, W 160-180)
- 250 g Burro freddo da frigorifero (tagliato a cubetti regolari)
- 200 g Zucchero semolato fine (oppure a velo per una trama ancora più fine)
- 4 Tuorli d'uovo (da uova medie a temperatura ambiente)
- Scorza grattugiata di 1/2 Limone biologico non trattato
- 1 Pizzico di sale fino (circa 2 g)

Per la Farcitura e Finitura:

- 400-500 g Confettura di arance rosse e fragole (o confettura a scelta di ottima qualità)
- Burro e farina q.b. per lo stampo (oppure staccante spray)
- Zucchero a velo q.b. (per la spolverata finale facoltativa)

Preparazione

1. Tecnica di Sabbiatura e Impasto:

In una planetaria munita di gancio a foglia (K), versate la farina setacciata e il burro freddo tagliato a cubetti regolari di circa 1 cm. Azionate a velocità medio-bassa fino a ottenere un composto simile a sabbia bagnata (sabbiatura), in cui il grasso ha impermeabilizzato le particelle di farina riducendo lo sviluppo di glutine.

Aggiungete lo zucchero, il pizzico di sale e la scorza grattugiata di limone. Incorporate infine i tuorli d'uovo, uno alla volta, continuando a lavorare l'impasto a bassa velocità per il tempo strettamente necessario a compattarlo (non più di 30-45 secondi).

Risultato intermedio: L'impasto deve risultare omogeneo, morbido ma non appiccicoso, senza striature di burro visibili.

2. Formazione del Panetto e Riposo Termico:

Trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, compattatelo rapidamente con le mani senza scaldarlo e appiattitelo a forma di rettangolo spesso circa 2 cm (evitate la forma a palla per favorire un raffreddamento rapido e uniforme). Avvolgetelo accuratamente con pellicola trasparente a contatto e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 2 ore, idealmente tutta la notte.

3. Stesura e Foderatura dello Stampo:

Estraete la frolla dal frigo, lasciatela acclimatare per 5-10 minuti, quindi battetela delicatamente con il matterello per renderla plastica senza lavorarla eccessivamente. Stendete circa 2/3 dell'impasto su un piano leggermente infarinato (o tra due fogli di carta forno) portandolo a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm.

Imburrate e infarinate uno stampo per crostate da 24 cm (preferibilmente con fondo microforato o removibile). Arrotolate la frolla sul matterello e adagiatela nello stampo, facendola aderire bene agli angoli del fondo e ai bordi. Rifilate l'eccesso passando il matterello sul bordo dello stampo e bucherellate uniformemente il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare rigonfiamenti in cottura.

4. Farcitura e Decorazioni Natalizie:

Stendete la confettura sul fondo della crostata con il dorso di un cucchiaio, creando uno strato uniforme di circa 5-7 mm (non superate i 3/4 dell'altezza del bordo per evitare fuoriuscite bollenti durante la cottura).

Stendete la frolla rimanente a 3 mm e, con l'aiuto di formine tagliabiscotti natalizie (stelle, fiocchi di neve, alberelli) o tagliapasta zigrinato per le classiche losanghe, create le decorazioni e disponetele a raggiera sulla superficie della confettura.

Punto critico: Riponete la crostata assemblata in frigo per 15-20 minuti prima di infornare.

5. Cottura e Raffreddamento:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C (oppure 165°C se ventilato). Infornate la crostata nel ripiano medio-basso per circa 30-35 minuti, fino a quando la frolla risulterà uniformemente dorata e asciutta alla base.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente nella teglia prima di sformare, poiché la frolla calda è estremamente friabile e fragile. Servite a temperatura ambiente, eventualmente rifinita con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Cubbaita Siciliana

La Cubbaita (o Giuggiulena) è uno dei dolci più antichi e iconici della tradizione siciliana, un croccante di sesamo e mandorle di chiara origine araba (dal termine 'qubbyat', che significa 'mandorlato'). Diffusa in tutta l'isola con lievi varianti (talvolta arricchita con pistacchi di Bronte o profumata con cannella), è la regina indiscussa dei banchi delle feste patronali e del periodo natalizio. La sua consistenza vitrea, il profumo intenso di sesamo tostato e l'aroma degli agrumi la rendono un gioiello della pasticceria povera ma ricca di storia.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 15 min + 1 ora di raffreddamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di semi e frutta secca

- 250 g di semi di sesamo (preferibilmente di Ispica)
- 100 g di mandorle pelate

Per lo sciroppo di zuccheri

- 150 g di miele di zagara d'arancio
- 100 g di zucchero semolato

Per gli aromi

- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino
- Olio di semi (o di mandorle) q.b. per ungere le superfici

Preparazione

Preparazione e tostatura

- In una padella capiente a fondo spesso, tostate le mandorle pelate a fuoco dolce per circa 5-7 minuti finché non saranno dorate e fragranti, poi tritatele grossolanamente.
- Nella stessa padella, tostate leggermente i semi di sesamo per 2-3 minuti, prestando estrema attenzione a non bruciarli: il sesamo bruciato diventa irreparabilmente amaro.

Cottura del caramello

- In una casseruola dal fondo spesso, unite il miele e lo zucchero semolato.
- Cuocete a fuoco bassissimo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Lo zucchero deve sciogliersi completamente nel miele.
- *Passaggio chiave*: Cuocete fino a quando lo sciroppo inizia a fare delle bolle fitte e assume un colore ambrato chiaro (circa 135-140 gradi se usate un termometro da pasticceria). Non fatelo scurire troppo per evitare note amare.

Unione e cottura della Cubbaita

- Unite allo sciroppo caldissimo la scorza grattugiata d'arancia e il pizzico di sale.
- Versate immediatamente nella casseruola il sesamo e le mandorle tostate.
- Mescolate energicamente a fuoco minimo per circa 2-3 minuti.
- *Risultato intermedio*: Il composto deve staccarsi completamente dalle pareti della casseruola, presentandosi lucido, compatto e privo di miele liquido sul fondo.

Stesura e taglio

- Ungete con pochissimo olio di semi una spianatoia di marmo (o un foglio di carta forno).
- Versate il composto caldissimo sulla superficie.
- *Errore da evitare*: Non toccate il composto con le mani per evitare gravi ustioni. Copritelo con un secondo foglio di carta forno oliato e spianatelo rapidamente con un mattarello fino a uno spessore di circa 1 cm.

- Per un tocco da maestro, passate la parte tagliata di mezzo limone sulla superficie della cubbaita calda per lucidarla e profumarla.
- Mentre il composto è ancora tiepido e plastico, eliminate i bordi irregolari e tagliatelo a losanghe o rettangoli con un coltello pesante a lama liscia, leggermente unto d'olio.
- Lasciate raffreddare completamente prima di staccare i pezzi e servire.

Valori nutrizionali

Circa 230 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Cuddureddi Di Caltagirone

I Cuddureddi di Caltagirone (noti anche come Collorelle) sono capolavori dell'arte dolciaria siciliana, tradizionalmente preparati per il periodo natalizio. Originari del calatino, questi dolci venivano realizzati originariamente nei conventi di clausura. Sono caratterizzati da un guscio di pasta finissima riccamente decorata e intagliata a mano (detta 'smerlatura' o 'pizzicatura') che racchiude un ripieno aromatico a base di miele e mandorle o, in alcune varianti locali, di fichi secchi. La vera difficoltà risiede nella perizia manuale necessaria per intagliare la sfoglia esterna senza compromettere l'integrità del dolce.

Porzioni: 15-18 pezzi · Preparazione: 45 min + 12 ore di riposo per il ripieno + 2 ore di riposo per l'impasto · Cottura: 15 min · Tempo totale: 2 hr 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto (Sfoglietta):

- 500 g di Farina 00 (debole)
- 125 g di Strutto di ottima qualità (a temperatura ambiente)
- 100 g di Zucchero a velo (per una consistenza più fine rispetto al semolato)
- 130-150 ml di Acqua tiepida (o vino bianco secco/Marsala per maggiore elasticità)
- 1 pizzico di Sale fino

Per il ripieno:

- 250 g di Miele di zagara (arancio o limone)
- 250 g di Mandorle pelate, tostate e tritate finemente
- 100 g di Semola rimacinata di grano duro
- 100 ml di Acqua
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di Chiodi di garofano in polvere
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica

Per la finitura:

- Confettini colorati (diavolini o 'maccarruneddi')
- 1 cucchiaio di miele o gelatina di albicocche (per spennellare)

Preparazione

Preparazione del ripieno (da fare il giorno prima):

1. In un pentolino dal fondo spesso, unisci l'acqua (100 ml) e il miele. Porta a sfiorare il bollore a fuoco dolce.
2. Non appena il miele è sciolto, aggiungi la scorza grattugiata degli agrumi, la cannella, i chiodi di garofano e le mandorle tritate.
3. Versa la semola rimacinata a pioggia, mescolando energicamente con una frusta o un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi.
4. Continua a cuocere a fuoco bassissimo per circa 5-10 minuti, finché il composto non si addensa e si stacca dalle pareti della pentola, assumendo la consistenza di una polenta molto soda.
5. Trasferisci il composto su un piano leggermente unto d'olio o su carta forno, stendilo e lascialo raffreddare completamente. Una volta freddo, coprilo e lascialo riposare in frigorifero per almeno 12-24 ore per renderlo modellabile.

Preparazione dell'impasto:

1. Sulla spianatoia o in planetaria, sabbiate la farina con lo strutto fino a ottenere uno sfarinato fine.

2. Aggiungi lo zucchero a velo e il pizzico di sale.
3. Incorpora l'acqua tiepida (o il vino bianco) poco alla volta, impastando fino a ottenere un panetto liscio, omogeneo, elastico e non appiccicoso (consistenza simile alla pasta fresca).
4. Avvolgi l'impasto nella pellicola alimentare e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

Formatura e intaglio:

1. Riprendi il ripieno dal frigo e, con le mani leggermente umide o unte d'olio, forma dei cordoncini lunghi circa 15 cm e spessi quanto un dito (circa 1.5 cm di diametro).
2. Stendi l'impasto finissimo con una sfogliatrice (macchinetta per la pasta) fino allo spessore di circa 1-2 mm.
3. Adagia un cordoncino di ripieno sulla striscia di pasta, avvolgilo con la pasta creando un cilindro e sigilla bene i bordi premendo per far uscire l'aria. Taglia la pasta in eccedenza.
4. Chiudi il cilindro a ciambella, infilando un'estremità dentro l'altra e sigillando con un goccio d'acqua.
5. Utilizzando l'apposita pinzetta dentellata di ottone ('pizzicaturi'), pizzica delicatamente la superficie della pasta per creare dei rilievi decorativi, oppure pratica dei piccoli intagli decorativi con un bisturi per lasciar intravedere il ripieno.

Cottura e finitura:

1. Preriscalda il forno statico a 180°C.
2. Adagia i cuddureddi su una teglia foderata di carta forno.
3. Inforna per circa 12-15 minuti. I dolci devono rimanere di un colore avorio pallido in superficie, mentre la base deve risultare appena dorata.
4. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella.
5. Spennella delicatamente le parti intagliate con un velo di miele leggermente scaldato e decora con i confettini colorati.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Cutumè (Frittelle di Ricotta Siciliane)

I Cutumè sono delle antichissime frittelle dolci a base di ricotta, tipiche della tradizione monastica siciliana, storicamente preparate all'interno delle abbazie benedettine soprattutto durante i periodi festivi come il Natale e la Pasqua. Il nome ha origini greche (da 'kutos' o 'ksutos') e significa letteralmente 'mucchietto' o 'pallina', richiamando la forma irregolare che l'impasto assume quando viene calato nell'olio bollente. Si tratta di una ricetta estremamente semplice e veloce, ma ricca di storia, caratterizzata dall'uso insolito dell'acquavite nell'impasto, che dona un aroma inconfondibile e favorisce la leggerezza della frittella in cottura.

Porzioni: 4 · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto (per 4 persone):

- 200 g di ricotta (preferibilmente di pecora, ben sgocciolata)
- 2 uova intere
- 40 g di farina 00
- 40 ml di acquavite (grappa)
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di sale

Per la finitura:

- Zucchero vanigliato q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Olio di semi per friggere q.b. (es. arachide o girasole)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, inserite la ricotta precedentemente setacciata o lavorata brevemente con una forchetta per renderla cremosa.
2. Rompete le uova e aggiungetele alla ricotta, amalgamando bene il tutto con una forchetta o una frusta a mano.
3. Unite un pizzico di sale e i due cucchiaini di zucchero semolato, continuando a mescolare.
4. Setacciate la farina e incorporatela all'impasto poco alla volta, mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. L'impasto dovrà risultare morbido, liscio e semiliquido.
5. Aggiungete la scorza grattugiata del limone (facendo attenzione a non grattugiare la parte bianca amara) e, infine, versate l'acquavite. Mescolate fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo.

Frittura

6. Scaldate abbondante olio di semi in una padella dai bordi alti. Per verificare la temperatura, potete tuffare un piccolo quantitativo di impasto: se sale subito a galla sfrigolando, l'olio è pronto.
7. Aiutandovi con due cucchiai, prelevate una cucchiaiata di impasto e fatela scivolare delicatamente nell'olio caldo, formando dei piccoli 'mucchietti'. Non riempite troppo la padella per non abbassare la temperatura dell'olio.
8. Rigirate le frittelle continuamente durante la cottura. Noterete che i cutumè si gonfieranno visibilmente da soli, diventando leggeri e dorati in modo uniforme.
9. Una volta raggiunta una perfetta doratura (occorreranno circa 2-3 minuti), scolate le frittelle con una schiumarola e adagiatele su un piatto foderato con carta assorbente o carta paglia per eliminare l'olio in eccesso.

Finitura e servizio

10. Trasferite i cutumè caldi su un piatto da portata.
11. Spolverizzateli generosamente prima con lo zucchero vanigliato e successivamente con la cannella in polvere, utilizzando un colino a maglie strette.
12. Servite i cutumè caldi o tiepidi per apprezzarne al massimo la morbidezza e la fragranza.

Valori nutrizionali

Circa 240 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Danubio Dolce al Cioccolato e Frutta Secca

Il Danubio è una celebre preparazione lievitata della pasticceria e rosticceria campana, le cui radici storiche affondano nella tradizione asburgica del Buchteln boemo, giunto a Napoli durante il regno borbonico grazie a matrimoni reali e scambi culturali. Tradizionalmente composto da palline di morbida pasta brioche accostate tra loro che si uniscono in cottura, in questa versione festiva ideata da un esperto panificatore il Danubio viene arricchito con quattro inclusioni differenti (gocce di cioccolato, arancia candita, noci e pinoli) e rifinito a strati con crema chantilly e crema alle nocciole, trasformandosi in uno scenografico centrotavola per le festività natalizie.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di lievitazione complessiva) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche

- 500 g di farina tipo 0 Manitoba (forza W320-350)
- 150 g di uova intere (circa 3 uova medie a temperatura ambiente)
- 150 g di acqua fredda
- 75 g di lievito madre rinfrescato (oppure aumentare il lievito di birra fresco a 20 g totali)
- 15 g di lievito di birra fresco
- 70 g di zucchero semolato
- 10 g di sale fino
- 120 g di burro morbido a temperatura ambiente (a pomata)

Per le Sospensioni (Inclusioni)

- 100 g di gocce di cioccolato fondente (fredde di frigo)
- 50 g di cubetti di arancia candita di alta qualità
- 50 g di gherigli di noci spezzettati
- 50 g di pinoli tostati e raffreddati

Per la Finitura e la Doratura

- 1 uovo intero sbattuto con 1 cucchiaio di latte (per spennellare)

Per la Farcitura (Opzionale da servire a fette)

- 200 g di crema chantilly (panna fresca montata zuccherata con vaniglia)
- 200 g di crema spalmabile alle nocciole

Preparazione

1. Impasto e Incordatura

Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserite la farina Manitoba setacciata, il lievito di birra sbriciolato, il lievito madre a pezzetti (o il lievito di birra maggiorato), lo zucchero semolato, l'acqua fredda e circa 2/3 delle uova intere sbattute. Avviate a velocità bassa per circa 10 minuti, fino a idratare completamente la farina e iniziare a sviluppare la maglia glutinica.

Aggiungete il sale e le uova rimanenti a filo in due riprese, aumentando la velocità a media; continuate a impastare per altri 8-10 minuti. *Verifica visiva:* L'impasto deve risultare liscio, elastico, semi-lucido e staccarsi completamente dalle pareti e dal fondo della ciotola.

2. Inserimento del Burro

Con la planetaria in movimento a velocità medio-bassa, incorporate il burro a pomata poco alla volta (in 3-4 riprese), attendendo che ogni noce sia perfettamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Lavorate per circa 6-8 minuti. Al termine dovrete ottenere un impasto serico, elastico e che supera la 'prova velo' (tirando un lembo di impasto tra le dita deve assottigliarsi senza strapparsi).

3. Divisione e Aromatizzazione

Ribaltate l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e dividetelo con un tarocco in 4 porzioni di identico peso (circa 250 g ciascuna). Incorporate a mano, mediante pieghe delicate per non lacerare il glutine:

- Al primo panetto: le gocce di cioccolato;
- Al secondo panetto: i cubetti di arancia candita;
- Al terzo panetto: le noci spezzettate;
- Al quarto panetto: i pinoli.

Disponete i 4 panetti in 4 ciotole distinte leggermente unte d'olio o burro, copritele con pellicola trasparente e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 1 ora e mezza, fino a quando non avranno quasi raddoppiato il loro volume iniziale.

4. Porzionatura, Pirlatura e Seconda Lievitazione

Prendete ciascun panetto e ricavate delle palline da circa 80 g l'una. Pirlate ogni porzione facendola ruotare sul piano di lavoro non infarinato con il palmo della mano a coppa, in modo da ottenere sfere perfettamente lisce e con la superficie tesa.

Foderate il fondo e i bordi di una tortiera tonda da 28-30 cm di diametro con carta forno. Disponete le palline all'interno partendo dal perimetro verso il centro, alternando i diversi gusti e lasciando circa 1 cm di spazio tra l'una e l'altra per consentire l'espansione.

Coprite con pellicola alimentare non a contatto (o inserite in una busta per alimenti gonfia d'aria) e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora - 1 ora e mezza, finché le palline non si saranno unite riempiendo tutti gli spazi vuoti e risulteranno soffici e gonfie.

5. Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C. Spennellate delicatamente tutta la superficie del Danubio con l'uovo sbattuto insieme a un goccio di latte, facendo attenzione a non sgonfiare la lievitazione.

Infornate nel ripiano medio-basso e cuocete per circa 35-40 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo rapidamente dopo i primi 25 minuti, coprite con un foglio di alluminio. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di sformare.

6. Farcitura e Servizio

Modalità Centrotavola: Servite il Danubio intero al centro della tavola permettendo a ciascun commensale di staccare la propria pallina.

Modalità Torta Farcita: Tagliate orizzontalmente l'intero Danubio in tre dischi regolari con un coltello a sega lungo. Farcite il primo strato con la crema di nocciole leggermente intiepidita e il secondo con la crema chantilly distribuita con una sac-à-poche. Ricomponete la calotta superiore, spolverate a piacere con poco zucchero a velo e servite tagliato a fette.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (pallina singola farcita)

DOLCI E BISCOTTI

Delizia al Caffè Speziato

La delizia è uno dei capisaldi indiscussi della pasticceria campana e della Costiera Amalfitana, un dolce iconico la cui versione originale al limone fu creata nel 1971 da un rinomato maestro pasticcere e successivamente resa celebre da un grande interprete della pasticceria moderna. In questa sontuosa variante autunnale/invernale, la classica cupoletta di sofficissimo Pan di Spagna racchiude una crema diplomatica profumata al caffè, arricchita dalle note calde e avvolgenti del pisto napoletano (la celebre miscela di cannella, chiodi di garofano, noce moscata e anice stellato tipica dei dolci festivi partenopei), orzo e agrumi.

Porzioni: 10-12 porzioni (monoporzioni a cupola) · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Pan di Spagna a semisfera

- 400 g Uova intere (a temperatura ambiente)
- 40 g Tuorli d'uovo
- 240 g Zucchero semolato
- 120 g Farina 00 debole
- 120 g Fecola di patate
- Semi di 1 bacca di vaniglia

Per la Crema Pasticciera Speziata al Caffè

- 450 ml Latte intero fresco
- 150 g Panna fresca liquida al 35% di grassi
- 180 g Tuorli d'uovo
- 150 g Zucchero semolato
- 38 g Amido di mais (o amido di riso)
- 2 g Sale fino
- Semi di 1 bacca di vaniglia
- Scorza intera di 1 limone non trattato
- Scorza intera di 1 arancia non trattata
- 6 g Caffè solubile liofilizzato
- 6 g Orzo solubile liofilizzato
- 15 Chicchi di caffè tostati leggermente pestati
- 25 g Mix di spezie (cannella, noce moscata, coriandolo, anice)
- 5 g Pisto napoletano in polvere

Per la Farcitura e la Glassa di Copertura

- 300 g Panna fresca montata e leggermente zuccherata (per la diplomatica interna)
- 100-150 ml Latte fresco e panna q.b. (per fluidificare la crema di copertura)
- Bagna al caffè speziato q.b. (caffè espresso zuccherato aromatizzato con un tocco di liquore alle spezie o al caffè)

Per la Decorazione

- Panna montata q.b.
- Chicchi di caffè tostati o ciliegie candite q.b.

Preparazione

1. Infusione Aromatica

In una casseruola capiente versate il latte intero e la panna fresca. Aggiungete il sale, i semi di vaniglia, i chicchi di caffè leggermente schiacciati, il caffè e l'orzo liofilizzati, le scorze prelevate dagli agrumi (evitando l'albedo bianco amaro), il mix di spezie e il pisto napoletano. Portate a sfiorare il bollore, spegnete il fuoco, coprite con coperchio e lasciate in infusione aromatica per almeno 15-20 minuti. Trascorso il tempo, filtrate accuratamente il liquido con un colino fine.

2. Preparazione e Cottura del Pan di Spagna

In planetaria (o con fruste elettriche) montate a lungo le uova intere, i tuorli e lo zucchero insieme alla vaniglia per circa 15 minuti, fino a ottenere una massa spumosa, chiara e molto gonfia che 'scrive'. Setacciate insieme la farina e la fecola di patate per due volte. Incorporate le polveri alla montata di uova in tre riprese, mescolando delicatamente a mano dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto. Distribuite l'impasto in stampi a semisfera in silicone (o metallo ben imburrato e infarinato). Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per 12-14 minuti. Verificate con uno stecchino e lasciate raffreddare completamente prima di sformare.

Risultato atteso: cupolette soffici, dorate ed elastiche al tatto.

3. Cottura della Crema Pasticciera Speziata

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido fino a formare una pastella omogenea e priva di grumi. Stemperate a filo la pastella con l'infusione di latte e panna speziata ancora tiepida. Riportate il composto sul fuoco a fiamma dolce e mescolate costantemente con una frusta fino a quando la crema non si addensa, velando la spatola (circa 82-84°C). Versate subito la crema su una teglia fredda o un vassoio, coprite con pellicola a contatto per evitare la formazione della crosticina e fate raffreddare rapidamente in frigorifero a 4°C.

4. Creazione della Crema Diplomatica

Una volta ben fredda, lavorate brevemente la crema pasticciera speziata con una frusta per renderla liscia e setosa. Incorporate con movimenti lenti e rotatori la panna fresca montata zuccherata (circa 300 g) per ottenere una crema diplomatica spumosa e stabile.

5. Farcitura e Inzuppitura delle Cupole

Trasferite una parte della crema diplomatica in una sac-à-poche con beccuccio liscio o da farcitura. Praticate un piccolo foro alla base di ogni cupoletta di Pan di Spagna e farcite generosamente ciascuna con circa 30 g di crema. Rovesciate le cupolette e immergetele delicatamente nella bagna al caffè speziato, assicurandovi che assorbano il liquido in modo uniforme senza sfaldarsi.

6. Glassatura e Finitura

Prendete la crema diplomatica rimasta e fluidificatela gradualmente aggiungendo a filo un po' di latte fresco e qualche cucchiaio di panna montata, fino a ottenere una consistenza semiliquida, velante e coprente. Immergete completamente ciascuna cupoletta farcita nella glassa alla crema, prelevandola con due forchette e adagiandola su un vassoio da portata. Riponete in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, decorate la sommità con ciuffi di panna montata e chicchi di caffè o ciliegie candite.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Dolce al Torrone - ricetta di un grande pasticcere

Creata da un rinomato maestro pasticcere per celebrare la tradizione natalizia italiana, questa torta moderna (entremet) rende omaggio al torrone, storico dolce che unisce idealmente l'Italia dalla Sicilia – dove affonda le radici nella dominazione araba con la 'cubbaita' – fino a Cremona, capitale del torrone rinascimentale. Il dolce stratifica sapientemente le consistenze: una base morbida di cake al cioccolato e mandorle senza farina debole, un goloso inserto cremoso al caramello salato e una sontuosa mousse al torrone a base di meringa all'italiana al miele e frutta secca tostata.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 90 minuti (più 6 ore di riposo/congelamento) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Cake al Cioccolato e Mandorle:

- 175 g burro morbido (a temperatura ambiente)
- 100 g zucchero a velo
- 175 g cioccolato fondente (al 60-70%, fuso)
- 90 g tuorli (circa 5 tuorli)
- 150 g albumi (circa 5 albumi)
- 75 g zucchero semolato
- 175 g mandorle tostate ridotte in polvere
- 45 g fecola di patate
- 15 g cacao amaro in polvere
- 4 g lievito per dolci
- 1 pizzico di sale fino

Per il Cremoso al Caramello Salato (Inserto):

- 170 g zucchero semolato
- 30 g sciroppo di glucosio (o miele chiaro)
- 40 ml acqua
- 145 ml panna fresca liquida
- 3 tuorli (circa 55 g)
- 6 g gelatina in fogli (colla di pesce)
- 225 g panna fresca (semi-montata)
- 1 bacca di vaniglia (semi)
- 2 g fior di sale o sale maldon

Per la Crema Mousse al Torrone:

- 225 ml miele di zagara o millefiori
- 50 ml acqua
- 75 g albumi
- 15 g gelatina in fogli
- 500 ml panna fresca liquida (semi-montata)
- 150 g mandorle tostate (tritate grossolanamente)
- 100 g nocciole tostate (tritate grossolanamente)
- 150 g pistacchi non salati tostati (tritati grossolanamente)

- 1 bacca di vaniglia
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la Glassa e Decorazione:

- 100 g gelatina neutra per dolci (o glassa a specchio)
- 50 g caramello salato
- Torroncini artigianali q.b.
- Decorazioni natalizie in cioccolato (alberelli, sfere) q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Cake al Cioccolato e Mandorle:

- Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e lascialo intiepidire intorno ai 40-45°C.
- Nella ciotola della planetaria (o con fruste elettriche), monta il burro morbido con lo zucchero a velo e il pizzico di sale fino a ottenere una crema soffice e spumosa.
- Unisci i tuorli a filo continuando a montare, poi incorpora il cioccolato fondente fuso non bollente.
- In una seconda ciotola pulita, monta a neve gli albumi aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato fino a creare una meringa soda e lucida.
- Miscela e setaccia insieme le polveri: farina di mandorle, fecola di patate, cacao amaro e lievito.
- Incorpora all'impasto di burro e cioccolato gli albumi montati alternandoli alle polveri, compiendo movimenti delicati dal basso verso l'alto con una spatola.
- Versa l'impasto in una tortiera imburrata (diametro 22-24 cm) creando uno spessore omogeneo di circa 2 cm. Cuoci in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 30 minuti. Sforna, fai raffreddare completamente e rifila se necessario.

2. Preparazione dell'Inserto Cremoso al Caramello:

- Ammolla i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
- In un pentolino a fondo spesso, versa l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio; cuoci a fuoco medio fino a ottenere un caramello biondo ambrato (circa 165-170°C).
- Nel frattempo scalda i 145 ml di panna. Decuoci il caramello versando a filo la panna bollente caldissima, mescolando energicamente con una frusta per evitare schizzi.
- Aggiungi i tuorli e il fior di sale, riportando sul fuoco dolce fino alla temperatura di 82-84°C (consistenza crema inglese velante).
- Togli dal fuoco, unisci la gelatina ben strizzata e i semi di vaniglia, mescolando per scioglierla. Filtra il composto e lascialo intiepidire fino a circa 30°C.
- Incorpora con una spatola i 225 g di panna semi-montata. Cola il cremoso in uno stampo circolare (diametro 18-20 cm, inferiore alla torta finale) e riponi in congelatore per almeno 3-4 ore fino a completo congelamento.

3. Preparazione della Crema Mousse al Torrone:

- Ammolla i 15 g di gelatina in abbondante acqua fredda.
- In un pentolino porta a bollore il miele con i 50 ml di acqua fino a raggiungere la temperatura di 121°C.
- Mentre il miele sale di temperatura, inizia a montare gli albumi nella planetaria. Raggiunti i 121°C, versa il miele a filo lungo il bordo della ciotola sugli albumi in movimento.
- Aggiungi subito la gelatina strizzata nel composto ancora bollente e continua a montare a media velocità fino a quando la meringa all'italiana al miele non si sarà intiepidita (circa 30-35°C).
- Aggiungi alla meringa la vaniglia, la scorza grattugiata di limone e la frutta secca tritata (mandorle, nocciole, pistacchi).
- Concludi incorporando delicatamente in più riprese i 500 ml di panna fresca semi-montata con una marisa, lavorando dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

4. Assemblaggio e Congelamento:

- Posiziona un anello d'acciaio (diametro 22-24 cm) rivestito internamente di acetato su una teglia foderata di carta forno.
- Inserisci alla base il disco di cake al cioccolato e mandorle.

- Versa metà della crema mousse al torrone sul cake, livellandola bene anche sui bordi.
- Estrai dal freezer l'inserto di cremoso al caramello congelato e inseriscilo al centro, premendo leggermente.
- Copri con la restante crema al torrone fino al bordo dell'anello e spatola la superficie per renderla perfettamente liscia.
- Trasferisci il dolce in freezer o abbattitore per almeno 6-8 ore fino a congelamento completo.

5. Glassa e Finitura:

- Scalda la gelatina neutra miscelata con il caramello salato a circa 30-32°C.
- Sforma la torta congelata dall'anello, rimuovi la striscia di acetato e posizionala su una griglia.
- Versa uniformemente la glassa al caramello sulla superficie superiore.
- Decora con tocchetti di torroncino, scaglie o alberelli di cioccolato e frutta secca intera.
- Fai scongelare in frigorifero per almeno 4-5 ore prima di servire a una temperatura di circa 4-6°C.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Dolce Danubio Natalizio con Crema alle Nocciole (con Riciclo di Albumi)

Il Danubio è un celebre lievitato della tradizione campana, le cui origini rimandano all'influenza della pasticceria asburgica a Napoli (in particolare al Buchteln boemo), rielaborato da un rinomato pasticciere agli inizi del '900. Tradizionalmente preparato con uova intere sia in versione rustica che dolce, questa specifica interpretazione natalizia propone una struttura a base di soli albumi: una tecnica eccellente per il recupero degli albumi avanzati da altre preparazioni festive, senza rinunciare alla tipica sofficità a mollica filante, arricchita da un goloso ripieno di crema spalmabile alle nocciole e una scenografica disposizione a tema festivo.

Porzioni: 8-10 porzioni (circa 12-14 palline) · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore e 30 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Lievitino (Pre-impasto):

- 100 g di farina di forza (W 330 o Manitoba)
- 100 g di latte intero tiepido (circa 28-30°C)
- 10 g di lievito di birra fresco (oppure 3.5 g di lievito di birra secco)

Per l'Impasto Principale:

- 400 g di farina di forza (W 330)
- 90 g di albumi (a temperatura ambiente, ca. 3 albumi medi)
- 100 g di zucchero semolato
- 80 g di latte intero
- 50 g di burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 6 g di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- 1 cucchiaino di pasta di arancia o scorza finemente grattugiata di 1 arancia biologica

Per la Farcitura e la Finitura:

- Crema spalmabile alle nocciole q.b.
- Latte intero q.b. per spennellare prima della cottura
- Granella di zucchero q.b. per la superficie

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino

In una ciotola media sciogliere il lievito di birra fresco nel latte appena intiepidito (non caldo, per non inattivare i lieviti). Unire i 100 g di farina W 330 e mescolare energicamente con una forchetta fino a ottenere una pastella omogenea e priva di grumi. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo tiepido (26-28°C) per circa 30-45 minuti, o fino a quando la superficie risulterà gonfia, piena di bollicine e leggermente collassata al centro (segno di piena maturazione del lievitino).

2. Impasto e Incordatura

Trasferire nella ciotola della planetaria munita di gancio a spirale il lievitino maturo, i 400 g di farina setacciata, gli albumi a temperatura ambiente, lo zucchero e gli 80 g di latte. Avviare la macchina a bassa velocità per amalgamare gli ingredienti, poi aumentare a velocità media. Lavorare per circa 10-12 minuti, ribaltando l'impasto una o due volte per agevolare l'azione meccanica, fino a sviluppare una maglia glutinica tenace e liscia (l'impasto deve staccarsi completamente dal fondo e dalle pareti della ciotola).

3. Inserimento Grassi, Aromi e Puntatura

Con la planetaria sempre in funzione a velocità media, incorporare il burro morbido a piccoli tocchetti, inserendo il pezzo successivo solo quando il precedente è stato completamente assorbito dalla massa. Insieme all'ultima parte di burro unire il sale, l'estratto di vaniglia e la pasta/scorza d'arancia. Continuare a impastare per 3-4 minuti fino a ottenere un impasto semi-lucido, elastico e perfettamente incordato (deve superare la prova del velo senza strapparsi).

Trasferire l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato, pirlarlo con l'aiuto di un tarocco per formare una sfera liscia e riporlo in un contenitore leggermente unto. Coprire con pellicola e far lievitare a 26°C fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).

4. Pezzatura, Farcitura e Formatura

Una volta raddoppiato, rovesciare l'impasto sul piano di lavoro leggermente spolverato di farina. Con il tarocco, sezionare porzioni regolari da 60 g ciascuna (circa 12-14 pezzi). Appiattire delicatamente ogni porzione con le dita formando un dischetto con i bordi leggermente più sottili del centro. Posizionare al centro un cucchiaino colmo di crema spalmabile alle nocciole (circa 15 g; se usata ben fredda o congelata a porzioni risulterà più gestibile). Raccogliere i lembi di pasta verso il centro e sigillarli pizzicando con decisione per evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura. Pirlare delicatamente la pallina tenendo la chiusura a contatto con il piano di lavoro.

5. Disposizione e Seconda Lievitazione

Disporre le palline con la chiusura rivolta verso il basso all'interno di uno stampo a forma di albero di Natale (oppure in una teglia rotonda da 26 cm foderata con carta forno), lasciando circa 1 cm di spazio tra l'una e l'altra poiché cresceranno unendosi in un unico dolce. Coprire con pellicola alimentare non tesa e lasciare lievitare al caldo (26-28°C) fino al raddoppio e all'unione delle palline (circa 60-90 minuti).

6. Spennellatura e Cottura

Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica. Spennellare delicatamente la superficie del danubio lievitato con poco latte a temperatura ambiente e cospargere con la granella di zucchero. Infornare nel ripiano medio per circa 25-30 minuti, fino a doratura uniforme. Se la superficie dovesse scurire troppo rapidamente dopo i primi 15-20 minuti, coprire delicatamente con un foglio di alluminio o carta forno. Sfornare e lasciare intiepidire prima di sformare.

Valori nutrizionali

Circa 280-310 kcal per singola brioche farcita (porzione da 75 g c.a)

DOLCI E BISCOTTI

Dolce Soffice Natalizio

Questo Dolce Soffice Natalizio è un grande lievitato delle feste, una creazione d'alta pasticceria che unisce la sofficità di una veneziana alla ricchezza di un panettone artigianale. L'impasto, intensamente profumato con una pasta pura di mandarini canditi e vaniglia, presenta un'alveolatura fine, filante e setosa, frutto di una doppia lievitazione mista con pasta madre e lievito fresco. A completare l'opera, una ricca farcitura a strati con una crema vellutata e profumata al Marsala, che evoca i sapori caldi e avvolgenti della migliore tradizione natalizia italiana.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 11 ore (comprensivo di lievitazioni e riposi) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Primo Impasto (Serale)

- 200 g farina di forza (tipo 0 per grandi lievitati W350-380)
- 150 g uova intere a temperatura ambiente
- 65 g lievito madre solido (rinfrescato e in forza)
- 3 g lievito di birra fresco
- 60 g burro morbido a pomata
- 55 g zucchero semolato
- 40 g tuorli d'uovo
- 1 goccio d'acqua fredda (circa 10-15 ml, solo se necessario per legare)

Secondo Impasto (Mattutino)

- Tutto il primo impasto lievitato
- 50 g farina di forza
- 40 g tuorli d'uovo
- 50 g zucchero semolato
- 160 g burro di ottima qualità a pomata
- 15 ml miele d'acacia
- 10 ml latte intero fresco
- 75 g mandarini canditi (frullati finemente a pasta)
- 5 g sale fino
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)

Crema Pasticciera al Marsala

- 250 ml Marsala superiore (secco o semisecco di qualità)
- 125 g tuorli d'uovo
- 125 g zucchero semolato
- 12.5 g amido di mais (maizena)

Preparazione

1. Primo Impasto (Serale)

- Nella ciotola di una planetaria munita di gancio (o foglia per le prime fasi), unire la farina setacciata, il lievito di birra sbriciolato, il lievito madre a pezzetti, le uova intere e i tuorli.
- Avviare a bassa velocità per idratare le farine; se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungere un goccio d'acqua fredda.
- Quando la maglia glutinica inizia a strutturarsi, incorporare lo zucchero semolato a più riprese, attendendo il completo assorbimento di ogni aggiunta.

- Incorporare gradualmente il burro morbido a pezzetti, attendendo il completo assorbimento prima di ogni nuova aggiunta. L'impasto finale dovrà essere liscio, elastico, setoso e ben incordato, staccandosi dalle pareti della ciotola.
- Trasferire l'impasto in un contenitore graduato leggermente imburrato, coprire con pellicola alimentare e lasciare lievitare a circa 28°C per 4-5 ore, o fino a quando non avrà triplicato il suo volume iniziale.

2. Secondo Impasto (Mattutino)

- Trasferire il primo impasto lievitato nella planetaria. Aggiungere la seconda dose di farina (50 g), i semi di vaniglia e i tuorli; lavorare a media velocità fino a quando la maglia glutinica non sarà nuovamente ben strutturata.
- Sciogliere il sale nel latte e tenere da parte. Incorporare all'impasto lo zucchero alternato al miele d'acacia.
- Una volta riottenuta l'elasticità dell'impasto, aggiungere la purea fine di mandarini canditi.
- Incorporare il burro morbido poco alla volta, in 3-4 passaggi, attendendo il completo assorbimento di ogni porzione. Terminare l'impasto aggiungendo il latte con il sale.
- L'impasto dovrà superare la prova del velo: tirandolo sottilmente, dovrà risultare traslucido senza strapparsi.
- Trasferire la massa (circa 950 g) su un piano di lavoro leggermente imburrato, coprire a campana e lasciare puntare (riposare) per 2 ore a 28°C.

3. Pirlatura e Lievitazione Finale

- Arrotondare l'impasto con le mani leggermente unte, eseguendo una pirlatura stretta e decisa per conferire tensione alla cupola.
- Adagiare la sfera ottenuta all'interno di un pirottino basso di carta da 1 kg, specifico per grandi lievitati.
- Coprire con una campana o pellicola alimentare senza toccare la superficie e lasciare lievitare a 28°C per 4-5 ore, o finché la cupola non raggiunge 1-2 cm dal bordo superiore del pirottino.

4. Cottura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 150°C.
- Infornare il dolce nel ripiano più basso e cuocere a 150°C per i primi 15 minuti. Successivamente, alzare la temperatura a 160°C e proseguire la cottura per altri 35-40 minuti, verificando la temperatura al cuore con una sonda termometrica fino a raggiungere 92-94°C.
- Sfornare il dolce; per garantire una struttura perfetta, infilzare la base con gli appositi spilloni e lasciare raffreddare capovolto per almeno 6-8 ore.

5. Crema al Marsala e Farcitura Finale

- In una casseruola, portare il Marsala a sfiorare il bollore.
- A parte, in una ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais fino a ottenere una pastella chiara e priva di grumi.
- Versare a filo il Marsala bollente sulla pastella, mescolando energicamente con una frusta a mano.
- Riportare il composto sul fuoco a fiamma dolce e cuocere, continuando a mescolare, fino a quando la crema non si sarà addensata e velerà il cucchiaio o la spatola.
- Trasferire immediatamente la crema su una teglia fredda, coprire con pellicola alimentare a contatto e riporre in frigorifero a raffreddare completamente.
- Una volta che il dolce è completamente freddo, rimuovere il pirottino e tagliare il dolce orizzontalmente in tre dischi regolari.
- Farcire gli strati con la crema al Marsala, stendendola uniformemente con una spatola. Ricomporre il dolce e servire, spolverando a piacere con zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 415 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Dolcetti alla Pasta di Mandorle Siciliani

I dolcetti di pasta di mandorle sono un pilastro della pasticceria siciliana, immancabili durante le festività natalizie e le occasioni speciali. Spesso si pensa che la loro preparazione sia complessa e riservata alle pasticcerie, ma in realtà si realizzano in pochissimi minuti con pochissimi ingredienti. La difficoltà principale risiede nel bilanciamento dell'umidità dell'impasto e nella cottura: un forno troppo caldo o una cottura prolungata rischiano di asciugarli, compromettendo il tipico cuore morbido e pastoso.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto

- 250 g di farina di mandorle
- 180 g di zucchero a velo
- 40 g di albume d'uovo
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- Qualche goccia di aroma di mandorla amara

Per la decorazione e finitura

- Mandorle pelate q.b.
- Pistacchi q.b.
- Zucchero a velo q.b. (per la copertura)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, unisci la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Mescola accuratamente con un cucchiaio per distribuire uniformemente gli ingredienti secchi ed eliminare eventuali grumi.
2. Aggiungi il cucchiaino di miele d'acacia (ideale per la sua dolcezza neutra), l'albume d'uovo e l'aroma di mandorla amara.
3. Inizia a lavorare il composto prima con il cucchiaio e poi direttamente con le mani all'interno della ciotola.
4. Trasferisci l'impasto sulla spianatoia e compattalo fino a ottenere un panetto liscio, morbido e non appiccicoso. Se dovesse risultare troppo umido, puoi aggiungere un pizzico di farina di mandorle; se troppo asciutto, pochissime gocce di albume.

Formatura dei dolcetti

5. Preleva una porzione di impasto e arrotolala sulla spianatoia per creare un filoncino cilindrico uniforme, dello spessore di circa 2,5 cm (lo stesso procedimento che si usa per gli gnocchi).
6. Con un coltello affilato, taglia il filoncino a tocchetti regolari di circa 2-3 cm.
7. Per ottenere l'effetto crepato tipico, rotola delicatamente alcuni tocchetti in una ciotolina con dello zucchero a velo extra, eliminando poi quello in eccesso.
8. Posiziona al centro di ciascun dolcetto una mandorla pelata o un paio di pistacchi interi, premendo leggermente con il dito per incastonare la frutta secca e creare una leggera depressione.

Cottura e raffreddamento

9. Disponi i dolcetti ben distanziati su una teglia precedentemente rivestita con carta da forno.
10. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170-175°C per circa 10 minuti. I dolcetti devono appena dorarsi alla base e rimanere molto chiari e morbidi in superficie. Evita assolutamente di prolungare la cottura per non renderli duri.
11. Sforna e lascia raffreddare completamente sulla teglia prima di toccarli o spostarli, poiché da caldi sono estremamente fragili. Servili su un'alzatina o conservali in una scatola di latta per mantenerli morbidi per

diversi giorni.

Valori nutrizionali

Circa 130 kcal per dolcetto

DOLCI E BISCOTTI

Fette Tostate Con Crema Al Mascarpone

Questa ricetta rappresenta un'elegante e golosa reinterpretazione del classico abbinamento natalizio tra panettone e crema al mascarpone, tipico della tradizione culinaria del Nord Italia (in particolare della Lombardia). Si tratta di un dessert di recupero raffinato ('riciclo chic'), ideale per dare nuova vita al panettone o al pandoro avanzato durante le festività. La tostatura sotto il grill caramellizza gli zuccheri esterni del lievitato, creando un contrasto termico e di consistenza irresistibile con la morbidezza e la freschezza della crema al mascarpone. Varianti comuni prevedono l'uso di Pandoro o fette di colomba pasquale, e la sostituzione del rum con Grand Marnier, Marsala o caffè espresso per una versione analcolica.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min + 30 min di riposo in frigorifero · Cottura: 4 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la crema al mascarpone:

250 g di mascarpone fresco di alta qualità

3 tuorli d'uovo freschissimi (a temperatura ambiente)

1 albume d'uovo freschissimo

100 g di zucchero semolato

2 cucchiai di rum scuro (circa 30 ml)

1 pizzico di sale

Per la base e la finitura:

4 fette spesse di panettone artigianale (circa 2-3 cm di spessore)

4 cucchiai di rum scuro (per la bagna)

Cacao amaro in polvere o riccioli di cioccolato fondente (opzionale, per decorare)

Preparazione

Preparazione della crema al mascarpone:

1. In una ciotola perfettamente pulita e sgrassata, montate l'albume a neve fermissima insieme a un pizzico di sale utilizzando le fruste elettriche. Riponete in frigorifero.
2. In una seconda ciotola capiente, lavorate i 3 tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso (saranno necessari circa 5 minuti ad alta velocità).
3. Lavorate leggermente il mascarpone freddo con una forchetta per renderlo cremoso, quindi incorporatelo poco alla volta ai tuorli montati, mescolando delicatamente a bassa velocità per evitare che la crema impazzisca rilasciando siero. Aggiungete i 2 cucchiai di rum.
4. Incorporate l'albume a neve al composto. Eseguite questa operazione a mano, utilizzando una spatola (leccapentole) con movimenti lenti dal basso verso l'alto per incorporare aria e non smontare la crema. Coprite la ciotola con pellicola a contatto e fate rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Tostatura del panettone:

1. Preriscaldate il grill del forno alla massima potenza.
2. Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi le 4 fette di panettone.
3. Spruzzate o spennellate uniformemente la superficie di ciascuna fetta con i restanti 4 cucchiai di rum scuro.
4. Infornate sotto il grill ben caldo per circa 3-4 minuti. Prestate la massima attenzione: gli zuccheri e i canditi del panettone possono bruciare in pochi secondi. Il risultato atteso è una fetta con bordi dorati, superficie leggermente croccante e interno ancora soffice.

Composizione e servizio:

1. Sfornate il panettone e lasciatelo intiepidire per un minuto su una gratella (se troppo bollente, liquefarà la crema al mascarpone al momento del contatto).

2. Adagiate le fette tiepide sui piatti da portata.
3. Distribuite generosamente la crema al mascarpone fredda sulle fette (potete usare un cucchiaio o, per un effetto più elegante, una sac-à-poche con bocchetta a stella).
4. Decorate a piacere con una spolverata di cacao amaro o riccioli di cioccolato e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Fichi Ripieni Ricoperti Di Cioccolato Fondente

I fichi secchi ripieni e ricoperti di cioccolato rappresentano un pilastro della tradizione dolciaria dell'Italia meridionale, in particolare di Calabria, Campania e Puglia, dove vengono storicamente preparati durante il periodo natalizio. Questa ricetta unisce l'antica usanza contadina di essiccare i fichi (varietà Dottato, celebre per la sua polpa morbida e i semi finissimi) con l'arte della cioccolateria, introdotta in epoca successiva. Le varianti principali prevedono l'uso di mandorle tostate al posto delle noci, l'aggiunta di scorzette d'arancia candita o un pizzico di cannella, e talvolta l'aromatizzazione dei fichi con liquori aromatici come il rum o l'anice.

Porzioni: 12 pezzi (circa 4-6 persone) · Preparazione: 25 min + 1 ora di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i fichi ripieni

- 12 fichi secchi di varietà Dottato (morbidi e carnosi)
- 12 gherigli di noce, leggermente tostati

Per la copertura e decorazione

- 200 g di cioccolato fondente al 70% di alta qualità
- 20 g di granella di pistacchi di Bronte
- 1 pizzico di fior di sale (opzionale)

Preparazione

Preparazione e farcitura

1. Con un coltellino affilato, praticate un'incisione longitudinale su ciascun fico secco, creando una tasca ma senza dividerlo completamente in due.
2. Inserite un gheriglio di noce tostato all'interno di ogni fico, premendo delicatamente per richiudere i lembi della polpa. Modellate il fico con le dita per restituirgli una forma compatta e uniforme.

Temperaggio del cioccolato (Metodo per inseminazione)

1. Tritate finemente al coltello il cioccolato fondente. Dividetelo in due porzioni: circa 150 g (per la fusione) e 50 g (per l'inseminazione).
2. Sciogliete i 150 g di cioccolato a bagnomaria, assicurandovi che l'acqua sottostante non sia a bollore forte e che la ciotola non tocchi l'acqua. Monitorate la temperatura con un termometro da cucina fino a raggiungere i 48-50 °C.
3. Nota importante: Fate estrema attenzione a non far entrare nemmeno una goccia d'acqua o di vapore nel cioccolato, altrimenti subirà il processo di 'coagulazione', diventando pastoso e inutilizzabile.
4. Togliete la ciotola dal bagnomaria e aggiungete i restanti 50 g di cioccolato tritato freddo. Mescolate vigorosamente finché non si scioglie completamente, abbassando la temperatura fino a 28 °C.
5. Rimettete brevemente la ciotola sul bagnomaria caldo per pochissimi secondi, mescolando continuamente, fino a raggiungere la temperatura di lavoro ideale di 31-32 °C. A questo punto, il cioccolato dovrà apparire fluido, estremamente lucido, liscio e vellutato.

Copertura e finitura

1. Aiutandovi con una forchetta da cioccolatino (o una comune forchetta), immergete un fico ripieno alla volta nel cioccolato temperato, ricoprendolo interamente.
2. Sollevate il fico e picchiettate leggermente e ripetutamente la forchetta sul bordo della ciotola per eliminare il cioccolato in eccesso, garantendo un velo sottile ed elegante.
3. Adagiate delicatamente il fico su un foglio di carta da forno o su un tappetino in silicone.

4. Decorate immediatamente la superficie con un pizzico di granella di pistacchio e, se gradito, un granello di fior di sale prima che il cioccolato inizi a cristallizzare.
5. Lasciate solidificare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto (tra i 16°C e i 18°C) per circa 1 ora. Non mettete in frigorifero per evitare la comparsa di antiestetiche macchie bianche dovute alla separazione dei grassi del burro di cacao.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per porzione (calcolata su 2 fichi ripieni)

DOLCI E BISCOTTI

Fiocchi di Neve Napoletani (Versione Natalizia a Montagna di Neve)

I Fiocchi di Neve sono celebri dolcetti della pasticceria contemporanea napoletana: soffici palline di pasta brioche lievitata, aromatizzate al limone e farcite con una spumosa crema a base di ricotta, panna montata e zucchero a velo. Questa ricetta presenta una scenografica variante natalizia in cui i fiocchi di neve vengono impilati e celati sotto una suggestiva 'montagna di neve' realizzata con zucchero semolato inumidito, decorata a tema festivo. Le maggiori complessità risiedono nella perfetta incordatura dell'impasto brioche ricco di burro (senza surriscaldarlo) e nella corretta montatura e consistenza della crema interna.

Porzioni: Circa 25 pezzi (da 30g ciascuno) · Preparazione: 60 minuti (+ 6-7 ore di lievitazione complessiva) · Cottura: 12-14 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Brioche (circa 25 pezzi da 30g):

- 250 g Farina 00
- 250 g Farina Manitoba
- 100 g Zucchero semolato
- 6 g Sale
- 150 g Burro di alta qualità (a temperatura ambiente, tagliato a cubetti)
- 10 g Lievito di birra fresco
- 2 Uova intere
- 150 g Latte fresco intero (120 g + 30 g)
- Buccia grattugiata di 1/2 limone biologico

Per la Crema di Ricotta:

- 300 g Ricotta di fuscella vaccina (o cestino)
- 150 g Zucchero a velo
- 1 pizzico Vanillina (o estratto naturale di vaniglia)
- 300 g Panna fresca da montare
- Colorante alimentare verde in gel (opzionale, per decorazione)

Per lo Sciroppo di Zucchero (lucidatura e fissaggio):

- 50 g Acqua
- 50 g Zucchero semolato

Per la Decorazione e Finitura:

- Zucchero a velo q.b. (per spolverare i fiocchi)
- 1 kg Zucchero semolato (per la 'montagna di neve' natalizia)
- Acqua q.b. (poche gocce per inumidire lo zucchero semolato)
- Decorazioni natalizie (pigne alimentari/decorative, pupazzetto di neve)

Preparazione

1. Preparazione e Incordatura dell'Impasto Brioche:

- Sciogliete il lievito di birra fresco in 120 g di latte tiepido.
- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserite le due farine (00 e Manitoba), lo zucchero semolato e la miscela di latte e lievito. Avviate a bassa velocità.
- Aggiungete le uova intere una alla volta continuando a impastare finché i liquidi non sono assorbiti.

- Quando l'impasto comincia a formarsi, unite i restanti 30 g di latte e fate riassorbire completamente.
- Una volta formata una buona base, inserite il burro a cubetti in due o tre riprese: attendete che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. *Attenzione: lavorate a velocità medio-bassa per non surriscaldare l'impasto oltre i 26-28°C, altrimenti il burro si separerà compromettendo la maglia glutinica.*
- Aggiungete il sale e la buccia di limone grattugiata. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio, elastico, semi-lucido e perfettamente incordato che si stacca dalle pareti della ciotola.

2. Prima Lievitazione:

- Trasferite l'impasto in una teglia o contenitore di plastica leggermente imburrato, allargatelo delicatamente e coprite a contatto con pellicola trasparente.
- Mettete a lievitare in forno spento (precedentemente intiepidito a 30°C) per circa 3-4 ore (o a temperatura ambiente per 6-8 ore) fino al triplicamento del volume.

3. Formatura e Seconda Lievitazione:

- Ribaltate l'impasto sul piano di lavoro e porzionatelo con un tarocco in pezzetti da circa 30 g ciascuno.
- Pirlate ogni pezzetto con il palmo della mano facendolo roteare sul piano fino a ottenere delle palline lisce e perfettamente sferiche.
- Disponete le palline ben distanziate su una leccarda foderata con carta forno.
- Riponete a lievitare nel forno spento insieme a un bicchiere di acqua bollente (per mantenere la giusta umidità superficiale) fino al raddoppio/triplicamento (circa 3 ore e mezza).

4. Cottura e Lucidatura:

- Preriscaldate il forno a 200°C in modalità statica.
- Infornate i fiocchi di neve per circa 12-14 minuti, fino a quando saranno dorati uniformemente in superficie ma soffici al tatto.
- Nel frattempo preparate lo sciroppo: portate a bollore 50 g di acqua con 50 g di zucchero (su fiamma o al microonde) e lasciate intiepidire.
- Appena sfornate le brioche, spennellatele immediatamente con lo sciroppo ancora caldo: questo passaggio ammorbidisce la crosta ed evita che indurisca, oltre a creare la base per far aderire lo zucchero a velo.
- Coprite con pellicola trasparente e lasciate raffreddare completamente.

5. Crema di Ricotta e Farcitura:

- In una ciotola lavorate a mano la ricotta con una spatola per renderla morbida. Aggiungete lo zucchero a velo in due riprese e un pizzico di vaniglia, mescolando fino a ottenere una crema liscia.
- A parte, montate la panna a neve ben ferma con le fruste elettriche (*Verifica: la panna deve essere solida e sostenuta, altrimenti smonterà la ricotta rendendo il ripieno troppo liquido*).
- Incorporate la panna alla ricotta in più riprese, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per preservare la sofficità.
- Con un beccuccio liscio da pasticceria o con la punta di un coltello, praticate un foro alla base di ciascun fiocco di neve.
- Trasferite la crema in un sac-à-poche con beccuccio liscio e farcite generosamente ciascuna brioche finché non risulterà pesante e gonfia.
- Spolverate abbondantemente la superficie dei fiocchi con zucchero a velo.

6. Composizione Scenografica Natalizia:

- Su un piatto da portata o alzatina disponete i fiocchi di neve farciti formando una piramide a montagnola.
- In una ciotola versate 1 kg di zucchero semolato e aggiungete pochissima acqua (a gocce), lavorandolo con le mani fino a renderlo simile a 'neve bagnata' compatta.
- Ricoprite l'intera piramide di brioche con lo zucchero sabbiato, compattando delicatamente con le mani guantate per simulare una vera montagna innevata.
- Colorate una piccola parte di crema avanzata con colorante verde e, tramite un cornetto di carta forno, create ciuffetti d'erba/muschio alla base.

- Completate con pigne e personaggi natalizi in cima. Al momento di servire, i commensali estrarranno i singoli fiocchi di neve scavando nella 'neve'.

Valori nutrizionali

~240 kcal per porzione (singolo fiocco di neve farcito)

DOLCI E BISCOTTI

Fiocco di Neve Brioche al Cacao e Cannella

Questa scenografica brioche lievitata a forma di fiocco di neve (o stella) è un grande classico della pasticceria lievitata nordeuropea e festiva. Composta da strati soffici di pasta brioche profumata al limone e vaniglia, racchiude una farcitura golosa e aromatica a base di crema al burro, cacao e cannella. La formatura a stella con intagli e decorazioni a spiga/foglia la rende un centrotavola perfetto per la colazione di Natale o per occasioni speciali.

Porzioni: 8 porzioni abbondanti · Preparazione: 40 minuti (+ 70 minuti di lievitazione/riposo) · Cottura: 30-35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto brioche:

- 500-550 g di farina 00 o farina manitoba (400 g iniziali + 100-150 g di rinforzo)
- 250 ml di latte tiepido
- 20 g di lievito di birra fresco
- 3 cucchiai di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 uovo intero (temperatura ambiente)
- 100 ml di olio di semi
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 5-6 g di sale fino

Per la crema al cacao e cannella (farcitura):

- 250 g di burro morbido a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero semolato
- 3 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Per la finitura e decorazione:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di latte
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della base lievitata:

- In una ciotola capiente, sbriciola 20 g di lievito di birra fresco. Aggiungi 1 cucchiaio di zucchero vanigliato, 3 cucchiai di zucchero semolato e 250 ml di latte tiepido (non bollente per non inattivare i lieviti).
- Mescola con una frusta a mano fino al completo scioglimento.
- Unisci 1 uovo intero, 100 ml di olio di semi e la scorza grattugiatadi limone. Sbatti bene per emulsionare.

2. Impasto e lievitazione:

- Setaccia sopra il composto 400 g di farina e aggiungi 1 cucchiaino di sale. Inizia a mescolare con un cucchiaio di legno.
- Quando l'impasto risulterà ancora molto morbido e appiccicoso, setaccia ulteriori 100-150 g di farina.
- Trasferisci la massa su un piano leggermente infarinato e impasta energicamente a mano per circa 7-10 minuti finché la superficie non risulterà liscia, elastica e non si attacca più alle mani.

- Ungi una ciotola con poco olio, adagia la palla di impasto, copri con pellicola trasparente e un canovaccio e lascia lievitare in un luogo tiepido per 60 minuti, o fino al raddoppio del volume.

3. Preparazione della crema al burro e cacao:

- In una ciotola unisci 250 g di burro morbido a temperatura ambiente, 100 g di zucchero, 3 cucchiai di cacao amaro e 1 cucchiaino di cannella.
- Lavora con una spatola fino ad ottenere una crema omogenea, spalmabile e priva di grumi.

4. Porzionatura e stesura:

- Sgonfia delicatamente l'impasto lievitato sul piano di lavoro.
- Dividi l'impasto in 4 parti uguali e forma 4 palline lisce. Coprile con un canovaccio e lasciale riposare per 10 minuti.
- Stendi 3 palline con il matterello formando dei dischi circolari di uguale diametro (circa 25-28 cm). Conserva la quarta pallina per la decorazione superiore.

5. Assemblaggio a strati:

- Lavora preferibilmente direttamente su un foglio di carta forno.
- Disponi il primo disco di pasta e spalma uniformemente metà della crema al cacao.
- Copri con il secondo disco, allinea i bordi e stendi la restante crema al cacao.
- Sovrapponi il terzo disco di pasta e sigilla delicatamente i bordi con le mani.

6. Intaglio e formatura del fiocco di neve:

- Posiziona un piccolo bicchierino capovolto al centro della torta per delimitare il cuore della stella.
- Con un coltello affilato, incidi la circonferenza in 4 quarti, poi in 8 spicchi e infine in 16 strisce radiali uguali, fermandoti al bordo del bicchierino.
- Prendi due strisce adiacenti, ruotale verso l'esterno per due giri completi e unisci le punte pizzicandole saldamente per creare 8 punte a petalo.
- Prendi la quarta pallina di impasto avanzata, dividila in 8 porzioni uguali, allunga ciascuna porzione a cordoncino, schiacciala leggermente e fai dei taglietti laterali a spiga con una rotella dentata.
- Rimuovi il bicchierino e adagia una spiga decorativa sopra ogni raggio/petalo della stella, facendole convergere verso il centro.

7. Spennellatura e cottura:

- Trasferisci la stella sulla teglia foderata di carta forno.
- In una ciotolina mescola il tuorlo con 1 cucchiaino di latte e spennella accuratamente tutta la superficie della brioche.
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, fino a completa doratura uniforme.
- Sforna, lascia intiepidire, spolverizza con zucchero a velo e servi.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stime indicative: 8g proteine, 24g grassi, 58g carboidrati)

DOLCI E BISCOTTI

Fiocco Di Neve Di Pasta Lievitata

Il 'Fiocco di Neve di Pasta Lievitata' (noto anche come Stella di Pane o Brioche a Stella) è un lievitato dolce scenografico, ideale per le feste invernali e natalizie. La sua forma geometrica richiama i cristalli di ghiaccio e riprende la tradizione mitteleuropea dei pani intrecciati delle feste. Si tratta di una preparazione soffice a base di pasta brioche, farcita tradizionalmente con burro, zucchero e cannella o cacao. Le varianti più diffuse includono farciture a base di crema spalmabile alle nocciole, confettura di frutti rossi, oppure versioni salate ripiene di pesto e formaggio.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 40 min + 2 ore e 40 min di riposo e lievitazione · Cottura: 25-30 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto brioche:

- 250 g di farina Manitoba
- 250 g di farina 00
- 12 g di lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito di birra secco)
- 250 ml di latte intero tiepido (temperatura ideale 28-30°C)
- 1 uovo intero (medio, a temperatura ambiente)
- 80 ml di olio di semi di girasole
- 60 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia (o zucchero vanigliato)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 5 g di sale fino

Per la farcitura al cacao e cannella:

- 100 g di burro a temperatura ambiente (consistenza a pomata)
- 90 g di zucchero semolato
- 3 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Per la finitura:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria), sciogliete il lievito di birra fresco nel latte intiepidito (attenzione: non deve superare i 30°C per non compromettere l'azione dei lieviti).
2. Aggiungete lo zucchero, l'estratto di vaniglia, la scorza di limone grattugiata, l'uovo intero leggermente sbattuto e l'olio di semi. Mescolate bene il tutto con una frusta.
3. Setacciate le farine e unitele gradualmente ai liquidi. Quando l'impasto comincia a compattarsi, incorporate il sale.
4. Trasferite su una spianatoia leggermente infarinata e impastate energicamente per circa 10 minuti (o usate il gancio della planetaria a media velocità) fino a ottenere un panetto liscio, elastico e non appiccicoso. Se l'impasto risulta troppo molle, regolate con un cucchiaio di farina, ma senza esagerare.

Prima lievitazione:

1. Riponete l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo caldo e riparato da correnti d'aria (ideale il forno spento con la luce accesa) per circa 1 ora e mezza / 2 ore, o comunque fino al raddoppio del volume.

Porzionatura e preparazione della farcitura:

1. Nel frattempo, in una ciotola lavorate il burro morbido a pomata con lo zucchero, il cacao setacciato e la cannella, fino a ottenere una crema densa e facilmente spalmabile.
2. Sgonfiate delicatamente l'impasto lievitato sulla spianatoia e dividetelo in 4 porzioni dello stesso peso (circa 220 g l'una). Formate delle palline lisce, copritele con un canovaccio e lasciatele riposare per 10 minuti per rilassare il glutine.
3. Con l'aiuto di un mattarello, stendete ciascuna pallina su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere 4 dischi sottili dello spessore di circa 2-3 mm e del diametro di circa 25 cm.

Assemblaggio e formatura a Stella:

1. Adagiate il primo disco di pasta direttamente su un foglio di carta da forno (questo vi permetterà di spostare facilmente il dolce sulla teglia).
2. Spalmate uniformemente un terzo della crema di burro e cacao sul primo disco, lasciando libero un bordo di circa 1 cm.
3. Coprite con il secondo disco di pasta, fatelo aderire delicatamente e spalmate un altro terzo di crema. Ripetete l'operazione con il terzo disco e l'ultima parte di crema.
4. Posizionate il quarto e ultimo disco a copertura (questo non va farcito). Sigillate leggermente i bordi premendo con la punta delle dita.
5. Posizionate un bicchiere capovolto (diametro circa 5-6 cm) esattamente al centro della pila di dischi.
6. Utilizzando un coltello molto affilato, tagliate la pasta in 4 spicchi partendo dal bordo del bicchiere verso l'esterno. Dividete ciascun quarto a metà (ottenendo 8 spicchi) e infine dividete nuovamente a metà ciascun settore per ottenere un totale di 16 spicchi radiali identici.
7. Prendete due spicchi adiacenti con le dita e ruotateli contemporaneamente verso l'esterno (lo spicchio destro verso destra, quello sinistro verso sinistra) effettuando due giri completi. Sigillate saldamente le due estremità esterne pizzicandole insieme per formare una punta. Ripetete l'operazione per tutte le coppie di spicchi per ottenere una stella/fiocco a 8 punte. Rimuovete delicatamente il bicchiere dal centro.

Seconda lievitazione e cottura:

1. Trasferite il foglio di carta forno con la stella su una teglia. Coprite delicatamente con un canovaccio asciutto e lasciate lievitare per altri 30-40 minuti in un luogo tiepido fino a quando l'aspetto non risulterà gonfio e soffice.
2. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.
3. Sbattete il tuorlo d'uovo con il cucchiaio di latte e spennellate delicatamente l'intera superficie del dolce, facendo attenzione a non sgonfiare la lievitazione.
4. Infornate nel ripiano centrale e cuocete per 25-30 minuti, finché la superficie non sarà dorata. Se notate che si scurisce troppo velocemente, coprite con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti di cottura.
5. Sfornate, lasciate intiepidire su una gratella e decorate spolverizzando con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

French Toast Al Pandoro

Il French Toast di Pandoro è una squisita variante natalizia e 'anti-spreco' del classico Pain Perdu, le cui origini affondano nella tradizione culinaria antica. Questa versione unisce l'eleganza del brunch con il grande lievitato delle feste italiane. Il pandoro, con la sua ricchezza di burro e uova, si presta magnificamente a questa preparazione: la sua consistenza spugnosa assorbe la pastella e si caramellizza in padella, creando una crosticina croccante all'esterno e un cuore soffice e scioglievole. È un modo delizioso per trasformare gli avanzi delle feste in un dessert o una colazione speciale.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 10 min · Cottura: 10 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la pastella

4 Uova medie fresche

120 g di Latte intero

1 pizzico di Cannella in polvere

Scorza grattugiata di 1/2 arancia biologica

1 pizzico di sale

Per la base e la cottura

8 fette di Pandoro (tagliate a stella, spessore 1,5-2 cm)

40 g di Burro chiarificato

Per il servizio e la guarnizione

150 g di Frutti di bosco freschi (mirtilli, lamponi, more)

Zucchero a velo q.b.

Foglioline di menta fresca q.b.

Preparazione

Preparazione della pastella

1. In una pirofila larga e bassa, sbattere le uova con il latte usando una frusta a mano.
2. Aggiungere la cannella, la scorza d'arancia e un pizzico di sale. Mescolare energicamente fino a ottenere un composto perfettamente emulsionato, liscio e senza filamenti di albume.

Inzuppatura del pandoro

1. Tagliare il pandoro a fette uniformi di circa 1,5-2 cm di spessore.
2. Immergere rapidamente ogni fetta nella pastella, per circa 2 secondi per lato. È fondamentale non spennellare, poiché non idraterebbe a sufficienza, e non lasciare il pandoro a bagno troppo a lungo per evitare che la fetta si sfaldi. Il pandoro deve risultare umido ma strutturalmente integro.

Cottura

1. Scaldare una padella antiaderente su fuoco medio-basso e far sciogliere una noce di burro chiarificato. Il burro chiarificato è preferibile in quanto resiste meglio alle alte temperature senza bruciare.
2. Adagiare delicatamente le fette di pandoro nella padella. Cuocere per circa 2-3 minuti per lato, fino a quando la superficie non avrà formato una crosticina dorata e caramellata. Prestare molta attenzione alla temperatura: gli zuccheri del pandoro tendono a bruciare rapidamente, quindi mantenere il calore moderato è essenziale.

Impiattamento e finitura

1. Trasferire i french toast caldi sui piatti di portata.
2. Guarnire immediatamente con i frutti di bosco freschi, che aggiungeranno una piacevole nota acida per bilanciare la dolcezza.

3. Completare con una spolverata leggerissima di zucchero a velo e qualche fogliolina di menta fresca per un tocco visivo e aromatico. Servire caldi.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

French Toast Di Panettone (versione 1)

Il French Toast di Panettone è una raffinata e golosa rivisitazione del classico 'French Toast' anglosassone (noto in Francia come 'pain perdu'). Tradizionalmente nato per recuperare il pane raffermo inzuppandolo in uova e latte prima di friggerlo nel burro, in questa versione festiva vede come protagonista il Panettone milanese. Si tratta di una ricetta di riciclo creativo ideale per il periodo post-natalizio, capace di trasformare gli avanzi del lievitato in un dessert o brunch d'autore. La complessità è bassa, ma richiede grande sensibilità termica per evitare che gli zuccheri del panettone caramellino eccessivamente fino a bruciare.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 10 min · Cottura: 10 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base del French Toast

- 8 fette di Panettone (spessore circa 2 cm, meglio se leggermente raffermo)
- 3 uova medie intere
- 120 ml di latte intero fresco
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- 1 pizzico di sale fino

Per la cottura in padella

- 50 g di burro di alta qualità (o burro chiarificato)

Per la finitura e guarnizione

- Sciroppo d'acero q.b.
- 150 g di more fresche (o frutti di bosco misti)
- Zucchero a velo q.b. (facoltativo)

Preparazione

Preparazione della pastella aromatica

1. In una pirofila ampia a fondo piatto (comoda per contenere le fette di panettone), sgusciate le uova.
2. Aggiungete il latte intero, la cannella in polvere e un generoso pizzico di sale (indispensabile per esaltare i sapori ed equilibrare la dolcezza del dolce).
3. Sbattete energicamente il composto con una frusta a mano o una forchetta fino a renderlo perfettamente omogeneo e leggermente spumoso.

Taglio e inzuppamento bilanciato

1. Tagliate il panettone in fette regolari di circa 2 cm di spessore. Se il panettone è estremamente fresco e soffice, lasciate riposare le fette all'aria aperta per 15 minuti affinché si asciughino leggermente in superficie.
2. Immergete rapidamente le fette di panettone nella pastella di uova e latte. Attenzione: il panettone è molto spugnoso e burroso, l'immersione deve durare massimo 2-3 secondi per lato. Se assorbe troppo liquido si sfalderà inevitabilmente durante lo spostamento o la cottura.

Cottura e controllo del calore

1. Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio-basso e fatevi sciogliere un primo pezzetto di burro (circa 15-20 g).
2. Adagiate delicatamente le fette inzuppate (cuocete 2 fette alla volta per non sovraccaricare la padella e non abbassare la temperatura).
3. Cuocete per circa 2-3 minuti per lato. Controllate costantemente la doratura: la presenza di zucchero, uvetta e canditi nel panettone rende la superficie incline a bruciare rapidamente. Il risultato finale deve essere una crosticina dorata, leggermente croccante ed emolliente all'interno.

4. Tra una cottura e l'altra, pulite rapidamente la padella con carta da cucina per rimuovere eventuali residui bruciati, quindi aggiungete altro burro fresco per le fette successive.

Finitura e servizio

1. Trasferite i french toast ben caldi nei piatti individuali o su un vassoio da portata.
2. Spolverizzate a piacere con un velo leggerissimo di zucchero a velo.
3. Guarnite con le more fresche (che daranno un piacevole contrasto acido e fresco) e irrorate a filo con lo sciroppo d'acero caldo. Servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 450 kcal per porzione (escluso lo sciroppo d'acero)

DOLCI E BISCOTTI

French Toast Di Panettone (versione 2)

Il French Toast di Panettone è una raffinata e golosa reinterpretazione del classico 'Pain Perdu' francese (o 'French Toast' di tradizione anglosassone), storicamente nato come ricetta di recupero per non sprecare il pane raffermo. In questa versione festiva tipicamente italiana, il panettone (o il pandoro) avanzato dalle festività natalizie sostituisce il pane brioche. La pastella viene arricchita con mascarpone, che conferisce una cremosità e una struttura straordinarie. Le varianti principali includono l'uso del pandoro, l'aromatizzazione della pastella con liquori (come Grand Marnier o Amaretto) o spezie (cannella e cardamomo), e guarnizioni con salse al cioccolato o frutti di bosco.

Porzioni: 4 persone (8 fette) · Preparazione: 15 min · Cottura: 10 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base e la pastella

- 300 g di Panettone (circa 8 fette), preferibilmente leggermente secco
- 4 Uova intere (medie)
- 125 g di Latte intero fresco
- 2 cucchiai colmi di Mascarpone (circa 60 g, a temperatura ambiente)

Per la cottura e la finitura

- 50 g di Burro di ottima qualità
- 1 cucchiaio di Olio di arachidi (per innalzare il punto di fumo del burro)
- 50 g di Chicchi di melagrana fresca
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della pastella vellutata

1. In una ciotola capiente, lavora inizialmente il mascarpone (rigorosamente a temperatura ambiente) con una frusta a mano per renderlo cremoso e privo di resistenza.
2. Aggiungi il latte a filo, pochissimo alla volta, continuando a mescolare con la frusta per stemperare il mascarpone senza creare grumi. Una volta liquefatto, unisci le uova una alla volta, sbattendo fino a ottenere una pastella liscia, fluida e omogenea.
3. Un consiglio utile: Se dovessero formarsi dei grumi di mascarpone, passa la pastella con un frullatore a immersione per 5 secondi o filtrala attraverso un colino a maglie strette. Versa il composto in una pirofila larga e piatta (es. 24 cm) che possa contenere agevolmente le fette.

Inzuppo controllato del panettone

1. Taglia il panettone in fette regolari di circa 1,5 - 2 cm di spessore. Se le fette sono troppo sottili rischiano di sfaldarsi.
2. Adagia le prime 4 fette di panettone nella pastella. Lasciale riposare per 1 minuto affinché assorbano il liquido.
3. Gira delicatamente le fette sull'altro lato e lasciale in ammollo per un altro minuto. Il panettone deve risultare ben impregnato ma mantenere la sua integrità strutturale (consistenza spugnosa).

Cottura e caramellizzazione

1. Scalda una padella antiaderente capiente a fuoco medio-basso e fai fondere metà del burro (25 g) insieme a mezzo cucchiaio di olio di arachidi. L'olio eviterà che il burro bruci, mantenendo il sapore intatto.
2. Quando il burro è leggermente spumeggiante, adagia delicatamente le fette di panettone inzuppate.
3. Cuoci per circa 2 minuti per lato. Errore da evitare: Il panettone ha un altissimo contenuto di zuccheri e tende a bruciare molto rapidamente. Mantieni la fiamma moderata e controlla che la superficie diventi di un colore ambrato scuro e caramellato, non carbonizzato.

4. Trasferisci le prime fette dorate su un piatto da portata caldo.
5. Procedi subito all'inzuppo delle restanti 4 fette per 1 minuto per lato, quindi cuocile nella padella con il burro e l'olio rimanenti.

Finitura e servizio

1. Disponi tutte le fette di French Toast calde sul piatto da portata, sovrapponendole parzialmente.
2. Spolverizza generosamente con lo zucchero a velo fatto cadere da un colino a maglie strette.
3. Guarnisci distribuendo i chicchi freschi di melagrana, che con la loro acidità e croccantezza bilanceranno perfettamente la dolcezza e la cremosità del piatto. Servi immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 525 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

French Toast Di Panettone Con Gelato

Il French Toast di Panettone con Gelato è una raffinata e golosa ricetta di recupero, ideale per nobilitare e trasformare gli avanzi dei grandi lievitati natalizi in un dessert d'alta pasticceria. Le origini del french toast (noto in Francia come 'pain perdu') risalgono all'epoca romana, citato già nel ricettario di Apicio come metodo per riutilizzare il pane raffermo passandolo nel latte e friggendolo. Nella nostra variante, la ricchezza del panettone italiano, già burroso e profumato di canditi e uvetta, eleva questo piatto tradizionale a un livello gourmet. Il magico contrasto caldo-freddo tra il toast dorato e il gelato rende questo dessert memorabile.

Porzioni: 5 persone (porzioni da due fette ciascuna) · Preparazione: 15 min · Cottura: 15 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il French Toast

- 500 g di panettone artigianale (tagliato in 10 fette da 2 cm)
- 3 uova medie fresche
- 100 g di latte intero
- 50 g di burro di alta qualità
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di sale fino (per bilanciare la dolcezza)

Per la finitura e guarnizione

- 50 g di cioccolato fondente al 70% (tritato grossolanamente)
- 5 palline di gelato (gusto vaniglia, crema o fior di latte)
- Sciroppo d'acero q.b.

Preparazione

Preparazione degli ingredienti e della pastella

1. Tagliate il panettone in 10 fette regolari di circa 2 cm di spessore, prestando attenzione a non romperle.
2. Tritate grossolanamente al coltello il cioccolato fondente e tenetelo da parte in una ciotolina.
3. In una ciotola ampia e dai bordi bassi (adatta a immergervi le fette), rompete le uova e sbattetele leggermente con una frusta.
4. Unite il latte intero, la cannella in polvere e il pizzico di sale fino. Mescolate fino a ottenere una pastella liscia e perfettamente amalgamata.

Cottura del French Toast

1. Fate sciogliere una noce di burro (circa 10-15 g) in una padella antiaderente capiente a fuoco medio-basso. *Errore da evitare*: Non scaldate troppo la padella per evitare che il burro bruci, compromettendo il sapore finale.
2. Immergete rapidamente una fetta di panettone nella pastella di uova e latte da entrambi i lati. *Passaggio chiave*: L'immersione deve durare solo 2-3 secondi per lato. Il panettone è molto spugnoso: se assorbe troppo liquido si sfalderà in cottura, se ne assorbe troppo poco resterà asciutto al cuore.
3. Adagiate delicatamente la fetta nella padella ben calda. Cuocete per circa 2 minuti per lato.
4. *Risultato intermedio*: La fetta deve presentare una crosticina esterna dorata e leggermente caramellata, rimanendo soffice, calda e non bagnata all'interno.
5. Togliete la fetta dalla padella e procedete con le successive, aggiungendo un velo di burro prima di ogni nuova cottura.

Composizione del piatto e servizio

1. Posizionate una fetta di french toast caldo sul piatto da portata.

2. Distribuite subito sopra una manciata di cioccolato tritato, che inizierà a fondersi leggermente grazie al calore residuo.
3. Coprite con una seconda fetta di french toast caldo.
4. Decorate la superficie con dell'altro cioccolato tritato e irrorate a piacere con lo sciroppo d'acero.
5. Adagiate di fianco una generosa pallina di gelato ben freddo e servite immediatamente per godere dello spettacolare contrasto termico.

Valori nutrizionali

Circa 540 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Frutta in crosta di pane

La frutta in crosta di pane è una pagnotta ricca e sontuosa, ideale per le grandi occasioni invernali e natalizie. Si ispira alla migliore tradizione gastronomica mitteleuropea dei pani delle feste (come lo Stollen tedesco, il Berawecka alsaziano o lo Zelten trentino), dove l'impasto a base di farina semi-integrale funge da scrigno e legante per una generosa quantità di frutta secca e disidratata. La rusticità della farina tipo 2 dona struttura ed equilibrio zuccherino alla naturale dolcezza dei fichi, delle albicocche, dell'uvetta e delle prugne, bilanciata dalla croccantezza aromatica di noci e mandorre. È un lievitato versatile: straordinario tostato a colazione, ma eccellente compagno di taglieri di formaggi erborinati e salumi stagionati durante i pranzi di festa.

Porzioni: 10-12 fette (1 stampo da plumcake) · Preparazione: 40 minuti (+ 5 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 70 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base:

- 500 g di farina tipo 2
- 300 g di acqua a temperatura ambiente
- 250 g di lievito madre (anche non rinfrescato / esubero) *oppure* 12 g di lievito di birra fresco
- 22 g di sale fino
- Olio extravergine d'oliva (per ungere lo stampo e la ciotola)

Per la Sospensione di Frutta:

- 100 g di fichi secchi
- 100 g di albicocche secche
- 100 g di prugne secche denocciolate
- 100 g di uvetta sultanina
- 100 g di gherigli di noci
- 100 g di mandorle con la pelle

Preparazione

1. Preparazione della Frutta e dei Frutti Secchi

Tagliare a cubetti omogenei i fichi secchi, le albicocche e le prugne, cercando di ottenere una dimensione simile a quella dell'uvetta. Tritare grossolanamente al coltello le noci e le mandorle. Riunire tutta la frutta in una ciotola e mescolarla per renderla omogenea.

2. Impasto Iniziale e Sviluppo del Glutine

In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserire la farina tipo 2, il lievito madre (o il lievito di birra sbriciolato) e circa l'80% dell'acqua totale (240 g). Iniziare a impastare a bassa velocità o con un cucchiaio fino a completo assorbimento dei liquidi. Quando la massa comincia a compattarsi, aggiungere il sale e la restante acqua a filo, poco alla volta. Lavorare energicamente per 8-10 minuti fino a ottenere un impasto liscio, elastico e ben incordato.

3. Inserimento delle Sospensioni

Versare la miscela di frutta disidratata e secca sull'impasto. Lavorare delicatamente, preferibilmente a mano o alla minima velocità della planetaria, effettuando pieghe per distribuire uniformemente la frutta nella maglia glutinica senza strapparla. Il risultato atteso deve essere un panetto compatto e costellato uniformemente di pezzi di frutta.

4. Prima Lievitazione (Puntata)

Ungere leggermente una ciotola con olio extravergine d'oliva, adagiarvi l'impasto e coprire ermeticamente con pellicola trasparente per alimenti. Lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 3 ore, o finché l'impasto non sarà quasi raddoppiato di volume.

5. Formatura e Seconda Lievitazione (Appretto)

Ungere generosamente con olio uno stampo da plumcake (circa 30x11 cm). Ribaltare l'impasto lievitato su un piano di lavoro leggermente infarinato. Con delicatezza, picchiettare con i polpastrelli per allargarlo in un rettangolo spesso circa 2 cm. Arrotolare l'impasto su se stesso partendo dal lato lungo, stringendo delicatamente per conferire tensione superficiale. Posizionare il cilindro ottenuto nello stampo con la chiusura rivolta verso il basso. Coprire con un canovaccio umido o pellicola e lasciare lievitare per circa 2 ore e mezza, finché l'impasto non raggiunge o supera leggermente il bordo dello stampo.

6. Cottura Trifasica

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C.

- Fase 1: Infornare lo stampo a 180°C per 30 minuti.
- Fase 2: Abbassare la temperatura del forno a 150°C e proseguire la cottura per ulteriori 30 minuti senza aprire lo sportello.
- Fase 3: Estrarre delicatamente il pane dallo stampo, riposizionarlo sulla griglia del forno e cuocere per gli ultimi 10 minuti a 150°C. Questo passaggio fondamentale permette all'umidità interna residua di evaporare e dona una crosta croccante e uniforme su tutti i lati.

7. Raffreddamento e Servizio

Sfornare e far raffreddare completamente su una gratella per almeno 3-4 ore prima di affettare, in modo che la struttura interna si stabilizzi e la frutta rilasci i suoi aromi.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Galette Des Rois (versione 1)

La Galette des Rois (Torta dei Re) è il celeberrimo dolce francese consumato tradizionalmente il giorno dell'Epifania per celebrare la visita dei Re Magi. Originaria della Francia settentrionale, questa specialità è composta da due friabili dischi di pasta sfoglia che racchiudono una ricca e profumata crema alle mandorle (spesso alleggerita con crema pasticcera per formare la vera crema frangipane). La sua particolarità risiede nella 'fève' (originariamente una fava secca, oggi sostituita da una mandorla o da una statuina in ceramica) nascosta nel ripieno: chi la trova nella propria fetta viene proclamato re o regina della giornata, indossando la tipica corona di cartone dorato. Nel sud della Francia, la variante tradizionale è invece la 'Couronne des Rois', una brioche a forma di ciambella decorata con frutta candita.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 40 min + 1 ora e 15 min di riposo · Cottura: 35-40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crema di mandorle (base Frangipane)

- 125 g di farina di mandorle
- 125 g di burro di alta qualità (lasciato ammorbidire a temperatura ambiente)
- 125 g di zucchero a velo (per una texture più fine rispetto al semolato)
- 2 uova intere medie (a temperatura ambiente, circa 110 g complessivi)
- 10 g di amido di mais (maizena, indispensabile per stabilizzare ed evitare il rilascio di olio in cottura)
- 1 cucchiaio di rum scuro (per un aroma professionale e rotondo)
- 3 gocce di estratto naturale di mandorla amara
- 1 pizzico di sale fino

Per l'assemblaggio, la decorazione e la lucidatura

- 2 dischi di pasta sfoglia rotonda di ottima qualità (preferibilmente fresca, con solo burro nell'impasto)
- 1 mandorla intera pelata (o una fève tradizionale in ceramica)
- 1 tuorlo d'uovo sbattuto con 1 cucchiaio di latte (per la doratura superficiale)
- Sciroppo di zucchero per lucidare (ottenuto portando a bollore 20 g di acqua e 20 g di zucchero semolato per 1 minuto)

Preparazione

1. Preparazione della crema di mandorle

- Tostatura: Tostate la farina di mandorle in una padella antiaderente a fuoco medio-basso per circa 3 minuti, muovendola spesso finché non sprigiona un leggero profumo di tostato. Fate raffreddare completamente.
- Lavorazione della base di burro: In una ciotola, lavorate il burro morbido a pomata insieme allo zucchero a velo usando una spatola o una frusta a mano. Non montate eccessivamente per evitare di incorporare troppa aria: un ripieno troppo aerato si gonfierà come un pallone nel forno per poi sgonfiarsi vistosamente all'uscita.
- Emulsione delle uova: Aggiungete le uova una alla volta, assicurandovi che la prima sia completamente incorporata prima di aggiungere la successiva. Unite il rum, l'estratto di mandorla amara e il pizzico di sale.
- Finitura: Incorporate la farina di mandorle fredda e l'amido di mais precedentemente setacciato. Mescolate fino a ottenere una crema liscia. Trasferitela in una sac-à-poche e ponetela in frigorifero per 30 minuti affinché rassodi.

2. Assemblaggio e inserimento della fève

- Preparazione della base: Srotolate il primo disco di pasta sfoglia e adagiatelo su una teglia foderata di carta da forno.
- Farcitura: Distribuite la crema di mandorle a spirale partendo dal centro della sfoglia, lasciando un bordo libero di circa 2,5 cm lungo tutto il perimetro.

- Inserimento del re (fève): Inserite la mandorla intera (o la statuina) nella crema. Posizionatela preferibilmente vicino al bordo esterno (sarà più difficile intercettarla accidentalmente durante il taglio delle fette).
- Chiusura ermetica: Spennellate leggermente il bordo di pasta libero con poca acqua fredda (o albume d'uovo). Attenzione: non fate colare il liquido oltre il bordo della sfoglia, altrimenti salderà i fogli impedendo alla sfoglia di svilupparsi in altezza. Sovrapponete il secondo disco di pasta sfoglia, facendolo aderire perfettamente. Premete delicatamente con i polpastrelli per sigillare i due strati ed eliminare eventuali bolle d'aria. Con il dorso di un coltellino, incidete leggermente il bordo sigillato con piccoli tagli obliqui distanziati di 1 cm (tecnica del 'chiqueter') per rinforzare la chiusura e decorare.

3. Riposo a freddo e decorazione

- Primo riposo: Trasferite la torta in frigorifero per almeno 30 minuti. Lo shock termico tra il freddo del frigorifero e il caldo del forno è il segreto per una sfogliatura altissima.
- Doratura: Spennellate la superficie con la miscela di tuorlo e latte, prestando attenzione a non far colare il composto sui bordi tagliati della sfoglia (agirebbe da 'colla', bloccandone lo sviluppo verticale). Rimettete in frigo per altri 15 minuti.
- Incisione decorativa: Spennellate un secondo strato leggerissimo di doratura. Con la punta di un coltellino affilato tenuto al contrario (usando il dorso della lama), tracciate delicatamente un motivo decorativo sulla superficie (linee curve a spirale partendo dal centro o un disegno a spiga di grano), prestando attenzione a non bucare la sfoglia. Praticate infine 3 o 4 piccoli fori quasi invisibili nei punti di incrocio del disegno per far uscire il vapore durante la cottura ed evitare che la torta si deformi.

4. Cottura e lucidatura finale

- Cottura: Infornate la galette in forno statico preriscaldato a 190°C per i primi 10 minuti, poi abbassate a 180°C e proseguite per altri 25-30 minuti. La galette dovrà risultare uniformemente gonfia e di un bel colore dorato carico.
- Lucidatura professionale: 5 minuti prima di sfornare, estraete rapidamente la teglia, spennellate la superficie con lo sciroppo di zucchero tiepido e rimettete in forno per gli ultimi 5 minuti. Lo zucchero caramellizzerà creando una finitura lucida e brillante da alta pasticceria.
- Servizio: Lasciate intiepidire su una gratella. Servite tiepida per esaltare al massimo la fragranza del burro e l'aroma della mandorla.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Galette Des Rois (versione 2)

La Galette des Rois è il dolce iconico dell'Epifania francese, tradizionalmente celebrato il 6 gennaio. Le sue radici affondano negli antichi Saturnali romani, dove gli schiavi potevano essere 're per un giorno' trovando la fève (originariamente una fava, oggi spesso una statuina in porcellana) nascosta all'interno. Questa ricetta presenta la versione classica del Nord della Francia, caratterizzata da una pasta sfoglia friabile e burrosa che racchiude una ricca crema di mandorle (frangipane). Si distingue dalla variante meridionale, il Gâteau des Rois, una brioche a forma di corona decorata con canditi. La preparazione richiede attenzione alla gestione termica della pasta sfoglia e alla precisione nella decorazione superficiale.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 40 min + 1 ora di riposo in frigo · Cottura: 35 min · Tempo totale: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di sfoglia:

- 2 rotoli di pasta sfoglia rotonda di eccellente qualità (preferibilmente a base di burro)
- 1 tuorlo d'uovo, mescolato con 1 cucchiaio di latte (per la doratura)
- 1 fève (statuina in porcellana o una mandorla intera pelata)

Per la crema di mandorle (Crème d'Amande):

- 100 g di burro, a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di uova intere (circa 2 uova medie), a temperatura ambiente
- 120 g di farina di mandorle finissima
- 15 g di amido di mais (maizena), per stabilizzare la crema in cottura
- 2 cucchiai di rum scuro (in alternativa, liquore all'amaretto o estratto naturale di vaniglia)

Per lo sciroppo di lucidatura:

- 30 g di acqua
- 30 g di zucchero semolato

Preparazione

Preparazione della crema di mandorle:

1. In una ciotola capiente, lavorare il burro morbido a pomata con lo zucchero a velo usando una spatola o una frusta a mano, senza montare eccessivamente per evitare di incorporare troppa aria (l'aria in eccesso farebbe gonfiare e poi sgonfiare bruscamente la crema in cottura).
2. Aggiungere la farina di mandorle e l'amido di mais, mescolando fino a omogeneità.
3. Incorporare le uova, leggermente battute e a temperatura ambiente, una alla volta, assicurandosi che ciascuna sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
4. Aromatizzare il composto con il rum (o l'alternativa scelta). Coprire la crema con pellicola a contatto e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, affinché si rassodi.

Assemblaggio della Galette:

1. Srotolare i due dischi di pasta sfoglia, mantenuti ben freddi. Se necessario, ritagliare i dischi per ottenere due cerchi perfetti (uno leggermente più grande dell'altro, ad esempio 22 cm e 23 cm di diametro).
2. Posizionare il disco più piccolo su una teglia rivestita di carta forno. Con una sac-à-poche, distribuire la crema di mandorle partendo dal centro e formando una spirale, lasciando un bordo libero di circa 2,5 cm.
3. Inserire la fève nella crema, posizionandola preferibilmente vicino al bordo esterno per evitare di intercettarla durante il taglio.

4. Inumidire leggermente il bordo di pasta libero con un pennello bagnato d'acqua fredda (evitare l'uovo in questa fase, poiché potrebbe sigillare i bordi della sfoglia, compromettendo la corretta lievitazione verticale in cottura).
5. Adagiare delicatamente il secondo disco di sfoglia (quello più grande) sopra il ripieno, facendolo aderire perfettamente. Far uscire l'aria spingendo delicatamente dal centro verso l'esterno, quindi sigillare i bordi premendo leggermente con i polpastrelli.

Finitura e Riposo (Passaggio Chiave):

1. Per un bordo professionale (chiquetage), utilizzare il dorso di un coltellino per incidere leggermente il bordo unito con piccoli tagli obliqui, distanziati di circa 1 cm.
2. In una ciotolina, mescolare il tuorlo d'uovo con un goccio di latte o panna. Spennellare uniformemente la superficie della galette, prestando estrema attenzione a non far colare l'uovo sui bordi tagliati della sfoglia, per non compromettere la sfogliatura.
3. Trasferire la galette in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Estrarre dal frigorifero e applicare una seconda spennellatura di uovo per una doratura più profonda e uniforme.
5. Con la punta di un coltellino affilato (utilizzando il dorso della lama), incidere delicatamente la superficie creando motivi decorativi (a spirale, a spina di pesce o a foglia), senza bucare la sfoglia, ma solo lo strato superficiale. Praticare infine 3-4 piccoli fori (camini) nei decori per permettere al vapore di fuoriuscire durante la cottura.

Cottura e Lucidatura:

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 190°C.
2. Infornare la galette nella parte medio-bassa del forno e cuocere per circa 30-35 minuti. Se la superficie si colora troppo rapidamente, abbassare la temperatura a 175°C dopo i primi 15 minuti. La galette dovrà risultare gonfia, dorata e uniforme.
3. Nel frattempo, preparare lo sciroppo portando a ebollizione l'acqua con lo zucchero per 2 minuti, fino a ottenere un liquido fluido.
4. Sfornare la galette, spennellare immediatamente e rapidamente la superficie calda con lo sciroppo di zucchero, quindi rimetterla in forno spento ma ancora caldo per altri 2 minuti per favorire la caramellizzazione. Sfornare e lasciare intiepidire su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 460 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Galette des Rois (Torta dei Re) con Pasta Sfoglia Lievitata e Crema Frangipane

La Galette des Rois è il dolce tradizionale francese preparato per celebrare l'Epifania (il giorno dei Re Magi). Questa versione si distingue per l'uso di una pasta sfoglia lievitata (pasta sfoglia viennese o croissant dough), che garantisce uno sviluppo in cottura più regolare, soffice e leggero rispetto alla classica sfoglia neutra, combinata con una ricca crema frangipane alle mandorle integrali arricchita con crema pasticcera. Le principali difficoltà risiedono nella corretta laminazione e sfogliatura del burro freddo senza strappare la pasta, nella precisa sigillatura dei bordi per evitare la fuoriuscita del ripieno e nell'intaglio decorativo superficiale senza bucare la pasta sfoglia.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 1 ora e 30 minuti (+ riposi e lievitazione) · Cottura: 35-40 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la Pasta Sfoglia Lievitata (o 4 rotoli rotondi pronti):

- 200 g farina 00
- 200 g farina Manitoba
- 200 ml acqua tiepida
- 40 g burro morbido (per l'impasto)
- 5 g sale
- 5 g zucchero semolato
- 5 g lievito di birra secco (oppure 10 g di lievito di birra fresco)
- 400 g burro plastico da incasso (per sfogliare)

Per la Crema Pasticcera:

- 130 ml latte intero
- 60 g zucchero semolato
- 25 g farina 00
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di vaniglia
- Scorza di limone

Per la Crema Frangipane:

- 150 g mandorle intere con pelle (macinate finemente a farina)
- 100 g burro a pomata
- 100 g zucchero semolato
- 2 uova medie (circa 100 g a temperatura ambiente)
- 10 ml liquore (Rum o Liquore Strega)
- Aroma a piacere (mandorla amara o vaniglia)
- Tutta la crema pasticcera preparata precedentemente

Per la finitura e doratura:

- 1 albume (per sigillare i bordi)
- 1 uovo intero sbattuto con 1 pizzico di sale (doratura)
- Gelatina neutra o sciroppo di zucchero q.b. (per lucidare)

Preparazione

1. Preparazione del pastello lievitato

In una ciotola capiente setacciate le farine (00 e Manitoba). Aggiungete il burro morbido (40 g), il sale e lo zucchero. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e versate il liquido negli ingredienti secchi. Lavorate a mano energicamente o in planetaria fino a ottenere una pasta omogenea, liscia ed elastica. Pirlate l'impasto formando una palla, posizionatela in una ciotola coperta con pellicola e lasciatela lievitare fino a triplicare il volume a una temperatura di circa 28-30°C.

2. Preparazione della Crema Pasticcera

In un pentolino scaldate il latte con la scorza di limone e la vaniglia. In una ciotola sbattete il tuorlo con lo zucchero e la farina. Stemperate con il latte caldo filtrato e rimettete sul fuoco dolce mescolando continuamente fino ad addensamento. Coprite a contatto con pellicola e lasciate raffreddare completamente.

3. Preparazione della Crema Frangipane

Lavorate con le fruste elettriche o in planetaria il burro a pomata con lo zucchero semolato fino a renderlo chiaro e spumoso. Incorporate le uova una alla volta, facendo assorbire la prima prima di aggiungere la seconda. Unite il liquore scelto (Rum o Strega) e la farina di mandorle con la pelle, mescolando delicatamente con una spatola (se occorre, date un colpo di frusta per eliminare grumi). Unite prima un cucchiaio di composto di mandorle nella crema pasticcera fredda per pareggiare le densità, poi incorporate tutta la crema pasticcera nella massa montata, mescolando fino a renderla uniforme. Riponete in frigorifero a rassodare.

4. Incasso del burro e sfogliatura

Riprendete il pastello lievitato, sgonfiatelo e stendetelo a rettangolo spesso. Posizionate al centro il panetto piatto di burro freddo (400 g) e ripiegate i lembi di pasta sigillando perfettamente il burro all'interno. Stendete con il matterello in un rettangolo allungato. Eseguite una piega a 3 (a portafoglio/libro) e successivamente una piega a 4 (a libro doppio). Avvolgete in pellicola e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete il panetto ed eseguite altre due pieghe a 4. Avvolgete e fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora (o tutta la notte).

5. Taglio e farcitura dei dischi

Stendete la sfoglia lievitata a uno spessore uniforme di circa 3 mm. Utilizzando una teglia rotonda o un anello da 26-28 cm come dima, ritagliate due dischi identici lasciando circa 1 cm di bordo in eccesso. Posizionate il primo disco su una teglia foderata di carta forno. Con una sac-à-poche, distribuite la crema frangipane partendo dal centro a spirale, lasciando liberi 2 cm dal bordo esterno. Livellate leggermente con una spatola.

6. Chiusura e decorazione

Spennellate i bordi puliti con l'albume d'uovo. Coprite con il secondo disco di sfoglia facendo aderire perfettamente i bordi con le dita per sigillare l'aria all'interno. Con il manico di una posata o il dorso di un cucchiaio, create delle incisioni/festonature lungo tutto il perimetro esterno pressando la pasta per saldarla e decorarla. Spennellate uniformemente la superficie con l'uovo sbattuto con un pizzico di sale. Lasciate asciugare 10 minuti a temperatura ambiente e fate una seconda spennellata. Con la punta o il dorso liscio di un coltellino, incidete le classiche righe arcuate a raggiera partendo dal centro verso il bordo senza tagliare la sfoglia.

7. Lievitazione e Cottura

Lasciate riposare e lievitare la galette per circa 3 ore a 28-30°C (fino a quando la sfoglia non sarà visibilmente gonfia).

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti (oppure in forno ventilato a 180°C per 30-35 minuti), fino a raggiungere una doratura bruna, uniforme e lucida. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella. Spennellate a piacere la superficie con gelatina neutra per una brillantezza impeccabile prima di servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 480-530 kcal per porzione (stime basate su porzione da circa 120-140 g)

DOLCI E BISCOTTI

Gatti di Santa Lucia (Lussekatter) (versione 1)

I 'gatti di Santa Lucia' (in svedese *Lussekatter*) sono i tradizionali dolci lievitati svedesi preparati tipicamente il 13 dicembre per celebrare la festa di Santa Lucia, annunciatrice del ritorno della luce durante i bui inverni scandinavi. Caratterizzati dall'inconfondibile colore giallo dorato e dal profumo unico conferiti dallo zafferano, vengono tradizionalmente modellati a forma di 'S' arrotolata su se stessa a chiocciola, che richiama gli occhi o la coda arrotolata di un gatto, e decorati alle estremità con chicchi di uvetta.

Porzioni: 30-34 pezzi (circa 15 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di riposo in frigo + 2 ore di lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 1 kg di Farina tipo 0 (ideale W 280-300)
- 25 g di Lievito di birra fresco
- 3 g di Zafferano in polvere
- 5 Uova medie (a temperatura ambiente)
- 300 ml di Latte intero fresco
- 150 g di Zucchero semolato
- 20 g di Sale fino
- 200 g di Burro ammorbidito (a pomata)

Per la finitura e decorazione:

- 200 g di Uvetta sultanina
- 1 Uovo intero (per la spennellatura)

Preparazione

1. Preparazione iniziale e infusione

Sciogliete lo zafferano in circa 200 ml di latte appena tiepido (non caldo, per non inattivare poi il lievito) e lasciate riposare per 10 minuti per ottenere un colore giallo intenso e uniforme. In una ciotolina mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per reidratarla.

2. Impasto e incordatura

Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o in una capiente ciotola se impastate a mano), versate la farina 0 setacciata, il lievito di birra fresco sbriciolato, lo zucchero semolato, le uova leggermente sbattute e il latte con lo zafferano. Avviate a velocità bassa fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti.

3. Inserimento del sale e del burro (Passaggio chiave)

Aggiungete il sale e i restanti 100 ml di latte a filo. Lavorate a velocità media per circa 6-8 minuti fino a sviluppare una prima maglia glutinica tenace e liscia.

Successivamente, incorporate il burro a pomata in 3-4 riprese: aggiungete il tocchetto successivo solo quando il precedente è stato completamente assorbito dall'impasto.

Controllo visivo: L'impasto finale dovrà risultare setoso, elastico, di un brillante colore giallo oro e staccarsi completamente dalle pareti della ciotola senza risultare appiccicoso.

4. Prima lievitazione (Maturazione a freddo)

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro, formate una palla liscia (pirlatura) e riponetela in una ciotola leggermente unta. Coprite ermeticamente con pellicola alimentare e fate maturare in frigorifero a 4°C per circa 12 ore (ideale per tutta la notte).

5. Porzionatura e formatura

Estraete l'impasto dal frigo. Dividete la massa in porzioni da 50 g ciascuna.

Prendete ciascun pezzo di impasto, ripiegate i lembi esterni verso il centro e allungatelo sul piano con i palmi delle mani per formare un cordoncino lungo circa 25-30 cm, lasciando le punte leggermente più affusolate.

Arrotolate un'estremità verso il centro in senso orario e l'altra estremità verso il centro in senso antiorario, formando la caratteristica forma a "S" (o a doppia spirale contrapposta).

6. Seconda lievitazione e decorazione

Disponete i gatti di Santa Lucia su teglie foderate con carta da forno, distanziandoli di 3-4 cm l'uno dall'altro. Scolate e asciugate con cura l'uvetta, quindi inserite un chicco al centro di ciascuna delle due spirali, premendo leggermente per farlo affondare nell'impasto.

Coprite con pellicola trasparente non tesa e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) fino al raddoppio del volume (circa 1 ora e mezza - 2 ore).

7. Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.

Spennellate delicatamente la superficie dei lievitati con l'uovo sbattuto, facendo attenzione a non sgonfiare la lievitazione. Infornate a mezza altezza per circa 15 minuti, fino a quando saranno leggermente dorati in superficie mantenendo un cuore soffice.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 185 kcal per pezzo (50 g cotto)

DOLCI E BISCOTTI

Gatti di Santa Lucia (Lussekatter) (versione 2)

I 'gatti di Santa Lucia' (in svedese *Lussekatter*) sono i tradizionali lievitati dolci allo zafferano tipici della cucina svedese e scandinava, preparati tradizionalmente per il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, festa della luce. La caratteristica forma a 'S' arrotolata ricorda la coda arricciata di un gatto (da cui il nome) con chicchi di uvetta incastonati negli occhi/centri delle spirali. Lo zafferano conferisce a questo impasto morbido e aromatico un colore dorato intenso, simbolo del sole che sconfigge le tenebre del solstizio d'inverno.

Porzioni: 10-12 pezzi · Preparazione: 40 minuti (+ 8 ore riposo in frigo + 2 ore lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g Farina tipo 0 (preferibilmente con W 280-300 per lievitati)
- 12,5 g Lievito di birra fresco (in alternativa 4 g di lievito di birra secco)
- 3 Uova medie intere (a temperatura ambiente)
- 150 ml Latte intero fresco
- 75 g Zucchero semolato
- 1,5 g Zafferano in polvere (o pistilli polverizzati)
- 10 g Sale fino
- 100 g Burro morbido a pomata
- 100 g Uvetta sultanina

Per la finitura e decorazione:

- 1 Uovo intero battuto con 1 cucchiaio di latte (per la doratura)
- Uvetta q.b. per il centro delle spirali

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e infusione aromatica

Sciogli lo zafferano in polvere in 100 ml di latte leggermente intiepidito (non caldo, massimo 30°C per non danneggiare i lieviti) e lascia riposare qualche minuto. Sciacqua l'uvetta in acqua tiepida per idratarla, scolala con cura e asciugala perfettamente con carta assorbente per evitare che rilasci troppa umidità nell'impasto finale.

2. Impasto iniziale e incordatura

In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria munita di gancio, versa la farina 0 setacciata, il lievito di birra fresco sbriciolato, le uova leggermente sbattute e il latte con lo zafferano. Inizia a lavorare a velocità bassa fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti dalla farina. Aggiungi lo zucchero semolato e un goccio del latte rimasto, lavorando fino a completo assorbimento. Unisci il sale e l'ultima parte di latte, continuando a impastare energicamente per 5-7 minuti: l'impasto deve diventare elastico, liscio e iniziare a staccarsi dalle pareti della ciotola.

3. Inserimento del burro e dell'uvetta

Con la planetaria in movimento (o lavorando a mano con energia), incorpora il burro a pomata poco alla volta, a piccoli tocchetti. Non aggiungere altro burro finché il pezzetto precedente non è stato completamente assorbito dalla maglia glutinica. *Verifica del risultato:* tirando un lembo d'impasto con due mani, questo deve allargarsi creando un 'velo' sottile e semitrasparente senza strapparsi. Infine, incorpora l'uvetta asciutta e impasta per un minuto a velocità minima per distribuirla in modo omogeneo senza romperla.

4. Prima lievitazione e maturazione a freddo

Forma una palla liscia, trasferiscila in una ciotola leggermente unta, copri ermeticamente con pellicola alimentare e riponi in frigorifero a circa 4°C per 8 ore. Questo passaggio permetterà al burro di solidificare e agli aromi di svilupparsi, rendendo l'impasto freddo, plastico e facilissimo da modellare.

5. Porzionatura e formatura a 'S' (Lussekatter)

Estrai l'impasto dal frigorifero e rovescialo sul piano di lavoro senza aggiungere troppa farina. Dividi l'impasto in porzioni da circa 70-80 g ciascuna. Lavora ogni porzione formando un cordoncino cilindrico omogeneo lungo circa 45-50 cm. Per creare la classica forma: prendi un'estremità del cordoncino e arrotolala a spirale verso il centro; prendi l'altra estremità e arrotolala nella direzione opposta (sempre verso il centro), creando una classica forma a 'S' contrapposta.

6. Seconda lievitazione (Appretto)

Disponi i dolci ben distanziati su due teglie foderate con carta forno. Incastona un chicco di uvetta al centro di ciascuna spirale, premendo leggermente per farlo aderire bene (in cottura tenderà a sollevarsi). Copri le teglie con pellicola trasparente leggermente infarinata o con un canovaccio umido e lascia lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) fino al raddoppio del volume (circa 1 ora e mezza - 2 ore).

7. Spennellatura e cottura

Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C. Spennella delicatamente la superficie dei lievitati con l'uovo sbattuto insieme a un goccio di latte, facendo attenzione a non sgonfiare l'impasto lievitato. Inforna una teglia alla volta a metà altezza per circa 12-15 minuti, finché i dolci non risulteranno uniformemente dorati e lucidi in superficie. Sforna e fai raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per pezzo (Carboidrati: 42g, Proteine: 7g, Grassi: 10g)

DOLCI E BISCOTTI

Ghiaccia Reale

La Ghiaccia Reale (Royal Icing) è una glassa fondamentale della pasticceria artistica, utilizzata per decorare biscotti, torte monumentali e per creare dettagliati lavori al cornetto. Le sue origini risalgono alla pasticceria britannica; deve il suo attributo 'Reale' alla torta nuziale della Regina Vittoria nel 1840, interamente rivestita con questa preparazione. Le varianti principali prevedono l'uso di polvere di meringa (meringue powder) al posto dell'albume fresco per una maggiore sicurezza igienica, o l'aggiunta di poche gocce di glicerina per evitare che la ghiaccia si indurisca eccessivamente al taglio.

Porzioni: Circa 180 g di ghiaccia reale · Preparazione: 15 min · Cottura: Senza cottura · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Ghiaccia Reale base (Consistenza Media):

- 150 g di zucchero a velo finissimo (setacciato)
- 30 g di albume d'uovo pastorizzato (a temperatura ambiente)
- 5 gocce di succo di limone filtrato

Per la regolazione e finitura (opzionale):

- Q.b. di acqua fredda (inserita a gocce, per fluidificare)
- Q.b. di zucchero a velo extra (per addensare)
- Q.b. di coloranti alimentari in gel o in polvere

Preparazione

Preparazione e setacciatura

1. Setacciare lo zucchero a velo per almeno due volte attraverso un colino a maglie strettissime. Questo passaggio previene la formazione di micro-grumi che ostruirebbero i beccucci più piccoli della sac-à-poche.

Lavorazione dell'albume

2. In una ciotola perfettamente pulita e priva di tracce di grasso, versare l'albume pastorizzato insieme alle gocce di succo di limone.
3. Azionare la planetaria o le fruste elettriche alla velocità minima: l'obiettivo è rompere la struttura dell'albume e farlo schiumare leggermente, senza montarlo a neve.

Inserimento dello zucchero e montatura

4. Incorporare lo zucchero a velo gradualmente, un cucchiaio alla volta, continuando a lavorare a bassa velocità per evitare l'incorporazione di eccessive bolle d'aria, che causerebbero la rottura delle linee in fase di decorazione.
5. Una volta inserito tutto lo zucchero, aumentare leggermente la velocità e lavorare fino a ottenere un composto candido, lucido e denso.

Verifica del risultato intermedio

6. Sollevando la frusta, la ghiaccia deve formare un picco fermo e stabile (la cosiddetta consistenza 'stiff peak' o a becco d'uccello). Se la punta si piega o la ghiaccia cola, aggiungere altro zucchero a velo un cucchiaino alla volta.

Regolazione della consistenza e colorazione

7. Per la tecnica del 'flooding' (riempimento dei biscotti), diluire la ghiaccia aggiungendo pochissima acqua a gocce fino a quando, rigando la superficie con un coltello, il solco scompare in circa 10-12 secondi.
8. Se necessario, suddividere la ghiaccia in ciotoline e aggiungere i coloranti in gel o polvere con uno stuzzicadenti, mescolando lentamente a mano per non creare bolle d'aria.
9. Coprire immediatamente con pellicola a contatto per evitare che l'aria formi una crosta dura.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Ghirlanda

La ghirlanda di biscotti è una spettacolare preparazione natalizia tipica della tradizione culinaria anglosassone (Cookie Wreath). Questo scenografico centrotavola edibile è composto da una base circolare di frolla, tradizionalmente aromatizzata allo sciroppo d'acero o spezie, sulla quale vengono assemblati piccoli biscotti decorati a forma di foglie, stelle e fiocchi di neve, saldati tra loro tramite l'uso della ghiaccia reale. Oltre alla versione classica con sciroppo d'acero, esistono varianti al pan di zenzero (gingerbread), al cacao, o profumate alla scorza d'arancia e cannella. Richiede ottima manualità nella manipolazione della frolla e precisione nella decorazione.

Porzioni: 1 ghirlanda grande (circa 12 porzioni) · Preparazione: 45 min + 2 ore e 30 min di riposo · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla allo sciroppo d'acero

- 170 g di burro morbido (lasciato a temperatura ambiente)
- 170 g di zucchero semolato fino
- 170 g di sciroppo d'acero puro
- 1 uovo grande (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- 550 g di farina 00 (debole, specifica per biscotti)
- 1 pizzico di sale fino

Per la glassa reale (Royal Icing)

- 2 albumi freschi o pastorizzati (circa 70 g)
- 350 g di zucchero a velo finissimo (setacciato)
- 2 cucchiai di succo di limone filtrato
- Coloranti alimentari in gel (verde, rosso, bianco) q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto base

1. Nella ciotola della planetaria munita di foglia (o in una ciotola capiente usando le fruste elettriche), lavorate il burro morbido con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungete a filo lo sciroppo d'acero, l'uovo leggermente sbattuto e l'estratto di vaniglia, continuando a mescolare fino a completa incorporazione.
3. Setacciate la farina e il sale direttamente sul composto. Lavorate l'impasto molto rapidamente, solo finché la farina non è del tutto assorbita. È fondamentale non lavorare eccessivamente l'impasto per evitare di attivare il glutine, che causerebbe la deformazione dei biscotti in cottura.
4. Dividete l'impasto in due parti uguali, avvolgetele nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore (o tutta la notte) per stabilizzare i grassi del burro.

Taglio e formatura della ghirlanda

1. Riprendete il primo panetto di frolla e stendetelo direttamente su un foglio di carta forno a uno spessore uniforme di circa 5-6 mm.
2. Utilizzando un cerchio da pasticceria o un piatto di 24-26 cm di diametro, ritagliate la circonferenza esterna. Con un tagliapasta più piccolo (circa 14-16 cm), ritagliate il foro centrale per ottenere la forma della ghirlanda. Eliminate l'eccesso di frolla.
3. Per garantire la precisione della forma, trasferite la base della ghirlanda (con la sua carta forno) su una teglia e riponetela in freezer per almeno 15 minuti prima di infornare. L'impasto deve risultare rigido e freddo al tatto

per evitare che perda la sua geometria tondeggiante nel forno.

4. Stendete il secondo panetto a uno spessore più sottile (circa 3 mm) e ritagliate i piccoli biscotti decorativi (stelle, foglie, fiocchi). Fate riposare anche questi in freezer su una teglia per 10 minuti.

Cottura ed essiccazione

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 160°C.
2. Infornate la base della ghirlanda e cuocetela per 15-18 minuti, finché i bordi non iniziano appena a dorarsi. La frolla dovrà risultare cotta in modo uniforme, asciutta ma non eccessivamente scurita.
3. Cuocete i biscotti decorativi più piccoli per circa 8-10 minuti (monitorando attentamente data la loro dimensione ridotta).
4. Fate raffreddare completamente tutti i biscotti su una gratella per dolci prima di manipolarli o decorarli.

Preparazione della glassa e montaggio

1. In una ciotola pulita, iniziate a montare gli albumi con un paio di gocce di succo di limone. Aggiungete gradualmente lo zucchero a velo setacciato fino a ottenere una glassa densa, lucida e dalla consistenza soda.
2. Dividete la glassa in ciotole separate e coloratele con i coloranti in gel. Trasferite le glasse in sac-à-poche con bocchette molto sottili.
3. Decorate singolarmente i biscotti decorativi più piccoli e lasciateli asciugare completamente per circa 1 ora.
4. Per l'assemblaggio finale, posizionate dei ciuffi generosi di glassa reale bianca sulla base della ghirlanda fredda. Utilizzate la glassa come collante per disporre armoniosamente i biscotti decorati, sovrapponendoli leggermente per dare tridimensionalità. Lasciate asciugare la ghirlanda in un luogo asciutto per 3-4 ore prima di servirla o spostarla.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ghirlanda Al Cacao E Nocciole

La Ghirlanda al Cacao e Nocciole è una raffinata reinterpretazione dei tradizionali pani dolci intrecciati delle festività europee, come il lievitato intrecciato mitteleuropeo o la Challah. Questa variante unisce la rusticità della semola rimacinata di grano duro alla golosità piemontese del binomio cacao-nocciola, che evoca immediatamente i sapori del gianduja. La sua caratteristica forma a ghirlanda (o corona) simboleggia l'unione e la convivialità, rendendola un perfetto centrotavola edibile. Nonostante l'aspetto elaborato, la sua esecuzione è di media difficoltà e si presta a numerose varianti, come l'aggiunta di gocce di cioccolato nell'impasto o una finitura con glassa all'acqua.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 40 min + 2 ore e 30 min di lievitazione · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 300 g di semola rimacinata di grano duro
- 200 g di farina tipo 0 (di media forza, circa 260-280 W)
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 290 ml di latte intero (tiepido)
- 30 g di burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 8 g di sale fino
- 10 g di lievito di birra fresco (o 3.5 g di lievito di birra secco)
- 60 g di nocciole tostate (intere o tritate grossolanamente)

Per la finitura

- q.b. di latte intero (per spennellare)
- q.b. di semola rimacinata (per lo spolvero)

Preparazione

Attivazione del lievito e impasto

1. Sciogliete il lievito di birra fresco nel latte intiepidito (non caldo, per evitare di inattivare i lieviti) insieme al cucchiaio di miele d'acacia. Lasciate riposare per 5 minuti fino a notare una leggera schiuma.
2. Setacciate la semola, la farina 0 e il cacao amaro direttamente nella ciotola della planetaria (o in una ciotola capiente se impastate a mano).
3. Versate il composto di latte e lievito sulle farine e iniziate a impastare a bassa velocità fino a quando i liquidi non saranno completamente assorbiti.
4. Aggiungete il sale e, subito dopo, incorporate il burro a pomata un pezzetto alla volta. Attendete che ogni pezzetto sia assorbito prima di aggiungere il successivo per non stressare la maglia glutinica.
5. Lavorate l'impasto fino a quando non risulterà liscio, lucido ed elastico (dovrà superare la prova velo). Unite infine le nocciole tostate tritate grossolanamente al coltello, distribuendole in modo uniforme nell'impasto.

Prima lievitazione

1. Formate una palla liscia e trasferitela in una ciotola capiente leggermente imburrata.
2. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido e riparato (ottimo il forno spento con la luce accesa) per circa 1 ora e mezza o fino al raddoppio del volume iniziale.

Formatura e intreccio

1. Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente spolverizzata di semola e sgonfiatelo delicatamente con le mani.
2. Dividete l'impasto in due parti perfettamente uguali (circa 420 g l'una).

3. Allungate delicatamente ciascuna porzione partendo dal centro verso l'esterno, fino a ottenere due cordoni uniformi di circa 50-60 cm di lunghezza.
4. Intrecciate i due cordoni sovrapponendoli in modo regolare e unite le estremità per formare una corona circolare (ghirlanda). Sigillate molto bene le giunture premendo con le dita.

Seconda lievitazione e cottura

1. Adagiate delicatamente la ghirlanda su una leccarda foderata di carta forno.
2. Spennellate delicatamente la superficie con un velo di latte (per evitare che si secchi) e coprite senza stringere con pellicola trasparente.
3. Lasciate lievitare nuovamente per 45-60 minuti in un luogo tiepido, finché non risulterà visibilmente gonfia.
4. Preriscaldate il forno statico a 180°C (ridotto per una cottura ottimale che preservi l'aroma del cacao senza renderlo amaro).
5. Rimuovete la pellicola, spolverizzate la ghirlanda con un velo leggero di semola rimacinata usando un colino e infornate nel ripiano centrale per circa 30-35 minuti. Per verificare la cottura, battete leggermente la base della ghirlanda: deve suonare vuota.
6. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servire o decorare con un nastro ornamentale.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ghirlanda Alle Mandorle E Miele

La Ghirlanda alle Mandorle e Miele è un lievitato rustico dal forte impatto scenografico, ideale come centrotavola edibile durante le feste. Di chiara ispirazione nordeuropea, questa preparazione richiama i tradizionali 'Kringel' svedesi o estoni, solitamente farciti con burro, cannella e frutta secca. Questa versione adotta una veste più rustica e mediterranea grazie alla miscela di farine poco raffinate (tipo 2, integrale e segale) che conferiscono un profumo di grano antico, bilanciato dalla dolcezza balsamica del miele di castagno e dalla nota tostata delle mandorle. Le principali varianti prevedono l'uso di fichi secchi e noci per una versione autunnale, o l'aggiunta di scorza d'arancia e cannella nell'impasto per un profilo aromatico tipicamente natalizio.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 35 min + 2 ore e 45 min di lievitazione · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 300 g di farina tipo 2
- 100 g di farina integrale
- 100 g di farina di segale
- 320 g di latte intero (leggermente tiepido)
- 10 g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaio di miele di castagno
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 10 g di sale fino

Per la farcitura e la finitura

- 60 g di mandorle intere non pelate e tostate
- 3 cucchiai di miele di castagno (fluido)
- 1 cucchiaio di latte (per spennellare)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva (per spennellare)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotolina sciogliete il lievito di birra fresco nel latte leggermente tiepido (temperatura ideale 24-26°C, non calda per non inattivare i lieviti), insieme al cucchiaio di miele di castagno.
2. In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria) miscelate le tre farine: tipo 2, integrale e segale.
3. Versate il liquido gradualmente sulle farine, iniziando a impastare a mano o con il gancio a bassa velocità.
4. Quando l'impasto comincia a compattarsi, inserite il sale. Successivamente, unite l'olio extravergine di oliva a filo, facendolo assorbire lentamente.
5. Lavorate l'impasto vigorosamente per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e leggermente lucido. La segale renderà l'impasto leggermente appiccicoso: evitate di aggiungere altra farina per non asciugare troppo il prodotto.

Prima lievitazione

1. Formate una palla, spennellatela con un velo d'olio e riponetela in una ciotola pulita.
2. Coprite con pellicola trasparente o un canovaccio umido e lasciate lievitare in un luogo tiepido e riparato (es. forno spento con luce accesa) per circa 1 ora e mezza o 2 ore, fino a quando l'impasto non avrà raddoppiato visibilmente il suo volume.

Formatura e farcitura

1. Tritate grossolanamente al coltello le mandorle tostate, avendo cura di tenerne da parte circa 10 intere per la decorazione finale.

2. Trasferite l'impasto lievitato su un piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo con un matterello fino a ottenere un rettangolo regolare di circa 50x30 cm.
3. Distribuite un velo uniforme di miele di castagno sulla superficie (se troppo denso, scaldatelo leggermente a bagnomaria per renderlo fluido) e cospargete con le mandorle tritate.
4. Arrotolate delicatamente ma in modo stretto l'impasto partendo dal lato più lungo, fino a formare un cilindro regolare.
5. Trasferite il rotolo su una teglia foderata di carta forno, unite le due estremità per formare una ciambella perfetta (ghirlanda) e sigillate la giuntura premendo leggermente con le dita bagnate d'acqua.
6. Con un paio di forbici da cucina, praticate dei tagli inclinati sul rotolo ogni 2 cm, incidendo per 2/3 dello spessore senza arrivare al fondo. Sfalsate le fette ottenute, spingendone delicatamente una verso l'esterno e una verso l'interno per mostrare la sezione interna a spirale.

Seconda lievitazione e cottura

1. Spennellate la superficie della ghirlanda con un velo di olio extravergine, coprite delicatamente con pellicola non tesa e lasciate lievitare nuovamente per 45 minuti.
2. Rimuovete la pellicola, spennellate uniformemente con un cucchiaio di latte e decorate distribuendo le mandorle intere messe da parte nelle fessure.
3. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200°C per i primi 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 180°C e proseguite per altri 15-20 minuti fino a doratura omogenea.
4. Sfornate, fate raffreddare completamente su una gratella per dolci e decorate con un nastro colorato prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ghirlanda Di Rose Al Burro E Cannella

La Ghirlanda di Rose al Burro e Cannella è una variante coreografica e festiva dei classici Cinnamon Rolls di origine svedese (Kanelbulle) e della Torta delle Rose tipica della tradizione mantovana. Questo lievitato unisce la sofficità di una pasta brioche mediamente idratata con il calore aromatico della cannella e la ricchezza del burro. La sua forma a ghirlanda la rende un perfetto centrotavola per i giorni di festa, ideale da condividere strappando letteralmente i singoli petali ("pull-apart bread").

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 30 min + 2 ore e 30 min di lievitazione · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 400 g di farina tipo 2 (ideale per garantire una struttura rustica e saporita)
- 150 g di acqua a temperatura ambiente
- 100 g di latte intero
- 10 g di lievito di birra fresco (oppure 3 g di lievito di birra secco)
- 40 g di burro morbido (ammorbidito a temperatura ambiente)
- 10 g di sale fino

Per la farcitura e finitura

- 80 g di burro morbido a pomata
- 80 g di zucchero di canna integrale (tipo Muscovado per note caramellate)
- 2 cucchiai rasi di cannella in polvere
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte intero
- Zucchero a velo (facoltativo, per decorare)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto

- In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria, sciogliete il lievito di birra nell'acqua e nel latte tiepidi.
- Unite la farina tipo 2 e iniziate a impastare vigorosamente.
- Non appena l'impasto comincia a strutturarsi, aggiungete il sale.
- Incorporate il burro morbido (40 g) poco alla volta, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungerne altra. Impastate fino a ottenere un composto liscio, elastico e incordato (circa 10-12 minuti).

2. Prima lievitazione

- Formate una palla liscia, ponetela in una ciotola leggermente imburrata e coprite con pellicola trasparente.
- Lasciate lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per circa 1 ora e mezza o fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Stesura e formatura delle rose

- Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e stendetelo con un mattarello a uno spessore uniforme di circa 5 mm.
- Con un coppapasta da 8 cm di diametro ricavate 20 dischetti.
- Dividete i dischetti in 4 gruppi da 5. Sovrapponete parzialmente i 5 dischetti di ciascun gruppo lungo una linea orizzontale.
- Spalmate un velo generoso di burro a pomata sulla parte centrale della striscia, cospargete uniformemente con lo zucchero di canna e la cannella.

- Arrotolate delicatamente la striscia su se stessa partendo dal primo dischetto fino all'ultimo, creando un cilindro. Con un coltello ben affilato, tagliate il cilindro esattamente a metà: otterrete così due rose perfette con i petali definiti.

4. Seconda lievitazione

- Foderate con carta forno uno stampo a ciambella da 24 cm di diametro.
- Posizionate le 8 rose ottenute all'interno dello stampo, tenendo la parte del taglio verso il basso e distanziandole regolarmente.
- Coprite con pellicola e lasciate lievitare per altri 45-60 minuti: le rose dovranno gonfiarsi fino a toccarsi l'una con l'altra, colmando i vuoti.

5. Cottura e finitura

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.
- In una tazzina, sbattete il tuorlo con il cucchiaio di latte e spennellate delicatamente la superficie delle rose.
- Infornate nel ripiano centrale per circa 30 minuti, monitorando la doratura. Se la ghirlanda tende a scurirsi troppo, copritela con un foglio di alluminio negli ultimi 10 minuti.
- Sfornate, lasciate intiepidire per 10 minuti nello stampo, quindi sformate su una gratella. Decorate a piacere con zucchero a velo o un nastro festivo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ghirlanda Natalizia Dolce di Pan Brioche all'Arancia e Cannella

La ghirlanda natalizia dolce è un lievitato d'ispirazione mitteleuropea e nordica, dove la forma circolare della corona d'Avvento (simbolo di eternità, continuità e accoglienza) viene declinata in ricette da forno arricchite con spezie e agrumi. Questa versione fonde la sofficità della pasta brioche all'italiana — resa vellutata e fragrante dall'aggiunta di latte condensato — con gli aromi caldi e mediterranei della marmellata di arance e cannella, creando un dolce centrotavola edibile ideale per le colazioni o le merende festive.

Porzioni: 8-10 porzioni (1 ghirlanda da 22-24 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ tempi di lievitazione) · Cottura: 35-40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche

- 350 g Farina di media forza (W 260-290 o miscela 70% 00 e 30% Manitoba)
- 100 g Latte intero fresco (a temperatura ambiente o appena tiepido)
- 70 g Latte condensato zuccherato
- 1 Uovo intero medio (circa 50-55 g, a temperatura ambiente)
- 30 g Zucchero semolato
- 70 g Burro di ottima qualità (morbido, a pomata)
- 7 g Sale fino
- 1 cucchiaino Pasta d'arancia concentrata (in alternativa: scorza finemente grattugiata di 1 arancia biologica non trattata)
- 12 g Lievito di birra fresco (oppure 100 g di Pasta Madre solida rinfrescata e attiva al raddoppio)

Per la Farcitura

- 120 g Marmellata di arance e cannella (o confettura di agrumi a scelta, ben soda)

Per la Doratura e Finitura

- 20 g Tuorlo d'uovo
- 20 g Latte intero
- Zucchero a velo (facoltativo, per decorare)

Preparazione

1. Impasto e Incordatura (Planetaria)

- Se si usa il lievito di birra: scioglierlo nel latte a temperatura ambiente. Se si usa la pasta madre: spezzettarla direttamente nella ciotola della planetaria con il latte e il latte condensato, lavorando con la foglia (K) fino a scioglierla.
- Inserire la farina setacciata e lo zucchero nella ciotola. Montare il gancio a spirale e avviare a velocità minima per idratare la farina.
- Unire l'uovo leggermente sbattuto e lavorare a velocità 1-2 fino a completo assorbimento e comparsa di una prima maglia glutinica.
- Aggiungere l'aroma (pasta d'arancia o scorza grattugiata).
- *Passaggio Chiave:* Inserire il burro a pomata in 3-4 riprese, attendendo che la porzione precedente sia perfettamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultima noce di burro, unire il sale.
- Portare la planetaria a velocità media e impastare per 8-10 minuti finché l'impasto non risulterà lucido, liscio, elastico e completamente staccato dalle pareti della ciotola (*test del velo superato*).

2. Prima Lievitazione (Puntatura)

- Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato, pirlarlo con le mani per ottenere una sfera liscia e riporlo in un contenitore graduato unto.
- *Con Lievito di Birra:* Coprire con pellicola e far lievitare a 26-28°C per circa 1h30 - 2 ore, fino al raddoppio del volume.
- *Con Pasta Madre:* Far lievitare a 28°C per circa 4 ore fino al raddoppio.
- *Opzione Notturna consigliata:* Dopo 30 minuti a temperatura ambiente, trasferire l'impasto in frigorifero a 4°C per 8-12 ore (maturazione). L'indomani, farlo acclimatare per 1-2 ore a temperatura ambiente prima dello staglio.

3. Porzionatura e Formatura dei Rotolini

- Sgonfiare delicatamente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata.
- Con un tarocco, dividere l'impasto in 10 pezzi di identico peso (circa 60-65 g ciascuno).
- Con il matterello, stendere ogni pallina formando un rettangolo allungato di circa 15x8 cm.
- Disporre al centro lungo la lunghezza un cucchiaino scarso di marmellata di arance e cannella (non eccedere per evitare fuoriuscite in cottura).
- Arrotolare il rettangolo su se stesso dal lato lungo fino a formare un salsicciotto, quindi pizzicare con le dita la giunzione inferiore per sigillare ermeticamente il ripieno.

4. Composizione della Ghirlanda e Seconda Lievitazione (Appretto)

- Imburrare e foderare con carta forno il fondo e i bordi di una teglia rotonda da 22-24 cm.
- Rivestire l'esterno di un bicchiere da cucina spesso o di un coppapasta in acciaio con carta alluminio e posizionarlo al centro esatto della teglia (farà da distanziatore cavo per la ghirlanda).
- Disporre i 10 rotolini a corona attorno al bicchiere centrale, con la chiusura rivolta verso il basso, leggermente distanziati tra loro.
- Coprire con pellicola alimentare non tesa o con un canovaccio umido e lasciare lievitare al caldo (26-28°C) fino al raddoppio (circa 60-90 minuti con lievito di birra; circa 2h30-3 ore con pasta madre).

5. Doratura e Cottura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C (oppure ventilata a 165°C).
- In una ciotolina emulsionare il tuorlo con il latte e spennellare con estrema delicatezza la superficie della ghirlanda per non sgonfiare la lievitazione.
- Infornare sul ripiano medio per circa 35-40 minuti.
- *Errore da evitare:* Se dopo 20 minuti la superficie tende a scurire eccessivamente per la presenza di zuccheri e latte condensato, schermare con un foglio di alluminio o carta forno appoggiato sopra e proseguire la cottura.
- Sfornare, far intiepidire 15 minuti, rimuovere con cautela il bicchiere centrale svitandolo leggermente e sformare la ghirlanda su una gratella fino a completo raffreddamento. Spolverizzare a piacere con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 285 kcal per porzione (calcolata su 10 fette: 42g Carboidrati, 10g Grassi, 6.5g Proteine)

DOLCI E BISCOTTI

Ghirlanda Panini al Cacao

La Ghirlanda di Panini al Cacao è una sontuosa interpretazione moderna dei classici lievitati festivi. La ghirlanda (o corona) ha radici profonde nella tradizione culinaria dell'Europa settentrionale, dove simboleggia l'unione, la prosperità e la continuità della vita, specialmente durante il periodo natalizio. Questa variante eleva il concetto introducendo l'amarezza elegante del cacao nell'impasto brioche, bilanciata dalla freschezza strutturata della panna montata. Si tratta di una preparazione di alta pasticceria che richiede un'ottima gestione della lievitazione e dell'incordatura dell'impasto, poiché la presenza del cacao tende a indebolire la maglia glutinica e ad assorbire molta idratazione.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 ghirlanda da 7 panini + 3-4 panini singoli) · Preparazione: 6 ore (compresi i tempi di fermentazione, lievitazione e riposo) · Cottura: 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il lievitino (Starter rapido)

- 70 g di latte intero (tiepido, circa 28°C)
- 10 g di zucchero semolato
- 20 g di farina di forza (Manitoba W320-350)
- 20 g di lievito di birra fresco

Per l'impasto principale al cacao

- 450 g di farina di forza (Manitoba W320-350)
- 70 g di cacao amaro in polvere di alta qualità
- 80 g di zucchero semolato
- 80 g di latte intero freddo
- 130 g di burro di centrifuga (morbido, a pomata)
- 100 g di uova intere (circa 2 uova medie, a temperatura ambiente)
- 8 g di sale fino

Per la finitura e la farcitura

- 2 uova intere (sbattute, per la doratura prima di infornare)
- 500 g di panna fresca liquida al 35% di grassi
- 40 g di zucchero a velo (per dolcificare la panna)
- Zucchero a velo per la decorazione finale
- Ribes freschi e piccoli cioccolatini per decorare

Preparazione

Preparazione del lievitino

1. In una ciotola, sciogliete il lievito di birra fresco nel latte intiepidito a 28°C insieme a 10 g di zucchero semolato.
2. Unite 20 g di farina di forza e mescolate rapidamente con una frusta per eliminare i grumi, amalgamando bene la pastella liquida.
3. Coprite la ciotola con pellicola e lasciate fermentare in un luogo tiepido (26-28°C) per circa 25-30 minuti, o finché non si nota una superficie densa e ricca di bolle.

Preparazione dell'impasto principale

1. Setacciate insieme la farina rimasta (450 g) e il cacao amaro per ossigenare le polveri ed evitare grumi di cacao nell'impasto.

2. Nella ciotola della planetaria, inserite il lievitino fermentato, la miscela di farina e cacao, gli 80 g di zucchero e gli 80 g di latte freddo.
3. In una ciotolina a parte, sbattete leggermente i 100 g di uova con gli 8 g di sale.
4. Montate il gancio a foglia e avviate la macchina a velocità 1 per 2-3 minuti. Unite le uova a filo in tre riprese, attendendo che l'impasto le abbia assorbite prima di aggiungerne ancora.
5. Sostituite la foglia con il gancio da impasto. Lavorate a velocità media per circa 10 minuti fino a quando l'impasto non si stacca completamente dalle pareti della ciotola, mostrandosi liscio ed elastico.
6. Inserite ora il burro a pomata un pezzetto alla volta, attendendo che ogni pezzetto sia assorbito prima di aggiungere il successivo. L'impasto finale dovrà risultare lucido, setoso e perfettamente incordato (deve superare la 'prova del velo').
7. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato e formate una palla regolare.

Prima lievitazione e riposo

1. Adagiate l'impasto in un contenitore capiente, copritelo con un foglio di cellophane alimentare (per evitare che si incolli alla superficie) e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente (circa 24°C) per 3 ore, o fino a quando il volume sarà triplicato.
2. Sgonfiate delicatamente l'impasto sul piano di lavoro, ripiegatelo su se stesso effettuando tre pieghe a portafoglio per ridare forza alla struttura, quindi riformate una palla.
3. Coprite nuovamente e lasciate riposare per 30 minuti.

Formatura della ghirlanda e seconda lievitazione

1. Dividete l'impasto in porzioni da 50 g ciascuna. Pirlate ogni porzione sul piano di lavoro per ottenere palline lisce e sode.
2. Posizionate un anello metallico da pasticceria (diametro 30 cm) su una teglia foderata di carta forno.
3. Disponete 7 palline all'interno dell'anello lungo il bordo, distanziandole di circa 1 cm l'una dall'altra (crescendo si uniranno formando la ghirlanda). Le restanti palline possono essere disposte all'esterno per essere cotte singolarmente.
4. Coprite con il cellophane e lasciate lievitare per altre 2 ore, fino al raddoppio del volume.

Cottura e finitura

1. Preriscaldate il forno statico a 165°C.
2. Spennellate con cura e delicatezza le palline con le due uova sbattute.
3. Cuocete in forno per circa 12-15 minuti. *Verifica*: Uno stecchino inserito al centro di un panino deve uscire asciutto; non prolungate la cottura per evitare di asciugare eccessivamente il cacao.
4. Sfornate, rimuovete l'anello metallico e fate raffreddare completamente la ghirlanda su una gratella per dolci.

Farcitura e decorazione

1. Montate la panna fresca (freddissima di frigorifero) insieme ai 40 g di zucchero a velo fino a renderla soda e lucida.
2. Con un lungo coltello seghettato da pane, tagliate a metà in senso orizzontale la ghirlanda ormai fredda.
3. Trasferite la panna in una sac-à-poche con bocchetta a stella aperta e farcite la base della ghirlanda con ciuffi generosi e regolari.
4. Richiudete delicatamente con la calotta superiore, spolverizzate con zucchero a velo e decorate la superficie con ribes freschi e piccoli cioccolatini.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (con farcitura di panna inclusa)

DOLCI E BISCOTTI

Gibassier Tradizionale Provenzale

Il Gibassier è una celebre specialità della pasticceria da forno provenzale, tradizionalmente associata ai 'tredici dolci di Natale' della Provenza, ma consumata e amata tutto l'anno per colazione o merenda. A metà strada tra una focaccia dolce e una brioche sfogliata, si distingue per la sua peculiare fragranza conferita dalla combinazione di acqua di fiori d'arancio, semi di anice verde, olio extravergine d'oliva e burro. La sua forma intagliata a ventaglio o foglia permette al calore di penetrare uniformemente, garantendo una consistenza soffice all'interno e leggermente croccante all'esterno, impreziosita dalla classica finitura post-cottura a base di burro fuso e zucchero agli agrumi.

Porzioni: 6-7 brioches · Preparazione: 45 minuti (+ 6 ore di riposo in frigo + 1 ora e 50 minuti di lievitazione) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina tipo 0 (media/alta forza)
- 120 g di uova intere (circa 2 grandi)
- 160 g di latte intero fresco
- 10 g di lievito di birra fresco
- 100 g di zucchero di canna
- 30 g di acqua di fiori d'arancio di ottima qualità
- 8 g di sale fino
- 30 g di olio extravergine d'oliva delicato
- 70 g di burro a temperatura ambiente (a pomata)
- 10 g di semi di anice verde

Per la doratura e la finitura:

- 1 uovo intero (per spennellare prima della cottura)
- 40 g di burro fuso (per spennellare dopo la cottura)
- 100 g di zucchero semolato
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica

Preparazione

1. Formazione della maglia glutinica e impasto:

Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o a mano in una ciotola capiente), unite la farina 0 setacciata, le uova leggermente sbattute, il latte a temperatura ambiente e il lievito di birra sbriciolato. Cominciate a lavorare a velocità bassa fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti e la massa comincerà a prendere consistenza.

2. Inserimento di zuccheri, aromi e sale:

Aggiungete gradualmente lo zucchero di canna alternandolo all'acqua di fiori d'arancio, continuando a incordare l'impasto. Quando lo zucchero sarà sciolto e assorbito, unite il sale fino. Lavorate energicamente per circa 5-7 minuti: l'impasto deve risultare liscio, elastico e non appiccicoso.

3. Inserimento dei grassi e aromatizzazione:

Versate a filo l'olio extravergine d'oliva, facendolo assorbire del tutto. Successivamente, incorporate il burro morbido a pezzetti, un tocchetto alla volta, attendendo che ogni dose sia inglobata prima di aggiungere la successiva. Infine, aggiungete i semi di anice e lavorate per un minuto a bassa velocità per distribuirli in modo uniforme.

Controllo intermedio: L'impasto finale deve essere setoso, lucido, elastico e staccarsi completamente dalle pareti della ciotola (velo glutinico formato).

4. Prima lievitazione e maturazione a freddo:

Trasferite l'impasto su un piano leggermente unto, pirlatelo formando una palla e riponetelo in un contenitore ermetico leggermente oliato. Lasciate riposare e maturare in frigorifero (a circa 4°C) per 6 ore (o fino a un massimo di 12 ore per una maggiore digeribilità).

5. Porzionatura e pre-formatura:

Estraete l'impasto dal frigo e rovesciatelo sul piano di lavoro. Dividetelo con un tarocco in pezzi da circa 150 g l'uno. Ripiegate i lembi esterni di ciascun pezzo verso il centro per dare tensione e formate delle palline lisce (pirlatura). Disponetele su una teglia, coprite con pellicola trasparente a contatto e lasciate riposare a temperatura ambiente per 20 minuti per rilassare il glutine.

6. Stesura, sagomatura e intaglio (Forma classica Gibassier):

Con l'aiuto di un mattarello e su un piano leggermente infarinato, stendete ciascuna pallina creando una forma ovale a ventaglio/mezzaluna spessa circa 2-3 mm. Con una lametta affilata o delle forbici da cucina, praticate 3 tagli longitudinali paralleli al centro e 4 intagli a raggiera lungo i bordi esterni allargando leggermente le fessure con le dita per fare in modo che non si richiudano in lievitazione.

7. Seconda lievitazione e cottura:

Disponete i gibassier ben distanziati su teglie foderate di carta forno. Coprite con pellicola morbida o canovaccio e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 1 ora e mezza, fino a quando saranno visibilmente gonfi e soffici.

Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C. Spennellate delicatamente la superficie con l'uovo sbattuto. Infornate e cuocete per circa 20 minuti, fino a ottenere una doratura uniforme e nocciola.

8. Finitura aromatica:

Nel frattempo, in una ciotola mescolate lo zucchero semolato con la scorza d'arancia grattugiata fine, strofinandoli insieme con le dita per rilasciare gli oli essenziali. Appena sfornati i gibassier, spennellateli ancora caldi con il burro fuso e passateli immediatamente nello zucchero aromatizzato all'arancia. Lasciate intiepidire su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390-420 kcal per brioche (porzione da 150 g rifinita)

DOLCI E BISCOTTI

Girella Ai Frutti Di Bosco

La 'Girella ai Frutti di Bosco' (comunemente nota come Rotolo o Swiss Roll) è una raffinata preparazione di pasticceria europea. Le sue origini risalgono alla tradizione austro-ungarica e britannica del diciannovesimo secolo, dove la tecnica della pasta biscotto (biscuit) flessibile veniva utilizzata per racchiudere farciture ricche. La versione moderna qui presentata unisce la delicatezza della pasta biscotto con una crema alleggerita al formaggio fresco e la nota acidula e rinfrescante dei lamponi e del lime, creando un bilanciamento perfetto di consistenze e sapori.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 40 min + 2 ore e 30 min di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto (Biscuit):

- 3 Tuorli d'uovo (a temperatura ambiente)
- 4 Albumi d'uovo (a temperatura ambiente)
- 100 g di Zucchero semolato (divisi in 60g e 40g)
- 50 g di Farina 00
- 40 g di Amido di mais (maizena)
- 1 Baccello di vaniglia (i semi)
- 1 Pizzico di sale fine
- Burro e farina per la placca da forno (in alternativa, carta forno)
- Zucchero a velo q.b. per lo spolvero

Per la crema e la farcitura:

- 200 g di Panna fresca liquida da montare (ben fredda)
- 100 g di Formaggio fresco cremoso (dosaggio ottimizzato per dare struttura alla crema)
- 50 g di Zucchero a velo
- Scorzetta grattugiata di 1 Lime biologico
- 200 g di Lamponi freschi (tenendone da parte qualcuno intero per la decorazione)

Preparazione

Preparazione della Pasta Biscotto:

1. Preriscaldate il forno a 180 °C in modalità statica. Foderate una placca da forno con un foglio di carta forno leggermente imburrato per farlo aderire perfettamente.
2. In una ciotola capiente, montate i tuorli con 60 g di zucchero semolato e i semi ricavati dal baccello di vaniglia. Utilizzate le fruste elettriche per almeno 5 minuti fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso.
3. In un'altra ciotola perfettamente pulita e sgrassata, montate gli albumi con un pizzico di sale. Appena iniziano a diventare spumosi, aggiungete gradualmente i restanti 40 g di zucchero semolato e terminate di montare a neve ferma, ma non eccessivamente asciutta.
4. Incorporate un terzo degli albumi montati nel composto di tuorli, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per fluidificare la massa.
5. Setacciate insieme la farina 00 e l'amido di mais. Unite le polveri al composto in tre riprese, alternandole ai restanti albumi montati. Mescolate con movimenti lenti e rotatori, dal basso verso l'alto, per non smontare l'aria incorporata.
6. Versate l'impasto sulla placca da forno foderata e livellatelo delicatamente con una spatola a gomito fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 1 cm.
7. Infornate per 8-10 minuti. Al termine, la pasta biscotto deve risultare leggermente dorata in superficie ed elastica al tatto. Non prolungate la cottura per evitare che si asciughi.

Formatura e Raffreddamento:

1. Sfornate la pasta biscotto e capovolgetela immediatamente su un foglio di carta da forno pulito e cosparso di zucchero a velo.
2. Staccate con estrema delicatezza la carta forno usata in cottura. Coprite subito la pasta con la teglia calda capovolta (o con un panno umido pulito) per intrappolare l'umidità ed evitare che la pasta diventi fragile.
3. Trascorsi 5 minuti, arrotolate delicatamente la pasta biscotto ancora tiepida partendo dal lato corto, aiutandovi con la carta forno pulita sotto di essa. Lasciate raffreddare completamente in questa posizione per circa 20 minuti.

Preparazione della Crema e Farcitura:

1. In una ciotola fredda di frigorifero, versate la panna fresca, il formaggio fresco cremoso, lo zucchero a velo e la scorza grattugiata di lime.
2. Montate il tutto con le fruste elettriche fino a ottenere una crema densa, soda e vellutata. Il formaggio fresco garantirà la giusta stabilità alla crema.
3. Srotolate con cura la pasta biscotto fredda. Spalmate la crema in modo omogeneo sulla superficie, lasciando un bordo libero di circa 1,5 cm lungo i lati per evitare che la crema fuoriesca durante la chiusura.
4. Distribuite i lamponi (leggermente spezzettati a mano) in modo uniforme sulla crema.

Arrotolamento Finale e Riposo:

1. Arrotolate nuovamente la pasta su se stessa in modo compatto, aiutandovi con la carta forno.
2. Avvolgete il rotolo ottenuto nella carta forno ben stretta a caramella. Riponete in frigorifero per almeno 2 ore.
3. Prima di servire, eliminate le estremità del rotolo con un coltello affilato per mostrare il disegno perfetto a spirale. Spolverizzate con zucchero a velo e decorate la superficie con lamponi interi freschi e foglioline di menta.

Valori nutrizionali

Circa 315 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Gran Selezione di Biscotti Natalizi Tradizionali: Vanillekipferl, Linzer, Occhi di Bue e Grano Saraceno

La tradizione dei biscotti di Natale (dall'Europa centrale all'Italia) affonda le radici nelle usanze invernali e di festa, quando le famiglie si riunivano per preparare dolcetti speziati, ricchi di burro, frutta secca e confetture preziose da donare o servire durante l'Avvento. Questa raccolta celebra quattro grandi classici imprescindibili della biscotteria natalizia: i 'Vanillekipferl' austriaci (mezzelune friabili alla vaniglia e mandorle), i 'Linzer Cookies' (rielaborazione mignon della celebre torta di Linz arricchita da cannella e confettura di lamponi), i classici 'Occhi di Bue' con frolla fine e scioglievole secondo la scuola di pasticceria classica, e i rustici 'Biscotti al Grano Saraceno', profumati all'arancia e cannella, ideali per confezionare scatole regalo artigianali.

Porzioni: 8-10 persone (circa 60-70 biscotti assortiti) · Preparazione: 60 minuti (+ 1 ora di riposo in frigorifero) · Cottura: 15 minuti per infornata · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i Vanillekipferl (Mezzelune alla Vaniglia e Mandorle)

- 200 g Farina 00 debole
- 100 g Farina di mandorle pelate finissima
- 80 g Zucchero a velo
- 160 g Burro freddo da centrifuga a cubetti
- 1 Bacca di vaniglia (i semi)
- 1 Pizzico di sale
- q.b. Zucchero a velo e vanigliato per la copertura finale

Per i Biscotti Linzer alla Cannella

- 180 g Farina 00
- 70 g Farina di nocciole o mandorle tostate
- 120 g Burro morbido ma plastico
- 80 g Zucchero di canna fine o a velo
- 1 Tuorlo d'uovo medio
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1 pizzico di Chiodi di garofano in polvere
- 150 g Confettura di lamponi o ribes rosso

Per gli Occhi di Bue (Frolla Fine Scioglievole)

- 250 g Farina 00
- 150 g Burro freddo a tocchetti
- 100 g Zucchero a velo
- 2 Tuorli d'uovo
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 150 g Crema di nocciole o confettura di albicocche/ciliegie

Per i Biscotti al Grano Saraceno, Arancia e Cannella

- 120 g Farina di grano saraceno
- 100 g Farina 00 (o di riso per versione senza glutine)
- 100 g Burro freddo

- 80 g Zucchero di canna integrale
- 1 Uovo intero
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1/2 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto Vanillekipferl

In una ciotola o planetaria con foglia (K), sabbiare la farina 00 con il burro freddo a cubetti, la farina di mandorle, lo zucchero a velo, i semi di vaniglia e un pizzico di sale fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Compattare rapidamente l'impasto a mano senza surriscaldarlo. Formare un panetto piatto, avvolgerlo in pellicola e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Preparazione della frolla Linzer e Occhi di Bue

Per i Linzer: Lavorare il burro con lo zucchero e le spezie, unire il tuorlo e infine la farina 00 con la farina di nocciole/mandorle. Formare un panetto e fare riposare in frigo.

Per gli Occhi di Bue: Sabbiare farina e burro con la scorza di limone, aggiungere lo zucchero a velo e i tuorli. Lavorare velocemente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Riposo in frigo per almeno 1 ora.

3. Preparazione dei Biscotti al Grano Saraceno

Unire le farine (saraceno e 00), la cannella e la scorza d'arancia. Lavorare con il burro freddo e lo zucchero, quindi legare con l'uovo sbattuto. Formare un panetto compatto e far riposare in frigorifero per 45-60 minuti.

4. Formatatura e Cottura dei Biscotti

Vanillekipferl: Ricavare dei filoncini di impasto dello spessore di un dito, tagliare a tocchetti di circa 12-15 g e modellarli a forma di mezzaluna o ferro di cavallo affusolando leggermente le estremità. Disporre su teglia foderata di carta forno.

Linzer e Occhi di Bue: Stendere le frolle a 3-4 mm di spessore. Coppare basi intere e anelli forati al centro (con formine a stella, cuore o cerchio). Disporre su teglie separate le basi dai coperchi forati (i coperchi cuociono più velocemente).

Grano Saraceno: Stendere a 4 mm e ricavare sagome natalizie (alberelli, omini, stelle).

Cottura: Infornare in forno statico preriscaldato a 170°C (o ventilato a 160°C) per circa 10-12 minuti per i Vanillekipferl (devono rimanere chiari e appena dorati alla base) e 12-14 minuti per gli altri biscotti.

5. Finitura, Farcitura e Composizione

Vanillekipferl: Appena sfornati, lasciarli intiepidire 2 minuti (da caldi sono fragilissimi, da freddi non trattengono lo zucchero) e rotolarli delicatamente nel mix di zucchero a velo e vaniglia.

Linzer e Occhi di Bue: Spolverare i biscotti forati con abbondante zucchero a velo. Scaldare leggermente la confettura scelta o la crema di nocciole e dosarne un cucchiaino al centro di ogni base. Sovrapporre il biscotto forato premendo con estrema delicatezza.

Grano Saraceno: Lasciar raffreddare completamente su una gratella; a piacere decorare con una leggera glassa all'arancia o lasciarli al naturale per un tocco rustico.

Valori nutrizionali

Circa 95-120 kcal per singolo biscotto medio (variabile in base alla farcitura)

DOLCI E BISCOTTI

Gran Selezione di Cioccolatini Artigianali: Tartufi, Menta, Boeri e Arance

La cioccolateria d'autore italiana vanta maestri di grande talento. Questa raffinata selezione di piccola pasticceria al cioccolato racchiude quattro preparazioni iconiche: il classico tartufo dalla consistenza fondente e vellutata; il cioccolatino stampato con camicia sottile e cuore aromatico alla menta fresca; il celeberrimo boero (cioccolatino piemontese nato nei primi del Novecento, con ciliegia spiritosa racchiusa in un guscio croccante); e le fette d'arancia candite impreziosite da una mezza glassatura fondente. Una carrellata che celebra la chimica e l'arte del cioccolato, dove la gestione della cristallizzazione del burro di cacao incontra la purezza degli ingredienti.

Porzioni: Circa 30-35 pezzi assortiti (6-8 porzioni degustazione) · Preparazione: 90 minuti (esclusi i tempi di riposo e cristallizzazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Cioccolato di Copertura e Camicie (Temperato)

- 500 g di cioccolato fondente al 64-70% in gocce o tritato fine

Per i Tartufi Fondenti

- 200 g di cioccolato fondente al 64%
- 120 g di panna fresca liquida (35% M.G.)
- 20 g di sciroppo di glucosio (o miele di acacia)
- 50 g di cacao amaro in polvere di alta qualità (per la finitura)

Per i Cioccolatini Ripieni alla Menta

- 150 g di cioccolato fondente al 60%
- 90 g di panna fresca liquida
- 15 g di sciroppo di glucosio
- 8-10 foglie di menta fresca piperita
- Gusci/camicie di cioccolato temperato (da stampo in policarbonato)

Per i Boeri Tradizionali

- 12 ciliegie o marasche sotto spirito (alcoliche, ben scolate)
- 100 g di zucchero fondente per pasticceria (fondant)
- Cioccolato temperato q.b. per il rivestimento

Per le Rondelle d'Arancia

- 6-8 fette di arancia candite artigianali a rondella (spessore 4-5 mm)
- Cioccolato fondente temperato q.b.

Preparazione

1. Tecnica Fondamentale: Il Temperaggio del Cioccolato

- Sciogli a bagnomaria o al microonde il cioccolato fondente portandolo a 45°-50°C.
- Versa due terzi del cioccolato su un piano di marmo o granito e lavoralo con una spatola e un triangolo fino a farlo scendere a 27°-28°C.
- Riuniscilo al restante terzo caldo nella ciotola, mescolando fino a stabilizzare la massa alla temperatura di lavoro di 31°-32°C. *Verifica:* immergi la punta di un coltello nel cioccolato; se cristallizza in 2-3 minuti a 20°C diventando opaco e uniforme senza striature, il cioccolato è temperato correttamente.

2. Preparazione dei Tartufi

- In un pentolino porta a leggero bollore la panna con il glucosio. Fai fondere a parte il cioccolato a circa 45°C.
- Versa la panna calda sul cioccolato in tre riprese, mescolando vigorosamente dal centro verso l'esterno con una spatola in silicone per creare un'emulsione elastica, lucida e priva di grumi.
- Lascia cristallizzare la ganache a 16°-18°C per circa 4-6 ore (o in frigorifero per 1 ora coperta a contatto).
- Trasferisci la massa in una sac-à-poche con bocchetta liscia da 10 mm e forma dei ciuffetti/sfere su carta forno. Fai riposare 20 minuti, poi rollale rapidamente tra i palmi delle mani e passale nel cacao amaro in polvere. Setaccia per eliminare il cacao in eccesso.

3. Cioccolatini Ripieni alla Menta

- *Formatura delle camicie:* riempi lo stampo in policarbonato con cioccolato temperato, batti lo stampo sul banco per far uscire le bolle d'aria, capovolgilo su una ciotola per svuotare l'eccesso e rasa i bordi con la spatola. Lascia cristallizzare a testa in giù fino a quando il guscio non sarà lucido e sottile.
- *Ganache alla menta:* trita finemente 4 foglie di menta e lascia in infusione tutte le foglie nella panna calda con il glucosio per circa 10 minuti, coperta. Rimuovi le foglie intere, riporta a leggero bollore e versa sul cioccolato fuso emulsionando con cura. Lascia raffreddare la ganache sotto i 28°C prima di utilizzarla (se troppo calda scioglierebbe la camicia).
- Colare la ganache nelle camicie lasciando 1-2 mm dal bordo. Fai riposare a 18°C per 2 ore affinché la ganache pelli.
- Chiudi lo stampo colando un velo di cioccolato temperato (fondello) e rasa con la spatola. Una volta solidificato, capovolgi e sforma dando un colpo secco allo stampo.

4. Preparazione dei Boeri

- Preleva le ciliegie dal liquore e asciugale accuratamente su carta assorbente per rimuovere l'umidità superficiale (l'acqua rovina il cioccolato).
- Scalda leggermente lo zucchero fondente a bagnomaria fino a renderlo fluido (circa 35°-40°C, senza superarla).
- Intingi ciascuna ciliegia (tenendola per il picciolo o con una forchetta da cioccolato) nello zucchero fondente, creando una copertura omogenea. Lascia asciugare su carta forno finché il fondente non è asciutto al tatto.
- Intingi interamente il frutto nel cioccolato fondente temperato, sigillando perfettamente ogni fessura. Poggia su carta forno a cristallizzare.

5. Rondelle di Arancia al Cioccolato

- Assicurati che le rondelle d'arancia candite non siano eccessivamente sciroppose in superficie; se necessario, tamponale delicatamente.
- Intingi ciascuna rondella per metà nel cioccolato fondente temperato, raschia la base sul bordo della ciotola per eliminare l'eccesso e adagiale su un foglio di carta da forno o silpat fino a completa solidificazione.

Valori nutrizionali

Circa 70-85 kcal per singolo pezzo (variabile a seconda della tipologia)

DOLCI E BISCOTTI

Gubana Friulana

La Gubana è un prestigioso dolce lievitato tradizionale del Friuli-Venezia Giulia, originario in particolare delle Valli del Natisone e di Cividale del Friuli. Documentata fin dal XV secolo, era il dolce per eccellenza dei matrimoni e delle grandi festività liturgiche come Natale e Pasqua. Il suo nome deriverebbe dal termine sloveno 'guba' (piega), in virtù della sua tipica sagoma arrotolata a chiocciola. L'involucro di morbida pasta lievitata racchiude una farcitura ricca e sontuosa a base di frutta secca mista, amaretti, aromi agrumati, spezie e un generoso tocco di grappa, tipico distillato del territorio.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di riposo in frigo + 3 ore di lievitazione) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche:

- 600 g Farina tipo 0 (di media forza, circa 280-300 W)
- 20 g Lievito di birra fresco (in alternativa 7 g disidratato)
- 200 ml Latte intero fresco
- 140 g Uova intere (circa 3 medie)
- 100 g Burro morbido a pomata
- 50 g Zucchero semolato
- 5 g Sale fino

Per il Ripieno:

- 100 g Gherigli di noci
- 100 g Nocciole tostate
- 100 g Mandorre pelate
- 100 g Uvetta sultanina
- 70 g Pinoli
- 50 g Burro
- 50 g Pangrattato fine
- 50 g Biscotti amaretti secchi
- 60 ml Grappa bianca friulana (o Slivovitz)
- 1 cucchiaino Cannella in polvere
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

Per la Finitura:

- 1 Albume d'uovo
- Zucchero semolato q.b. per spolverare

Preparazione

1. Impasto Brioche e Incordatura:

In un'impastatrice munita di gancio (o in una ciotola capiente se a mano), versa la farina setacciata, il lievito di birra sbriciolato, le uova leggermente sbattute e circa 160 ml di latte (lasciandone da parte 40 ml). Avvia l'impastatrice a bassa velocità e, non appena gli ingredienti iniziano ad amalgamarsi, aggiungi lo zucchero. Continua a impastare fino a strutturare la maglia glutinica. Unisci il sale e il latte rimanente a filo, facendolo assorbire completamente. Quando l'impasto risulterà liscio e tenace, incorpora il burro a pomata in 3-4 riprese, aspettando che ogni dose sia assorbita prima di aggiungere la successiva.

Verifica intermedia: L'impasto finale deve presentarsi lucido, elastico e staccarsi completamente dalle pareti della ciotola.

2. Prima Lievitazione e Riposo a Freddo:

Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro, pirla brevemente formando una sfera liscia e riponila in una ciotola capiente leggermente imburrata. Copri con pellicola alimentare e lascia maturare in frigorifero a 4°C per 12 ore. Questa lunga sosta rallenta la lievitazione, sviluppa aromi complessi e rassoda i grassi, rendendo la successiva stesura facilissima.

3. Preparazione della Farcitura:

Metti l'uvetta a bagno in acqua tiepida per 15 minuti, poi scolala e strizzala accuratamente. In un mixer, trita grossolanamente noci, mandorle, nocciole e amaretti (evita di ridurli in farina: devono mantenere una consistenza croccante). In una padella antiaderente, sciogli i 50 g di burro, aggiungi il pangrattato e fallo tostare a fiamma dolce finché non diventa dorato e fragrante. Spegni il fuoco e trasferisci il pangrattato in una ciotola capiente; unisci la frutta secca tritata, i pinoli interi, l'uvetta strizzata, la scorza grattugiata dell'arancia, la cannella e la grappa. Mescola vigorosamente per amalgamare tutti i profumi, copri con pellicola e riponi in frigo per 12 ore (in sincrono con l'impasto).

4. Stesura e Formatua a Chiocciola:

Estrai l'impasto dal frigo. Infarina leggermente il piano di lavoro e stendilo con il matterello creando un rettangolo regolare di circa 40x50 cm con uno spessore uniforme di circa 1 cm. Distribuisci la farcitura in modo omogeneo su tutta la superficie, avendo cura di lasciare liberi circa 2 cm lungo tutto il perimetro. Arrotola delicatamente l'impasto partendo dal lato più lungo, stringendo bene man mano per non inglobare sacche d'aria, fino a formare un lungo cilindro sigillato. Ora arrotola il cilindro su se stesso creando una chiocciola compatta.

5. Seconda Lievitazione (Appretto):

Imburra e infarina (oppure rivesti con carta forno) uno stampo a cerniera da 28-30 cm di diametro. Posiziona la chiocciola al centro dello stampo. Copri con pellicola trasparente senza stringere e lascia lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 2-3 ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale (il dolce dovrà riempire quasi tutto lo stampo).

6. Finitura e Cottura:

Preriscalda il forno in modalità statica a 170°C. Sbatti leggermente l'albume con una forchetta e spennella con delicatezza tutta la superficie della Gubana. Spolvera uniformemente con abbondante zucchero semolato, che creerà una crosticina croccante irresistibile in cottura. Inforna sul ripiano medio-basso per circa 55-60 minuti. Se durante gli ultimi 15 minuti la superficie dovesse scurirsi eccessivamente, copri con un foglio di alluminio. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di togliere dallo stampo e servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 470 kcal per porzione (100-120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Gugelhupf Tradizionale: Il Grande Lievitato Austriaco delle Feste

Il Gugelhupf (noto anche come Kugelhopf) è un sontuoso dolce lievitato originario dell'Europa centrale, in particolare della pasticceria mitteleuropea tra Austria, Germania meridionale e Alsazia. Caratterizzato dalla sua inconfondibile forma a ciambella scanalata e alta, cotta negli appositi stampi in alluminio o ceramica decorata, è l'emblema delle domeniche di festa e del periodo natalizio. Ricco di burro nobile, uova, uvetta macerata nel rum e agrumi canditi, si colloca a metà strada tra una soffice brioche francese e il classico panettone italiano.

Porzioni: 8-10 porzioni (stampo da 22-24 cm) · Preparazione: 45 minuti (più 4 ore totali di lievitazione) · Cottura: 30-35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Lievitino (Pre-impasto)

- 75 g Farina di forza (W 300-350, circa 13% proteine)
- 75 g Acqua a temperatura ambiente (circa 22-24°C)
- 8 g Lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito di birra secco)

Per l'Emulsione Aromatica

- 1 Scorza grattugiata di arancia biologica non trattata
- 1 Scorza grattugiata di limone biologico non trattata
- 1 cucchiaino Miele d'acacia o millefiori
- 2 cucchiai Rum scuro aromatico

Per l'Impasto Principale

- 225 g Farina di forza (W 300-350, circa 13% proteine)
- Tutto il Lievitino maturo
- 50 g Latte intero fresco
- 80 g Zucchero semolato
- 2 Tuorli d'uovo (a temperatura ambiente)
- 2 Uova intere medie (a temperatura ambiente)
- 150 g Burro bavarese a consistenza di pomata
- 5 g Sale fino

Per le Sospensioni e la Decorazione

- 50 g Uvetta sultanina
- 50 g Scorza d'arancia candita a cubetti fini
- 15-20 Mandorle intere non pelate (con la buccia)
- Burro fuso e farina q.b. per lo stampo
- Zucchero a velo vanigliato q.b. per la finitura

Preparazione

1. Preparazione dell'Emulsione Aromatica e Idratatazione Uvetta

- La sera precedente (o almeno 4 ore prima), risciacquare accuratamente l'uvetta sotto acqua tiepida corrente per rimuovere impurità e oli superficiali.
- Porre l'uvetta in una ciotolina coprendola con acqua tiepida e 2 cucchiai di rum; lasciarla reidratare. Prima dell'inserimento nell'impasto, scolarla accuratamente e tamponarla con un canovaccio pulito o carta assorbente per eliminare ogni traccia di liquido esterno.

- In un piccolo recipiente, unire il miele con la scorza finemente grattugiata dell'arancia e del limone, coprire con pellicola e lasciare macerare a temperatura ambiente.

2. Preparazione e Maturazione del Lievitino

- In una ciotola sciogliere il lievito di birra nei 75 g di acqua a 24°C, quindi aggiungere i 75 g di farina di forza.
- Mescolare brevemente con una forchetta fino a ottenere una pastella omogenea senza grumi.
- Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo tiepido (26-28°C, ad esempio nel forno spento con luce accesa) per circa 45-60 minuti.
- Punto di controllo intermedio: Il lievitino sarà pronto quando risulterà visibilmente raddoppiato, colmo di bollicine in superficie e con una leggera cupola al centro che inizia a cedere al centro.

3. Impasto Principale e Incordatura Iniziale

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), versare i 225 g di farina, il latte, lo zucchero, l'emulsione aromatica e tutto il lievitino maturo.
- Avviare a bassa velocità per far amalgamare gli ingredienti secchi con la base lievitante.
- Aggiungere gradualmente prima i due tuorli, uno alla volta, aspettando che ciascuno sia perfettamente assorbito prima del successivo.
- Unire poi le due uova intere, precedentemente sbattute, versandole in 2 o 3 riprese. Lasciare lavorare la planetaria a velocità medio-bassa fino a formare una maglia glutinica coesa ed elastica, che si stacchi progressivamente dalle pareti della ciotola (circa 8-10 minuti).

4. Inserimento del Burro a Pomata e Chiusura dell'Impasto

- Con la planetaria in movimento a velocità media, incorporare il burro a pomata poco per volta (in 4-5 volte). Ogni noce di burro deve essere completamente assorbita prima di aggiungere la successiva per non sfaldare la maglia glutinica.
- Insieme all'ultima dose di burro, aggiungere i 5 g di sale fino, che aiuterà a rafforzare la struttura e bilanciare la dolcezza.
- Punto di controllo intermedio: L'impasto deve risultare liscio, lucido, omogeneo ed estremamente elastico (facendo la 'prova velo', tirando un lembo di impasto tra le dita questo si deve estendere come una membrana sottile e semitrasparente senza strapparsi).

5. Inserimento Sospensioni e Prima Lievitazione (Puntata)

- Aggiungere l'uvetta ben asciugata e i canditi d'arancia a cubetti. Azionare la planetaria a velocità minima per 1 minuto, giusto il tempo di distribuire le sospensioni in modo omogeneo senza lacerare la maglia.
- Rovesciare l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, eseguire un paio di pieghe 'slap and fold' e pirlare l'impasto per formare una sfera tesa.
- Trasferire in un contenitore graduato leggermente unto, coprire ermeticamente e far lievitare a circa 26°C fino al perfetto raddoppio del volume iniziale (circa 2 ore - 2 ore e mezza).

6. Formatura e Seconda Lievitazione (Appretto)

- Imburrare con cura maniacale tutte le scanalature e il cono centrale di uno stampo classico da Gugelhupf (da circa 22-24 cm di diametro), assicurandosi di non lasciare punti scoperti. Disporre una mandorla intera sul fondo di ogni singola scanalatura dello stampo.
- Riprendere l'impasto lievitato, ribaltarlo delicatamente sul piano di lavoro imburrato e sgonfiarlo con una leggera pressione.
- Praticare un foro al centro con le dita unte e allargarlo delicatamente formando una ciambella proporzionata alla dimensione dello stampo.
- Adagiare l'impasto all'interno dello stampo, posizionando la chiusura verso l'alto (che diventerà il fondo del dolce sformato).
- Coprire con pellicola per non far seccare la superficie e lasciare lievitare a 26-28°C fino a quando la cupola dell'impasto non raggiungerà e supererà di circa 1 cm il bordo dello stampo (circa 90-120 minuti).

7. Cottura, Raffreddamento e Finitura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C.
- Infornare il Gugelhupf nella parte medio-bassa del forno e cuocere per circa 30-35 minuti. Se la superficie tende a scurirsi troppo prima del tempo, coprire con un foglio di alluminio dopo i primi 20 minuti.

- Punto di controllo cottura: Al cuore del dolce la temperatura interna deve misurare tra i 92°C e i 94°C (oppure fare la prova con uno stecchino lungo di legno, che deve uscire perfettamente asciutto).
- Sfornare e lasciare intiepidire nello stampo per 15-20 minuti su una gratella: non tentare di sformarlo bollente per evitare rotture. Dopodiché, capovolgere delicatamente il Gugelhupf su una gratella per farlo raffreddare completamente.
- Prima di servire, cospargere abbondantemente la superficie con zucchero a velo vanigliato.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Il Croccante alle Mandorle

Il Croccante alle mandorle è un pilastro della tradizione dolciaria italiana, immancabile durante le feste patronali, le fiere di paese e il periodo natalizio. Le sue radici storiche risalgono al Medioevo, derivando verosimilmente dalle preparazioni mediorientali a base di frutta secca e miele (come la halva). In Italia la ricetta si è radicata profondamente sia nel Mezzogiorno che nelle regioni del Centro-Nord, in particolare in Emilia-Romagna. La versione classica prevede mandorle e zucchero, ma esistono varianti regionali celebri che utilizzano nocciole, pinoli, pistacchi o sesamo (come la cubaita siciliana). Dal punto di vista tecnico, si tratta di una preparazione di media difficoltà incentrata sulla gestione delle temperature e sulla precisione della caramellizzazione.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 15 min + 30 min di raffreddamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il croccante:

- 250 g di mandorle intere con la pelle
- 250 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco filtrato

Per la stesura e la finitura:

- Olio di semi di arachidi q.b.
- 1/2 limone fresco (opzionale)

Preparazione

1. Tostatura e gestione termica delle mandorle: Preriscaldate il forno statico a 150°C. Distribuite le mandorle su una teglia da forno in un solo strato e tostatele per circa 10 minuti per eliminare l'umidità interna e attivare gli oli essenziali. Una volta tostate, lasciatele all'interno del forno spento ma caldo con lo sportello socchiuso. Questo passaggio è cruciale: l'unione di mandorle fredde al caramello bollente provocherebbe uno shock termico, facendo cristallizzare e indurire lo zucchero istantaneamente e compromettendo la stesura.
2. Caramellizzazione dello zucchero: In un pentolino dal fondo spesso (ideale in rame o acciaio inox), versate lo zucchero semolato insieme al cucchiaino di succo di limone, che funge da agente anticristallizzante. Cuocete a fuoco dolce. Non mescolate lo zucchero con cucchiai per evitare la formazione di grumi solidi; se necessario, fate compiere al pentolino dei piccoli movimenti rotatori. Monitorate attentamente il colore: lo zucchero deve fondersi fino a diventare un caramello fluido di colore ambrato-dorato (circa 160°C). Se dovesse scurirsi troppo, diventerà irrimediabilmente amaro.
3. Unione e amalgama: Non appena il caramello ha raggiunto la tonalità desiderata, spegnete immediatamente il fuoco. Versate nel pentolino le mandorle calde ancora intere e mescolate rapidamente con un cucchiaio di legno o una spatola in silicone termoresistente. Tutte le mandorle devono risultare perfettamente avvolte da una pellicola di caramello fluida, lucida e priva di separazioni.
4. Stesura e porzionatura: Versate immediatamente il composto bollente su un piano di marmo, di acciaio o su un tappetino in silicone alimentare precedentemente spennellati con un velo sottilissimo di olio di semi di arachidi. Livellate velocemente il croccante fino a raggiungere uno spessore di circa 1 cm. Potete aiutarvi con una spatola oliata o, seguendo la tecnica tradizionale, strofinando e premendo la superficie con la parte piatta di mezzo limone infilzato su una forchetta. Lasciate intiepidire per 2-3 minuti. Quando il croccante è ancora tiepido e plastico, incidete la superficie con un coltello da chef pesante a lama liscia (anch'essa leggermente oliata) creando una griglia a rombi o rettangoli. Fate raffreddare completamente a temperatura ambiente (non in frigorifero, dove l'umidità renderebbe il caramello appiccicoso) e poi separate i pezzi seguendo le linee di taglio.

Valori nutrizionali

Circa 370 kcal per porzione (calcolando 8 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Il Parrozzo Abruzzese

Il Parrozzo è un dolce natalizio e pasquale tipico della tradizione abruzzese, reso celebre da un celebre poeta che ne coniò il nome ispirandosi al 'pane rozzo' dei pastori. La sua caratteristica forma a cupola rievoca i forni di campagna, mentre l'impasto scuro all'interno (dovuto alle mandorle tritate con la buccia) e la copertura di cioccolato fondente imitano la crosta bruciata del pane rustico. La difficoltà principale risiede nel montare perfettamente le uova e incorporare gli albumi senza smontare l'impasto, dato che la ricetta tradizionale non prevede l'uso di lievito chimico.

Porzioni: 8 · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 150 g di semolino
- 150 g di mandorle dolci intere (con la buccia)
- 250 g di zucchero
- 6 uova intere (a temperatura ambiente)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino
- Burro e farina q.b. (per lo stampo)

Per la glassa di copertura:

- 200 g di cioccolato fondente
- 1 noce di burro
- 4 cucchiai di acqua
- 1 tazzina di caffè espresso (facoltativo)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. **Separazione delle uova**: Separate accuratamente i tuorli dagli albumi in due ciotole capienti distinte. Assicuratevi che non vi sia alcuna traccia di tuorlo negli albumi, altrimenti non monteranno a neve ferma.
2. **Montare i tuorli**: Nella ciotola con i tuorli, aggiungete lo zucchero. Sbattete energicamente con una frusta a mano o elettrica fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e leggermente riscaldato (potete farlo a bagnomaria leggero per favorire la spumosità).
3. **Aromatizzare**: Grattugiate la scorza del limone e dell'arancia direttamente nel composto di tuorli e zucchero, mescolando bene per sprigionare gli oli essenziali.
4. **Aggiungere il semolino**: Incorporate il semolino poco alla volta, a cucchiaiate, continuando a mescolare delicatamente per evitare grumi.
5. **Tritare le mandorle**: In un mixer, tritate finemente le mandorle intere (mantenendo la pellicina scura, che darà il tipico colore al parrozzo). Unite le mandorle tritate al composto principale.
6. **Montare gli albumi**: Nella ciotola degli albumi, aggiungete un pizzico di sale. Montateli a neve fermissima con le fruste elettriche. Il risultato deve essere compatto e lucido, simile alla neve di montagna.
7. **Unire i composti**: Aggiungete un paio di cucchiai di albumi montati al composto di tuorli e mandorre per ammorbidirlo. Successivamente, incorporate il resto degli albumi delicatamente, compiendo movimenti dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare l'impasto.

Cottura

8. **Preparare lo stampo**: Imburrate generosamente uno stampo a cupola (tipico per parrozzo, di circa 18-20 cm di diametro) e spolverizzatelo con un cucchiaio di farina, eliminando l'eccesso.
9. **Infornare**: Versate l'impasto nello stampo e livellatelo delicatamente. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti. Fate la prova stecchino prima di sfornare: deve uscire asciutto.
10. **Raffreddamento**: Sfornate il parrozzo e lasciatelo raffreddare nello stampo per almeno 30 minuti, poi sformatelo delicatamente su una gratella per dolci.

Preparazione della glassa e finitura

11. **Sciogliere il cioccolato**: Tritate grossolanamente al coltello il cioccolato fondente. Mettetelo in un pentolino a bagnomaria insieme a una noce di burro, 4 cucchiai d'acqua e, se gradito, una tazzina di caffè. Lasciate fondere mescolando fino a ottenere una glassa liscia, lucida e fluida.
12. **Glassatura**: Posizionate la gratella con il parrozzo sopra un vassoio. Colate la glassa di cioccolato ancora calda partendo dal centro della cupola, lasciandola scivolare lungo i lati. Aiutatevi con un cucchiaio o una spatola per coprire eventuali zone scoperte. Lasciate rassodare completamente la glassa prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione. Ricco di grassi sani provenienti dalle mandorle, carboidrati complessi e zuccheri semplici, con un buon apporto proteico dato dalle uova.

DOLCI E BISCOTTI

Kataifi Con Noci E Pistacchi

I Kataifi (o Kadaif) sono tra i dolci più celebri e affascinanti della pasticceria mediorientale, greca e balcanica, le cui origini risalgono all'epoca dell'Impero Ottomano. La caratteristica distintiva è l'uso della pasta kataifi, composta da filamenti finissimi di pastella di acqua e farina (simili a capelli d'angelo) che, una volta bagnati di burro e cotti al forno, acquisiscono una straordinaria croccantezza. Tradizionalmente farciti con frutta secca (noci, pistacchi o mandorle) e profumati con spezie come cannella e chiodi di garofano, vengono infine immersi in uno sciroppo dolce a base di zucchero, miele e limone. Tra le varianti più note spicca la versione greca aromatizzata con acqua di rose o di fiori d'arancio, e il celebre 'Knafeh' arabo, che racchiude un cuore di formaggio filante sotto lo strato di pasta croccante.

Porzioni: 12 pezzi · Preparazione: 45 min + 6 ore di riposo · Cottura: 35 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per lo sciroppo

- 200 g di miele millefiori o d'arancio
- 100 g di zucchero semolato
- 150 ml di acqua
- 1 stecca di cannella (preferibile alla polvere per uno sciroppo limpido)
- 1 limone biologico (scorza prelevata a nastro e 1 cucchiaio di succo)

Per il ripieno

- 200 g di noci sgusciate
- 1 albume d'uovo (per legare senza appesantire)
- 20 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere (opzionale, per un tocco autentico)

Per l'assemblaggio e finitura

- 400 g di pasta kataifi (fresca o decongelata)
- 180 g di burro chiarificato (fuso)
- 50 g di pistacchi non salati (tritati grossolanamente)

Preparazione

Preparazione dello sciroppo (da fare in anticipo)

1. In un pentolino unisci l'acqua, lo zucchero semolato, il miele, la stecca di cannella, le scorze di limone e il cucchiaio di succo di limone.
2. Porta a ebollizione a fiamma dolce, mescolando finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto.
3. Lascia sobbollire per circa 5-7 minuti fino a ottenere una consistenza sciropposa ma fluida. Rimuovi le scorze e la stecca di cannella.
4. Lascia raffreddare completamente lo sciroppo a temperatura ambiente prima di utilizzarlo. Questo passaggio è fondamentale per garantire la croccantezza della pasta kataifi.

Preparazione del ripieno

1. Trita le noci al coltello o in un mixer ad impulsi: non devono diventare una farina, ma mantenere una consistenza granulosa e croccante.
2. In una ciotola unisci le noci tritate, lo zucchero di canna, la cannella in polvere (e i chiodi di garofano se graditi).
3. Aggiungi l'albume leggermente sbattuto con una forchetta e amalgama il tutto. Il composto dovrà risultare umido e compatto.

Lavorazione della pasta kataifi e assemblaggio

1. Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica.
2. Estrai la pasta kataifi dalla confezione. Attenzione: la pasta si secca rapidamente a contatto con l'aria. Coprila con un canovaccio umido mentre lavori.
3. Prendi una porzione di pasta kataifi (una matassina larga circa 5-6 cm e lunga 15-20 cm), dipanando delicatamente i fili con le dita per renderli vaporosi.
4. Spennella la matassina con un po' di burro chiarificato fuso.
5. Adagia un cucchiaio di ripieno di noci all'estremità della striscia e arrotola stringendo delicatamente ma con decisione, formando un involtino cilindrico ben sigillato.
6. Disponi gli involtini uno accanto all'altro in una teglia da forno precedentemente imburrata, in modo che si sostengano a vicenda.

Cottura e finitura

1. Distribuisci uniformemente tutto il burro chiarificato fuso rimasto sopra gli involtini, assicurandoti che penetri bene tra le fibre della pasta.
2. Cuoci in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti, finché i kataifi non saranno uniformemente dorati e croccanti sia sopra che sotto.
3. Sforna la teglia e, immediatamente, irrora i kataifi bollenti con lo sciroppo freddo preparato in precedenza. Sentirai un sfrigolio: è il segnale che la pasta sta assorbendo lo sciroppo mantenendo la sua struttura croccante.
4. Lascia riposare il dolce nella teglia per almeno 6 ore (ottimale 12-24 ore) a temperatura ambiente affinché lo sciroppo si distribuisca alla perfezione.
5. Prima di servire, guarnisci generosamente la superficie con i pistacchi tritati.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

KLENÄT, DOLCETTI ALLA PANNA CON GLI AROMI (DANIMARCA)

I Klenät (noti come Klejner in Danimarca e Norvegia, e Klenäter in Svezia) sono tradizionali dolcetti fritti scandinavi, tipici del periodo natalizio. La loro origine risale al Medioevo, rendendoli una delle preparazioni festive più antiche e documentate del Nord Europa. Caratterizzati da un impasto ricco a base di panna e burro, aromatizzato con cardamomo e limone, vengono tagliati a forma di rombo e ritorti prima di essere fritti nel burro chiarificato o nello strutto (oggi comunemente sostituiti da oli vegetali ad alto punto di fumo). Esistono varianti regionali che prevedono l'uso di liquori locali nell'impasto, come l'aquavit o il cognac, per favorire la friabilità.

Porzioni: Circa 30-35 pezzi · Preparazione: 30 min + 24 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 450 g di farina 00 (più extra per il piano di lavoro)
- 125 g di burro chiarificato fuso e intiepidito
- 125 g di zucchero semolato
- 150 ml di panna fresca liquida
- 2 uova medie a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 cucchiaino di cardamomo in polvere

Per la frittura e la finitura

- 1,5 l di olio di semi di arachide
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, montate leggermente le uova con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso e chiaro.
2. Unite la panna fresca liquida, la scorza grattugiata del limone e il cardamomo in polvere, mescolando delicatamente per amalgamare gli aromi.
3. Incorporate a filo il burro chiarificato fuso e intiepidito.
4. Setacciate la farina 00 con il bicarbonato di sodio e aggiungetela gradualmente al composto liquido. Lavorate prima con un cucchiaio di legno, poi trasferite l'impasto sulla spianatoia e impastate a mano fino a ottenere un panetto liscio, morbido e non appiccicoso.

Il riposo (Passaggio Fondamentale)

1. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e riponetelo in frigorifero per 24 ore. Questo passaggio è indispensabile per rilassare la maglia glutinica: renderà la sfoglia incredibilmente estensibile e impedirà ai dolcetti di ritirarsi o deformarsi durante il taglio e la cottura.

Stesura e formatura dei Klenät

1. Rimuovete l'impasto dal frigorifero e lasciatelo acclimatare per circa 15 minuti.
2. Stendetelo su una superficie leggermente infarinata con l'aiuto di un mattarello, fino a raggiungere uno spessore di circa 3-4 mm (uno spessore più sottile garantisce una frittura perfettamente croccante).

3. Utilizzando una rotella tagliapasta (preferibilmente dentellata), tagliate l'impasto in strisce diagonali larghe circa 4 cm, quindi tagliate in senso opposto per ottenere dei rombi lunghi circa 10 cm.
4. Praticate un'incisione longitudinale di circa 3 cm al centro di ciascun rombo.
5. Prendete un'estremità appuntita del rombo, infilatela delicatamente attraverso la fessura centrale e tiratela fuori dall'altro lato per creare il caratteristico nodo ritorto.

Verifica intermedia: Il nodo deve risultare pulito e ben sagomato ma non troppo stretto. Se il nodo è troppo lasco rischia di aprirsi in frittura; se è troppo stretto la pasta centrale rimarrà cruda.

La frittura e la finitura

1. Scaldate l'olio di semi di arachide in una pentola dai bordi alti fino a raggiungere i 170-175°C. Monitorate costantemente la temperatura con un termometro da cucina.
2. Immergete pochi pezzi alla volta per non far abbassare la temperatura dell'olio. Friggete i dolcetti per circa 1-2 minuti per lato, girandoli a metà cottura fino a quando non saranno uniformemente dorati.
3. Scolate i Klenät con una schiumarola e adagiateli su carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso.
4. Lasciate intiepidire e spolverizzate abbondantemente con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 140 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Kringle Estone al Cioccolato, Frutta Secca e Cannella

Il Kringle (o Kringel) estone è una tipica ciambella lievitata intrecciata originaria del Nord Europa e dei Paesi Baltici, particolarmente diffusa e amata durante il periodo delle feste natalizie. La sua caratteristica distintiva è la spettacolare formatura a treccia circolare che mostra gli strati interni ricchi di ripieno speziato e croccante. La difficoltà principale risiede nella corretta incordatura del lievitato, nella gestione del taglio longitudinale e nel successivo intreccio senza disperdere la farcitura.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore e 40 minuti di riposi e lievitazioni) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Lievitato:

- 250 g Farina Manitoba
- 150 g Farina 0
- 60 g Zucchero semolato
- 4 g Lievito di birra disidratato (o circa 12-15 g fresco)
- 150 ml Latte intero a temperatura ambiente
- 1 Uovo intero medio
- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino Estratto naturale di vaniglia
- 20 g Miele fluido
- 60 g Burro morbido a temperatura ambiente
- 1 pizzico Sale fino

Per la Crema di Farcitura:

- 80 g Cioccolato fondente fuso
- 50 g Burro fuso
- 40 g Zucchero a velo
- 1 cucchiaino Cannella in polvere

Per la Croccantezza e la Finitura:

- 100 g Frutta secca mista tritata grossolanamente (nocciole, mandorle, noci, pinoli)
- q.b. Acqua (o albume/tuorlo per sigillare)
- q.b. Zucchero a velo per spolverizzare
- q.b. Burro o staccante spray per la teglia e il pirottino

Preparazione

1. Preparazione della crema di farcitura

In una ciotola versa il cioccolato fondente fuso, unisci il burro fuso tiepido e mescola bene con una spatola. Aggiungi lo zucchero a velo setacciato e la cannella in polvere. Lavora fino ad ottenere una crema omogenea, densa e spalmabile, quindi lasciala raffreddare a temperatura ambiente in modo che acquisti consistenza.

2. Impasto

Nella ciotola della planetaria munita di gancio versa le farine setacciate (Manitoba e 0), lo zucchero semolato e il lievito di birra disidratato. In un bricco a parte, miscela il latte con l'uovo intero, il tuorlo, l'estratto di vaniglia e il miele (se troppo denso, scaldalo al microonde a 600W per 20 secondi). Avvia la planetaria a bassa velocità e versa i liquidi a filo sulle farine. Quando la massa inizia a compattarsi e a incordare, incorpora il burro morbido poco alla

volta (2-3 fiocchetti alla volta), attendendo che ogni pezzetto sia assorbito prima di aggiungere il successivo. Infine unisci il sale e lavora fino ad ottenere un impasto elastico, liscio, lucido e ben attaccato al gancio.

3. Prima lievitazione

Ungi leggermente il piano di lavoro con una noce di burro (evita l'eccesso di farina per non asciugare l'impasto) e lavora brevemente la pasta formando una palla tonda e liscia (pirlatura). Trasferiscila in una ciotola leggermente imburrata, copri con pellicola trasparente e fai lievitare nel forno spento con luce accesa per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

4. Stesura e farcitura

Infarina leggermente il piano di lavoro e ribalta delicatamente l'impasto lievitato. Con il mattarello stendilo formando un rettangolo regolare di circa 30x40 cm. Spalma uniformemente la crema al cioccolato e cannella su tutta la superficie, lasciando scoperto un margine pulito di circa 2-3 cm lungo uno dei lati più lunghi. Distribuisci sopra il cioccolato il trito grossolano di frutta secca. Spennella il bordo rimasto pulito con pochissima acqua (o albume) che fungerà da collante.

5. Formatura e intreccio

Arrotola l'impasto partendo dal lato lungo farcito verso il bordo spennellato, stringendo bene per formare un rotolo compatto con la chiusura rivolta verso il basso. Con un coltello affilato a lama liscia, taglia il rotolo a metà per tutta la sua lunghezza. Separa i due capi e posizionali con il ripieno e i tagli rivolti verso l'alto. Intreccia le due metà accavallandole delicatamente l'una sull'altra, mantenendo sempre la parte tagliata visibile verso l'alto.

6. Seconda lievitazione e trucco della refrigerazione

Fodera una leccarda con carta forno (fissala con un velo di burro o staccante). Trasferisci la treccia sulla teglia chiudendola ad anello/ciambella. Posiziona al centro un pirottino di alluminio imburrato per evitare che il foro centrale si chiuda gonfiando in cottura. Fai lievitare in forno spento per 40 minuti, dopodiché trasferisci l'intera teglia in frigorifero per 15 minuti: questo passaggio fisserà la forma e il burro, garantendo sfogliature perfette e nette in cottura.

7. Cottura e decorazione

Preriscalda il forno a 170°C in modalità statica. Inforna il Kringle e cuoci per circa 40 minuti. Se dopo 30 minuti la superficie dovesse scurirsi eccessivamente a causa degli zuccheri, copri la superficie con un foglio di alluminio e prosegui la cottura. Sforna, lascia intiepidire, rimuovi il pirottino centrale, trasferisci su un piatto da portata e spolverizza con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (stimata su 8 porzioni abbondanti)

DOLCI E BISCOTTI

Kurampies (Kourabiedes): I Tradizionali Biscotti Natalizi Greci alle Mandorle

I Kurampies (noti anche come Kourabiedes) sono i biscotti greci per eccellenza delle festività natalizie e delle grandi occasioni. Caratterizzati da un'incredibile friabilità, questi dolcetti fondono la ricchezza del burro con la croccantezza delle mandorle tostate, il tutto profumato dall'aroma inconfondibile del liquore Metaxa e della vaniglia. La riuscita della ricetta dipende dalla corretta gestione della consistenza dell'impasto, che deve rimanere morbido ma lavorabile, e dal delicato passaggio della copertura: i biscotti devono essere completamente freddi prima di essere passati nello zucchero a velo, altrimenti il calore scioglierebbe lo zucchero creando una sgradevole patina umida.

Porzioni: 25-30 biscotti · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 1 kg di farina di grano tenero (miscelata con malto d'orzo)
- 500 g di burro di ottima qualità
- 200 g di zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo
- 250 g di mandorle intere
- 100 ml di Cognac Metaxa
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 baccello di vaniglia (polpa)

Per la finitura e copertura:

- 500 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Tostatura delle mandorle: Scaldare una padella antiaderente e tostare circa metà delle mandorle intere a fuoco medio-basso, mescolando costantemente per evitare che si brucino. Quando saranno dorate e profumate, trasferirle su un piatto e lasciarle raffreddare completamente.
2. Fusione del burro: In un pentolino, sciogliere il burro a fuoco dolcissimo. Deve risultare completamente liquido ma non deve friggere o scurirsi. Tenerlo da parte a intiepidire.
3. Preparazione dell'emulsione: Nel boccale di un frullatore capiente, unire i due tuorli d'uovo, i 200 g di zucchero a velo e il Cognac Metaxa. Frullare ad alta velocità fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e leggermente montato.
4. Aggiunta degli aromi e mandorle: Unire al composto nel frullatore le mandorle non tostate rimaste, il cucchiaino di lievito per dolci e i semi estratti dal baccello di vaniglia. Frullare nuovamente per sminuzzare finemente le mandorle e distribuire gli aromi.
5. Incorporazione del burro: Con il frullatore in funzione a bassa velocità, versare il burro fuso tiepido a filo. Questo passaggio è fondamentale per creare un'emulsione densa e vellutata, simile a una crema liquida omogenea.
6. Lavorazione dell'impasto: In una ciotola capiente versare il chilo di farina. Creare una conca al centro e versarvi l'emulsione liquida. Iniziare a impastare vigorosamente con le mani fino a quando la farina non avrà assorbito tutta la parte liquida. L'impasto finale dovrà risultare compatto, di un colore marroncino chiaro e facilmente modellabile.
7. Aggiunta delle mandorle tostate: Incorporare all'impasto le mandorle tostate intere preparate in precedenza, distribuendole uniformemente nel composto.

8. Formatura dei biscotti: Prelevare delle porzioni di impasto e modellarle con le mani per formare delle palline della dimensione di una piccola polpetta (circa 35-40 g l'una). Disporle su una teglia foderata con carta da forno, distanziandole leggermente.
9. Cottura: Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per circa 30 minuti. I biscotti dovranno risultare leggermente dorati in superficie ma ancora chiari.
10. Raffreddamento: Sfornare i biscotti e lasciarli raffreddare completamente sulla teglia senza toccarli. È cruciale che siano completamente freddi, poiché appena sfornati sono estremamente fragili e si romperebbero facilmente. Inoltre, passandoli caldi nello zucchero a velo, questo si scioglierebbe all'istante.
11. Copertura finale: Riempire una ciotola profonda con i 500 g di zucchero a velo per la copertura. Rotolare delicatamente ogni biscotto ormai freddo nello zucchero, pressando leggermente per farlo aderire su tutta la superficie. Disporre i Kurampies su un piatto da portata creando una piramide e spolverizzare con abbondante zucchero a velo extra.

Valori nutrizionali

Circa 240 kcal per biscotto, ricco di grassi saturi (burro) e carboidrati semplici.

DOLCI E BISCOTTI

La Veneziana Classica

La Veneziana è uno dei capolavori indiscussi della grande pasticceria lievitata italiana. Nata storicamente nel nord Italia come dolce di buon auspicio per le nozze e le festività di inizio anno, si è poi affermata come una sontuosa alternativa al panettone e alla colomba pasquale. A differenza del classico panettone milanese, la Veneziana tradizionale non contiene uvetta ma viene valorizzata dalla purezza dell'impasto, arricchito solo da finissimi canditi o paste agrumate, e coronato da una caratteristica cupola incisa e cosparsa di granella di zucchero. Questa specifica ricetta si ispira ai principi della grande lievitazione italiana, che prevede una gestione meticolosa delle emulsioni di grassi, liquidi e pasta madre per ottenere una sofficità, filosità e digeribilità senza eguali.

Porzioni: 1 Veneziana da 750 g (circa 8-10 porzioni) · Preparazione: 24 ore · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Mix Aromatico (Dose per 3 Veneziane - utilizzarne 20 g per questo impasto)

- 10 g Acqua
- 10 g Miele d'acacia
- 10 g Zucchero semolato
- 30 g Scorza d'arancia candita di alta qualità (frullata finemente)
- 30 g Cedro candito (frullato finemente)
- 1 cucchiaino Estratto naturale di vaniglia (o i semi di mezza bacca)

Primo Impasto (Serale)

- 200 g Farina forte per grandi lievitati (W 360-390, P/L 0.55-0.60)
- 110 g Pasta madre solida matura (idratazione 50%, rinfrescata 3 volte)
- 88 g Zucchero semolato
- 50 g Acqua a 30°C (prima dose)
- 40 g Acqua a 30°C (seconda dose)
- 75 g Tuorli d'uovo freschi (prima dose)
- 75 g Tuorli d'uovo freschi (seconda dose)
- 75 g Burro plastico a temperatura ambiente (18-20°C)

Secondo Impasto (Mattutino)

- Tutto il Primo Impasto triplicato (raffreddato a 23°C)
- 100 g Farina forte per grandi lievitati (W 360-390)
- 20 g Zucchero semolato
- 20 g Mix aromatico (oppure pasta d'arancia / miele millefiori)
- 35 g Tuorli d'uovo freschi
- 25 g Panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 25 g Burro morbido a temperatura ambiente
- 6 g Sale fino

Finitura e Decorazione

- Q.b. Latte intero (per spennellare)
- Q.b. Granella di zucchero grossa
- Q.b. Zucchero a velo per spolverare

Preparazione

1. Preparazione del Mix Aromatico

In un pentolino o in un mixer emulsiona l'acqua, il miele d'acacia e lo zucchero, scaldandoli leggermente solo per sciogliere i cristalli. Unisci le arance candite e il cedro ridotti a purée finissima e l'estratto di vaniglia. Amalgama perfettamente fino a ottenere una pasta liscia. Sigilla con pellicola a contatto e lascia maturare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

2. Primo Impasto (Serale)

In una ciotola a parte, sciogli lo zucchero nella prima dose di acqua tiepida (50 g a 30°C). Versa questo sciroppo nella ciotola dell'impastatrice, unisci la prima dose di tuorli (75 g) e la pasta madre solida spezzettata con le mani. Aggiungi tutta la farina (200 g) e avvia la macchina con il gancio/spirale a velocità minima.

Lavora fino a quando il liquido è completamente assorbito e l'impasto comincia a formare una maglia glutinica tenace. A questo punto, inserisci la seconda dose di tuorli (75 g) in 3 riprese, facendo assorbire completamente ogni aggiunta prima della successiva e mantenendo sempre l'incordatura.

Procedi inserendo la seconda dose di acqua tiepida (40 g), sempre in 3 riprese a filo.

Una volta che l'impasto è liscio e semi-aggrappato al gancio, incorpora il burro morbido plastico a piccoli tocchetti. L'impasto risulterà molto morbido e idratato: verifica la formazione del *velo glutinico* (tirando un lembo di pasta tra le dita deve diventare trasparente senza strapparsi). Controlla la temperatura finale dell'impasto: deve essere compresa tra 24°C e 26°C. Riponi l'impasto in un contenitore graduato, segna il livello e lascia lievitare a 28°C per circa 10-12 ore fino a quando sarà esattamente TRIPATO (1+2).

3. Secondo Impasto (Mattutino)

Prima di iniziare, riponi il contenitore con il primo impasto triplicato in frigorifero per 30 minuti, in modo che la massa scenda a circa 23°C (questo passaggio previene il surriscaldamento meccanico).

Ribalta il primo impasto nella planetaria con la spirale, unisci i 100 g di farina e impasta a velocità 1 per 12-15 minuti fino a quando la farina è totalmente legata e la massa ha ripreso una corda perfetta ed elastica.

Unisci lo zucchero semolato insieme al mix aromatico (20 g) e a metà dei tuorli (35 g totali). Fai assorbire e unisci i restanti tuorli.

Incorpora la panna fresca liquida in tre riprese, facendola assorbire goccia a goccia senza mai perdere la struttura.

Infine, inserisci il sale e il burro morbido poco alla volta. Lavora fino a ottenere un impasto setoso, lucidissimo e perfettamente aggrappato alla spirale.

4. Riposo in Massa, Pezzatura e Doppia Pirlatura

Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro o in una ciotola unta e lascialo riposare (puntatura) coperto a 28°C per 60 minuti.

Ribalta la massa sul piano di lavoro non infarinato e lasciala all'aria a temperatura ambiente per 15 minuti affinché asciughi leggermente in superficie.

Pesa la quantità desiderata (per un pirottino da 750 g si pesano circa 675-700 g di impasto). Esegui la prima pirlatura, arrotolando e chiudendo la pasta sul piano per creare tensione superficiale. Lascia riposare scoperta per 10 minuti, quindi esegui una seconda e decisa pirlatura con i palmi delle mani per formare una sfera liscia e serrata.

Posiziona la sfera al centro del pirottino di carta basso da 750 g.

5. Seconda Lievitazione (Appretto)

Copri il pirottino con pellicola trasparente (o inseriscilo in un sacchetto per alimenti a campana) e riponilo a lievitare a 28°C con un'umidità costante (circa 70-75%).

L'impasto è pronto per la cottura quando la cupola centrale raggiunge il bordo del pirottino (o sporge appena al centro), solitamente in 5-7 ore.

6. Finitura, Taglio (Scarpatura) e Cottura

Preriscalda il forno in modalità statica a 150°C.

Scopri la Veneziana e lasciala all'aria per circa 15-20 minuti: questo permetterà alla superficie di formare una sottile pelle asciutta.

Con una lametta affilata o un bisturi da pasticceria, incidi delicatamente la sommità con un taglio a croce poco profondo. Spennella delicatamente l'intera superficie con pochissimo latte, cospargi generosamente con la granella di zucchero e termina con una spolverata uniforme di zucchero a velo.

Inforna sul ripiano più basso a 150°C per circa 45-50 minuti. A 45 minuti, infilza una sonda al cuore del dolce: la Veneziana è perfettamente cotta quando il termometro registra esattamente 94°C al cuore.

7. Raffreddamento e Riposo

Sforna immediatamente e infilza la base del pirottino con gli appositi spilloni da panettone. Capovolgi la Veneziana e sospendila tra due appoggi stabili.

Lasciala raffreddare a testa in giù per almeno 10-12 ore. Trascorso questo tempo, rimuovi gli spilloni e sigilla la Veneziana in un sacchetto di polipropilene alimentare. Attendi 48 ore prima del taglio per apprezzare al meglio la struttura alveolata e l'armonia aromatica.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Lingotto Al Torrone

Il Lingotto al Torrone è una raffinata reinterpretazione del classico semifreddo all'italiana, un dessert al cucchiaio elegante e sontuoso tipico delle festività natalizie e invernali. La sua storia affonda le radici nella tradizione dei dessert semifreddi del Nord Italia, dove il torrone (specialmente quello di Cremona o del Piemonte) è il protagonista indiscusso delle feste. La forma a 'lingotto', ottenuta grazie allo stampo da plumcake, ne esalta l'eleganza visiva. Le varianti principali prevedono l'utilizzo di torrone morbido anziché duro, l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente o la sostituzione del Cognac con Amaretto di Saronno o Rum invecchiato per una nota aromatica differente.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 min + 6 ore di riposo in freezer · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base del semifreddo:

- 500 ml di panna fresca liquida da montare
- 8 tuorli d'uovo freschissimi
- 140 g di zucchero semolato (ideale per la pastorizzazione)
- 1 bicchierino di Cognac (circa 40 ml)

Per la finitura e decorazione:

- 500 g di torrone duro (friabile) alle mandorle o nocciole
- Frutta candita assortita q.b. (arancia, ciliegie) per la decorazione

Preparazione

Pastorizzazione dei tuorli (Fase di Sicurezza e Struttura):

1. In una ciotola di vetro o metallo adatta al calore, inserisci gli 8 tuorli, lo zucchero e il bicchierino di Cognac.
2. Posiziona la ciotola sopra una pentola contenente acqua in leggero bollore per la cottura a bagnomaria (il fondo della ciotola non deve toccare l'acqua).
3. Monta il composto con le fruste elettriche per circa 6-8 minuti. Il calore pastorizzerà i tuorli (raggiungendo circa gli 82°C) e l'alcol del liquore evaporerà parzialmente. Il risultato finale deve essere una massa chiara, densa, gonfia e caldissima.
4. Rimuovi dal bagnomaria e continua a montare a velocità minima finché il composto non si sarà completamente raffreddato a temperatura ambiente.

Preparazione del torrone e della panna:

1. Inserisci il torrone in un sacchetto di plastica robusto per alimenti, avvolgilo in un canovaccio e battilo energicamente con un batticarne fino a ridurlo in una granella medio-fine.
2. In una ciotola ben fredda di frigorifero, monta la panna fresca liquida. Attenzione: non montarla a neve fermissima, ma lasciala 'semi-montata' (consistenza a becco d'uccello), in modo che si amalgami ai tuorli senza creare grumi o impazzire.

Assemblaggio e congelamento:

1. Incorpora delicatamente la panna montata al composto di tuorli freddo, eseguendo movimenti lenti dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare l'aria incorporata.
2. Aggiungi al composto i 2/3 del torrone sbriciolato, mescolando delicatamente.
3. Rivesti uno stampo da plumcake con della pellicola trasparente, lasciandola fuoriuscire abbondantemente dai bordi.
4. Distribuisci metà del torrone rimasto sul fondo dello stampo. Versa sopra la crema livellando con una spatola, quindi sigilla la superficie con l'ultimo terzo di torrone rimasto (diventerà la base croccante una volta sformato).
5. Copri con la pellicola eccedente e riponi in freezer per almeno 6 ore (consigliato prepararlo il giorno prima).

Servizio:

1. Estrai il lingotto dal freezer 10-15 minuti prima di servirlo.
2. Rovescialo sul piatto da portata, rimuovi delicatamente la pellicola e decoralo con la frutta candita a piacere.
3. Taglia a fette usando un coltello a lama liscia riscaldata in acqua calda.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Linzer Torte Tradizionale (Torta Linz)

La Linzer Torte è considerata una delle torte più antiche al mondo, originaria della città di Linz in Austria e radicata nella tradizione culinaria del Trentino-Alto Adige. Si tratta di una torta rustica e profumatissima, a metà tra una crostata e un dolce speziato natalizio, caratterizzata da una frolla morbida alle nocciole arricchita con cannella, chiodi di garofano, cacao e scorza di limone, farcita tradizionalmente con confettura di mirtilli rossi o ribes. La difficoltà principale sta nella gestione dell'impasto, particolarmente ricco di burro e frutta secca: risulta molto morbido e appiccicoso, richiedendo un adeguato riposo al freddo per poter essere steso e intagliato a losanghe senza rompersi.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 35 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di riposo in frigo) · Cottura: 55-60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per lo Zucchero Speziato e la Farina di Nocciole

- 150 g di zucchero di canna (o semolato bianco)
- 1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere
- 7 chiodi di garofano interi (o in polvere)
- 250 g di nocciole (tostate o pelate)

Per la Frolla Speziata

- 250 g di farina 00
- 200 g di burro freddo a cubetti
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 pizzico di sale fino

Per la Farcitura e la Finitura

- 400 g di confettura di mirtilli rossi (in alternativa: lamponi, ribes o frutti di bosco)
- 1 albume leggermente sbattuto (per spennellare)
- Mandorle a lamelle q.b. (per la bordura)

Preparazione

1. Preparazione delle polveri speziate e nocciole

- Inserite nel boccale di un mixer lo zucchero di canna, la cannella e i chiodi di garofano. Frullate finemente fino a ottenere uno zucchero a velo speziato e aromatico.
- Aggiungete le nocciole e frullate a impulsi fino a ridurle in farina fine. *Attenzione*: non frullate troppo a lungo per evitare che le nocciole rilascino olio trasformandosi in pasta.

2. Impasto della frolla (sabbiatura e chiusura)

- In una ciotola capiente versate la farina 00, il cucchiaino di cacao amaro, il lievito per dolci e la scorza grattugiata di limone.
- Unite il burro freddo tagliato a pezzetti e procedete alla sabbiatura sfregando velocemente burro e farina tra le mani fino a ottenere briciole fini.
- Aggiungete la miscela di nocciole, spezie e zucchero, insieme a un pizzico di sale. Mescolate bene le polveri.
- Unite l'uovo intero e lavorate il composto il minimo indispensabile, giusto il tempo di compattarlo in una massa omogenea. L'impasto risulterà molto morbido e umido.

3. Riposo in frigorifero

- Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente (o coprite la ciotola) e lasciatelo rassodare in frigorifero per almeno 2 ore (ideale prepararlo la sera prima per il giorno dopo).

4. Formazione della base e farcitura

- Foderate con carta forno una tortiera a cerniera da 24-26 cm di diametro.
- Dividete l'impasto freddo a metà. Spolverate il piano con poca farina (o stendete tra due fogli di carta forno) e ricavate un disco dello spessore di circa 5-6 mm.
- Foderate il fondo dello stampo, compattando con le dita e riparando eventuali fessure con i ritagli.
- Se la confettura presenta pezzi grossolani, frullatela parzialmente con un mixer a immersione per renderla liscia e vellutata, quindi distribuitela uniformemente sulla base di frolla.

5. Creazione della griglia e del bordo

- Con la restante metà dell'impasto, stendete una sfoglia sottile e ritagliate delle strisce regolari con una rotella tagliapasta o un coltello. Se la pasta si scalda e risulta difficile da maneggiare, riponetela in frigorifero su carta forno per 10 minuti prima di sollevarla.
- Disponete le strisce sopra la confettura incrociandole a losanga per formare la classica griglia.
- Con i ritagli rimanenti formate dei cordoncini sottili e posizionateli lungo tutto il perimetro interno della tortiera per creare il bordo sigillato.

6. Riposo pre-cottura e finitura

- Riponete la torta assemblata in frigorifero per 30 minuti: questo passaggio fondamentale impedirà alla frolla di deformarsi o allargarsi eccessivamente in forno.
- Spennellate il solo bordo esterno con poco albume sbattuto e decorate con le mandorle a lamelle, che aderiranno perfettamente.

7. Cottura e raffreddamento

- Preriscaldate il forno a 170°C in modalità statica.
- Infornate la torta nella parte bassa del forno per circa 45-50 minuti, in modo che la base cuocia bene e diventi friabile.
- Spostate la tortiera al centro del forno per gli ultimi 10 minuti per far dorare leggermente le losanghe e le lamelle di mandorla.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di aprire la cerniera e sformare il dolce. Servite a fette, preferibilmente il giorno successivo.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (stimata su 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

L’Abete

L’Abete è una scenografica preparazione dolciaria tridimensionale, ideale per il periodo natalizio. Si compone di biscotti di frolla al cacao, sagomati a stella di dimensioni decrescenti, sovrapposti e uniti da una lucente ghiaccia reale. Questa ricetta reinterpreta la tradizione nordeuropea dei biscotti decorativi, trasformandola in una moderna e deliziosa architettura edibile. Esistono varianti che utilizzano una frolla classica alla vaniglia, un impasto speziato tipo pan di zenzero, o l'aggiunta di colorante alimentare verde nella ghiaccia reale per un effetto più realistico.

Porzioni: 1 albero tridimensionale (per circa 10 persone) · Preparazione: 40 min + 4 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 25 min (infornate separate) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla al cacao

- 340 g Burro di alta qualità (leggermente ammorbidito, ma fresco)
- 300 g Zucchero a velo
- 2 Uova medie intere (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino Estratto naturale di vaniglia Bourbon
- 600 g Farina 00
- 80 g Cacao amaro in polvere di ottima qualità
- 1 pizzico Sale fino

Per la ghiaccia reale

- 1 Albume d'uovo medio (circa 30 g, preferibilmente pastorizzato)
- 200 g Zucchero a velo extrafine
- 4 gocce Succo di limone filtrato

Per la finitura

- 3 cucchiai Farina di cocco
- q.b. Granella di zucchero o perline argentate edibili

Preparazione

Preparazione della frolla al cacao

1. Nella ciotola di una planetaria munita di foglia (o in una ciotola capiente lavorando rapidamente a mano), mescolate il burro con lo zucchero a velo e il sale senza montare, per evitare di incorporare aria che farebbe gonfiare i biscotti in cottura.
2. Unite le uova una alla volta e l'estratto di vaniglia, facendoli assorbire completamente.
3. Setacciate insieme la farina e il cacao amaro, quindi aggiungeteli in un colpo solo al composto. Impastate solo per il tempo necessario a compattare gli ingredienti. Risultato atteso: Un panetto liscio, setoso, compatto e non appiccicoso.
4. Avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno 4 ore (meglio tutta la notte).

Formatura e taglio delle stelle

1. Stendete la frolla tra due fogli di carta forno a uno spessore di 4 mm per garantire uniformità strutturale.
2. Per evitare rotture, trasferite la sfoglia stesa in congelatore per 10 minuti prima di tagliare. Questo permetterà di ottenere punte delle stelle nettissime e sagomate.
3. Coppate le stelle utilizzando un set di formine decrescenti (da 10-12 pezzi). Rimettete le stelle sagomate in frigo per altri 15 minuti prima di infornare.

Cottura mirata

1. Preriscaldate il forno statico a 170°C.
2. Infornate i biscotti suddividendoli per dimensione su teglie diverse: le stelle piccole cuociono molto più velocemente di quelle grandi.
3. Cuocete per circa 10-12 minuti. Al tatto dovranno risultare opachi e sodi ma non duri. Lasciateli raffreddare completamente sulla teglia prima di muoverli, poiché caldi sono fragilissimi.

Preparazione della ghiaccia e montaggio

1. Preparate la ghiaccia reale montando leggermente l'albume con il limone e inserendo lo zucchero a velo poco alla volta fino a ottenere una consistenza densa (simile a un dentifricio). Trasferite in una sac-à-poche.
2. Posizionate la stella più grande sul piatto da portata, mettete un ciuffo di ghiaccia al centro e posizionate sopra la stella successiva ruotando le punte di circa 30 gradi.
3. Continuate a salire fino alla stella più piccola, che andrà posizionata in verticale sulla cima dell'albero.
4. Spolverizzate immediatamente con farina di cocco per farla aderire alla ghiaccia fresca, simulando la neve. Lasciate riposare per 40 minuti per far cristallizzare la struttura.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Mandorle Pralinate

Le mandorle pralinate, note popolarmente in Italia come 'addormentasuocere' o 'mandorle atterrate', sono un dolcetto iconico e irresistibile, tipico delle fiere di paese, delle feste patronali e dei mercatini di Natale. La loro origine risale alla tradizione dolciaria franco-italiana del XVII secolo, legata alla tecnica della pralinatura (da cui prende il nome anche la pralina, attribuita al cuoco del duca di Choiseul-Praslin). La particolarità di questa ricetta risiede nella camicia di zucchero cristallizzato e parzialmente caramellato che avvolge la mandorla intera, la quale deve conservare rigorosamente la buccia per consentire allo zucchero di aggrapparsi saldamente. Tra le varianti principali spiccano quelle aromatizzate alla cannella, alla vaniglia, o arricchite con cacao amaro, così come le versioni realizzate con nocciole o arachidi.

Porzioni: 6-8 persone (circa 500 g di prodotto finito) · Preparazione: 10 min · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

250 g di mandorle intere con la pelle

250 g di zucchero semolato

120 ml di acqua naturale

15 g di cacao amaro in polvere

1 pizzico di sale fino

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale o cannella in polvere

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 150°C in modalità statica.
2. Distribuisci le mandorle intere (non sbucciate) su una teglia foderata di carta da forno e tostale per circa 8-10 minuti. Questo passaggio elimina l'umidità interna e garantisce una croccantezza straordinaria.
3. In una casseruola capiente in acciaio dal fondo spesso (evita l'antiaderente sottile per una distribuzione uniforme del calore), versa l'acqua, lo zucchero semolato, il cacao amaro, il pizzico di sale e l'estratto di vaniglia.
4. Porta a ebollizione a fuoco medio senza mescolare, finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto in uno sciroppo scuro.
5. Unisci le mandorle ancora calde di forno alla casseruola e inizia a mescolare continuamente con un cucchiaio di legno.
6. Continua a mescolare tenendo la fiamma moderata. Noterai che l'acqua evaporerà progressivamente e lo sciroppo diventerà sempre più denso. Improvvisamente, lo zucchero si cristallizzerà, trasformandosi in una polvere sabbiosa e asciutta di colore grigio-marrone che avvolgerà completamente le mandorle. Questo è il momento della cosiddetta 'sabbiatura' ed è il segnale che il processo sta funzionando perfettamente.
7. Abbassa la fiamma al minimo e continua a mescolare energicamente. Sotto l'effetto del calore moderato, lo zucchero sabbioso inizierà a sciogliersi di nuovo parzialmente, caramellando e aderendo alla pelle ruvida delle mandorle, che diventeranno lucide e scoppiettanti.
8. Attenzione a non prolungare troppo questa fase: lo zucchero non deve sciogliersi completamente in un caramello liscio, ma deve mantenere il tipico aspetto grumoso e satinato.
9. Versa immediatamente le mandorle caldissime su un foglio di carta da forno posizionato sul piano di lavoro.
10. Usando rapidamente due forchette (prestando attenzione a non scottarti con lo zucchero fuso), separa le mandorle l'una dall'altra prima che si solidifichino in un unico blocco.
11. Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di consumarle o di riporle in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

Valori nutrizionali

Circa 335 kcal per porzione (calcolata su una porzione media di 60 g)

DOLCI E BISCOTTI

Mandorle Tostate Dolci

Le Mandorle Tostate Dolci (note in Italia anche come 'mandorle atterrate' o 'pralinate', e nei paesi anglosassoni come 'cinnamon roasted almonds') sono uno snack dolce tipico delle fiere di paese, dei mercatini natalizi e delle festività. La ricetta tradizionale prevede la caramellizzazione dello zucchero in padella con acqua e mandorle fino alla tipica sabbiatura. Questa variante al forno, speziata alla cannella, si ispira alla tradizione nord-europea e offre una consistenza croccante e una copertura aromatica uniforme, con una tecnica di esecuzione decisamente più semplice e controllabile rispetto al metodo classico in ramina.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 10 min · Cottura: 50 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per le mandorle

- 150 g di mandorle intere non pelate (la pelle aiuta l'adesione dello zucchero)
- 25 g di bevanda vegetale di mandorle senza zuccheri aggiunti (circa 2 cucchiai)

Per la copertura speziata

- 80 g di zucchero muscovado (o zucchero di canna integrale fine)
- 1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere (circa 4 g, per evitare l'amaro)
- 1 pizzico generoso di sale fino

Preparazione

Preparazione della miscela aromatica

1. In una ciotola capiente, unite lo zucchero muscovado, la cannella in polvere e il sale fino. Mescolate accuratamente con una frusta per eliminare eventuali grumi dello zucchero muscovado e distribuire uniformemente le spezie.

Inumidimento e sabbiatura

1. In una ciotola separata, versate le mandorle e aggiungete la bevanda vegetale di mandorle (25 g). Mescolate bene con le mani o con un cucchiaio affinché ogni mandorla sia bagnata superficialmente.
2. Scolate accuratamente le mandorle per eliminare ogni eventuale eccesso di liquido. Errore da evitare: Le mandorle devono essere solo umide e non grondanti, altrimenti lo zucchero si scioglierà completamente creando uno sciroppo liquido invece di una copertura sabbiata.
3. Trasferite le mandorle inumidite nella ciotola con lo zucchero speziato. Mescolate delicatamente con un cucchiaio finché tutte le mandorle non saranno uniformemente avvolte da una polvere di zucchero e cannella.

Cottura e tostatura lenta

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 130 °C.
2. Foderate una teglia con carta da forno e distribuitevi le mandorle sabbiate. Assicuratevi che siano disposte in un solo strato e ben distanziate tra loro per consentire un'asciugatura ottimale.
3. Infornate e cuocete per circa 45-50 minuti. Ogni 15 minuti, aprite il forno e mescolate delicatamente le mandorle con una spatola per garantire una tostatura omogenea e prevenire bruciature sul fondo.
4. Verifica del punto di cottura: Verso la fine del tempo indicato, la copertura di zucchero dovrà apparire opaca e asciutta. Al tatto risulterà ancora leggermente morbida: è corretto, si indurirà raffreddandosi.

Raffreddamento e finitura

1. Sfornate la teglia e lasciate raffreddare completamente le mandorle a temperatura ambiente senza toccarle. Durante il raffreddamento lo zucchero si cristallizzerà creando una crosticina super croccante.
2. Una volta fredde, staccate delicatamente le mandorle che si sono unite e trasferitele in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. Si conservano fragranti per circa 2 settimane.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per porzione (circa 40g)

DOLCI E BISCOTTI

Mandorle Tostate Saltate E Pralinate

Le mandorle pralinate, conosciute anche come 'addormentasuocere' o 'mandorle caramellate', rappresentano un classico intramontabile della tradizione dolciaria italiana, spesso presenti nelle fiere di paese e durante le festività. Questa ricetta propone una versione che combina l'antica tecnica della pralinatura in padella (da cui il termine 'saltate') con un tocco moderno di sale marino, creando un equilibrio armonioso tra dolcezza, sapidità e note tostate. È possibile personalizzare il sapore aggiungendo spezie come cannella, vaniglia o peperoncino di Cayenna per un tocco piccante, oppure utilizzando un mix di frutta secca come nocciole e noci pecan.

Porzioni: 8 persone (circa 400g di prodotto) · Preparazione: 10 min · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Base di Mandorle

- 250 g di mandorle intere (si consiglia con la pelle per una migliore aderenza dello zucchero)
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva delicato (o burro di cacao, per lucidare)

Per la Pralinatura Dolce-Salata

- 150 g di zucchero semolato
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale marino in fiocchi
- 1 pizzico di cannella in polvere (opzionale)

Preparazione

Fase 1: Pre-tostatura in forno

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 160 °C. Questa temperatura moderata aiuta a preservare gli oli essenziali delle mandorle, evitando che si brucino.
2. Distribuite le mandorle su una teglia foderata con carta forno, disponendole in un unico strato.
3. Tostate per 8-10 minuti, mescolandole a metà cottura. Le mandorle dovranno apparire leggermente dorate all'interno e sprigionare un profumo intenso. Sfornate e mettete da parte.

Fase 2: Scioglimento e Sabbiatura in padella

1. In una padella capiente e dal fondo spesso (preferibilmente in rame o acciaio), unite l'acqua, lo zucchero e la cannella in polvere (se utilizzata).
2. Portate a bollore a fuoco medio, mescolando finché lo zucchero non sarà completamente sciolto e inizieranno a formarsi bolle fitte.
3. Versate le mandorle tostate nella padella e mescolate continuamente con un cucchiaio di legno.
4. Proseguite la cottura a fuoco medio-basso: l'acqua evaporerà gradualmente e lo zucchero inizierà a cristallizzare, avvolgendo le mandorle in una polvere bianca e asciutta. Questa fase, detta 'sabbiatura', è del tutto normale e necessaria.

Fase 3: Caramellizzazione e Pralinatura

1. Continuate a mescolare a fuoco basso. Lo zucchero sabbiato inizierà a sciogliersi nuovamente, trasformandosi in un caramello ambrato e lucido che rivestirà uniformemente le mandorle.
2. Quando circa l'80% dello zucchero si sarà caramellato e avrà raggiunto una consistenza lucida, incorporate il cucchiaino di olio extravergine di oliva delicato (o burro di cacao) e i fiocchi di sale marino.
3. Mescolate rapidamente per circa 30 secondi, assicurandovi che il sale e il grasso si distribuiscano in modo omogeneo, conferendo lucentezza e friabilità al caramello.

Fase 4: Raffreddamento e Conservazione

1. Versate immediatamente le mandorle pralinate su un foglio di carta forno o su un tappetino in silicone.

2. Utilizzando due forchette (prestando la massima attenzione, poiché il caramello è estremamente caldo), separate rapidamente le mandorle l'una dall'altra prima che il caramello si solidifichi.
3. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente.
4. Conservate le mandorle in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, in un luogo fresco e asciutto, poiché sono sensibili all'umidità.

Valori nutrizionali

Circa 265 kcal per porzione (50g)

DOLCI E BISCOTTI

Marron Glace

Il Marron Glacé è uno dei capolavori più raffinati dell'alta confetteria e pasticceria europea. Si tratta di un marrone (varietà pregiata di castagna, più grande, dolce e tonda rispetto alle comuni castagne) che viene sottoposto a un elaborato processo di canditura in sciroppo di zucchero e vaniglia, per poi essere ricoperto da una sottile glassa trasparente. La sua paternità è storicamente contesa tra l'Italia (in particolare l'area del cuneese in Piemonte) e la Francia (la città di Lione) a partire dal XVI secolo, epoca in cui la disponibilità dello zucchero dalle colonie rese possibile questa tecnica di conservazione. Tra le varianti più celebri si annoverano i marrons glacés aromatizzati al rum, al cognac o arricchiti con scorza d'arancia durante la canditura.

Porzioni: Circa 20-25 pezzi · Preparazione: 5 giorni (inclusi i tempi di riposo per l'osmosi) · Cottura: 1 ora totale (suddivisa nei vari giorni di bollitura e finitura) · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la preparazione e pre-cottura

- 1 kg di Marroni freschi (calibro grande, integri e selezionati)

Per lo sciroppo di canditura (corretto per osmosi bilanciata)

- 1 kg di Zucchero semolato (quantità adeguata per garantire la corretta saturazione dello sciroppo)
- 1 Litro di Acqua minerale naturale (quantità sufficiente per coprire i marroni)
- 100 g di Sciroppo di glucosio (fondamentale per evitare la cristallizzazione dello zucchero)
- 1 Bacca di vaniglia Bourbon (incisa longitudinalmente)

Per la glassatura finale (Glace)

- 150 g di Zucchero a velo
- 3-4 Cucchiai dello sciroppo di canditura avanzato

Preparazione

Preparazione, pelatura e pre-cottura

1. *Incisione e idratazione*: Praticate un taglio orizzontale sulla buccia bombata di ogni marrone con un coltellino affilato, prestando attenzione a non intaccare la polpa sottostante. Immergete i marroni in acqua fredda per 4 ore per ammorbidire la pellicina interna.
2. *Sbollentatura*: Trasferite i marroni in una pentola con acqua fredda, portate a bollore e cuocete per circa 5-8 minuti. Scolatene pochi alla volta per evitare che si raffreddino e pelateli immediatamente a caldo, eliminando sia la buccia esterna che la pellicina interna. *Risultato intermedio: Il marrone deve apparire perfettamente pulito, liscio, intero e privo di venature scure o residui amari.*
3. *Pre-cottura*: Cuocete i marroni a vapore (o sobbolliteli avvolti delicatamente in tulle) per circa 20-25 minuti. Devono essere teneri ma ancora sodi al cuore. Uno stecchino inserito deve trovare una leggera resistenza al centro.

Processo di canditura graduale (5 giorni)

4. *Preparazione dello sciroppo (Giorno 1)*: In una pentola capiente, unite 1 litro d'acqua, 1 kg di zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio e la bacca di vaniglia. Portate a bollore mescolando fino a completo scioglimento dello zucchero.
5. *Primo contatto*: Adagiate delicatamente i marroni nello sciroppo caldo. Riportate a leggerissimo fremito (sobbollire appena) per 1 minuto soltanto. Spegnete il fuoco, coprite con un coperchio e lasciate riposare a temperatura ambiente per 24 ore.
6. *Cicli di canditura (Giorni dal 2 al 5)*: Ogni giorno alla stessa ora, riportate delicatamente lo sciroppo con i marroni sul fuoco. Fate sobbollire per 1 minuto a fiamma bassissima, spegnete e lasciate riposare per 24 ore. *Risultato intermedio: Giorno dopo giorno, per osmosi, lo zucchero penetra nel cuore del marrone sostituendo l'acqua. Lo sciroppo diventerà visibilmente più denso, scuro e lucido, mentre i marroni assumeranno un aspetto*

traslucido.

Asciugatura e glassatura finale

7. *Sgocciolamento*: Al quinto giorno, prelevate i marroni canditi con una schiumarola con estrema delicatezza. Adagiateli su una gratella da pasticceria posta sopra una teglia e lasciateli sgocciolare per 3-4 ore a temperatura ambiente.
8. *Preparazione della glassa*: In una ciotola, mescolate lo zucchero a velo setacciato con qualche cucchiaio dello sciroppo di canditura caldo, fino a ottenere una glassa fluida e velante.
9. *La glassatura (Flash in forno)*: Immergete rapidamente i marroni nella glassa (oppure spennellateli delicatamente), riposizionateli sulla gratella e passateli in forno preriscaldato a 200°C (modalità ventilata) per circa 2 minuti. La glassa deve asciugarsi istantaneamente, cristallizzando in un velo sottile, trasparente e lucido. Sfornate subito per evitare che l'interno del marrone si asciughi e perda la sua morbidezza fondente. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 75 kcal per singolo pezzo (circa 300 kcal per 100g)

DOLCI E BISCOTTI

Micoula

La Micóoula è un pane dolce tradizionale originario di Hône, un borgo della bassa Valle d'Aosta. In patois valdostano, il termine 'micóoula' significa storicamente 'pane un po' più piccolo e speciale', o letteralmente 'briciola'. Nato nel Medioevo come variante ricca del classico pane di segale quotidiano, veniva preparato tradizionalmente a dicembre per celebrare la festa della Madonna di Hône (l'8 dicembre) e le festività natalizie. Gli ingredienti rispecchiano l'economia di sussistenza della montagna valdostana dell'epoca (segale, castagne, noci, fichi secchi), a cui nel tempo si è aggiunto il cioccolato per renderlo ancora più festivo e goloso.

Porzioni: 4 pagnotte (circa 12 porzioni) · Preparazione: 30 min + 4 ore di lievitazione complessiva · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 600 g di farina di grano tenero tipo 2
- 400 g di farina di segale integrale
- 620 ml di acqua tiepida (dosaggio aumentato per idratare correttamente la farina di segale e la tipo 2)
- 15 g di lievito di birra fresco (ridotto rispetto all'originale per una lievitazione ottimale)
- 20 g di sale fino
- 1 cucchiaio di miele di castagno (opzionale)

Per la farcitura ricca

- 100 g di castagne precotte (lessate e morbide)
- 100 g di fichi secchi
- 50 g di gherigli di noci
- 40 g di uvetta sultanina
- 40 g di cioccolato fondente al 60%

Preparazione

Preparazione degli elementi di farcitura

1. Sciacquate l'uvetta sotto l'acqua corrente e mettetela in ammollo in acqua tiepida per circa 20 minuti.
2. Nel frattempo, tritate grossolanamente al coltello i fichi secchi, le castagne lesse, i gherigli di noci e il cioccolato fondente.
3. Scolate l'uvetta, strizzatela molto bene e tamponatela con carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso, che potrebbe rovinare la consistenza dell'impasto.

Impasto e prima lievitazione

1. In una ciotola capiente, o nella ciotola della planetaria, miscelate la farina tipo 2 e la farina di segale.
2. Sciogliete il lievito di birra fresco (e il miele, se usato) in 550 ml di acqua tiepida. Iniziate ad aggiungerlo alle farine mescolando inizialmente con un cucchiaio.
3. Quando l'impasto comincia a strutturarsi, unite il sale e la restante acqua (70 ml) a filo. Lavorate energicamente a mano o con gancio a velocità media per circa 10 minuti.

Nota di consistenza: L'impasto risulterà più appiccicoso rispetto a un classico pane bianco a causa della segale; non aggiungete farina per non asciugare troppo il risultato finale.

4. Allargate l'impasto sul piano e inserite uniformemente le castagne, i fichi, le noci, l'uvetta e il cioccolato. Ripiegate l'impasto su se stesso più volte fino a distribuire i frutti in modo omogeneo.
5. Formate una palla, posizionatela in una ciotola unta con un velo d'olio, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente (circa 22-24°C) fino al raddoppio.

Formatura e seconda lievitazione

1. Dividete l'impasto in 4 parti uguali (circa 450 g ciascuna) e modellate delicatamente delle pagnotte rotonde o dei filoncini corti e panciuti.
2. Adagiate i panetti su una teglia foderata di carta forno, ben distanziati tra loro.
3. Coprite con un canovaccio asciutto e lasciate lievitare ancora per circa 1 ora e mezza o 2 ore a temperatura ambiente.

Cottura

1. Preriscaldate il forno statico a 200 °C. Posizionate una piccola ciotolina di metallo con acqua sul fondo del forno per creare la giusta umidità nei primi minuti.
2. Praticate un leggero taglio a croce sulla superficie di ciascuna micoula con una lama affilata.
3. Infornate e cuocete per 35-40 minuti. Per verificare la cottura, battete sul fondo del pane: deve produrre un suono sordo e vuoto.
4. Fate raffreddare completamente su una gratella per permettere all'umidità interna di distribuirsi.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione (da 100g)

DOLCI E BISCOTTI

Millefoglie Di Natale Al Tiramisù

La Millefoglie Di Natale Al Tiramisù è un raffinato dessert festivo che unisce la croccantezza tipica della millefoglie, un classico della pasticceria francese, alla cremosità avvolgente del tiramisù, il dolce italiano più famoso al mondo. Questa ricetta si presenta come una variante creativa e scenografica, ideale per i pranzi natalizi, dove la pasta sfoglia viene intagliata a forma di albero di Natale per arricchire la tavola delle feste. Tra le possibili personalizzazioni, si possono considerare l'uso di fette di pandoro tostate al posto dei savoiardi, l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente o una nota acida data da lamponi freschi per bilanciare la ricchezza del mascarpone.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le sfoglie caramellate:

- 2 rotoli di pasta sfoglia fresca rettangolare
- 1 tuorlo d'uovo miscelato con 1 cucchiaio di latte (per la doratura)
- Zucchero semolato q.b.
- Zucchero a velo q.b. (per la caramellizzazione)

Per la crema vellutata al mascarpone:

- 500 g di mascarpone di alta qualità
- 3 uova medie freschissime (separate in tuorli e albumi)
- 100 g di zucchero semolato (suddiviso in 50g + 50g)
- 1 baccello di vaniglia (estratti i semi)
- 1 pizzico di sale

Per la bagna e la finitura:

- 6-8 biscotti savoiardi di tipo sardo (più resistenti all'inzuppo)
- 3 tazzine di caffè espresso forte (lasciato raffreddare)
- Cacao amaro in polvere q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione e caramellizzazione delle sfoglie:

1. Srotolate i fogli di pasta sfoglia ben freddi. Utilizzando una dima di cartone, ritagliate da ciascun foglio la sagoma di un albero di Natale.
2. Trasferite le sagome su due teglie foderate di carta forno. Punzecchiate fittamente la superficie con una forchetta per evitare che si gonfi in modo disordinato durante la cottura.
3. Spennellate la sfoglia con la miscela di tuorlo e latte, quindi spolverizzate con un velo di zucchero semolato. Cuocete in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 15 minuti.
4. Estraete brevemente le teglie, spolverizzate le sfoglie generosamente con zucchero a velo e rimettete in forno ventilato a 210°C per altri 3-4 minuti. Lo zucchero si scioglierà creando uno strato di caramello lucido e croccante che impermeabilizzerà la sfoglia. Lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione della crema di farcitura:

1. In una ciotola capiente, montate i tuorli con 50g di zucchero e i semi di vaniglia usando le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso.
2. Lavorate brevemente il mascarpone con una spatola per ammorbidirlo, quindi incorporatelo delicatamente al composto di tuorli.

3. In una ciotola a parte, perfettamente pulita, montate gli albumi a neve con un pizzico di sale. Quando iniziano a prendere consistenza, aggiungete i restanti 50g di zucchero a pioggia fino a ottenere una meringa lucida e ferma.
4. Incorporate la meringa al composto di mascarpone in tre riprese, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la crema. Il risultato dovrà essere una crema densa, liscia e autoportante. Trasferite in una sac-à-poche con bocchetta liscia e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Assemblaggio e finitura:

1. Posizionate la prima sfoglia a forma di albero sul piatto da portata. Fissate la base con un ciuffo di crema sul fondo per garantirne la stabilità.
2. Distribuite ciuffi regolari di crema al mascarpone su tutta la superficie della sfoglia.
3. Inzuppate rapidamente i savoiardi nel caffè freddo (devono essere umidi ma non inzuppati fino a sfaldarsi) e adagiateli ordinatamente sopra lo strato di crema.
4. Coprite i savoiardi con un velo leggero di crema rimasta.
5. Posizionate delicatamente la seconda sfoglia a forma di albero sulla superficie. Decorate con ciuffi di crema rimasti.
6. Conservate in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, spolverizzate la superficie con cacao amaro in polvere e un tocco di zucchero a velo per simulare un delicato effetto neve.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Mini Pavlove Ai Frutti Rossi

La Pavlova è un dessert iconico a base di meringa, caratterizzato da un guscio friabile e un interno morbido e soffice simile a un marshmallow. Creato negli anni '20 in onore della celebre ballerina russa Anna Pavlova durante la sua tournée in Oceania, la sua paternità è da sempre contesa tra Australia e Nuova Zelanda. La versione classica prevede una grande meringa unica sormontata da panna e kiwi o frutti della passione; la variante in 'Mini Pavlove' monoporzione offre un'eleganza geometrica impeccabile e una facilità di servizio ideale per i buffet o i fine pasto formali. I frutti rossi apportano la necessaria acidità per bilanciare la dolcezza intrinseca della base zuccherina.

Porzioni: 6 pezzi · Preparazione: 30 min + 2 ore di raffreddamento · Cottura: 1 ora e 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la meringa

- 120 g di albumi (circa 4 uova medie, rigorosamente a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero semolato extrafine
- 100 g di zucchero a velo (setacciato)
- 10 g di amido di mais (maizena)
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco (o succo di limone filtrato)

Per la farcitura e la decorazione

- 200 ml di panna fresca liquida da montare (ben fredda di frigorifero)
- 20 g di zucchero a velo
- 250 g di frutti rossi freschi misti (lamponi, mirtilli, more, ribes)
- Foglioline di menta fresca q.b. per il tocco finale

Preparazione

Preparazione della meringa

1. **Pulizia e montatura iniziale**: Assicurarsi che la ciotola della planetaria e le fruste siano perfettamente sgrassate. Versare gli albumi e iniziare a montare a velocità media fino a quando non si forma una schiuma bianca, densa e spumosa.
2. **Inserimento graduale dello zucchero**: Aggiungere lo zucchero semolato extrafine un cucchiaio alla volta, continuando a montare ad alta velocità. Questo passaggio lento permette allo zucchero di sciogliersi completamente negli albumi. Continuare a montare fino a ottenere un composto lucidissimo, sodo e che formi il classico 'becco d'aquila' quando si sollevano le fruste.
3. **Incorporazione degli stabilizzanti**: Setacciare l'amido di mais e lo zucchero a velo direttamente sul composto. Aggiungere l'aceto di vino bianco. Con una spatola flessibile, incorporare delicatamente questi ingredienti con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa. Il risultato intermedio deve essere un composto denso, setoso e strutturato.

Formatura e cottura

1. **Modellazione dei nidi**: Trasferire la meringa in una sac-à-poche dotata di bocchetta liscia o a stella (da circa 1,5 cm). Su una teglia foderata con carta da forno, formare 6 dischi di circa 8 cm di diametro. Successivamente, creare un cerchio concentrico rialzato lungo il bordo di ciascun disco, modellando la forma di un nido con un incavo al centro.
2. **Cottura lenta e controllata**: Cuocere in forno statico preriscaldato a 100°C per 90-100 minuti. Le meringhe devono risultare completamente asciutte al tatto all'esterno ma non devono assolutamente prendere colore.
3. **Raffreddamento graduale anti-crepe**: Una volta terminata la cottura, spegnere il forno e lasciare lo sportello leggermente socchiuso (inserendo un cucchiaio di legno nello spessore). Far raffreddare completamente le pavlove all'interno del forno per almeno 2 ore per evitare shock termici che provocherebbero fastidiose crepe.

Farcitura e servizio

1. **Preparazione della panna**: Montare la panna fresca ben fredda con i 20 g di zucchero a velo fino a raggiungere una consistenza soda ma vellutata (evitare di montare troppo per non renderla burrosa).
2. **Assemblaggio finale**: Poco prima di servire (massimo 1 ora prima, per evitare che la meringa assorba l'umidità e perda fragranza), disporre un'abbondante cucchiaiata di panna montata nell'incavo di ogni pavlova.
3. **Finitura**: Decorare generosamente con i frutti rossi freschi lavati e perfettamente asciugati, completando a piacere con foglioline di menta.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Montblanc - Rivisitazione d'Autore

Il Montblanc (o Montebianco) è un sontuoso dolce al cucchiaio dalle origini condivise tra il Piemonte, la Valle d'Aosta e la Savoia, nato per celebrare visivamente e nel gusto l'omonima vetta alpina. Tradizionalmente composto da una purea di castagne e cacao modellata a nido o montagna e sormontata da una candida 'nevicata' di panna montata, in questa versione un rinomato maestro pasticcere ne eleva la complessità: inserisce una base croccante di amaretto alle nocciole, strati di pan di Spagna imbevuto al whisky, una vellutata crema diplomatica stabilizzata e aromatizza la purea di castagne con il liquore al finocchietto, creando un perfetto equilibrio tra la pasticceria classica piemontese e i profumi della Costiera Amalfitana.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ 4 ore di riposo/congelamento) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per la purea di castagne:

- 500 g castagne sgusciate e spellate
- 200 g zucchero semolato
- 65 g burro morbido di alta qualità
- 30 ml liquore al finocchietto (o whisky/rum)
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di sale fino
- Acqua q.b. (per la lessatura)

Per la crema diplomatica/chantilly:

- 250 g crema pasticcera classica
- 600 g panna fresca liquida (da montare)
- 30 g zucchero a velo
- 8 g gelatina in fogli (colla di pesce)
- 32 ml acqua fredda (per idratare la gelatina)

Per le basi e l'inserto:

- 1 disco di amaretto alle nocciole (diametro 22 cm)
- 1 o 2 dischi sottili di pan di Spagna
- 50 g cioccolato fondente (fuso)
- Bagna al whisky q.b.
- 10 marron glacés di ottima qualità

Per la finitura e decorazione:

- Zucchero a velo q.b.
- Ciuffi di panna montata zuccherata q.b.
- Marron glacés interi q.b.

Preparazione

1. Preparazione della purea di castagne:

In una casseruola capiente, disponete le castagne già private della buccia e della pellicina interna. Copritele con acqua fredda a filo, unite una foglia di alloro e un pizzico di sale. Portate a bollore e lasciate cuocere dolcemente per circa 20-25 minuti, finché risulteranno tenere ma non sfaldate. Scolate le castagne conservando circa metà dell'acqua di cottura. Rimuovete l'alloro, quindi unite lo zucchero, il burro morbido a tocchetti e il liquore al finocchietto. Frullate finemente con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio, aggiungendo pochissima acqua di cottura se necessario per regolare la fluidità. *Passaggio chiave:* Passate la crema al setaccio a maglia fine per eliminare ogni residuo fibroso. Coprite a contatto con pellicola e ponete in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore.

2. Preparazione della crema diplomatica stabilizzata:

Idratate i fogli di gelatina nei 32 ml di acqua fredda per circa 5-10 minuti. Sciogliete la gelatina reidratata (con la sua acqua) a bagnomaria o nel microonde per pochi secondi (senza superare i 60°C). Stemperate la gelatina fusa in 2-3 cucchiai di crema pasticcera a temperatura ambiente, quindi incorporate questo composto al resto della crema pasticcera mescolando energicamente con una frusta. A parte, montate la panna fresca ben fredda con lo zucchero a velo fino a una consistenza lucida e semi-ferma (non troppo rigida). Con movimenti lenti dal basso verso l'alto, incorporate la panna montata alla crema pasticcera fino a ottenere una crema soffice, omogenea e vellutata.

3. Assemblaggio e stratificazione del cono:

Foderate l'interno di uno stampo a imbuto o a cupola semisferica con pellicola trasparente, facendola aderire bene alle pareti. Spalmate uno strato uniforme di purea di castagne lungo tutte le pareti interne dello stampo. Riempite il vertice con un generoso strato di crema diplomatica, quindi distribuite una manciata di marron glacés sbriciolati. Posizionate un primo dischetto di pan di Spagna sagomato a misura e pennellatelo moderatamente con la bagna al whisky. Coprite con un ulteriore strato di crema, uno strato sottile di purea di castagne, altri pezzi di marron glacés e sigillate la base con un ultimo disco di pan di Spagna inzuppato al whisky. Trasferite lo stampo in freezer per almeno 3-4 ore (o abbattitore a -18°C) per consentire alla struttura di congelare completamente.

4. Allestimento della base:

Spennellate la superficie superiore del disco di amaretto alle nocciole (diametro 22 cm) con un velo sottile di cioccolato fondente fuso. Lasciate cristallizzare a temperatura ambiente: questo strato impermeabilizzerà la base, impedendo che assorba umidità dalla crema superiore.

5. Sformatura ed estrusione dei 'vermicelli':

Estraete la cupola congelata dal freezer, sformatela delicatamente rimuovendo la pellicola e adagiatela centralmente sul disco di amaretto croccante. Trasferite la purea di castagne rimasta (a temperatura ambiente controllata, in modo che sia malleabile ma sostenuta) in uno schiacciapatate con fori fini o in una sac-à-poche munita di bocchetta multi-foro per Montblanc. Schiacciate la purea ricoprendo l'intera superficie della cupola con filamenti continui e fitti di castagna, creando l'iconico effetto a 'nido' o montagna.

6. Finitura e servizio:

Spolverizzate l'intero dolce con un'abbondante velata di zucchero a velo per simulare la cima innevata. Decorate la sommità e la base con ciuffi di panna montata fresca e completate con marron glacés interi e lucidi. Lasciate scongelare e stabilizzare il dolce in frigorifero a +4°C per circa 3-4 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stima media)

DOLCI E BISCOTTI

Montblanc al bicchiere Scomposto

Il Montblanc (o Montebianco) è uno dei grandi classici della pasticceria europea a cavallo tra Italia e Francia. Tradizionalmente concepito come una montagna di purea di castagne aromatizzata al rum e cacao, sormontata da una 'cima innevata' di panna montata, questo dessert omaggia la vetta più alta delle Alpi. In questa rivisitazione moderna, il dolce viene scomposto e servito al bicchiere: una monoporzione elegante e contemporanea che unisce la rusticità delle castagne di stagione alla croccantezza dei biscotti al cioccolato e alla sofficità della panna montata, impreziosita da marroni allo sciroppo.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crema di castagne:

- 500 g di castagne fresche (oppure 350 g di castagne già lessate e pelate)
- 250 ml di latte intero
- 60 g di zucchero a velo
- 20 ml di rum scuro da pasticceria
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per la base e la chantilly:

- 150 g di biscotti frollini al cioccolato fondente
- 250 ml di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 30 g di zucchero a velo

Per la finitura:

- 4-6 marroni allo sciroppo (o marron glacé)
- Cacao amaro in polvere q.b.

Preparazione

1. Preparazione e lessatura delle castagne

Incidete la buccia delle castagne fresche con un coltellino affilato. Tuffatele in abbondante acqua fredda, portate a bollore e cuocetele per circa 25-30 minuti fino a quando risulteranno morbide alla pressione. Sbucciatele ancora calde, avendo cura di eliminare sia la scorza esterna che la pellicina interna. *Risultato atteso: castagne intere o spezzate, morbide e completamente prive di residui amari di buccia.*

2. Cottura nel latte e aromatizzazione

In un pentolino, unite le castagne pulite, il latte intero, l'estratto di vaniglia e il pizzico di sale. Lasciate sobbollire a fuoco dolce per circa 10-15 minuti, finché il latte non sarà quasi del tutto assorbito dalle castagne. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. *Errore da evitare: non fate asciugare del tutto il latte o il composto risulterà duro e difficile da lavorare.*

3. Creazione della purea di castagne al rum

Frullate il composto con un mixer a immersione o passatelo al passaverdure a disco fine per ottenere una purea setosa. Incorporate lo zucchero a velo e il rum scuro mescolando energicamente con una spatola. Trasferite il composto in una sac-à-poche munita di beccuccio a fori multipli (o conservatela pronta per lo schiacciapatate) e fate riposare in frigorifero per 30 minuti a rassodare.

4. Montatura della panna e base di biscotto

Montate la panna fredda di frigo con lo zucchero a velo fino a raggiungere una consistenza ferma ma spumosa (a becco d'uccello). Sbriciolate grossolanamente i biscotti al cioccolato sul fondo dei bicchieri monoporzione, creando uno strato uniforme di circa 1,5 cm.

5. Assemblaggio del bicchiere

Sopra la base croccante di biscotto, formate una generosa cupola di vermicelli di purea di castagne facendola scendere direttamente dallo schiacciapatate o dalla sac-à-poche. Coprite il cuore di castagne con un ciuffo voluminoso di panna montata. Terminate posizionando al vertice mezzo o un intero marrone allo sciroppo e completate con una leggerissima spolverata di cacao amaro. Servite freddo.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Imbottiti Napoletani ('O 'Mbottone)

I mostaccioli imbottiti (detti in dialetto napoletano 'o 'mbottone) sono tra i dolci più ricchi, profumati e sontuosi della tradizione natalizia e festiva campana. A differenza dei mostaccioli classici duri o morbidi a base di farina e pisto, la versione imbottita nasce come geniale arte del recupero della pasticceria partenopea: un impasto ricchissimo a base di mele annurche cotte e speziate, cacao, mandorle tostate e pan di Spagna sbriciolato, aromatizzato al rum e ricoperto da una lucida glassa di cioccolato fondente. Il dolce si presenta nelle due iconiche forme: il classico rombo e la 'bananina' (o mezzaluna). La difficoltà principale risiede nella brevissima cottura in forno: se prolungata asciugherebbe eccessivamente il ripieno, che deve invece rimanere morbido e fondente al morso.

Porzioni: 40 pezzi · Preparazione: 45 minuti (+ 30 minuti riposo) · Cottura: 18 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il composto di mele e aromi:

- 800 g di mele Annurche (pesate già sbucciate e mondate)
- 200 g di zucchero semolato
- 50 ml di acqua
- 3 pizzichi di cannella in polvere
- 75 g di cacao amaro in polvere

Per l'impasto dei mostaccioli:

- 250 g di mandorle tostate tritate grossolanamente (o granella di nocciole)
- 600 g di pan di Spagna fresco o ritagli asciutti di pasticceria
- 30 ml di rum scuro (o liquore aromatico a piacere come Strega o anice)

Per la copertura e decorazione:

- 600 g di cioccolato fondente (al 55-60%)
- 50 g di cioccolato bianco per i decori

Preparazione

1. Preparazione e cottura della composta di mele:

- Sbuccia le mele Annurche, privale del torsolo e tagliale a cubetti regolari non troppo piccoli (circa 1-1,5 cm), per evitare che si sfaldino del tutto in cottura.
- In una casseruola capiente versa le mele a cubetti, lo zucchero semolato, 50 ml di acqua e la cannella in polvere.
- Metti su fuoco medio e lascia cuocere a bollore per circa 10 minuti mescolando di continuo, finché le mele non risulteranno appassite, morbide ma ancora consistenti.
- Aggiungi il cacao amaro setacciato nella casseruola, mescola accuratamente per amalgamarlo al succo delle mele e lascia cuocere ancora per 1 minuto, quindi spegni la fiamma.

2. Realizzazione dell'impasto ('o 'Mbottone):

- Trasferisci la composta calda di mele al cacao in una ciotola capiente.
- Unisci subito la granella di mandorle (o nocciole) tostate quando il composto è ancora fumante, amalgamando con una spatola.
- Taglia a cubotti il pan di Spagna (circa 600 g) e uniscilo al composto tiepido.

- Lavora l'impasto a mano (o con la foglia in planetaria a bassa velocità): evita di frullare con lame elettriche per non distruggere la consistenza rustica del pan di Spagna e delle mandorle.
- Rovescia l'impasto sul piano di lavoro, versa i 30 ml di rum e impasta energicamente fino a formare un panetto compatto, omogeneo e profumato.
- Riponi il panetto in una ciotola e lascialo rassodare in frigorifero per circa 30 minuti.

3. Formatura e Cottura:

- Riprendi l'impasto dal frigo e dividilo in due metà uguali.
- **Forma a rombo:** Spolvera leggermente il piano con poco amido o farina, modella la prima metà in un filone spesso e leggermente appiattito; con un coltello a lama liscia taglia in diagonale per ricavare circa 20 rombi spessi circa 2 cm.
- **Forma a banana (mezzaluna):** Con la seconda metà ricava 20 porzioni cilindriche e incurvale leggermente con le mani dando la classica forma ad arco.
- Disponi i pezzi distanziati su teglie foderate con carta forno.
- Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 200°C per soli 5-8 minuti. **Punto critico:** non prolungare la cottura; all'uscita i dolcetti devono risultare opachi e leggermente sodi all'esterno ma morbidissimi al tatto.
- Fai raffreddare completamente i mostaccioli a temperatura ambiente su una gratella (l'ideale è lasciarli riposare diverse ore o tutta la notte).

4. Glassatura e Rifinitura:

- Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde a impulsi (ideale temperarlo a 31°C).
- Immergi ciascun mostacciolo freddo nel cioccolato fondente con l'aiuto di una forchetta per glassare, scola l'eccesso e adagialo su un foglio di carta forno.
- Sciogli il cioccolato bianco, trasferiscilo in un cornetto di carta o sac-à-poche con beccuccio finissimo.
- Decora i mostaccioli a rombo con la classica 'S' o arabeschi tradizionali e quelli a banana con fini strisce trasversali a zig-zag.
- Lascia solidificare completamente la glassa prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 180 kcal per pezzo (45g circa)

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Molisani

I Mostaccioli Molisani (detti anche 'mustaccioli') sono dolci natalizi tradizionali del Molise, caratterizzati dalla caratteristica forma a rombo e da una consistenza compatta, ricoperta da una golosa glassa di cioccolato. L'origine del nome risale all'epoca romana, derivando dal latino 'mustaceum', un'antica focaccia dolce preparata con il mosto cotto d'uva, ingrediente d'elezione che ancora oggi caratterizza la ricetta molisana differenziandola da altre varianti meridionali. Le varianti principali includono l'uso esclusivo di mandorle anziché del mix con nocciole, l'aromatizzazione con liquore Strega e, talvolta, coperture alternative a base di cioccolato bianco o glassa di zucchero (naspro).

Porzioni: Circa 25-30 pezzi · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina 00
- 200 g di miele millefiori (o di bosco)
- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di mandorle tostate e tritate grossolanamente
- 50 g di nocciole tostate e tritate grossolanamente
- 30 ml di mosto cotto (o vincotto d'uva)
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 2 uova intere (medie)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 mandarino biologico
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 tazzina di caffè espresso forte, freddo (circa 30-40 ml)
- 30 ml di olio di semi di girasole
- 10 g di ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 chiodi di garofano ridotti in polvere finissima

Per la glassatura:

- 700 g di cioccolato fondente al 60% di ottima qualità

Preparazione

Infusione degli aromi:

1. In un pentolino, scaldare delicatamente a fuoco bassissimo il miele con la cannella, i chiodi di garofano in polvere e le scorze grattugiate di arancia, mandarino e limone. Scaldare solo fino a renderlo fluido e tiepido (non deve bollire), quindi spegnere il fuoco e lasciare intiepidire affinché gli aromi si infondano.

Preparazione dell'impasto:

1. In una ciotola capiente, setacciare la farina, il cacao amaro e l'ammoniaca per dolci. Aggiungere lo zucchero di canna e la granella di mandorle e nocciole.
2. Creare un incavo al centro e versare il miele tiepido aromatizzato, le uova intere leggermente battute, il caffè espresso freddo, il mosto cotto e l'olio di semi.
3. Impastare energicamente partendo dal centro e incorporando gradualmente le polveri. L'impasto dovrà risultare compatto, sodo, non appiccicoso ma comunque plastico. Se troppo asciutto o friabile, aggiungere un cucchiaio extra di caffè; se troppo morbido, aggiungere pochissima farina.

4. Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 2 ore (l'ideale è tutta la notte).

Formatura e cottura:

1. Preriscaldare il forno a 170°C in modalità statica.
2. Stendere l'impasto riposato su una spianatoia leggermente infarinata a uno spessore uniforme di circa 8-10 mm. È importante non stendere l'impasto troppo sottile per evitare che i biscotti diventino duri e secchi dopo la cottura.
3. Con un coltello affilato o un tagliapasta a rombo, ricavare i mostaccioli di circa 6-8 cm di lato.
4. Adagiare i rombi su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli di circa 2 cm.
5. Infornare per 12-15 minuti. Durante la cottura si avvertirà l'odore pungente dell'ammoniaca, che è normale e svanirà completamente a cottura ultimata. I biscotti devono risultare gonfi e ancora leggermente morbidi al tatto al centro.
6. Sfornare immediatamente e lasciarli raffreddare completamente su una gratella per dolci. Questo passaggio è fondamentale per far evaporare l'umidità residua e l'odore del lievito.

Copertura e finitura:

1. Tritare finemente il cioccolato fondente. Scioglierne 2/3 a bagnomaria fino a raggiungere i 45°C.
2. Togliere dal fuoco e incorporare il restante 1/3 di cioccolato, mescolando vigorosamente per farlo sciogliere e abbassare la temperatura fino a 28°C.
3. Riportare brevemente sul bagnomaria caldo per portarlo alla temperatura di utilizzo di 31°C (temperaggio rapido).
4. Immergere completamente i mostaccioli freddi nel cioccolato temperato, scolare l'eccesso aiutandosi con due forchette e adagiarli su carta forno.
5. Lasciare asciugare completamente a temperatura ambiente prima di servire o confezionare. Il guscio deve risultare lucido, croccante e privo di striature chiare.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per pezzo (stima media)

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Morbidi Napoletani

I mostaccioli (o mustacciuoli) sono tra i dolci natalizi più celebri e antichi della tradizione partenopea e campana. Caratterizzati dalla tipica forma a rombo e dall'inconfondibile aroma conferito dal 'pisto' (un mix di spezie a base di cannella, chiodi di garofano, noce moscata e coriandolo), si dividono in due grandi famiglie: duri o morbidi. Questa versione, ispirata alla migliore tradizione pasticcera, è quella morbida e ricca di frutta secca (nocciole o mandorle), resa sofficissima grazie all'uso di miele, confettura di albicocche e ammoniaca per dolci. La difficoltà principale risiede nella gestione dei tempi di cottura (che non devono prolungarsi per non seccare il biscotto) e nel glassaggio uniforme con cioccolato fondente.

Porzioni: 18 mostaccioli (circa 70-80 g ciascuno) · Preparazione: 40 minuti (+ tempo di raffreddamento e riposo) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei Mostaccioli (circa 18 pezzi da 70-80 g):

- 500 g di farina 00
- 250 g di granella di nocciole (o mandorle/frutta secca a piacere)
- 250 g di zucchero semolato
- 150 g di miele
- 120 g di confettura di albicocche
- 120 g di acqua a temperatura ambiente
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 8 g di pisto napoletano (mix di spezie: cannella, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo)
- 8 g di ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- 1 bustina di vanillina (o estratto di vaniglia naturale)

Per la spennellatura pre-cottura:

- Acqua q.b.

Per la copertura:

- 750 g di cioccolato fondente di alta qualità

Preparazione

1. Preparazione dello sciroppo aromatico base:
- In una pentola capiente, versate lo zucchero semolato, il miele e la confettura di albicocche.
- Ponete sul fuoco a fiamma moderata e mescolate costantemente fino a scioglimento completo degli ingredienti. Portate il composto a una temperatura di circa 80-85°C (appena prima del bollore visibile) e spegnete la fiamma.
2. Aromatizzazione e unione delle polveri liquide:
- Sciogliete a parte l'ammoniaca per dolci nei 120 g di acqua.
- Nella pentola con il composto caldo di zucchero e miele, incorporate con una frusta il cacao amaro setacciato.
- Aggiungete poi l'acqua con l'ammoniaca disciolta e la vanillina (il composto aumenterà leggermente di volume e schiumerà a contatto con l'ammoniaca: è una reazione normale).
- Unite infine la granella di nocciole e il pisto napoletano, mescolando a fondo fino a ottenere un fluido scuro, aromatico e omogeneo.
3. Formazione dell'impasto:
- Disponete la farina 00 a fontana su un piano di lavoro (o nella ciotola della planetaria munita di gancio/foglia).
- Versate al centro il composto liquido ancora tiepido (circa 50-60°C).

- Con l'aiuto di un tarocco, iniziate a portare la farina verso l'interno, incorporandola gradualmente per far abbassare la temperatura dell'impasto ed evitare scottature.
- Lavorate poi con le mani fino a compattare il tutto: otterrete un panetto scuro, sodo, morbido e malleabile. Lasciatelo intiepidire completamente prima di stenderlo.

4. Stesura e taglio a rombo:

- Spolverate leggermente il piano di lavoro con farina.
- Con il matterello, stendete l'impasto a uno spessore uniforme di 5 mm cercando di formare un rettangolo.
- Con una rotella tagliapasta, rifilate i bordi e ricavate delle strisce parallele larghe circa 5-6 cm.
- Tagliate le strisce in diagonale per ottenere i classici rombi di mostacciolo (raccogliete e reimpastate i ritagli per formare altri biscotti).

5. Spennellatura e cottura:

- Disponete i rombi distanziati su una leccarda foderata di carta forno.
- Per un risultato ottimale: Spennellate la superficie di ogni mostacciolo con un velo d'acqua. Questo passaggio scioglie la patina di farina in superficie ed evita la comparsa di macchie biancastre in cottura, garantendo un'adesione perfetta della glassa.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 190-200°C per esattamente 10 minuti (massimo 12 minuti). È fondamentale non prolungare la cottura, altrimenti i mostaccioli perderanno la caratteristica morbidezza interna e diventeranno duri e secchi.
- Sfornate e lasciateli raffreddare completamente (si consiglia il riposo di qualche ora o per una notte in un contenitore coperto con pellicola).

6. Glassaggio con cioccolato fondente:

- Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria a fiamma dolce fino a raggiungere circa 50°C, mescolando fino a renderlo fluido e lucido.
- Preparate una griglia posizionata sopra un foglio di carta forno per raccogliere gli eccessi.
- Immergete un mostacciolo alla volta nel cioccolato fuso coprendolo completamente.
- Sollevatelo con una forchetta o spatola forata, scuotete delicatamente per eliminare l'eccesso di cioccolato e adagiatelo sulla griglia per farlo scolare qualche istante.
- Trasferite i mostaccioli su un vassoio rivestito di carta forno e lasciate cristallizzare completamente la copertura a temperatura ambiente fresca prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (1 mostacciolo da ~75 g):

- Calorie: ~330 kcal
- Carboidrati: ~44 g (di cui zuccheri ~30 g)
- Grassi: ~15 g (di cui saturi ~7 g)
- Proteine: ~5 g
- Fibre: ~3.5 g
- Sodio: ~15 mg

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Morbidi Napoletani Tradizionali

I mostaccioli sono tra i dolci simbolo del Natale napoletano e campano: caratterizzati dalla tipica forma a rombo e dall'inconfondibile profumo di pisto e cacao, sono racchiusi in un guscio croccante di cioccolato fondente. Questa versione morbida richiede particolare attenzione durante la cottura (che non deve eccedere per non seccare il cuore del biscotto) e nella gestione dell'ammoniaca per dolci, fondamentale per garantire la consistenza soffice e la conservabilità.

Porzioni: 18 mostaccioli (circa 75 g cad.) · Preparazione: 35 minuti (più tempo di raffreddamento) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei Mostaccioli (circa 18 pezzi):

- 500 g farina 00
- 250 g granella di nocciole (o mandorle)
- 250 g zucchero semolato
- 150 g miele
- 120 g confettura di albicocche
- 120 g acqua
- 50 g cacao amaro in polvere
- 8 g pisto napoletano (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata)
- 8 g ammoniaca per dolci
- 1 bustina di vanillina

Per la finitura e glassatura:

- 750 g cioccolato fondente di alta qualità
- Acqua q.b. per spennellare prima della cottura

Preparazione

1. Preparazione della base zuccherina:

In un pentolino capiente unite lo zucchero semolato, il miele e la confettura di albicocche. Portate sul fuoco a fiamma moderata e mescolate costantemente fino a completo scioglimento, raggiungendo circa 80-85°C (appena prima del bollore). Spegnete il fuoco.

2. Idratazione e aromi:

In una ciotolina sciogliete l'ammoniaca per dolci nell'acqua a temperatura ambiente. Nel pentolino caldo incorporate con una frusta il cacao amaro setacciato, poi unite l'acqua con l'ammoniaca disciolta e la vanillina (il composto aumenterà di volume con una leggera schiuma per effetto della reazione dell'ammoniaca). Unite infine la granella di nocciole e il pisto napoletano, mescolando bene fino a ottenere una crema densa e aromatica.

3. Formazione dell'impasto:

Disponete la farina a fontana su una spianatoia (oppure nella ciotola della planetaria con gancio a foglia). Versate al centro il composto tiepido al cioccolato. Con un tarocco iniziate a portare la farina verso il centro, poi impastate energicamente a mano fino a formare un panetto omogeneo, morbido ma malleabile. Se necessario, lasciate intiepidire qualche minuto affinché la struttura si compatti.

4. Stesura e taglio a rombo:

Spolverate leggermente il piano di lavoro con farina. Stendete l'impasto con il matterello a uno spessore uniforme di circa 5 millimetri. Tagliate la sfoglia a strisce parallele e successivamente in diagonale con una rotella o un

coltello, in modo da ricavare i classici rombi di circa 70-80 g ciascuno. Rimpastate e stendete gli sfridi fino a esaurimento impasto.

5. Spennellatura e cottura:

Disponete i rombi distanziati su una leccarda foderata di carta forno. Spennellate accuratamente la superficie di ogni mostacciolo con un velo d'acqua: questo passaggio è fondamentale per eliminare i residui di farina e garantire una superficie liscia e scura, ideale per la glassa. Infornate in forno statico preriscaldato a 190-200°C per esattamente 10 minuti. Non prolungate la cottura per evitare che i biscotti diventino duri. Sfornate e lasciate raffreddare completamente (preferibilmente per qualche ora o una notte intera).

6. Glassatura al cioccolato:

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o a microonde fino a circa 45-50°C, mescolando fino a renderlo fluido e lucido. Immergete completamente ogni mostacciolo nel cioccolato fuso, sollevatelo con una forchetta per dolci e scuotete leggermente per eliminare l'eccesso. Adagiate i mostaccioli su una griglia per qualche istante e poi trasferiteli su fogli di carta forno. Lasciate solidificare a temperatura ambiente prima di servire o confezionare.

Valori nutrizionali

360 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Napoletani (versione 1)

I mostaccioli (o mustaccioli) sono tra i dolci più antichi e rappresentativi della tradizione natalizia partenopea e campana. Il loro nome deriva storicamente dal latino 'mustaceum', antiche focacce dolci preparate con mosto d'uva cotto su foglie di alloro. Nel corso dei secoli, la ricetta si è evoluta fino a diventare il celebre biscotto morbido e speziato a forma di rombo ricoperto da una golosa glassa al cioccolato fondente. Il cuore aromatico del mostacciolo è dato dal 'pisto', una tradizionale miscela di spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e anice stellato) che conferisce al dolce il suo inconfondibile profumo festivo. In questa versione, l'impasto è arricchito con una ricca granella di mandorle per una consistenza rustica e avvolgente.

Porzioni: 25-30 mostaccioli · Preparazione: 35 minuti (+ 1 ora di riposo in frigo) · Cottura: 20-25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei mostaccioli:

- 560 g di farina 00
- 350 g di zucchero semolato
- 200 g di granella di mandorle (preferibilmente tostate)
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 10 g di pisto napoletano (miscela di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato e coriandolo)
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- 3 g di ammoniaca per dolci (bicarbonato d'ammonio)
- 300 g di acqua a temperatura ambiente

Per la copertura e finitura:

- 400 g di cioccolato fondente (55-60% di cacao)
- 50 g di cioccolato bianco (facoltativo, per le decorazioni)

Preparazione

1. Preparazione e miscelazione dell'impasto:

In una ciotola capiente o nella planetaria munita di gancio a foglia (K), setacciate la farina 00 con il cacao amaro e il pisto napoletano. Unite lo zucchero semolato, la granella di mandorle, la scorza finemente grattugiata dell'arancia (facendo attenzione a non prelevare la parte bianca amara) e l'ammoniaca per dolci. Azionate la planetaria a bassa velocità per distribuire uniformemente tutte le polveri.

2. Idratazione e formazione del panetto:

Iniziate a versare l'acqua a filo, poco alla volta, continuando a lavorare l'impasto a velocità moderata. L'acqua va dosata gradualmente poiché l'assorbimento può variare in base alla farina. Lavorate fino a quando tutti gli ingredienti si saranno compattati in una massa omogenea, densa, leggermente appiccicosa ma lavorabile. *Verifica del risultato intermedio:* L'impasto deve presentarsi compatto e scuro, privo di grumi di farina, con le mandorle ben distribuite.

3. Stesura e riposo in frigorifero:

Trasferite l'impasto su un foglio di carta forno, copritelo con un secondo foglio e stendetelo con un matterello fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 1 cm (non stendetelo troppo sottile per non perdere la morbidezza tipica). Trasferite la sfoglia con la carta forno su un vassoio e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Questo passaggio è fondamentale: il riposo e il freddo permetteranno ai grassi e agli zuccheri di stabilizzarsi, rendendo l'impasto facile da tagliare con bordi netti e precisi.

4. Formatura e taglio dei rombi:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C. Estraete l'impasto dal frigorifero e rimuovete il foglio superiore di carta forno. Con un coltello a lama liscia e affilata (o una rotella tagliapasta), ritagliate delle strisce diagonali parallele larghe circa 5-6 cm, quindi tagliate in senso opposto per ottenere la classica forma a rombo. Disponete i rombi distanziati di circa 2 cm su una leccarda foderata con carta forno.

5. Cottura e raffreddamento:

Infornate nel ripiano centrale per 20-22 minuti (massimo 25 minuti). *Attenzione:* Durante la cottura si avvertirà un forte odore di ammoniaca che svanirà del tutto con il raffreddamento. Non prolungate eccessivamente la cottura: appena sfornati i biscotti devono risultare morbidi; si asciugheranno e induriranno leggermente all'esterno raffreddandosi. Lasciateli raffreddare completamente su una gratella prima di toccarli per evitare che si spezzino.

6. Glassatura al cioccolato e decorazione:

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde a intervalli brevi mescolando continuamente (se possibile, effettuate il temperaggio per una glassa brillante). Immergete completamente ciascun mostacciolo freddo nel cioccolato fuso, sollevatelo aiutandovi con due forchette e scuotete delicatamente per eliminare l'eccesso. Adagiate i biscotti glassati su carta forno. Per una decorazione raffinata, fate fondere il cioccolato bianco, create delle linee sottili sulla superficie del mostacciolo ancora umido e tiratele leggermente con uno stuzzicadenti per creare l'effetto spigato o marmorizzato. Lasciate cristallizzare completamente il cioccolato a temperatura ambiente fresca prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 160-180 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Napoletani (versione 2)

I mostaccioli (o mustacciuoli) napoletani sono dolci natalizi tradizionali campani a forma di rombo, ricoperti da una invitante glassa di cioccolato fondente. Il loro nome deriva storicamente dall'uso del mosto d'uva ('mustaceus') nelle antiche preparazioni romane, sebbene oggi tale ingrediente sia stato sostituito dal miele e dal pisto (un pregiato mix campano di spezie tra cui cannella, chiodi di garofano, noce moscata e anice stellato). Caratterizzati da un profumo inebriante e una consistenza tradizionalmente morbida ma densa, questi biscotti rappresentano un pilastro irrinunciabile della tavola delle feste napoletana, spesso affiancati a roccocò e susamielli.

Porzioni: Circa 18-20 pezzi · Preparazione: 30 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei mostaccioli

- 500 g di farina 00
- 200 g di zucchero semolato
- 150 g di miele millefiori o di arancio
- 100 g di mandorle tostate (tritate finemente)
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 10 g di pisto napoletano (miscela di spezie)
- 3 g di ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 mandarino biologico (opzionale)
- 130-150 g di acqua tiepida (o succo d'arancia tiepido, da dosare gradualmente)
- 1 pizzico di sale fino

Per la copertura

- 450 g di cioccolato fondente di ottima qualità (al 50-60% di cacao)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente (o in planetaria con gancio a foglia) setacciate la farina con il cacao, il pisto e l'ammoniaca. Unite lo zucchero, il pizzico di sale, le mandorle tritate e le scorze grattugiate degli agrumi.
2. Create un incavo al centro e aggiungete il miele fluido. Iniziate a impastare versando l'acqua tiepida (o il succo) a filo. *Nota tecnica*: non aggiungete subito tutta l'acqua, ma regolatevi in base all'assorbimento della farina. L'impasto finale deve risultare compatto, non appiccicoso e simile a una frolla densa.
3. Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata, lavoratelo fino a renderlo omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore (l'ideale è tutta la notte).

Stesura e taglio

1. Riprendete l'impasto e lasciatelo acclimatare per 15 minuti. Stendetelo con un mattarello tra due fogli di carta forno a uno spessore uniforme di circa 1 - 1.2 cm.
2. Con un coltello affilato praticate dei tagli obliqui per formare dei rombi regolari di circa 7-8 cm di lato.
3. Disponete i mostaccioli ben distanziati su una leccarda foderata di carta forno.

Cottura strategica

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 10-12 minuti. *Punto di controllo cruciale*: non prolungate la cottura anche se vi sembrano troppo morbidi. Sfornati al momento giusto si presenteranno soffici al tatto e si stabilizzeranno raffreddandosi, mantenendo il cuore morbido. Una cottura prolungata li renderebbe duri come pietra.

2. Trasferiteli delicatamente su una gratella per dolci e fateli raffreddare completamente.

Glassatura e temperaggio del cioccolato

1. Tritate finemente il cioccolato fondente. Scioglietene due terzi a bagnomaria senza superare i 45 °C.
2. Togliete dal fuoco e incorporate il restante terzo di cioccolato tritato, mescolando energicamente finché non si scioglie completamente e la temperatura scende a 28 °C.
3. Rimettete sul bagnomaria caldo per pochissimi secondi fino a raggiungere la temperatura di lavoro di 31-32 °C. Questo eviterà lo shock termico e renderà la glassa lucida.
4. Immergete completamente i mostaccioli freddi nel cioccolato aiutandovi con due forchette, scolate l'eccesso e adagiateli su carta forno fino a completa cristallizzazione in un luogo fresco e asciutto.

Valori nutrizionali

Circa 230 kcal per mostacciolo (porzione media da 45 g)

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Napoletani Morbidi al Cioccolato

I mostaccioli sono tra i dolci simbolo del Natale napoletano e campano, caratterizzati dalla tipica forma a rombo, un cuore morbido e profumato alle spezie (il celebre 'pisto') e una golosa copertura di cioccolato fondente. Questa ricetta propone una versione classica casalinga, arricchita con farina di frutta secca (nocciole o mandorle) e l'uso dell'ammoniaca per dolci, che conferisce la classica consistenza friabile e soffice all'interno. È fondamentale prestare attenzione alla cottura: prolungarla troppo renderebbe i mostaccioli duri e secchi anziché morbidi.

Porzioni: 30 mostaccioli · Preparazione: 30 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 14 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il Pisto (Miscela di Spezie)

- 4 cucchiaini di cannella in polvere
- 3 cucchiaini di noce moscata in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato

Per l'Impasto dei Mostaccioli

- 500 g di farina 00
- 200 ml di acqua
- 200 g di zucchero semolato
- 120 g di farina di nocciole o mandorle
- 80 g di miele
- 50 g di burro fuso
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 8 g di bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci)
- 1/2 cucchiaino di sale
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Pisto tostato

Per la Copertura

- 700 g di cioccolato fondente

Preparazione

1. Tostatura del Pisto

In una padella antiaderente versa la cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano e il pepe nero. Scalda a fiamma dolce mescolando con una spatola finché le spezie iniziano a sprigionare intensamente il loro profumo (basteranno 1-2 minuti). Togli immediatamente dal fuoco per non bruciarle.

2. Preparazione dei Liquidi e Aromatici

In una ciotola capiente versa l'acqua a temperatura ambiente e sciogli l'ammoniaca per dolci. Aggiungi lo zucchero semolato, la farina di nocciole (o mandorle), il pisto tostato, la scorza grattugiata dell'arancia, il miele e il burro precedentemente fuso. Mescola brevemente con le fruste elettriche o una frusta a mano per amalgamare il tutto.

3. Inserimento delle Polveri e Impasto

Aggiungi il sale, quindi posiziona un colino sopra la ciotola e setaccia all'interno la farina 00 e il cacao amaro. Inizia a incorporare con una spatola, poi prosegui impastando a mano nella ciotola per pochi istanti finché non ottieni un panetto morbido, compatto e omogeneo.

Controllo intermedio: L'impasto risulterà leggermente appiccicoso ma lavorabile, di colore marrone uniforme.

4. Riposo in Frigorifero

Copri la ciotola con pellicola trasparente a contatto e lascia riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Il riposo permetterà al burro di compattarsi e all'impasto di diventare facilmente stendibile.

5. Stesura e Taglio a Rombo

Spolvera il piano di lavoro con poca farina. Riprendi l'impasto e stendilo con il matterello a uno spessore uniforme di circa 1 cm. Con una rotella tagliapasta liscia (o un coltello ben affilato), ricava prima delle strisce diagonali parallele distanti circa 4-5 cm, poi taglia in senso opposto per formare i classici rombi (otterrai circa 30 mostaccioli).

6. Cottura

Trasferisci i rombi su teglie foderate con carta da forno, lasciando un po' di spazio tra loro. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 12-14 minuti. Non prolungare la cottura: devono rimanere morbidi. Sforna e lasciali raffreddare completamente su una gratella.

7. Glassatura al Cioccolato

Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria (o al microonde a intervalli brevi). Immergi ciascun mostacciolo freddo nel cioccolato fuso aiutandoti con due forchette, ricoprendolo interamente. Scola l'eccesso di glassa e adagia i mostaccioli su una teglia foderata di carta forno. Trasferisci in frigorifero per circa 15-20 minuti per far solidificare la copertura al cioccolato prima di servire.

Valori nutrizionali

220 kcal per mostacciolo (circa 30g carboidrati, 10g grassi, 4g proteine)

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Napoletani Tradizionali

I mostaccioli sono uno dei dolci natalizi più celebri e antichi della tradizione pasticciera napoletana e campana. Il nome deriva storicamente dall'uso del mosto d'uva cotto con cui nell'antichità si aromatizzava e faceva fermentare l'impasto. Caratterizzati dall'aroma caldo e inconfondibile del pisto (miscela di spezie a base di cannella, chiodi di garofano, coriandolo e anice stellato), presentano la tipica forma a rombo e una ricca glassatura al cioccolato fondente. La difficoltà principale risiede nella corretta gestione del riposo della pasta (che necessita di almeno 12 ore di frigo per compattarsi e sviluppare gli aromi), nella cottura calibrata per mantenere l'interno morbido e nel temperaggio del cioccolato per ottenere una copertura lucida, sottile e croccante.

Porzioni: circa 25-30 mostaccioli (8-10 porzioni) · Preparazione: 30 minuti (+ 12 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 14 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Impasto dei Mostaccioli

- Farina: 1 kg
- Zucchero semolato: 300 g
- Miele: 300 g
- Burro morbido: 150 g
- Acqua: 300 g
- Bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci): 15 g
- Granella di nocciole tostate: 100 g
- Pisto napoletano (miscela di cannella, chiodi di garofano, semi di coriandolo, anice stellato): 15 g
- Sale fino: 1 pizzico

Finitura e Copertura Tradizionale

- Cioccolato fondente 61%: 500-600 g (fuso e temperato)
- Acqua q.b. per spennellare

Varianti Moderne (Opzionali)

- Creme spalmabili (gianduia, cioccolato bianco, mandorla o pistacchio): q.b.
- Granella di frutta secca (nocciole, pistacchi, mandorle): q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto base
- Nella ciotola della planetaria (munita di gancio a foglia/K), inserisci lo zucchero semolato, il miele, il burro morbido a temperatura ambiente, la granella di nocciole, il pizzico di sale, il bicarbonato di ammonio, l'acqua a temperatura ambiente e il pisto napoletano.
- Aziona la macchina a velocità media e fai girare tutti gli ingredienti per un paio di minuti fino a ottenere un composto scuro, fluido e ben omogeneizzato.
2. Aggiunta della farina e incordatura leggera
- Ferma la planetaria, aggiungi tutta la farina setacciata all'interno del boccale.
- Riaziona la foglia a bassa velocità per incorporare la polvere, lavorando giusto il tempo necessario a far assorbire la farina e creare un panetto omogeneo simile a una frolla morbida.
- Verifica del risultato intermedio: L'impasto risulterà molto morbido, leggermente appiccicoso e dal profumo aromatico intenso.
3. Riposo obbligatorio in frigorifero

- Trasferisci l'impasto in una ciotola capiente, livellalo con le mani, coprilo a contatto con pellicola trasparente per alimenti.
- Riponi in frigorifero per almeno 12 ore (ideale per tutta la notte). Questo passaggio è cruciale per permettere ai grassi di solidificare e agli aromi di diffondersi.

4. Stesura e taglio a rombi

- Trascorso il tempo di riposo, preleva una porzione di impasto e lavorala velocemente a mano su un piano di lavoro leggermente infarinato, compattandola come una classica pasta frolla.
- Con il mattarello stendi l'impasto a uno spessore uniforme di circa 0,5 cm (5 mm).
- Utilizzando l'apposito coppapasta a rombo (o una rotella tagliapasta), ricava i mostaccioli. Rimpasta e ristendi i ritagli fino a esaurimento.

5. Disposizione, spennellatura e cottura

- Adagia i rombi distanziati su una teglia foderata di carta da forno.
- Inzuppa un pennello da cucina in acqua e spennella delicatamente tutta la superficie superiore di ciascun mostacciolo. Passaggio chiave: L'acqua evita la formazione di crepe superficiali in cottura e assicura uno sviluppo regolare e bombato.
- Cuoci in forno preriscaldato statico a 190°C per 13-14 minuti.
- Sforna e lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente su una gratella o sulla teglia. Verifica del risultato intermedio: I biscotti dovranno risultare gonfi, dorati, leggermente cedevoli al tatto e non secchi.

6. Glassatura al cioccolato

- Sciogli e tempera il cioccolato fondente al 61% portandolo alla temperatura di lavoro di 31-32°C.
- Glassatura in due fasi: Immergi prima la base piatta del mostacciolo nel cioccolato, rifilando l'eccesso con una spatola a gomito per ottenere uno strato sottile e uniforme. Posizionalo sulla carta forno con la base glassata verso il basso e lascia rapprendere qualche minuto.
- Una volta asciutta la base, immergi la parte superiore (la cupola) nel cioccolato temperato, solleva il biscotto con l'apposita forchetta da pasticceria o con una spatola, scola l'eccesso e adagialo su carta forno.
- Lascia cristallizzare a temperatura ambiente finché la copertura non risulta opaco-lucida, croccante e asciutta al tocco.

7. Varianti Moderne (Opzionale)

- Per le versioni contemporanee, una volta cotti e raffreddati i mostaccioli, stendi sulla superficie superiore uno strato generoso di crema spalmabile (pistacchio, nocciola o mandorla), cospargi con granella corrispondente e infine glassa con cioccolato bianco, al latte o fondente temperato.

Valori nutrizionali

410 kcal per 100 g (circa 180 kcal a pezzo tradizionale)

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Napoletani Tradizionali Morbidi

I mostaccioli napoletani sono dolci tipici immancabili sulle tavole campane durante il periodo natalizio, diffusi con piccole varianti anche in tutto il Centro e Sud Italia. Caratterizzati dalla tradizionale forma a rombo, sono biscotti speziati al cacao, morbidi all'interno, aromatizzati con la classica miscela del 'pisto' napoletano (cannella, noce moscata, chiodi di garofano e pepe) e agrumi, infine interamente ricoperti da una croccante glassatura di cioccolato fondente. La difficoltà principale risiede nella gestione dei tempi di cottura (che non devono prolungarsi eccessivamente per evitare che il cuore si asciughi e indurisca) e nella corretta glassatura uniforme del cioccolato di copertura.

Porzioni: 16 mostaccioli · Preparazione: 35 minuti (più 30 minuti di riposo) · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pisto (Miscela di spezie tostate):

- Cannella in polvere: 2 cucchiaini
- Noce moscata grattugiata: 1,5 cucchiaini
- Chiodi di garofano in polvere: 0,5 cucchiaino
- Pepe nero in polvere: 0,5 cucchiaino

Per l'Impasto dei Mostaccioli:

- Farina 00: 300 g
- Cacao amaro in polvere: 20 g
- Zucchero semolato: 150 g
- Bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci): 5 g (1 cucchiaino)
- Acqua tiepida o a temperatura ambiente: 150 ml
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata: 1 pezzo
- Pisto speziato: preparato in precedenza

Per la Copertura:

- Cioccolato fondente: 400 g

Preparazione

1. Preparazione del Pisto:

In una padellina appena tolta dal fuoco o a fiamma bassissima, tosta per una manciata di secondi la noce moscata, la cannella, i chiodi di garofano e il pepe. Mescola continuamente con una spatola per sprigionare gli oli essenziali senza bruciare le spezie. Trasferisci il mix aromatico in una ciotolina e lascia intiepidire.

2. Preparazione delle polveri e impasto:

In una ciotola capiente (o nella planetaria), setaccia accuratamente la farina 00 insieme al cacao amaro per evitare grumi. Aggiungi la scorza grattugiata dell'arancia, lo zucchero semolato e la miscela di spezie tostate. In un dosatore a parte, versa i 150 ml di acqua e sciogli completamente il bicarbonato di ammonio mescolando con un cucchiaino.

3. Impasto e riposo:

Monta la frusta a foglia (K) sulla planetaria (oppure lavora a mano con una forchetta o un tarocco). Avvia la macchina a bassa velocità e versa a filo l'acqua in cui è stata sciolta l'ammoniaca. Lavora brevemente il composto fino a ottenere un panetto compatto, omogeneo, morbido ma non eccessivamente appiccicoso. Copri la ciotola a contatto con pellicola trasparente e lascia riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

4. Stesura e taglio dei mostaccioli:

Infarina leggermente il piano di lavoro. Rovescia l'impasto riposato e stendilo uniformemente con il matterello fino a raggiungere uno spessore regolare di circa 1 cm. Con una rotella tagliapasta liscia o una lama affilata, taglia l'impasto prima a strisce parallele e poi in diagonale, formando i classici rombi di dimensioni uniformi. Disponi i rombi su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli leggermente.

5. Cottura e raffreddamento:

Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 12 minuti. Non prolungare la cottura per non seccarli. Sforna e fai raffreddare completamente i biscotti su una gratella per dolci prima di procedere alla glassatura.

6. Glassatura al cioccolato:

Sminuzza il cioccolato fondente e scioglilo a bagnomaria (o al microonde a intervalli brevi) mescolando fino a renderlo fluido e vellutato. Immergi completamente ciascun mostacciolo nel cioccolato fuso aiutandoti con due forchette o una spatola, quindi adagiali su un vassoio rivestito con carta forno. Lascia cristallizzare e solidificare completamente il cioccolato a temperatura ambiente fresca prima di servire o conservare.

Valori nutrizionali

210 kcal per porzione (1 biscotto)

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Ripieni Napoletani ('O Buttone)

I mostaccioli ripieni, conosciuti a Napoli anche con il nome tradizionale di 'mbuttunati' o 'o buttone', sono una variante ricca e golosa del classico mostacciolo natalizio campano. A differenza della versione tradizionale a base di farina e pisto, questa ricetta nasce storicamente anche come raffinata arte del riciclo di pasticceria: l'impasto interno è costituito da pan di Spagna sbriciolato, confettura casalinga di mele o mele cotogne, cacao, mandorle tostate e una decisa bagna al rum. La difficoltà principale sta nel dosare l'umidità dell'impasto (che dipende dalla freschezza del pan di Spagna e dal tipo di rum) e nel non prolungare eccessivamente la cottura in forno: il mostacciolo ripieno deve soltanto formare una crosticina esterna per consentire la glassatura, mantenendo il cuore morbido e umido.

Porzioni: 30-35 mostaccioli · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 8 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la composta di mele

- 800 g mele (o mele cotogne, sbucciate e tagliate a tocchetti)
- 400 g zucchero semolato
- 1 pizzico vaniglia o vanillina

Per l'impasto dei mostaccioli

- 700 g pan di Spagna (fresco o residui secchi sbriciolati)
- 250 g mandorle con la buccia (o altra frutta secca)
- 80 g cacao amaro in polvere
- 100 g rum per pasticceria (gradazione minima 40°)
- Farina 00 q.b. (per lo spolvero sul piano di lavoro)
- Acqua q.b. (per spennellare prima della cottura)

Per la glassatura e decorazione

- 300 g cioccolato fondente
- 300 g cioccolato bianco

Preparazione

1. Tostatura e Composta di Mele

- Disponi le mandorle intere su una teglia e tostale in forno a 180°C per circa 8-10 minuti finché saranno fragranti e dorate all'interno. Lasciale raffreddare e poi tritale in un mixer ottenendo una granella grossolana (non una farina fine).
- In una padella capiente unisci le mele tagliate a cubetti piccoli con lo zucchero e il pizzico di vaniglia. Cuoci a fuoco medio senza aggiungere acqua, mescolando frequentemente finché i pezzi di mela risulteranno morbidi e tutto il succo rilasciato si sarà completamente asciugato.
- Trasferisci la composta in una ciotola e lasciala raffreddare a temperatura ambiente prima dell'uso.

Risultato atteso: La composta deve risultare densa, caramellata e priva di liquidi liberi, altrimenti renderà l'impasto troppo molle.

2. Preparazione dell'Impasto

- Sbriciola finemente il pan di Spagna sul piano di lavoro o in planetaria.
- Aggiungi la composta di mele ormai fredda e comincia a impastare a mano o con la foglia finché la mollica non avrà assorbito tutta l'umidità.

- Incorpora la granella di mandorle tostate, poi unisci il cacao amaro setacciato e lavora fino ad avere un colore uniforme.
- Aggiungi infine i 100 g di rum di buona qualità e impasta fino a ottenere un composto compatto, morbido ma modellabile.
- Forma un panetto, trasferiscilo in un contenitore e riponilo in frigorifero per almeno 20-30 minuti per farlo rassodare.

Controllo intermedio: Preleva un pezzetto di impasto e forma una pallina: se mantiene la forma senza sfaldarsi o appiccicarsi eccessivamente alle dita, la consistenza è perfetta. Se è troppo secco unisci qualche goccia di rum o confettura, se troppo molle aggiungi poco cacao o mandorle.

3. Formatura e Cottura

- Spolvera il piano di lavoro con della farina per evitare che l'impasto si attacchi. Dividi il panetto in due parti.
- Con la prima metà crea dei filoncini e ricava porzioni da circa 40-50 g. Modellale prima a pallina, poi a cilindretto curvando le estremità per ottenere la classica forma a mezzaluna ("bananina").
- Con la seconda metà forma un filone spesso e leggermente appiattito; con tagli diagonali netti ricava i classici rombi da 40-50 g l'uno.
- Disponi i dolci su una teglia rivestita con carta da forno.
- *Passaggio chiave:* Spennella delicatamente la superficie di ciascun mostacciolo con un velo d'acqua naturale: serve a rimuovere la patina bianca di farina in eccesso che comprometterebbe l'adesione del cioccolato.
- Inforna in forno statico preriscaldato a 200°C per soli 5-8 minuti.

Attenzione: Non prolungare la cottura! I dolci devono solo creare una sottile pellicola superficiale più rigida, restando morbidissimi all'interno.

- Sforna e fai raffreddare completamente prima di toccarli.

4. Glassatura e Decorazione

- Sciogli il cioccolato bianco a bagnomaria a fuoco dolcissimo, prestando attenzione a non far entrare gocce d'acqua o vapore nella ciotola.
- Sciogli separatamente a bagnomaria anche il cioccolato fondente.
- Disponi una griglia da pasticceria sopra un foglio di carta forno.
- Con l'aiuto di una forchetta, immergi le mezzalune nel cioccolato bianco, scolale dall'eccesso e adagiale sulla griglia. Dopo circa 2 minuti, trasferiscile delicatamente su carta da forno prima che il cioccolato indurisca completamente.
- Ripeti l'operazione glassando i mostaccioli a rombo nel cioccolato fondente.
- Raccogli il cioccolato bianco avanzato in un piccolo cornetto di carta forno, taglia la punta finissima e decora la superficie dei mostaccioli fondenti con la classica forma a 'S' o ghirigori.
- Fai la stessa operazione inserendo il cioccolato fondente avanzato nel cornetto e decorando le mezzalune bianche con striature fini trasversali.
- Lascia solidificare completamente il cioccolato a temperatura ambiente fresca prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 180-210 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Mostaccioli Tradizionali della Tradizione Napoletana

I mostaccioli (o mustacciuoli) sono tra i dolci natalizi più celebri della tradizione campana, le cui origini risalgono all'antica Roma, quando venivano preparati con il mosto d'uva (da cui il nome 'mustacei') cucinato su foglie di alloro. Nel corso dei secoli la ricetta è stata perfezionata da monaci e pasticceri napoletani, che hanno introdotto il cacao e una speziatura complessa chiamata 'pisto'. Oggi ne esistono due varianti principali: quelli 'morbidi' (i più amati, ricchi di mandorle e miele) e quelli 'duri'. Questa versione celebra la variante morbida tradizionale, arricchita da una nota agrumata e rivestita da un guscio croccante di cioccolato fondente.

Porzioni: Circa 20-25 pezzi · Preparazione: 45 min + 12 ore di riposo in frigo · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei mostaccioli

- 500g di farina 00 di media forza
- 150g di mandorle intere pelate (tostate e tritate finemente)
- 200g di zucchero semolato
- 40g di cacao amaro in polvere di ottima qualità
- 12g di pisto napoletano (mix di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo e anice stellato)
- 5g di ammoniaca per dolci (bicarbonato d'ammonio)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 120g di miele millefiori o d'arancio
- 160ml di succo d'arancia fresco filtrato (o acqua tiepida)
- 30ml di liquore Strega (o rum scuro)
- 1 pizzico di sale fino

Per la copertura e finitura

- 500g di cioccolato fondente al 60-70% in pastiglie

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Tostate le mandorle in forno ventilato a 150°C per circa 8-10 minuti, fatele raffreddare completamente e poi triturate finemente al mixer insieme a un cucchiaio dello zucchero preso dal totale (per evitare che rilascino troppo olio).
2. In una planetaria con gancio (o in una capiente ciotola) setacciate la farina, il cacao, il pisto e l'ammoniaca per dolci. Aggiungete lo zucchero rimanente, la farina di mandorle preparata, il pizzico di sale e la scorza d'arancia grattugiata.
3. Al centro dei solidi, versate il miele leggermente fluidificato, il succo d'arancia e il liquore Strega.
4. Impastate dapprima lentamente, poi più energicamente fino ad ottenere un panetto compatto, leggermente umido ma non appiccicoso. Se l'impasto dovesse risultare troppo granuloso o asciutto, aggiungete un cucchiaio extra di succo d'arancia o acqua.

Maturazione e formatura

1. Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola per alimenti e riponetelo in frigorifero per un minimo di 12 ore (ideale 24 ore). Questo riposo è fondamentale: l'ammoniaca perde l'odore pungente e il pisto sprigiona tutta la sua complessità aromatica.
2. Trascorso il tempo di riposo, preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica.

3. Stendete l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata (o tra due fogli di carta forno) a uno spessore uniforme di circa 8-10 mm.
4. Utilizzando l'apposito stampo o un coltello affilato, ritagliate i classici rombi (dimensioni tradizionali circa 6x8 cm).

Cottura strategica

1. Disponete i rombi distanziati su una teglia foderata di carta forno.
2. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per esattamente 10-12 minuti. È importante non prolungare la cottura oltre il dovuto: al tatto i mostaccioli caldi devono risultare ancora leggermente morbidi, poiché si induriranno raffreddandosi. Una cottura eccessiva li renderebbe troppo duri.
3. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci per almeno 4 ore prima di procedere alla glassatura.

Temperaggio del cioccolato e glassatura

1. Per ottenere un guscio lucido e croccante, procedete al temperaggio per inseminazione: sciogliete a bagnomaria (o al microonde) 350g di cioccolato fondente tritato finemente fino a raggiungere i 45-50°C.
2. Togliete dal fuoco e aggiungete i restanti 150g di cioccolato freddo tritato. Mescolate energicamente finché non si scioglie completamente, portando la temperatura di utilizzo a 31°C.
3. Immergete un mostacciolo alla volta nel cioccolato temperato aiutandovi con due forchette da praline, scolate l'eccesso picchiettando delicatamente sul bordo della bacinella e adagiateli su un foglio di carta forno o acetato.
4. Lasciate asciugare a temperatura ambiente (circa 18-20°C) fino a completa solidificazione.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Muffins Natalizi 'che si credono Pandoro' (Senza Lattosio e con Riciclo Albumi)

Questi dolcetti nascono come una geniale reinterpretazione dei classici muffin da colazione in chiave festiva, sfruttando gli stampini da mini-pandoro per ottenere una presentazione scenografica ed elegante. La struttura dell'impasto trae ispirazione dalla leggerezza delle Chiffon Cake e delle Angel Cake: è una torta a base d'acqua, olio e soli albumi montati a neve, priva di latte e derivati. Storicamente, il periodo natalizio è caratterizzato dalla produzione casalinga di grandi lievitati (Panettoni e Pandori artigianali) che richiedono grandi quantità di tuorli, lasciando spesso in esubero molti albumi. Questa ricetta rappresenta la soluzione antispreco per eccellenza: trasforma gli scarti in soffici 'pandorini' profumati agli agrumi, ideali come segnaposto commestibili per la tavola di Natale o per una colazione leggera e digeribile durante le feste.

Porzioni: 10-12 mini pandorini (o muffin standard) · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 22 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la montata di albumi

- 250 g di albumi (a temperatura ambiente, circa 7-8 uova)
- 2-3 gocce di succo di limone fresco

Per l'impasto aromatico e le polveri

- 250 g di farina tipo 00 (a basso tenore proteico, debole)
- 200 g di zucchero a velo vanigliato
- 100 g di olio di semi (girasole o mais)
- 150 g di acqua a temperatura ambiente
- 20 g di succo di limone filtrato
- Zeste grattugiata di 1 limone biologico non trattato
- 16 g di lievito chimico per dolci (1 bustina intera)
- 1 pizzico generoso di sale fino

Per la finitura e gli stampi

- Olio di semi e farina (o staccante spray) per gli stampi
- Zucchero a velo per la decorazione finale

Preparazione

1. Preparazione dell'attrezzatura e del forno

Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C. Prepara gli stampini a forma di mini pandoro (o una teglia per muffin): ungili accuratamente con olio e infarinali, eliminando l'eccesso di farina capovolgendoli, oppure utilizza uno staccante spray professionale. *Nota:* Anche se utilizzi stampi in silicone, ungere le scanalature è fondamentale per non rovinare la caratteristica forma a stella in fase di sformatura.

2. Montata a neve perfetta degli albumi (Passaggio Chiave)

Assicurati che gli albumi siano a temperatura ambiente e privi della minima traccia di tuorlo, e che la ciotola sia perfettamente pulita e sgrassata. Versa gli albumi con 2-3 gocce di succo di limone e inizia a montare con le fruste elettriche o in planetaria a velocità media, aumentando gradualmente fino a ottenere una massa candida, ferma e compatta (circa 8-10 minuti). *Verifica del risultato intermedio:* Rovesciando delicatamente la ciotola, la massa deve rimanere perfettamente immobile e solida, senza colare.

3. Miscelazione della base aromatica e dei liquidi

In una seconda ciotola capiente, unisci lo zucchero a velo setacciato, la zeste grattugiata del limone e i 20 g di succo di limone. Lavora brevemente con una frusta a mano o elettrica, quindi versa a filo l'olio di semi e l'acqua a temperatura ambiente, mescolando fino a creare un'emulsione fluida e omogenea.

4. Inserimento delle polveri

Setaccia direttamente sopra l'emulsione la farina 00 insieme alla bustina di lievito per dolci e al pizzico di sale. Mescola energicamente con la frusta a mano fino a eliminare ogni grumo. Otterrai una pastella liscia, mediamente densa e profumata.

5. Chiusura dell'impasto (Tecnica di alleggerimento)

Preleva circa un terzo degli albumi montati e incorporali alla pastella mescolando liberamente: questo servirà a fluidificare l'impasto. Successivamente, unisci i restanti due terzi degli albumi in due riprese, lavorando stavolta con una marisa (spatola) con movimenti lenti, ampi e delicati dal basso verso l'alto, ruotando la ciotola. *Controllo visivo:* L'impasto finale dovrà risultare gonfio, aerato, soffice e privo di striature bianche residue.

6. Riempimento degli stampi e cottura

Distribuisci l'impasto negli stampi da pandorino riempiendoli per circa i 3/4 della loro capienza per consentire la corretta crescita della cupola. Inforna a mezza altezza nel forno già caldo a 180°C per circa 20-22 minuti. *Errore da evitare:* Non aprire assolutamente il forno prima dei primi 15 minuti per non far collassare la struttura d'aria. Fai la prova stecchino al centro di un pandorino prima di sfornare: deve uscire asciutto e pulito.

7. Raffreddamento, sformatura e presentazione

Sforna i pandorini e lasciali riposare nello stampo per 10-15 minuti finché non si saranno intiepiditi (sformarli da bollenti rischierebbe di spezzare le punte a stella). Sformali delicatamente capovolgendoli su una gratella fino a completo raffreddamento. Spolvera generosamente con zucchero a velo vanigliato per simulare l'effetto innevato prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per porzione (singolo pandorino)

DOLCI E BISCOTTI

Multistrato Alla Crema Di Ricotta E Canditi Con Rondelle Di Arancia

Il 'Multistrato Alla Crema Di Ricotta E Canditi' è un raffinato dessert festivo che nobilita il classico panettone natalizio, trasformandolo in una sontuosa torta farcita a strati (naked cake d'ispirazione italiana). Questa ricetta si inserisce nella tradizione del 'riciclo creativo' dei grandi lievitati delle feste, arricchita da una farcitura che richiama palesemente i sapori della cassata siciliana grazie al connubio tra ricotta e arancia candita. L'uso dell'anice stellato introduce una nota speziata e balsamica di stampo contemporaneo, creando un ponte aromatico tra la pasticceria del Nord e quella del Sud Italia. Pur non presentando cotture complesse, richiede estrema precisione nel taglio del panettone e nella gestione delle consistenze della crema.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 4 ore di essiccazione arance + 1 ora di riposo · Cottura: 4 ore · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la finitura:

- 1 Panettone classico (da 750 g)
- 200 g di scorze di arancia candite di alta qualità
- 3 bacche di anice stellato intere (per la decorazione finale)

Per la crema di ricotta e mascarpone:

- 500 g di ricotta di pecora (o vaccina), perfettamente sgocciolata
- 500 g di mascarpone fresco
- 150 g di zucchero semolato (o zucchero a velo per una consistenza ancora più setosa)
- 1 arancia biologica non trattata (solo la scorza grattugiata finemente)
- 1/2 cucchiaino di anice stellato ridotto in polvere finissima (o 3 bacche polverizzate e setacciate)

Per le rondelle di arancia essiccate:

- 1 arancia biologica non trattata, tagliata a fettine sottili (circa 2 mm)

Per la bagna all'arancia:

- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero semolato
- Scorza di mezza arancia biologica
- 1 bacca di anice stellato
- 2 cucchiai di liquore all'arancia (es. Grand Marnier o Cointreau, opzionale)

Preparazione

Preparazione delle rondelle di arancia essiccate:

1. Lavate accuratamente l'arancia biologica e asciugatela. Con un coltello molto affilato o una mandolina, tagliatela a fettine sottilissime e regolari (circa 2 mm di spessore).
2. Disponete le fette su una teglia foderata con carta forno, avendo cura di non sovrapporle.
3. Infornate a 70°C in modalità ventilata per circa 3-4 ore, girandole a metà tempo, fino a quando non saranno completamente disidratate e asciutte. Prelevatele calde e lasciatele raffreddare su una gratella per renderle croccanti. Le fettine devono presentarsi rigide, traslucide e non appiccicose al tatto.

Preparazione della bagna all'arancia:

1. In un pentolino unite l'acqua, lo zucchero, la scorza di arancia e la bacca di anice stellato.
2. Portate a bollore e lasciate sobbollire per 5 minuti a fuoco dolce per far ridurre e infondere gli aromi.

3. Spegnete il fuoco, filtrate lo sciroppo e lasciatelo raffreddare completamente. Se desiderato, aggiungete il liquore all'arancia.

Preparazione della crema aromatica:

1. Assicuratevi che la ricotta sia stata lasciata a sgocciolare in un colino in frigorifero per almeno 6 ore (meglio tutta la notte) per eliminare ogni traccia di siero. Setacciatela poi con un colino a maglie strette per renderla finissima e priva di grumi.
2. Tagliate a cubetti molto piccoli le scorze di arancia candite.
3. Riducete le bacche di anice stellato in polvere finissima utilizzando un macinaspezie o un mortaio, passando poi la polvere attraverso un setaccio fine per eliminare i filamenti legnosi.
4. In una ciotola capiente, unite la ricotta setacciata, il mascarpone freddo, lo zucchero, la scorza d'arancia fresca grattugiata e la polvere di anice stellato. Lavorate il tutto con le fruste elettriche a bassa velocità per circa 1-2 minuti, solo fino a ottenere un composto denso, lucido e spumoso. Non montate eccessivamente per evitare che il mascarpone si separi e diventi burroso.
5. Incorporate delicatamente a mano, usando una spatola con movimenti dal basso verso l'alto, i 2/3 delle scorze di arancia candite a cubetti.
6. Coprite la crema con pellicola a contatto e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora prima dell'utilizzo.

Taglio e assemblaggio del dolce:

1. Utilizzando un lungo coltello seghettato da pane, eliminate la calotta bombata del panettone con un taglio netto e orizzontale (potete conservarla per la colazione).
2. Tagliate il cilindro rimanente di panettone in 3 dischi di uguale spessore (circa 3 cm ciascuno).
3. Adagiate il primo disco (la base) sul piatto da portata scelto. Spennellatelo leggermente con la bagna all'arancia fredda.
4. Stendete uniformemente un terzo della crema di ricotta e mascarpone aiutandovi con una spatola angolata.
5. Sovrapponete il secondo disco di panettone, spennellate anch'esso con la bagna e farcite con un altro terzo di crema.
6. Posizionate l'ultimo disco di panettone, bagnatelo leggermente e rivestite la superficie superiore con la crema rimasta. Se preferite uno stile moderno, potete spatolare un velo leggerissimo di crema anche sui lati per ottenere un effetto 'naked cake'.
7. Decorate la superficie con le restanti scorze di arancia candite.
8. Fate aderire lungo il bordo esterno del dolce le rondelle di arancia essiccate e qualche bacca intera di anice stellato, premendo leggermente sulla crema affinché funga da collante.
9. Conservate il multistrato in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirlo, così da permettere alla struttura di assestarsi e ai profumi di fondersi armoniosamente.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Mustaccioli Napoletani Morbidi e Speziati Tradizionali

I mustaccioli (o mostaccioli) sono tra i dolci più celebri e amati della tradizione natalizia napoletana e campana. Caratterizzati dalla classica forma a rombo e dall'inconfondibile profumo di 'pisto' (la miscela aromatica a base di cannella, noce moscata, chiodi di garofano e pepe), questi biscotti presentano un cuore morbido arricchito da nocciole tostate e miele, racchiuso da un guscio croccante di cioccolato fondente. Questa versione casalinga include nocciole e burro per garantire un morso soffice e profumato. Le difficoltà principali risiedono nel non cuocere eccessivamente i biscotti per mantenerli morbidi all'interno e nella copertura uniforme con il cioccolato fuso.

Porzioni: 30 mustaccioli · Preparazione: 35 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 14 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il Pisto (Miscela di spezie tostate):

- 4 cucchiaini di cannella in polvere
- 3 cucchiaini di noce moscata
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato

Per l'Impasto:

- 500 g di farina 00
- 200 g di zucchero semolato
- 200 ml di acqua a temperatura ambiente
- 120 g di nocciole intere (da tostare e tritare)
- 80 g di miele
- 50 g di burro fuso
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 8 g di bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1/2 cucchiaino di sale

Per la Copertura:

- 700 g di cioccolato fondente

Preparazione

1. Tostatura e preparazione di nocciole e spezie:

- Disponi i 120 g di nocciole su una teglia con carta forno e tostale in forno statico a 190°C per 5 minuti. Sfornale, rimuovi l'eventuale pellicina e tritale grossolanamente in un mixer per ricavare una granella rustica.
- In un padellino a fiamma dolce, versa cannella, noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero. Mescola continuamente con una spatola per 1-2 minuti fino a quando le spezie rilasciano un profumo intenso, quindi togli immediatamente dal fuoco per non bruciarle.

2. Preparazione dell'impasto:

- In una ciotola capiente, versa i 200 ml di acqua e sciogli completamente gli 8 g di bicarbonato di ammonio mescolando bene con la spatola.
- Unisci lo zucchero semolato, la granella di nocciole, le spezie tostate, la scorza grattugiata dell'arancia biologica, il miele e il burro fuso intiepidito. Lavora brevemente con le fruste elettriche per amalgamare la base

liquida e aromatica.
- Aggiungi il mezzo cucchiaino di sale, quindi setaccia sopra il composto la farina 00 insieme al cacao amaro.
- Inizia a mescolare con la spatola raccogliendo tutta la farina; quando il composto diventa sodo, impasta a mano per qualche istante dentro la ciotola fino a ottenere una massa omogenea, leggermente compatta e profumata.

3. Riposo in frigorifero:
- Compatta l'impasto, coprilo a contatto con pellicola trasparente per alimenti e riponilo in frigorifero a riposare per almeno 1 ora (questo passaggio rassoderà il burro facilitando la successiva stesura).

4. Stesura, taglio e formatura:
- Spolvera leggermente il piano di lavoro con poca farina. Riprendi l'impasto freddo e stendilo con il matterello a uno spessore uniforme di circa 1 cm (non farlo troppo sottile altrimenti perderà morbidezza).
- Con una rotella taglia-pasta liscia, incidi la pasta prima a strisce diagonali parallele distanti circa 5-6 cm e poi nel senso opposto per ricavare i classici rombi mustaccioli (otterrai circa 30 pezzi compresi i ritagli reimpastati).
- Trasferisci i rombi su due o tre teglie rivestite con carta da forno, distanziandoli leggermente tra loro.

5. Cottura:
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 12-14 minuti al massimo. *Attenzione*: non prolungare la cottura anche se sembrano ancora morbidi al tatto; asciugandosi eccessivamente perderebbero la caratteristica consistenza morbida.
- Sforna e fai raffreddare completamente su una gratella a temperatura ambiente.

6. Glassatura e finitura:
- Trita il cioccolato fondente e fallo sciogliere a bagnomaria o al microonde fino a renderlo fluido e privo di grumi.
- Aiutandoti con due forchette, immergi ciascun mustacciolo completamente nel cioccolato fuso, sollevalo scuotendo delicatamente per eliminare l'eccesso e adagialo nuovamente su una teglia foderata di carta forno.
- Riponi le teglie in frigorifero per circa 20-30 minuti per far cristallizzare e solidificare uniformemente la copertura di cioccolato prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Nacatuli di Bronte

I Nacatuli sono dolci tradizionali siciliani, storicamente legati all'arcipelago delle Eolie dove vengono preparati principalmente durante il periodo natalizio. Il loro nome deriva dal termine dialettale 'naca', che significa culla, richiamando la tipica forma concava e accogliente che racchiude il ripieno. In questa raffinata versione proveniente da Bronte, la capitale italiana del pistacchio, il classico ripieno di mandorle e mandarino viene sostituito da un sontuoso e profumato cuore di pistacchio, arricchito da note di cannella e acqua di rose. La difficoltà principale della ricetta risiede nella gestione della frolla allo strutto, che deve essere elastica ma friabile, e nella perfetta sigillatura dei dolcetti per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Porzioni: 6-8 porzioni (circa 8-10 dolcetti) · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (Frolla)

- 500 g di farina 00
- 100 g di strutto
- 200 g di zucchero semolato
- 2 uova intere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Acqua fredda q.b. (solo se necessaria per compattare)

Per il ripieno al pistacchio

- 250 g di farina di pistacchi (preferibilmente di Bronte DOP)
- 120 g di zucchero semolato
- 2 albumi d'uovo
- Qualche goccia di acqua di rose
- 1 pizzico di cannella in polvere

Per la finitura

- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione del ripieno al pistacchio

1. Inizia montando a neve ben ferma i 2 albumi d'uovo all'interno della ciotola di una planetaria munita di frusta (o utilizzando delle fruste elettriche). Una volta pronti, trasferiscili in una ciotola e tienili momentaneamente da parte.
2. In una ciotola capiente, unisci la farina di pistacchi e lo zucchero semolato, mescolando accuratamente con un cucchiaio per distribuire gli ingredienti in modo uniforme.
3. Incorpora gli albumi montati a neve poco alla volta al mix di pistacchi e zucchero, lavorando delicatamente il composto con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.
4. Profuma il ripieno aggiungendo un pizzico di cannella in polvere e qualche goccia di acqua di rose.
5. Impasta energicamente con le mani fino a ottenere un panetto compatto, morbido e malleabile (molto simile alla consistenza della pasta di mandorle). Copri con pellicola e tieni da parte.

Preparazione della frolla

6. Nella ciotola della planetaria (utilizzando il gancio a foglia), inserisci la farina 00 e lo strutto a pezzetti. Lavora a bassa velocità fino a sabbiare il composto.
7. Aggiungi lo zucchero semolato, l'estratto di vaniglia e le 2 uova intere. Continua a impastare fino a quando gli ingredienti non iniziano a compattarsi.

8. Se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto o faticasse a legare, aggiungi un cucchiaio di acqua fredda alla volta per favorire la compattazione.
9. Trasferisci l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e lavoralo brevemente a mano fino a ottenere un panetto liscio, omogeneo e non appiccicoso.

Formatura dei Nacatuli

10. Stendi la frolla con l'aiuto di un mattarello sulla spianatoia infarinata, mantenendo uno spessore di circa 3-4 mm.
11. Utilizzando un coppapasta rotondo (dal diametro di circa 8-10 cm), ricava dei dischetti in numero pari.
12. Passa leggermente il mattarello su ciascun dischetto per assottigliarlo ulteriormente e renderlo più flessibile.
13. Prendi una porzione di ripieno al pistacchio (circa la grandezza di una noce), modellala leggermente con le mani e posizionala esattamente al centro di un dischetto di frolla.
14. Copri il ripieno con un secondo dischetto di frolla. Premi delicatamente con le dita attorno alla cupola di pistacchio, partendo dal centro verso l'esterno per far uscire l'aria, quindi sigilla accuratamente i bordi.
15. Per ottenere una forma perfetta e pulita, utilizza nuovamente lo stesso coppapasta per rifilare i bordi del dolce sigillato, eliminando la frolla in eccesso. Ripeti l'operazione per tutti i pezzi.

Cottura e finitura

16. Adagia i nacatuli su una teglia precedentemente foderata con carta da forno, distanziandoli leggermente tra loro.
17. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti. I dolcetti dovranno cuocere senza scurirsi, mantenendo un colore chiaro in superficie.
18. Sforna i nacatuli e lasciali raffreddare completamente su una gratella per dolci.
19. Una volta freddi, spolverizzali generosamente con abbondante zucchero a velo prima di servirli.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione. Dolce energetico ricco di carboidrati complessi, zuccheri semplici e grassi sani (monoinsaturi) provenienti dal pistacchio.

DOLCI E BISCOTTI

Nepitelle Calabresi - Rivisitazione Moderna

Le nepitelle (o nepite) sono dolci tradizionali della pasticceria calabrese, tipici soprattutto del periodo pasquale e natalizio. Originariamente preparate a forma di mezzaluna ripiena di fichi secchi, noci, mandorle, cacao e spezie, rappresentano un retaggio storico delle influenze arabe e magnogreche nel Sud Italia. Questa raffinata rivisitazione moderna trasforma il classico fagottino in eleganti tartellette monoporzione a bordi bassi, arricchite dall'acidità del mosto cotto e rifinite con un crumble croccante al grué di cacao.

Porzioni: 8 monoporzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore di riposo) · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Frolla allo Strutto:

- 450 g Farina 00 (a debole tenore proteico, W 160-180)
- 50 g Maizena (amido di mais)
- 125 g Strutto (a temperatura ambiente)
- 50 g Zucchero semolato
- 150 g Uova intere (circa 3 uova medie a temperatura ambiente)
- 10 g Scorza di limone non trattato grattugiata finemente

Per il Ripieno Tradizionale Rivisitato:

- 250 g Uvetta passolina (o uvetta sultanina)
- 50 g Cioccolato fondente (al 60-70%, tritato finemente a coltello)
- 50 g Mandorle pelate (tritate grossolanamente)
- 70 g Zucchero semolato
- 3 Uova intere
- 30 g Mosto cotto d'uva (saba/vincotto)
- 1 Limone (succo filtrato)
- 2 g Cannella in polvere

Per il Crumble al Grué di Cacao:

- 150 g Burro plastico ma freddo (a cubetti)
- 150 g Farina di mandorle
- 150 g Zucchero di canna grezzo
- 50 g Farina 00
- 50 g Grué di cacao (fave di cacao tostate e frantumate)

Preparazione

1. Preparazione della Frolla allo Strutto:

In una ciotola capiente o nella planetaria con foglia (K), lavorate lo strutto a temperatura ambiente con lo zucchero semolato e la scorza grattugiata di limone fino a renderlo cremoso. Unite le uova una alla volta, alternandole con la farina e la maizena setacciate insieme, lavorando il minimo indispensabile per non sviluppare glutine. Appena l'impasto si compatta, formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 2 ore (il panetto dovrà risultare compatto ma non elastico al tatto).

2. Preparazione del Crumble al Grué:

In una ciotola fredda, inserite il burro freddo tagliato a cubetti regolari di 1 cm, lo zucchero di canna, la farina di mandorle, la farina 00 e il grué di cacao. Lavorate rapidamente con la punta delle dita sfregando gli ingredienti fino a ottenere un composto sabbiato e granuloso, ricco di briciole uniformi. Riponete il crumble sgranato in frigorifero

su un vassoio per farlo rassodare.

3. Preparazione del Ripieno Aromatico:

Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per circa 15-20 minuti per reidratarla. Scolatela accuratamente e strizzatela con vigore all'interno di un canovaccio pulito per eliminare l'umidità in eccesso. In una ciotola capiente, mescolate l'uvetta con il cioccolato fondente a pezzettini, le mandorle tritate e lo zucchero. Aggiungete poi il succo filtrato di limone, la cannella in polvere, il mosto cotto e infine le 3 uova precedentemente sbattute con una forchetta. Mescolate con una spatola fino a ottenere una farcia densa e omogenea. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 15 minuti affinché i sapori si amalgamino.

4. Stesura e Farcitura delle Monoporzioni:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 150°C. Estraete la frolla dal frigo e stendetela su una spianatoia leggermente infarinata a uno spessore regolare di 2 mm. Con un coppapasta tondo, ricavate dei dischi di diametro superiore agli stampini monoporzione prescelti (a bordi bassi, preferibilmente microforati o antiaderenti). Foderate il fondo e i bordi degli stampini facendo aderire bene la pasta, quindi bucherellate leggermente il fondo con una forchetta. Distribuite all'interno di ciascuna base la farcia di uvetta e spezie, lasciando 2-3 mm dal bordo. Ricoprite generosamente la superficie di ogni tortina con il crumble al grué freddo di frigo.

5. Cottura e Finitura:

Infornate a 150°C per circa 30-35 minuti. Le nepitelle saranno pronte quando la frolla risulterà dorata e il crumble croccante. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di sformare, per evitare che la frolla ancora calda e friabile si rompa.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stima basata su 1 monoporzione)

DOLCI E BISCOTTI

Nipitiddata

La Nipitiddata, conosciuta anche come Nepitella, è un dolce da forno tipico della tradizione calabrese, particolarmente diffuso durante le festività natalizie e pasquali nelle province di Catanzaro e Crotone. Il suo nome, che evoca la forma di una palpebra chiusa (dal dialetto 'nepitella' o dal latino 'nepeta'), racchiude un ripieno opulento e aromatico. Questa ricetta vanta antiche origini arabo-normanne, testimoniate dalla ricchezza di spezie, frutta secca, fichi e cioccolato, sapientemente avvolti in un guscio di friabile pasta frolla, tradizionalmente preparata con lo strutto. Alcune varianti locali prevedono l'uso di mosto cotto (vincotto) o miele di fichi come legante del ripieno, in sostituzione della confettura.

Porzioni: 12-15 pezzi · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo della frolla · Cottura: 25 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla allo strutto:

- 500 g di Farina 00
- 250 g di Strutto freddo (o burro)
- 150 g di Zucchero semolato
- 2 Uova intere medie
- 1 Tuorlo
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di Sale fino

Per il ripieno tradizionale:

- 300 g di Fichi secchi calabresi macinati o tritati fini
- 150 g di Mandorle tostate e tritate grossolanamente
- 100 g di Gherigli di noce tritati
- 100 g di Confettura di uva scura (o marmellata di albicocche / miele di fichi)
- 50 g di Cioccolato fondente al 70% in scaglie o gocce
- 100 g di Uva passa (ammollata in acqua tiepida e strizzata)
- 1 cucchiaino di Cannella in polvere
- 1 punta di cucchiaino di Chiodi di garofano in polvere
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 50 ml di Marsala dolce o vino cotto

Preparazione

1. Preparazione della pasta frolla:
- In una ciotola capiente (o su una spianatoia), sabbiate la farina con lo strutto freddo a pezzetti, lo zucchero e il pizzico di sale, lavorando rapidamente con la punta delle dita.
- Aggiungete le uova intere, il tuorlo e la scorza grattugiata del limone. Impastate velocemente, solo fino a compattare gli ingredienti senza scaldare il grasso.
- Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigorifero per almeno 1 ora.
2. Preparazione del ripieno aromatizzato:
- Tritate finemente al coltello i fichi secchi (precedentemente sbollentati per 2 minuti se troppo duri).
- Tritate grossolanamente a coltello le mandorle e le noci (evitate il mixer continuo per non ridurle in farina e mantenere una piacevole consistenza croccante).
- In una ciotola unite la frutta secca, i fichi, l'uvetta strizzata, il cioccolato, la scorza d'arancia e le spezie.
- Aggiungete il Marsala e la confettura per legare il tutto. Mescolate vigorosamente finché il composto non risulterà sodo e compatto. Verifica visiva: Se formate una polpettina di ripieno tra le mani, questa deve

mantenere la forma senza colare liquido.

3. Stesura e formatura:

- Preriscaldate il forno a 175°C in modalità statica.
- Stendete la frolla a uno spessore uniforme di circa 3 mm.
- Ritagliate dei dischi di circa 10-12 cm di diametro.
- Posizionate un cucchiaio abbondante di ripieno al centro di ogni disco.
- Chiudete i dischi a mezzaluna sigillando i bordi premendo prima con le dita e poi rifinendo con i rebbi di una forchetta. In alternativa, realizzate la forma a bocciolo pizzicando la pasta in 3 o 4 punti verticali e lasciando il ripieno visibile in cima.

4. Cottura e finitura:

- Disponete i dolci su una teglia coperta di carta forno.
- Infornate nel ripiano medio per circa 20-25 minuti. Risultato atteso: La frolla deve apparire leggermente dorata in superficie e ben cotta alla base, non lasciatela scurire eccessivamente per non asciugare il ripieno.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella. Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Omini di Pan di Zenzero Soffici

Una variante soffice e lievitata del celebre 'Gingerbread Man' della tradizione anglosassone. Se la versione classica nasce nel XVI secolo alla corte della regina Elisabetta I d'Inghilterra come biscotto croccante speziato, questa ricetta reinterpreta la figura natalizia sotto forma di una golosa brioche profumata allo zenzero, perfetta per la colazione delle feste.

Porzioni: 4 omini grandi (4-6 porzioni) · Preparazione: 40 minuti (+ 8 ore riposo in frigo + 1 ora lievitazione) · Cottura: 14 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Brioche Speziato

- 500 g di farina tipo 0 (preferibilmente di media forza, W 260-280)
- 125 g di uova intere (circa 2 uova e mezza, a temperatura ambiente)
- 75 ml di acqua a temperatura ambiente
- 75 ml di latte intero
- 90 g di zucchero semolato
- 10 g di lievito di birra fresco (in alternativa 3.5 g di lievito secco)
- 1 cucchiaino colmo di zenzero in polvere
- 10 g di sale fino
- 50 g di burro morbido a pomata

Per la Decorazione e Finitura

- Gocce di cioccolato fondente o uvetta (q.b. per occhi e bottoni)
- Latte q.b. per spennellare la superficie prima della cottura

Preparazione

1. Impasto Iniziale e Prima Idratazione

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setaccia la farina e sbriciola all'interno il lievito di birra fresco. Aggiungi le uova leggermente sbattute e tutta l'acqua. Inizia a lavorare a bassa velocità o con un cucchiaio di legno, aggregando grossolanamente gli ingredienti per avviare la formazione della maglia glutinica.

2. Aromatizzazione e Incordatura

Unisci all'impasto lo zucchero semolato, lo zenzero in polvere e circa metà del latte. Continua a impastare energicamente per circa 5 minuti fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti. A questo punto, inserisci il sale fino e il restante latte a filo, impastando fino a ottenere una massa tenace, liscia ed elastica (l'impasto deve staccarsi bene dalle pareti della ciotola).

3. Inserimento del Burro ed Emulsione

Con l'impasto ben incordato, comincia a incorporare il burro a pomata poco per volta, attendendo che ogni pezzetto sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. *Errore da evitare:* non inserire mai il burro freddo di frigorifero o fuso, altrimenti l'impasto perderà la corda e diventerà unto e ingestibile. Il risultato finale deve essere un impasto serico, morbido ma non appiccicoso.

4. Riposo e Maturazione in Frigorifero

Forma una palla liscia su un piano leggermente imburrato, riponila in un contenitore ermetico leggermente unto e copri con pellicola a contatto. Lascia riposare e maturare in frigorifero a 4°C per circa 8 ore (ottimo da preparare la sera per il mattino seguente). Il riposo al freddo renderà la struttura soda e facilissima da intagliare.

5. Formatura degli Omini e Dettagli

Rovescia l'impasto freddo su una spianatoia leggermente infarinata e dividilo in 4 porzioni uguali (circa 200 g ciascuna). Allunga ogni porzione formando un filoncino regolare. Con una spatola o un tarocco, pratica delle incisioni laterali per ricavare le braccia e un'incisione verticale alla base per formare le gambe. Con le dita, arrotonda la parte superiore per formare la testa. Utilizza i piccoli ritagli d'impasto avanzati per modellare sciarpe, cappellini o cinture. Incastona infine le gocce di cioccolato o l'uvetta al posto degli occhi e dei bottoncini premendo leggermente affinché non cadano durante la lievitazione.

6. Seconda Lievitazione

Trasferisci delicatamente gli omini su una teglia foderata di carta forno, distanziandoli bene tra loro. Copri con un foglio di pellicola trasparente leggermente unta d'olio e lascia lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 1 ora. *Attenzione:* non superare il tempo indicato per evitare che gli omini perdano la loro sagoma e collassino.

7. Spennellatura e Cottura

Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C. Spennella delicatamente la superficie degli omini con poco latte a temperatura ambiente. Inforna nel ripiano centrale e cuoci per circa 14-16 minuti, fino a quando risulteranno uniformemente dorati in superficie. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (1 omino)

DOLCI E BISCOTTI

Omini di Pan di Zenzero Tradizionali

I celebri 'Gingerbread Men' (omini di pan di zenzero) affondano le loro radici nel XVI secolo in Inghilterra: la tradizione vuole che sia stata la regina Elisabetta I a far preparare per prima dei biscotti speziati decorati a somiglianza dei dignitari stranieri in visita a corte. Divenuti il simbolo gastronomico per eccellenza delle festività natalizie nel mondo anglosassone e mitteleuropeo, questi biscotti combinano la ricchezza del miele con una miscela calda e pungente di spezie. Questa ricetta, ispirata alla migliore tradizione pasticcera, personalizza la frolla speziata utilizzando il tradizionale 'pisto napoletano' (un blend aromatico a base di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata e anice stellato), conferendo una nota profonda e tipicamente mediterranea al classico pan di zenzero.

Porzioni: Circa 20-25 biscotti (a seconda della dimensione del tagliapasta) · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero e 2 ore di asciugatura) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla speziata:

- 480 g Farina tipo 0 (debole, per frolle)
- 230 g Burro freddo da frigorifero
- 150 g Miele (millefiori o di bosco)
- 130 g Zucchero semolato
- 1 Uovo intero (medio, a temperatura ambiente)
- 10 g Pisto napoletano (o miscela di cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata e anice stellato)
- 2 g Bicarbonato di sodio
- 2 g Sale fino

Per la ghiaccia reale (Royal Icing):

- 250 g Zucchero a velo finissimo (setacciato)
- 1 Albume d'uovo (circa 30-35 g, a temperatura ambiente)
- 4-5 gocce Succo di limone filtrato
- Q.b. Coloranti alimentari in gel idrosolubili (rosso, verde, nero, ecc.)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto speziato

In una ciotola capiente o nella ciotola di una planetaria munita di foglia (K), setacciate la farina con il pisto speziato, il bicarbonato e il sale. Unite lo zucchero semolato e il burro freddo tagliato a cubetti. Lavorate rapidamente a mano o a bassa velocità fino a ottenere un composto dalla consistenza 'sabbiosa', assicurandovi che il burro sia ben incorporato nelle polveri senza scaldarsi eccessivamente. Aggiungete l'uovo e il miele. Lavorate l'impasto per il tempo strettamente necessario a compattare gli ingredienti. È fondamentale non prolungare la lavorazione per evitare lo sviluppo eccessivo della maglia glutinica, che renderebbe i biscotti duri e inclini a deformarsi in cottura. Il panetto finale dovrà essere omogeneo, morbido ma non appiccicoso.

2. Riposo termico in frigorifero

Formate un panetto rettangolare piatto (facilitando così la successiva stesura), avvolgetelo accuratamente con pellicola trasparente per alimenti e riponetelo in frigorifero per almeno 2 ore (l'ideale è un riposo di 12 ore per permettere agli aromi delle spezie di diffondersi nella materia grassa).

3. Stesura e coppatura

Estraete l'impasto dal frigorifero. Spolverizzate leggermente il piano di lavoro con poca farina e, con l'aiuto di un mattarello (preferibilmente dotato di anelli distanziatori per uno spessore uniforme), stendete l'impasto a circa 5 mm di spessore. Utilizzando un tagliabiscotti a forma di omino, incidete la pasta con movimenti netti e decisi. Trasferite delicatamente gli omini su teglie foderate con carta forno o tappetini microforati, distanziandoli di circa 2 cm l'uno dall'altro. Rimpastate velocemente gli scarti, fateli riposare in frigorifero per 15 minuti e stendeteli nuovamente. Per garantire che i biscotti mantengano la loro forma perfetta durante la cottura, è consigliabile riporre la teglia con gli omini crudi in frigorifero per circa 15 minuti prima di infornare; questo shock termico aiuterà a stabilizzare l'impasto.

4. Cottura

Preriscaldate il forno a 170°C in modalità statica. Infornate una teglia alla volta a metà altezza e cuocete per circa 20-25 minuti (il tempo può variare in base alla dimensione degli stampini). I biscotti saranno pronti quando risulteranno uniformemente dorati sui bordi e sodi al tatto. Sfornate e lasciateli raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di maneggiarli.

5. Preparazione della ghiaccia reale

In una ciotola pulita e sgrassata, montate l'albume con le fruste elettriche a bassa velocità; appena inizia a schiumare, incorporate gradualmente lo zucchero a velo setacciato e le gocce di succo di limone (che aiuteranno a sbiancare e stabilizzare la ghiaccia). Lavorate fino a ottenere un composto lucido, denso e fermo (consistenza da piping). Dividete la ghiaccia in ciotoline separate e incorporate i coloranti in gel desiderati con una spatolina, coprendo sempre con pellicola a contatto per non farla seccare.

6. Decorazione e asciugatura

Trasferite le ghiacce in sac-à-poche monouso munite di bocchette lisce fini (misura 1 o 2) oppure tagliate la punta lasciando un foro piccolissimo. Decorate gli omini freddi disegnando occhi, bocca, bottoni, sciarpe e dettagli su mani e piedi. Lasciate asciugare i biscotti all'aria aperta in un ambiente asciutto per almeno 2-3 ore finché la ghiaccia non sarà completamente indurita e vetrificata.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto finito: Calorie: ~420 kcal | Carboidrati: 68 g (di cui zuccheri 38 g) | Grassi: 15 g (di cui saturi 9 g) | Proteine: 5.2 g | Sale: 0.4 g

DOLCI E BISCOTTI

Orologio Di Mezzanotte

L'Orologio Di Mezzanotte è un dessert altamente scenografico e creativo, perfetto per celebrare il Capodanno o ricorrenze speciali. Si tratta di una composizione artistica di 13 mini cupcake disposti a cerchio (più uno centrale) a ricreare un vero quadrante di orologio, decorati con numeri e lancette in glassa reale. Nati sulla scia della popolarità dei cupcake anglosassoni nei primi anni 2000, questi dolcetti sono diventati un classico della pasticceria festiva casalinga italiana per la notte di San Silvestro. Le varianti principali includono l'uso di basi al cioccolato, red velvet o aromatizzate allo spumante, con frosting al formaggio spalmabile o ganache al cioccolato bianco.

Porzioni: 13 pezzi (circa 6-8 persone) · Preparazione: 45 min + 6 ore di riposo per l'asciugatura della glassa · Cottura: 0 min (considerando cupcake pronti) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base

- 13 mini cupcake (già pronti o preparati in casa)

Per la glassa reale (numeri e lancette)

- 1 albume d'uovo (circa 30 g, rigorosamente pastorizzato)
- 160 g di zucchero a velo vanigliato
- 3 gocce di succo di limone filtrato
- Colorante alimentare in gel (colore a piacere, preferibilmente scuro o brillante)

Per il frosting al mascarpone

- 130 g di mascarpone ben freddo
- 130 ml di panna fresca liquida da montare (minimo 35% di grassi)
- 30 g di zucchero a velo

Preparazione

Preparazione della glassa reale e delle decorazioni

1. In una ciotola pulita, iniziate a montare l'albume pastorizzato con le gocce di succo di limone usando le fruste elettriche a bassa velocità.
2. Non appena l'albume diventa schiumoso, aggiungete lo zucchero a velo setacciato un cucchiaio alla volta, continuando a montare finché non otterrete una glassa densa, lucida e dalla consistenza soda (che mantiene la forma).
3. Dividete la glassa in ciotoline separate se desiderate usare più colori e incorporate il colorante in gel un goccio alla volta.
4. Trasferite la glassa in una sac-à-poche dotata di un beccuccio liscio molto fine (da scrittura) o in una siringa da pasticceria senza ago.
5. Su un foglio di carta da forno, disegnate con precisione i numeri da 1 a 12 e le due lancette dell'orologio. Un consiglio utile: realizzate ogni numero e lancetta in duplice copia, poiché sono estremamente fragili e potrebbero rompersi durante il distacco.
6. Lasciate asciugare le decorazioni in un luogo caldo e asciutto per almeno 6-8 ore (meglio se tutta la notte) fino a quando non saranno completamente indurite.

Preparazione del frosting al mascarpone

1. In una ciotola capiente, lavorate il mascarpone freddo con lo zucchero a velo usando una spatola, finché non diventa morbido e privo di grumi.
2. In un'altra ciotola ben fredda, montate la panna fresca a neve ferma.

3. Incorporate un primo cucchiaio di panna montata nel mascarpone per ammorbidire il composto, poi aggiungete la panna rimanente con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarla. Dovrete ottenere una crema liscia, soda e spumosa.
4. Trasferite il frosting in una sac-à-poche con bocchetta stellata o liscia.

Finitura e assemblaggio

1. Decorate la superficie di ciascuno dei 13 mini cupcake con un ciuffo generoso di frosting al mascarpone. Se preferite una superficie liscia, livellate la crema con una spatolina piatta.
2. Trasferite i cupcake in frigorifero per almeno 30 minuti per far rassodare la crema.
3. Poco prima di servire (circa 15 minuti), staccate delicatamente i numeri e le lancette di glassa dalla carta da forno aiutandovi con la lama sottile di un coltellino affilato.
4. Posizionate un numero su ciascuno dei 12 cupcake. Sul 13° cupcake, posizionate le due lancette rivolte verso la mezzanotte.
5. Disponete i 12 cupcake decorati a cerchio su un grande piatto da portata rotondo o un'alzata per formare il quadrante dell'orologio, e posizionate il cupcake con le lancette esattamente al centro.

Valori nutrizionali

Circa 195 kcal per pezzo (cupcake singolo con frosting e glassa)

DOLCI E BISCOTTI

Palle di Natale di Cioccolato e Torrone

Queste Palle di Natale al cioccolato sono un dessert scenografico e festivo, che unisce la friabilità della meringa all'avvolgenza di una mousse profumata al torrone. Ispirato alla classica pasticceria festiva italiana, questo dolce rivisita in chiave contemporanea l'iconografia delle decorazioni per l'albero di Natale. La struttura a guscio di meringa racchiude un cuore cremoso e croccante, rendendolo un fine pasto elegante e sorprendente, ideale per celebrare le festività.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 1 ora e 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i Gusci di Meringa Svizzera

- 200 g di albumi a temperatura ambiente
- 400 g di zucchero semolato finissimo

Per la Mousse al Torrone e Cioccolato

- 250 g di crema pasticcera liscia (a temperatura ambiente)
- 400 g di panna fresca liquida (35% di grassi), semimontata
- 80 g di torrone friabile o mandorlato in scaglie sottili
- 80 g di granella o perle di cioccolato fondente (60-70%)
- 5 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 1 pizzico di sale fino

Per l'Assemblaggio e la Decorazione

- 150 g di cioccolato bianco per sigillare e spennellare
- Meringa sbriciolata finemente q.b. (per la copertura esterna)
- Dischetti di cioccolato temperato q.b. (opzionali, per la base di appoggio)

Preparazione

1. Preparazione dei Gusci di Meringa Svizzera

- In una bastardella a bagnomaria (facendo attenzione che l'acqua sottostante non tocchi il fondo del recipiente), unite gli albumi e lo zucchero semolato.
- Scaldate mescolando continuamente con una frusta a mano fino a raggiungere la temperatura di 55-60°C (lo zucchero deve risultare completamente disciolto al tatto).
- Trasferite il composto nella ciotola della planetaria e montate ad alta velocità fino a completo raffreddamento: otterrete una meringa lucida, soda e con il classico becco compatto.
- Con l'aiuto di un cucchiaio o di una sac-à-poche, foderate l'interno di stampi a mezza sfera in silicone creando un guscio cavo con uno spessore uniforme di circa 4-5 mm, lasciando l'interno vuoto per accogliere la farcitura.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 90-100°C per circa 1 ora e mezza - 2 ore, lasciando lo sportello leggermente socchiuso (a fessura) per far fuoriuscire l'umidità. I gusci dovranno risultare completamente asciutti, friabili e bianchi.

2. Preparazione della Mousse al Torrone

- Mettete in ammollo i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
- Prelevate 2-3 cucchiai di crema pasticcera e scaldateli brevemente al microonde o a bagnomaria; strizzate la gelatina idratata e scioglietela accuratamente nella crema calda.
- Unite questo composto al resto della crema pasticcera a temperatura ambiente, mescolando energicamente con una frusta per evitare grumi.

- Aggiungete alla crema pasticcera il torrone tritato finemente a coltello, la granella di cioccolato fondente e un pizzico di sale per esaltare i sapori.
- Semimontate la panna fredda di frigo (deve rimanere morbida e lucida, non eccessivamente ferma) e incorporatela al composto in 2 o 3 riprese, lavorando delicatamente con una spatola (marisa) con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
- Trasferite la mousse in una sac-à-poche e lasciatela riposare in frigorifero per 20 minuti a stabilizzare.

3. Assemblaggio e Finitura delle Palle di Natale

- Sformate con estrema delicatezza le semisfere di meringa ormai fredde.
- Riempite ciascuna mezza sfera fino al bordo con la mousse al torrone e cioccolato.
- Accoppiate due semisfere a formare una sfera completa, sigillando la linea di giunzione con una punta di cioccolato bianco fuso (a circa 30°C).
- Spennellate l'intera superficie esterna della sfera con un velo sottile di cioccolato bianco fuso e fate rotolare immediatamente la palla nella granella di meringa sbriciolata, creando un suggestivo effetto 'neve'.
- In alternativa, adagiate la sfera di meringa farcita sopra un dischetto di cioccolato fondente, fissandola con una goccia di cioccolato bianco.
- Riponete in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire affinché la mousse all'interno raggiunga la giusta consistenza vellutata.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione (singola sfera farcita)

DOLCI E BISCOTTI

Pampepato

Il Pampepato (o Panpepato) è un antico dolce natalizio tipico dell'Italia centrale, in particolare di Ferrara (Emilia-Romagna, dove ha ottenuto la certificazione IGP nel 2015) e di Terni (Umbria). Le sue origini risalgono al Cinquecento, legato all'attività dei monasteri che preparavano questo 'pane ricco' impreziosito da spezie pregiate importate dall'Oriente, cioccolato, frutta secca e canditi per inviarlo agli alti prelati e ai nobili. La variante ferrarese si distingue per la ricca copertura di cioccolato fondente, mentre quella ternana valorizza maggiormente il pepe e i pinoli nell'impasto. È un dolce compatto, speziato, dal sapore estremamente intenso e persistente.

Porzioni: 10-12 porzioni (circa 2 pampepati medi) · Preparazione: 30 min + 24 ore di riposo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto aromatico e secco

- 200 g di farina 00
- 100 g di zucchero semolato
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 1 pizzico di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica

Per la parte legante e dolce

- 150 g di miele di acacia o millefiori
- 150 g di cioccolato fondente (almeno al 60%)

Frutta secca e canditi

- 80 g di mandorle intere con la buccia
- 80 g di nocciole intere tostate
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di scorza d'arancia candita a cubetti

Liquidi d'idratazione

- 80-100 ml di vino rosso corposo (o vino passito tiepido)

Preparazione

Preparazione della frutta secca e dei liquidi

1. Sciacqua l'uvetta sotto l'acqua corrente e mettila in ammollo in acqua tiepida (o in un cucchiaio di vino) per circa 15 minuti. Successivamente, strizzala e asciugala perfettamente.
2. Tosta le mandorle e le nocciole in forno statico a 150°C per circa 8-10 minuti, facendo attenzione a non bruciarle. Lasciale raffreddare e tritale grossolanamente, lasciandone qualcuna intera per il contrasto rustico.
3. In un pentolino a bagnomaria (o al microonde a bassa potenza), fai sciogliere il cioccolato fondente tritato insieme al miele e a metà del vino rosso, mescolando continuamente fino a ottenere un composto fluido, caldo e lucido.

Formatura dell'impasto

1. In una ciotola capiente, setaccia la farina con il cacao amaro, la cannella, la noce moscata, il sale e il pepe nero. Unisci lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia.
2. Aggiungi la frutta secca tostata, l'uvetta ben strizzata e i canditi all'arancia.

3. Versa la miscela calda di cioccolato e miele sugli ingredienti secchi. Inizia a impastare vigorosamente prima con un cucchiaio di legno e poi a mano.
4. Aggiungi il restante vino rosso tiepido a filo, solo quanto basta per compattare tutti gli ingredienti. L'impasto deve risultare molto denso, compatto, scuro e leggermente appiccicoso, ma perfettamente modellabile.
5. Dividi l'impasto in due parti per ottenere due pampepati di medie dimensioni (cuociono meglio e mantengono un cuore morbido). Con le mani inumidite, modella ciascuna porzione a forma di cupola semisferica e adagiale su una teglia rivestita di carta forno.

Cottura strategica e riposo

1. Preriscalda il forno a 160°C in modalità statica. Cuoci i pampepati per circa 18-20 minuti. Non prolungare la cottura! Il dolce deve uscire dal forno ancora leggermente morbido al tatto al centro; si indurirà raffreddandosi. Una cottura eccessiva a temperature troppo alte lo renderà duro e immangiabile.
2. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella.
3. Avvolgi il pampepato nella pellicola trasparente o in un foglio di alluminio e lascialo riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 24-48 ore prima di consumarlo. Questo riposo è fondamentale per permettere agli aromi di fondersi e alle spezie di sprigionare il loro bouquet completo.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolata su una porzione da 70g)

DOLCI E BISCOTTI

Pampepato di Terni (Ricetta Monastica)

Il Pampepato (o Pampapato) è un antico dolce natalizio tipico dell'Umbria (in particolare di Terni) e di altre zone del Centro Italia, le cui origini risalgono all'arrivo delle spezie dall'Oriente in epoca medievale. Questa specifica versione, tramandata e preparata secondo la tradizione monastica, si distingue per l'uso del rum che dona una straordinaria morbidezza e un profumo avvolgente, legando magnificamente il ricco mix di frutta secca, cioccolato, miele e spezie. La difficoltà principale della ricetta risiede nel gestire la consistenza dell'impasto e nel saper rimodellare i panetti subito dopo la cottura, poiché tendono naturalmente ad allargarsi e appiattirsi in forno.

Porzioni: 12-15 porzioni (3 panetti) · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto secco e la frutta

- 175 g di farina 00
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 75 g di noci (intere)
- 75 g di mandorle (intere)
- 75 g di nocciole (intere)
- 60 g di canditi misti
- 75 g di uvetta

Per la parte liquida e legante

- 75 g di cioccolato fondente
- 150 g di miele
- 1 bicchierino di rum

Spezie

- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- 2 pizzichi di cannella in polvere
- Noce moscata q.b. (da grattugiare fresca)

Preparazione

Preparazione degli ingredienti

1. **Tostatura della frutta secca**: Preriscaldate il forno a 100°C. Disponete le noci, le mandorle e le nocciole su una teglia e tostatele per circa 10 minuti fino a leggera doratura. Sfornate e lasciate raffreddare completamente. La frutta secca va lasciata intera per garantire il tipico effetto visivo a mosaico al momento del taglio.
2. **Ammollo dell'uvetta**: Mettete l'uvetta in ammollo nel bicchierino di rum per circa 15-20 minuti. Successivamente, strizzatela bene tenendo da parte sia l'uvetta che il rum di ammollo.
3. **Fusione del cioccolato**: Tritate finemente il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria o al microonde a bassa potenza, mescolando spesso per evitare che si surriscaldi.

Preparazione dell'impasto

4. **Miscela secca**: In una ciotola capiente, setacciate la farina e il cacao amaro. Aggiungete le spezie: il pepe nero, la cannella e una generosa grattugiata di noce moscata. Mescolate bene con una frusta a mano.
5. **Aggiunta dei solidi**: Unite alla miscela di farina e cacao la frutta secca tostata intera, i canditi misti e l'uvetta strizzata. Mescolate accuratamente per distribuire uniformemente gli ingredienti solidi.
6. **Miscela liquida**: Al cioccolato fuso e tiepido, aggiungete il miele e il rum tenuto da parte dall'ammollo dell'uvetta. Mescolate fino a ottenere uno sciroppo liscio e lucido.

7. **Unione e impasto**: Versate la miscela liquida nella ciotola con gli ingredienti secchi. Iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno e poi passate a impastare vigorosamente con le mani. L'impasto risulterà molto denso, compatto e leggermente appiccicoso. *Risultato intermedio atteso*: una massa scura, lucida e ricca di frutta secca ben distribuita che si stacca dalle pareti della ciotola.

Formatura e Cottura

8. **Formatura**: Dividete l'impasto in 3 parti uguali. Con le mani leggermente umide, modellate ciascuna porzione formando dei panetti rotondi e compatti a forma di cupola.
9. **Cottura**: Adagiate i panetti su una teglia foderata con carta da forno, ben distanziati tra loro. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per esattamente 10 minuti.
10. **Fase critica (Rimodellamento)**: Appena sfornati, i pampepati risulteranno molto morbidi e potrebbero essersi leggermente allargati o appiattiti. Non preoccupatevi: lasciateli intiepidire per 1-2 minuti, poi, con le mani umide o aiutandovi con della carta forno, ricompattateli delicatamente spingendo i bordi verso l'alto per ridare loro la forma sferica e cupoliforme originaria.

Riposo e Servizio

11. **Asciugatura**: Lasciate riposare e asciugare i pampepati a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto per almeno 24 ore (l'ideale sarebbe attendere 48 ore). Questo passaggio è fondamentale per far rassodare il dolce e permettere alle spezie di sprigionare tutto il loro aroma.
12. **Servizio**: Tagliate a fettine sottili con un coltello ben affilato e servite.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pan de Toni (L'Antenato del Panettone)

Il 'Pan de Toni' è considerato dalla tradizione popolare l'antesignano storico del moderno panettone milanese. La leggenda narra che alla corte di Ludovico il Moro, durante la vigilia di Natale del XV secolo, il cuoco ufficiale bruciò il dolce destinato al banchetto ducale. Toni, un umile sguattero di cucina, propose allora di servire una pagnotta preparata con ciò che era rimasto in dispensa: farina, lievito madre, miele, uvetta e canditi. Il dolce riscosse un successo trionfale e prese il nome di 'Pan de Toni'. A differenza del sontuoso panettone moderno (ricco di tuorli e burro), questa versione è un pane dolce rustico, idratato e a lunga fermentazione, che valorizza la fragranza dei grani e la dolcezza naturale di frutta e miele.

Porzioni: 2 pagnotte da 1 kg (circa 16-20 fette) · Preparazione: 45 minuti (+ 18 ore di maturazione in frigo + 4 ore di lievitazione) · Cottura: 35-40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base:

- 1000 g di farina tipo 0 (di media forza, W 260-280)
- 700 g di acqua fredda
- 200 g di lievito madre rinfrescato e attivo (in alternativa 15 g di lievito di birra fresco)
- 10 g di miele d'acacia (o millefiori chiaro)
- 22 g di sale fino

Per le Sospensioni:

- 200 g di uvetta sultanina
- 200 g di cedro candito (tagliato a cubetti regolari)

Preparazione

1. Preparazione delle Sospensioni:

Idratare l'uvetta in acqua tiepida per circa 20-30 minuti. Scolarla, strizzarla accuratamente e asciugarla tamponandola tra fogli di carta assorbente per evitare che rilasci umidità in eccesso nell'impasto. Tenere da parte insieme al cedro candito a cubetti.

2. Impasto Iniziale e Formazione della Maglia Glutinica:

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio, versare tutta la farina, il lievito madre rinfrescato (o il lievito di birra sbriciolato), il miele d'acacia e circa 600 g di acqua. Iniziare a impastare a bassa velocità fino a quando la farina avrà assorbito i liquidi e il composto risulterà grezzo ma omogeneo.

3. Inserimento Sale, Acqua Residua e Sospensioni:

Aggiungere il sale e la restante acqua (100 g) a filo, poco alla volta, continuando a lavorare l'impasto a velocità media. Lavorare fino a incordatura completa: l'impasto deve risultare liscio, elastico e staccarsi dalle pareti della ciotola. Unire infine l'uvetta ben asciutta e il cedro candito. Lavorare a velocità minima per 1-2 minuti, giusto il tempo necessario a distribuire uniformemente i canditi e l'uvetta senza strappare la maglia glutinica.

Risultato atteso: Massa elastica, lucida e ben coesa, con la frutta distribuita in modo omogeneo.

4. Prima Lievitazione e Maturazione al Freddo:

Trasferire l'impasto in un contenitore leggermente unto d'olio, coprire ermeticamente con pellicola trasparente o coperchio e riporre in frigorifero a 4°C per circa 18 ore per consentire la maturazione enzimatica e lo sviluppo degli aromi.

5. Spezzatura, Pieghe e Formatura (Formatura a Pagnotta):

Estrarre l'impasto dal frigorifero e ribaltarlo delicatamente su una spianatoia leggermente infarinata. Dividerlo in due porzioni uguali da circa 1 kg ciascuna. Eseguire una serie di pieghe di rinforzo portando i lembi esterni verso il centro, quindi pirillare delicatamente per dare una forma rotonda e tesa. Posizionare ciascuna pagnotta all'interno di un cestino da lievitazione (banneton) ben infarinato, mantenendo la chiusura (le pieghe) rivolta verso l'alto.

6. Seconda Lievitazione:

Coprire con un canovaccio pulito e lasciare lievitare in un ambiente tiepido (24-26°C) per circa 4 ore, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

7. Cottura Professionale:

Preriscaldare il forno statico a 230°C (con pietra refrattaria o leccarda all'interno). Rovesciare delicatamente la pagnotta lievitata su una pala o su carta forno, spolverare l'eccesso di farina e praticare un'incisione a croce o a scarpatura sulla superficie con una lama affilata. Infornare a 230°C per i primi 15 minuti (creando vapore all'interno del forno). Abbassare a 200°C e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Infine, per gli ultimi 5-10 minuti, abbassare a 180°C e inserire un cucchiaio di legno tra lo sportello e il forno (cottura a fessura) per consentire l'evacuazione del vapore residuo e rendere la crosta croccante e dorata. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una gratella prima del taglio.

Valori nutrizionali

Circa 250 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pan de Tony: Panettone Tradizionale

Il Panettone affonda le sue radici nella Milano rinascimentale del XV secolo alla corte di Ludovico il Moro. La leggenda più celebre narra dello sguattero Toni che, per rimediare al dolce bruciato dal capocuoco durante il banchetto della vigilia, offrì il proprio pane arricchito con lievito madre, burro, zucchero, uova, uvetta e cedro: nacque così il 'Pan de Toni'. Questa interpretazione d'autore rende omaggio alla tradizione meneghina con una struttura soffice, alveolatura setosa e una ricchezza aromatica straordinaria ottenuta tramite una rigorosa gestione del lievito madre vivo e una tecnica di doppio impasto magistrale.

Porzioni: 3 panettoni da 1 kg (circa 30 porzioni totali) · Preparazione: 36-40 ore (inclusa gestione lievito e riposi) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per il Primo Impasto

- 800 g Farina di forza (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 250 g Pasta madre solida (rinfrescata tre volte e giunta a maturazione al raddoppio/triplo)
- 350 g Acqua pura a temperatura ambiente (se si usa licoli, calare a 300 g)
- 200 g Tuorli d'uovo freschi
- 200 g Zucchero semolato fine
- 300 g Burro plastico di centrifuga (82% M.G.) a 16-18°C

Per il Secondo Impasto

- Il Primo Impasto lievitato e maturato
- 200 g Farina di forza (W 380-400)
- 220 g Zucchero semolato fine
- 220 g Tuorli d'uovo freschi
- 100 g Uova intere
- 70 g Miele d'acacia (o millefiori chiaro)
- 300 g Burro plastico di centrifuga (82% M.G.)
- 18 g Sale fino marino
- 15 g Pasta d'arancia candita finemente macinata
- 15 g Pasta di limone naturale macinata
- 10 g Pasta di vaniglia Bourbon o polpa di 2 bacche

Per le Sospensioni

- 450 g Arancia candita di prima scelta a cubetti (9x9 mm)
- 450 g Uvetta sultanina (lavata, idratata e perfettamente asciugata 24h prima)

Preparazione

1. Preparazione del Lievito Madre e Gestione Preliminare

- Nei giorni precedenti la produzione, rinfrescare quotidianamente il lievito madre per conferirgli spinta e stabilità.
- Il giorno dell'impasto eseguire 3 rinfreschi consecutivi (rapporto 1:1 con farina tecnica) a distanza di 3,5-4 ore l'uno dall'altro a una temperatura controllata di 28°C, fino al completo e perfetto raddoppio/triplico.
- Lavare e idratare l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti, scolarla, asciugarla accuratamente tra panni di lino e lasciarla all'aria su carta assorbente fino al momento dell'uso.

2. Realizzazione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio/spirale, inserire la farina, la pasta madre spezzettata, l'acqua e la prima parte di tuorli. Avviare a bassa velocità per far legare gli ingredienti e sviluppare la maglia glutinica.
- Lavorare fino a ottenere una pasta liscia e tenace (circa 12-15 minuti).
- A maglia glutinica formata, inserire lo zucchero in due riprese, alternandolo a piccole porzioni dei tuorli rimanenti, assicurandosi che ogni aggiunta venga completamente assorbita prima della successiva.
- Aggiungere infine il burro morbido a pomata in 2-3 mandate, mantenendo la velocità moderata per non scaldare l'impasto (la temperatura finale non deve superare i 25-26°C).
- *Verifica visiva/tattile:* L'impasto deve risultare liscio, elastico, lucido e staccarsi completamente dalle pareti della vasca.

3. Prima Lievitazione (Spia di Lievitazione)

- Ribaltare l'impasto su un piano di lavoro, effettuare una pirlatura serrata e trasferirlo in un contenitore cilindrico trasparente graduato imburrato.
- Posizionare una 'spia' (50 g di impasto in un cilindro graduato) per monitorare con precisione la crescita volumetrica.
- Porre a lievitare a 24-26°C con umidità costante per circa 12-16 ore, fino a quando l'impasto non sarà quadruplicato (1+3 di volume).
- *Errore critico da evitare:* Non procedere mai al secondo impasto se la quadruplicazione non è pienamente avvenuta; un impasto sotto-lievitato causerà ritardi gravissimi o il collasso del secondo impasto.

4. Secondo Impasto e Incordatura

- Riporre il primo impasto quadruplicato in frigorifero per 30-45 minuti per abbassarne la temperatura e facilitare la ripresa dell'incordatura.
- Trasferire il primo impasto freddo nella ciotola della planetaria, unire la farina e avviare a bassa velocità fino al completo assorbimento e alla riformazione della maglia glutinica.
- Aggiungere il miele, gli aromi (pasta arancia, limone e vaniglia) e la prima metà di uova intere e tuorli premiscelati con metà dose dello zucchero. Lavorare fino a perfetto assorbimento.
- Inserire il restante zucchero e la restante quota di uova/tuorli, continuando a incordare fino a velo perfetto.
- Aggiungere il sale e, in due tempi, il burro morbido a tocchetti, facendo attenzione a non slegare la massa.

5. Inserimento delle Sospensioni e Puntatura

- Abbassare la velocità al minimo e incorporare delicatamente l'uvetta asciutta e l'arancia candita, lavorando per non più di 1-2 minuti per non lacerare il glutine (in alternativa, distribuire le sospensioni a mano sul piano di lavoro mediante laminazione).
- Trasferire l'impasto in un mastello imburrato e lasciarlo puntare scoperto a 28°C per circa 45-60 minuti (puntatura all'aria).

6. Pezzatura, Pre-pirlatura e Pirlatura Finale

- Dividere l'impasto calcolando un 10% in più rispetto alla capienza del pirottino (es. 1100 g per stampo da 1 kg per compensare l'evaporazione in cottura).
- Eseguire una prima leggera pirlatura su banco appena imburrato e lasciare riposare all'aria per 15 minuti affinché si formi una sottile pelle superficiale.
- Procedere con la pirlatura finale, stringendo bene la base della semisfera verso il centro, e adagiare delicatamente l'impasto al centro del pirottino di carta.

7. Lievitazione Finale

- Coprire con pellicola per alimenti e far lievitare a 26-28°C (umidità 70-75%) per 5-8 ore, fino a quando la cupola dell'impasto non raggiunge circa 1,5-2 cm dal bordo superiore del pirottino.

8. Scarpatura e Cottura

- Togliere la pellicola e lasciare il panettone all'aria per 15-20 minuti per far asciugare la calotta.
- Con una lametta affilata incidere una croce sulla sommità. Se si desidera la 'scarpatura' classica, sollevare delicatamente i quattro lembi triangolari, spennellare con poco burro fuso, riposizionare i lembi verso il centro e posizionare una noce di burro freddo al centro del taglio.

- Preriscaldare il forno statico a 150-160°C.
- Infornare nella parte medio-bassa e cuocere per circa 50 minuti (per pezzature da 1 kg).
- *Controllo cottura:* Infilare una sonda al cuore del panettone: il dolce è cotto quando raggiunge esattamente 92-94°C al cuore (non superare i 96°C per non asciugare la mollica).

9. Spillatura e Confezionamento

- Appena sfornato, infilzare tempestivamente la base del pirottino con gli appositi ferri da panettone e capovolgere immediatamente a testa in giù per 10-12 ore.
- Trascorso il tempo di raffreddamento e stabilizzazione, togliere i ferri.
- Spruzzare l'interno di un sacchetto in polipropilene per alimenti con alcool puro a 95° per liquori, inserire il panettone e sigillare ermeticamente. Attendere preferibilmente 4-5 giorni prima del consumo per permettere agli aromi di diffondersi uniformemente.

Valori nutrizionali

Circa 395 kcal per porzione da 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Pan di Spezie di Natale

Il pan di spezie (o 'pain d'épices') è un grande classico della tradizione dolciaria nordeuropea e francese, in particolare dell'Alsazia e di Digione, con origini che affondano nell'antico 'pane al miele' greco e romano e nelle ricette cinesi del X secolo (Mi-Kong). Nel Medioevo, grazie alle rotte commerciali con l'Oriente, la ricetta si arricchì di spezie preziose diventando il dolce simbolo dell'Avvento e delle festività natalizie. Questa versione, frutto di una sapiente elaborazione, punta su un'infusione prolungata a freddo di un bouquet aromatico complesso e bilanciato, privo di uova e grassi aggiunti (come burro o olio), che conferisce al dolce un'incredibile morbidezza naturale, un profumo persistente e una versatilità straordinaria sia in versione dolce che in abbinamento a piatti salati.

Porzioni: 10-12 porzioni (2 plumcake da 25 cm) · Preparazione: 25 minuti (+ 12 ore di infusione/riposo) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per lo sciroppo speziato:

- 500 g Acqua naturale
- 500 g Miele (millefiori o di bosco)
- 167 g Zucchero semolato
- 2 g Sale fino
- 8 g Anice stellato (intero/spezzettato)
- 10 g Cannella in polvere
- 15 g Scorza di limone grattugiata (non trattato)
- 15 g Scorza d'arancia grattugiata (non trattata)
- 2 g Estratto naturale o polpa di bacca di vaniglia
- 1 g Noce moscata grattugiata
- 1 g Chiodi di garofano in polvere (o 3-4 chiodi interi)
- 1 g Pepe bianco macinato finemente
- 5 g Semi di cardamomo pestati

Per l'impasto:

- 600 g Farina tipo 00 (debole, W 160-180)
- 70 g Fecola di patate
- 17 g Bicarbonato di sodio
- 17 g Lievito chimico per dolci (baking powder)
- 30 g Rum bianco o aromatico da pasticceria
- 100 g Gocce di cioccolato o frutta secca/canditi a cubetti (*facoltativi*)

Per la finitura e decorazione:

- 50 g Gelatina neutra o confettura di albicocche calda e filtrata
- Meringhette q.b.
- Torrone friabile o morbido a pezzetti q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'infuso speziato (giorno precedente):

In un pentolino capiente dal fondo spesso, unite l'acqua, il miele, lo zucchero semolato, il sale e l'intero bouquet di spezie e agrumi (anice stellato, cannella, scorze d'arancia e limone, vaniglia, noce moscata, chiodi di garofano, pepe bianco e cardamomo pestato). Ponete su fuoco medio e portate a ebollizione dolce mescolando per sciogliere completamente zucchero e miele. Non appena prende il bollore, spegnete immediatamente il fuoco. Coprite subito il pentolino ermeticamente con pellicola trasparente per alimenti (questo passaggio è fondamentale: intrappola i vapori e tutti gli oli essenziali volatili delle spezie all'interno del liquido). Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e fate riposare per una notte intera (8-12 ore).

2. Miscelazione delle polveri:

Il giorno successivo, filtrate lo sciroppo speziato attraverso un colino a maglia fine per eliminare i pezzi grossolani di spezie (anice stellato, scorze, semi di cardamomo) e tenetelo a portata di mano. In una ciotola capiente, unite la farina 00, la fecola di patate, il bicarbonato di sodio e il lievito per dolci. Mescolate vigorosamente a secco con una frusta a mano per almeno 1 minuto: questo movimento serve ad aerare le farine e a distribuire uniformemente i due agenti lievitanti.

3. Formazione dell'impasto:

Create una cavità (fontana) al centro delle polveri. Versate a filo lo sciroppo speziato filtrato, iniziando a mescolare dal centro verso i bordi con la frusta a mano per incorporare progressivamente la farina senza creare grumi. Lavorate l'impasto solo fino a renderlo liscio, fluido e lucido; evitate di mescolare eccessivamente per non sviluppare maglia glutinica tenace. Completate aggiungendo il rum bianco e, se graditi, canditi o gocce di cioccolato.

Controllo consistenza: La pastella deve risultare densa, fluida, omogenea e simile all'impasto classico di un plumcake, priva di grumi secchi.

4. Formatura e cottura:

Foderate con carta da forno uno o due stampi da plumcake (con queste dosi otterrete 2 plumcake da circa 25-28 cm, oppure uno stampo grande e formine monoporzione). Versate il composto riempiendo lo stampo fino a non oltre i 3/4 dell'altezza, per permettere al dolce di svilupparsi uniformemente in altezza senza fuoriuscire. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti. Verificate la cottura interna con uno stecchino al centro del dolce: deve uscire completamente asciutto.

5. Raffreddamento, lucidatura e decorazione:

Sfornate e lasciate intiepidire nello stampo per 10 minuti, quindi sformate e fate raffreddare completamente su una gratella per dolci. Una volta freddo, spennellate la superficie con gelatina neutra tiepida (o confettura di albicocche setacciata e scaldata). Guarnite adagiando sulla superficie pezzetti di torrone spezzettato e meringhette sbriciolate. Terminate con una leggera spolverata di zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 100 g): Calorie: 285 kcal | Carboidrati: 64 g (di cui zuccheri: 38 g) | Proteine: 4.2 g | Grassi: 0.8 g (di cui saturi: 0.2 g) | Fibre: 1.8 g | Sodio: 220 mg

DOLCI E BISCOTTI

Pan di Spezie Soffice e Aromatico

Il pan di spezie (ispirato al celebre 'pain d'épices' di tradizione franco-alsaziana) è un grande classico delle festività invernali e natalizie. La sua origine affonda le radici nell'antichità greco-romana e nei pani dolci al miele cinesi ('Mi-Kong') giunti in Europa durante il Medioevo. Questa particolare versione si caratterizza per una struttura straordinariamente umida, soffice e profumata, ottenuta grazie a una sapiente combinazione di ingredienti e tecniche. Senza l'aggiunta di uova né grassi (niente burro né olio), la sinergia tra la ricchezza del miele, il riposo aromatico notturno dello sciroppo e l'azione combinata di lievito chimico e bicarbonato conferisce al dolce una conservabilità eccezionale e una consistenza fondente al palato, ideale da gustare sia a colazione sia tostato in accompagnamento a formaggi erborinati o paté.

Porzioni: 12 porzioni (2 plumcake da 20x10 cm) · Preparazione: 25 minuti (+ 12 ore di infusione/riposo notturno) · Cottura: 35-40 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per lo sciroppo speziato:

- 330 g Acqua
- 330 g Miele (millefiori robusto, melata o acacia)
- 110 g Zucchero semolato
- 12 g Mix di spezie macinate o in bacche (cannella, noce moscata, anice stellato, zenzero in polvere, chiodi di garofano, cardamomo)

Per l'impasto:

- 400 g Farina tipo 00 (a basso tenore proteico, W 160-180)
- 45 g Fecola di patate
- 10 g Lievito per dolci (polvere lievitante)
- 10 g Bicarbonato di sodio
- 20 g Rum scuro o aromatico

Sospensioni a scelta:

- 120 g Gocce di cioccolato fondente (oppure uvetta rinvenuta, scorze d'arancia candite a cubetti o frutta secca tritata)
- 10 g Farina (per infarinare le sospensioni)

Preparazione

1. Preparazione dell'infusione speziata (Giorno 1):

In una casseruola capiente in acciaio inox, versa l'acqua, il miele, lo zucchero e il blend di spezie. Poni su fuoco medio mescolando con una frusta per favorire il completo scioglimento degli zuccheri. Porta a bollore vivace e lascia sobbollire per esattamente 1 minuto. Rimuovi la casseruola dal fuoco, copri immediatamente a contatto o sigilla il pentolino con pellicola trasparente resistente al calore per trattenere tutti gli aromi volatili. Lascia riposare e maturare lo sciroppo per un'intera notte (circa 10-12 ore) a temperatura ambiente.

2. Filtraggio e attivazione della base:

Il giorno seguente, filtra lo sciroppo attraverso un colino a maglia fine (o etamina) all'interno di una capiente ciotola per rimuovere eventuali residui grossolani di spezie. Aggiungi il rum a temperatura ambiente e mescola brevemente. *Controllo visivo:* Lo sciroppo filtrato si presenterà limpido, ambrato e intensamente profumato.

3. Inserimento e setacciatura delle polveri:

In una terrina a parte, setaccia insieme la farina e la fecola di patate. Incorpora le polveri setacciate allo sciroppo liquido in 3 riprese, lavorando con una frusta a mano dal centro verso l'esterno per evitare la formazione di grumi e senza lavorare eccessivamente l'impasto (per non sviluppare glutine, mantenendo la pasta soffice). Una volta ottenuta una pastella liscia, setaccia e unisci il lievito per dolci e il bicarbonato di sodio, mescolando fino a completa omogeneizzazione.

4. Inserimento delle sospensioni e dressaggio:

Infarina leggermente le gocce di cioccolato (o i canditi/uvetta ben asciugati) scuotendo via l'eccesso di farina: questo passaggio meccanico impedirà loro di depositarsi sul fondo degli stampi durante la cottura. Incorporale all'impasto mescolando delicatamente con una marisa. Prepara due stampi da plumcake (dimensione circa 20×10 cm) foderandoli con carta forno bagnata e strizzata oppure ungendoli con staccante spray. Suddividi l'impasto in parti uguali nei due stampi, riempiendoli per circa 2/3 della loro altezza.

5. Cottura e maturazione:

Inforna in forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 35-40 minuti (posizionando gli stampi sul ripiano medio). Evita di aprire il forno nei primi 25 minuti. Verifica la cottura inserendo uno stecchino di legno al centro del dolce: dovrà uscire completamente asciutto e pulito. Sforna e lascia intiepidire i plumcake negli stampi per 10 minuti, quindi sformali e falli raffreddare completamente su una gratella per dolci. Per massimizzare sapore e morbidezza, avvolgi il pan di spezie freddo in pellicola e attendi 24 ore prima del primo taglio.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 90 g): 260 kcal, Proteine 3.8 g, Grassi 2.1 g (variabili in base alla sospensione usata), Carboidrati 56.5 g (di cui Zuccheri 34 g), Fibre 1.6 g, Sodio 210 mg.

DOLCI E BISCOTTI

Pan di Zenzero Soffice Aromatico

Il pan di zenzero (o pain d'épices) affonda le sue radici nella tradizione mitteleuropea e nordica medievale, dove il pane speziato con miele veniva preparato durante l'inverno sia per le proprietà conservative delle spezie sia per il loro potere riscaldante. Questa ricetta reinterpreta il classico impasto trasformandolo in un lievitato soffice da colazione, a metà strada tra un pan brioche aromatico e un dolce festivo. La lunga maturazione a freddo permette agli oli essenziali dello zenzero fresco, della cannella, dei chiodi di garofano e dell'anice stellato di permeare profondamente la maglia glutinica, regalando un profumo avvolgente tipico del Natale.

Porzioni: 8-10 porzioni (uno stampo da plumcake da 28-30 cm) · Preparazione: 30 minuti (+ 8 ore riposo in frigo + 2-3 ore seconda lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 500 g Farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 20 g Lievito di birra fresco (in alternativa 7 g di lievito secco)
- 100 ml Latte intero (a temperatura ambiente o leggermente tiepido)
- 50 ml Acqua a temperatura ambiente
- 50 g Miele (preferibilmente millefiori o acacia)
- 2 Uova medie intere (a temperatura ambiente)
- 10 g Sale fino

Per la Miscela Aromatica

- 150 g Zucchero semolato
- 30 g Radice di zenzero fresco, pelata e finemente grattugiata
- 5 g Cannella in polvere
- 3 g Chiodi di garofano in polvere
- 3 g Noce moscata grattugiata
- 3 g Anice stellato in polvere
- 1 Baccello di vaniglia (i semi estratti)

Per la Finitura e Doratura

- 1 Uovo intero (sbattuto con un goccio di latte per spennellare)
- *Opzionale per la glassa decorativa:* 100 g Zucchero a velo, 1 cucchiaio di albume d'uovo, qualche goccia di succo di limone

Preparazione

1. Preparazione della Miscela Aromatica

In una ciotolina unire lo zucchero semolato con la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, l'anice stellato e i semi estratti dal baccello di vaniglia. Mescolare accuratamente per distribuire gli oli essenziali delle spezie nello zucchero; tenere momentaneamente da parte lo zenzero grattugiato.

2. Impasto Iniziale e Struttura

In un'ampia ciotola (o nella ciotola della planetaria con gancio) versare la farina setacciata e sbriciolare il lievito di birra fresco. Aggiungere l'acqua, il latte a filo e il miele. Iniziare a mescolare con un cucchiaio di legno o a bassa velocità con la foglia/gancio fino a idratare la farina.

Unire la miscela di zucchero e spezie preparata in precedenza e continuare a lavorare l'impasto.

3. Inserimento dei Liquidi e Chiusura Impasto

Aggiungere le uova, una alla volta, attendendo che la prima sia completamente assorbita dalla maglia glutinica prima di inserire la successiva.

Quando l'impasto comincia a compattarsi e a staccarsi dalle pareti della ciotola, aggiungere il sale e infine lo zenzero fresco grattugiato (avendo cura di non versare l'eccesso di liquido acquoso se lo zenzero fosse troppo bagnato).

Lavorare energicamente per circa 10-12 minuti fino a ottenere una pasta liscia, omogenea, elastica e lucida.

4. Prima Fermentazione a Freddo (Maturazione)

Formare una sfera con l'impasto pirlandolo leggermente sul piano di lavoro. Riporlo in una ciotola capiente, coprire ermeticamente con pellicola trasparente e trasferire in frigorifero a circa 4°C per 8 ore (ideale per tutta la notte). Questo passaggio rallenta la lievitazione e permette agli aromi di diffondersi nella struttura del glutine.

5. Formatura e Seconda Lievitazione

Estrarre l'impasto dal frigorifero (apparirà compatto e solo parzialmente lievitato). Rovesciarlo su una spianatoia leggermente infarinata, sgonfiarlo delicatamente con i polpastrelli e formare un filone rettangolare arrotolandolo su se stesso per creare tensione.

Ungere con poco olio (o imburrare) uno stampo da plumcake da circa 28-30 cm di lunghezza e adagiarvi il filone al centro con la chiusura rivolta verso il basso.

Coprire con un canovaccio umido o pellicola non tesa e lasciare lievitare in un luogo tiepido (24-26°C) fino al raddoppio del volume (il bordo dell'impasto dovrà raggiungere o superare leggermente il bordo dello stampo, circa 2-3 ore).

6. Cottura e Finitura

Preriscaldare il forno statico a 220°C.

Spennellare delicatamente la superficie del pan di zenzero con l'uovo sbattuto per ottenere una doratura uniforme.

Infornare a 220°C per i primi 30 minuti. Se durante la cottura la crosta superiore dovesse scurire eccessivamente per via degli zuccheri, coprire con un foglio di alluminio.

Abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per ulteriori 10 minuti (la temperatura al cuore deve raggiungere circa 92-94°C; controllabile con un termometro a sonda).

Sfornare e lasciare intiepidire nello stampo per 10 minuti, quindi sformare e far raffreddare completamente su una gratella per evitare che l'umidità ristagni alla base.

7. Decorazione (Opzionale)

A piacere, una volta freddo, decorare con strisce di glassa reale ottenuta montando brevemente lo zucchero a velo con l'albume e il succo di limone.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per fetta (circa 80-90 g): Calorie: 250 kcal | Carboidrati: 48 g (di cui zuccheri 21 g) | Proteine: 6.5 g | Grassi: 3.2 g (di cui saturi 0.9 g) | Fibre: 1.8 g | Sale: 0.8 g

DOLCI E BISCOTTI

Pan Frutto

Il Pan Frutto è un lievitato ricco e aromatico, ispirato ai pani arricchiti della tradizione contadina alpina e mitteleuropea, come il Früchtebrot o il Pane delle Alpi. Questo pane combina una farina semi-integrale (tipo 2) a una generosa quantità di frutta secca e disidratata. Storicamente, pani di questo tipo venivano preparati durante la stagione autunnale e invernale per conservare il raccolto di frutta e fornire energia nutriente per i mesi freddi e le festività natalizie.

Porzioni: 10-12 porzioni (1 pagnotta in cassetta da circa 1,2 kg) · Preparazione: 35 minuti (+ 5 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 1 ora e 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 500 g di farina tipo 2 (semi-integrale a media forza, W 260-280)
- 7 g di lievito di birra fresco (oppure 2,5 g di lievito di birra secco)
- 330 g di acqua a temperatura ambiente
- 11 g di sale fino

Per la farcitura di frutta secca e disidratata

- 100 g di datteri denocciolati e tagliati a pezzetti
- 100 g di fichi secchi a pezzetti
- 100 g di albicocche secche a cubetti
- 100 g di gherigli di noci grossolanamente spezzettati
- 50 g di mandorle intere o grossolanamente tritate
- 50 g di uvetta sultanina

Per la finitura e lo stampo

- Olio extravergine d'oliva o burro (per ungere lo stampo)
- Sciroppo d'acero o miele d'acacia q.b. (per la lucidatura finale)

Preparazione

1. Preparazione della frutta e pre-idratazione

Tagliate a pezzetti regolari i datteri, i fichi secchi e le albicocche. Spezzettate grossolanamente le noci e le mandorle. Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida per circa 15 minuti, poi scolatela e asciugatela accuratamente con carta assorbente. Tenete tutta la frutta pronta in una ciotola capiente.

2. Impasto iniziale e formazione del glutine

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria, setacciate la farina tipo 2. Sbriciolatevi all'interno il lievito di birra fresco e versate circa l'80% dell'acqua (260 g). Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno o con il gancio a spirale a bassa velocità fino ad assorbire i liquidi e ottenere una massa grezza ma coesa. Lasciate riposare l'impasto per 5 minuti (favorirà l'idratazione).

3. Inserimento del sale e incordatura

Aggiungete il sale fino e l'acqua rimanente (70 g), versandola a filo poco alla volta. Lavorate l'impasto per circa 8-10 minuti a mano sul piano di lavoro o in planetaria a velocità media, finché non risulterà liscio, elastico, omogeneo e non appiccicoso.

Risultato atteso: L'impasto deve presentarsi lucido e fare un leggero 'velo' quando teso, senza strapparsi.

4. Inserimento della frutta secca

Allargate l'impasto sul piano di lavoro leggermente inumidito o oliato. Distribuite uniformemente tutta la frutta secca e disidratata sulla superficie. Richiudete l'impasto a portafoglio e lavoratelo delicatamente con movimenti di piegatura e rotolamento (pirlatura) finché i frutti non saranno ben distribuiti all'interno della maglia glutinica senza lacerarla.

5. Prima lievitazione

Trasferite l'impasto in una ciotola capiente leggermente unta d'olio, coprite ermeticamente con pellicola trasparente o un canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 3 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

6. Formatura e seconda lievitazione nello stampo

Rovesciate delicatamente l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Allargatelo a rettangolo con le mani senza sgonfiarlo eccessivamente, quindi arrotolatelo stretto su se stesso partendo dal lato corto, formando un filone regolare. Ungete accuratamente uno stampo a cassetta (o stampo da plumcake da circa 30x10 cm) con un filo d'olio. Adagiatevi il filone con la chiusura rivolta verso il basso, premendo delicatamente per distribuirlo fino agli angoli. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore e mezza a temperatura ambiente, fino a quando non avrà quasi raggiunto il bordo dello stampo.

7. Cottura scalare

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.

- *Fase 1:* Infornate lo stampo a 180°C per 30 minuti.
- *Fase 2:* Abbassate la temperatura a 150°C e proseguite la cottura per altri 30 minuti (la temperatura più bassa evita che gli zuccheri della frutta brucino).
- *Fase 3:* Sformate con cautela il pane dallo stampo, adagiatelo direttamente sulla griglia del forno e cuocete per altri 25-30 minuti a 150°C per asciugare uniformemente la crosta e l'interno del pane.

8. Finitura e raffreddamento

Sfornate il pan frutto e, ancora caldissimo, spennellate generosamente tutta la superficie con sciroppo d'acero o miele fluido. Questo passaggio donerà una splendida lucidità e manterrà la crosta morbida. Lasciate raffreddare completamente su una gratella per almeno 4-6 ore prima di affettare, per consentire all'umidità interna di stabilizzarsi.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 100 g): Calorie: 285 kcal | Proteine: 7 g | Carboidrati: 48 g (di cui zuccheri: 22 g) | Grassi: 8 g (di cui saturi: 0.9 g) | Fibre: 5.5 g | Sodio: 220 mg

DOLCI E BISCOTTI

Pan Paradiso - la ricetta di un grande maestro

Il Pan Paradiso è una raffinata reinterpretazione del classico pandoro veronese, proposta da un rinomato maestro panificatore e pastry chef. Il pandoro tradizionale affonda le sue radici nella Verona dell'Ottocento, evolvendosi dall'antico 'pan de oro' veneziano e dal 'nadalin'. Questa versione introduce una brillante semplificazione tecnica per i grandi lievitati casalinghi e professionali: l'uso di un'emulsione aromatica ricca e bilanciata (burro, burro di cacao, aromi, miele e zucchero a velo) che velocizza la chiusura del secondo impasto. Questa tecnica preserva la maglia glutinica dallo stress meccanico e dal surriscaldamento, regalando un lievitato natalizio straordinariamente soffice, profumato, alveolato in modo fine e dalla consistenza che si scioglie letteralmente in bocca.

Porzioni: 3 pandori da 1 kg (circa 24-30 porzioni totali) · Preparazione: 24-30 ore (inclusi tempi di lievitazione e riposi) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Molto Alta / Professionale

Ingredienti

Per il Primo Impasto:

- 800 g Farina forte per grandi lievitati (W 360-400, P/L 0.55-0.60)
- 250 g Pasta madre solida (attiva, rinfrescata e pronta al raddoppio/triplico)
- 350 g Acqua minerale naturale a temperatura ambiente
- 200 g Tuorli d'uovo freschi (freddi)
- 200 g Zucchero semolato finissimo
- 300 g Burro plastico (tipo bavarese all'82% m.g., a circa 14-16°C)

Per l'Emulsione Aromatica 'All Inclusive':

- 300 g Burro di ottima qualità
- 50 g Burro di cacao micronizzato o fuso delicatamente
- 200 g Zucchero a velo
- 50 g Miele d'acacia (o millefiori chiaro)
- 1 Bacca di vaniglia Bourbon (semi e polpa estratti)
- 5 g Pasta di scorzone di limone candito finissima
- 5 g Pasta di scorzone d'arancia candita finissima

Per il Secondo Impasto:

- Tutto il Primo Impasto fermentato (quadruplicato)
- 200 g Farina forte per grandi lievitati (la stessa del primo impasto)
- 200 g Tuorli d'uovo freschi (freddi di frigorifero)
- 100 g Uova intere (fredde di frigorifero)
- 18 g Sale fino
- Tutta l'Emulsione Aromatica precedentemente preparata

Per la finitura e conservazione:

- Burro fuso q.b. per ungere gli stampi
- Zucchero a velo vanigliato per il servizio

Preparazione

1. Preparazione preliminare e Pasta Madre

Assicurarsi che la pasta madre sia in condizioni ottimali: eseguire almeno due rinfreschi consecutivi per abbattere l'acidità e massimizzare la forza di lievitazione prima di procedere. Pesare e preparare tutti gli ingredienti in anticipo.

2. Realizzazione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o spirale), inserire la farina, la pasta madre spezzettata, l'acqua e i 200 g di tuorli.
- Avviare a bassa velocità finché i liquidi non sono completamente assorbiti e la massa comincia a strutturare una prima maglia glutinica (circa 10-12 minuti).
- Quando l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola e risulta liscio, iniziare a inserire lo zucchero semolato in 2-3 riprese, facendo assorbire ogni porzione prima della successiva.
- Aggiungere il burro plastico a pezzetti (non freddo di frigo ma morbido ed elastico) poco alla volta. Lavorare a velocità moderata fino a ottenere un impasto serico, lucido, omogeneo e perfettamente incordato (deve superare la 'prova velo').
- *Controllo visivo:* L'impasto deve risultare setoso, elastico e staccarsi completamente dal fondo e dalle pareti lasciando la ciotola pulita.

3. Prima Lievitazione (Spia di fermentazione)

- Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, pirlarlo brevemente e riporlo in un contenitore graduato trasparente dalle pareti dritte, unto d'olio o burro.
- Segnare il livello iniziale con un nastro o pennarello. Coprire ermeticamente.
- Far lievitare a una temperatura costante compresa tra 24°C e 26°C fino a quando il volume non sarà esattamente **QUADRUPLICATO** (1+3). Indicativamente occorreranno tra le 12 e le 16 ore.
- *Attenzione:* Non accelerare la lievitazione alzando la temperatura oltre i 26-27°C, pena lo sbilanciamento acetico e la compromissione della tenuta dei grassi nel secondo impasto.

4. Preparazione dell'Emulsione Aromatica

- Mentre il primo impasto lievita, fondere delicatamente il burro di cacao. Ammorbidire il burro a pomata e montarlo brevemente con lo zucchero a velo, il miele, la polpa di vaniglia, la pasta d'arancia e di limone, e il burro di cacao fuso intiepidito.
- Emulsionare fino ad ottenere una crema omogenea e vellutata. Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero. Estrarla circa 5-10 minuti prima dell'inserimento nel secondo impasto (deve essere malleabile ma non sciolta).

5. Chiusura del Secondo Impasto

- Sgonfiare leggermente il primo impasto quadruplicato e porlo in frigorifero per 30-45 minuti prima dell'utilizzo, in modo da abbassarne la temperatura.
- Inserire il primo impasto freddo nella planetaria con i 200 g di farina. Lavorare a velocità 1-2 fino a completo assorbimento della farina e ricostituzione della maglia glutinica elastica.
- Unire le uova intere e i tuorli (rigorosamente freddi) a filo in più mandate, alternandoli con il sale. Mantenere l'incordatura ben serrata senza mai sgranare l'impasto.
- Quando la struttura è stabile e brillante, incorporare l'emulsione aromatica fredda in 3 distinte riprese, lasciando assorbire ciascuna dose prima di aggiungere la successiva.
- Completare l'impasto: la pasta finale dovrà risultare traslucida, estremamente elastica e profumata.

6. Riposo (Puntata), Pezzatura e Formatua

- Rovesciare l'impasto sul banco da lavoro, coprirlo a campana con una ciotola capovolta e lasciarlo puntare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 45 minuti.
- Dividere l'impasto con un tarocco in tre porzioni da circa 1050-1100 g ciascuna (per stampi da pandoro da 1 kg; il 10% in più compensa l'evaporazione in cottura).
- Procedere a una prima pirlatura leggera sul piano di lavoro non infarinato. Lasciare riposare all'aria per 15-20 minuti, quindi eseguire una seconda pirlatura stretta per dare forza ed elasticità alla superficie.

- Posizionare ogni panetto all'interno degli stampi da pandoro in alluminio pressofuso, precedentemente spennellati in ogni fessura con burro morbido (o staccante spray professionale per pandoro).

7. Seconda Lievitazione

- Coprire gli stampi con pellicola trasparente per evitare la formazione di croste e metterli a lievitare a 26-28°C con umidità al 70-75% (oppure nel forno spento con una ciotolina d'acqua tiepida).
- La lievitazione è conclusa quando la cupola dell'impasto raggiunge o supera di circa 1-2 cm il bordo superiore dello stampo (tempo stimato: 4-6 ore a seconda della forza della pasta).

8. Cottura, Raffreddamento e Conservazione

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 145-150°C. Posizionare la griglia nel ripiano più basso del forno.
- Infornare i pandori e cuocere per circa 50-55 minuti. Gli ultimi 10 minuti di cottura possono essere svolti a fessura (valvola aperta) per facilitare l'asciugatura.
- Verificare la cottura inserendo una sonda termometrica al cuore del lievitato: il Pan Paradiso è perfettamente cotto quando raggiunge i **94-95°C al cuore**.
- Sfornare e lasciare intiepidire nello stampo per circa 30-40 minuti su una gratella, dopodiché sformare delicatamente capovolgendo lo stampo.
- Lasciare raffreddare completamente all'aria aperta per almeno 10-12 ore.
- Confezionare in sacchetti di polipropilene per alimenti precedentemente spruzzati con alcool a 95° per liquori (per prevenire muffe). Attendere 3-4 giorni prima del consumo per consentire una perfetta maturazione degli aromi.
- Prima di servire, intiepidire leggermente il sacchetto vicino a una fonte di calore e cospargere abbondantemente di zucchero a velo vanigliato.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Calorie: 415 kcal | Grassi: 23.5 g (di cui saturi 13.8 g) | Carboidrati: 43.0 g (di cui zuccheri 18.2 g) | Proteine: 7.8 g | Sale: 0.55 g

DOLCI E BISCOTTI

Pan Tronchetto di Natale

Il Pan Tronchetto di Natale è una creazione di un grande maestro panificatore che fonde l'arte della panificazione rustica con l'iconografia del celebre dolce natalizio francese (la Bûche de Noël). A differenza del classico rotolo di pasta biscotto farcito di ganache, questa versione si presenta come un ricco pane dolce a base di farina di farro e lievito madre, farcito con una morbida crema di ricotta, miele, uvetta e note speziate di zenzero candito. Rappresenta una via di mezzo rustica e profumata tra un panettone casalingo e una brioche delle feste, ideale per arricchire la tavola natalizia con autenticità.

Porzioni: 10-12 porzioni (circa 2 tronchetti medi) · Preparazione: 40 minuti (+ 4 ore e 30 minuti di lievitazione/riposo) · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Lievitato

- 500 g di farina di farro bianco (o farro spelta)
- 500 g di farina tipo 0 (di media-alta forza, W 280-300)
- 200 g di lievito madre rinfrescato (in alternativa, omettere e usare 12 g totali di lievito di birra fresco)
- 3 g di lievito di birra fresco (starter da abbinare al lievito madre)
- 300 g di latte intero a temperatura ambiente
- 300 g di acqua a temperatura ambiente
- 50 g di miele d'acacia
- 20 g di sale fino

Per la Farcitura alla Ricotta

- 500 g di ricotta vaccina o mista (ben scolata dal siero)
- 100 g di uvetta sultanina
- 50 g di zenzero candito tagliato a piccoli cubetti
- 100 g di miele millefiori o d'acacia
- 100 g di zucchero di canna
- 1 uovo intero medio

Per la Finitura e Decorazione

- 20 g di latte intero (per spennellare la superficie)
- 2 cucchiai di zucchero di canna (per spolverare prima della cottura)
- Q.b. di zucchero a velo (per la finitura finale)

Preparazione

1. Preparazione Preliminare e Farcitura

- Metti a scolare la ricotta in un colino a maglia fine per almeno 1 ora in modo da eliminare tutto il siero in eccesso; un ripieno troppo umido comprometterebbe la cottura della pasta.
- Sciacqua l'uvetta, mettila in ammollo in acqua tiepida per 15 minuti, quindi strizzala perfettamente e tamponala con carta assorbente.
- In una ciotola, unisci la ricotta setacciata, l'uovo intero, il miele, lo zucchero di canna, l'uvetta e lo zenzero candito a cubetti. Lavora con una frusta a mano o una spatola fino ad ottenere una crema densa, liscia e priva di grumi. Riponi in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

2. Impasto

- All'interno della ciotola della planetaria (munita di gancio) o in una capiente terrina, versa la farina di farro e la farina 0.

- Aggiungi il lievito madre spezzettato, il lievito di birra fresco sbriciolato, il miele d'acacia, tutto il latte e circa 200 g di acqua.
- Avvia l'impastatrice a bassa velocità per circa 5 minuti, idratando uniformemente la farina. Quando la massa inizia a prendere consistenza, inserisci il sale e la restante acqua (100 g) a filo, poco alla volta, facendola assorbire completamente prima della successiva aggiunta.
- Continua a lavorare per altri 8-10 minuti a velocità media finché l'impasto risulterà liscio, lucido, omogeneo e perfettamente incordato (staccandosi dai bordi della ciotola).

3. Prima Lievitazione e Pieghe di Rinforzo

- Copri la ciotola con pellicola trasparente o un canovaccio umido e lascia riposare l'impasto per 1 ora e mezza a temperatura ambiente (circa 20-22°C).
- Trascorso questo tempo, rovescia l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato ed esegui un giro di pieghe di rinforzo a portafoglio: prendi i lembi esterni e ripiegali verso il centro, dando tensione al panetto.
- Trasferisci il panetto formato all'interno di una ciotola capiente leggermente unta d'olio, copri ermeticamente e lascia lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Stesura, Farcitura e Formatura del Tronchetto

- Rovescia delicatamente l'impasto lievitato sul piano di lavoro infarinato per non smontare la camera di lievitazione.
- Allargalo con la punta delle dita, partendo dal centro verso l'esterno, formando un rettangolo uniforme dallo spessore di circa 1 cm.
- Distribuisci uniformemente la crema di ricotta sulla superficie con una spatola, lasciando liberi circa 2 cm lungo tutti i bordi.
- Arrotola l'impasto partendo dal lato più lungo, stringendo delicatamente ma con decisione per evitare sacche d'aria interne, fino a creare un lungo cilindro compatto. Sigilla bene la linea di chiusura pizzicando la pasta con le dita e posizionala verso il basso su una leccarda foderata con carta forno (se il rotolo è troppo lungo per la teglia, puoi dividerlo a metà per ottenere due tronchetti).

5. Finitura e Cottura

- Preriscalda il forno in modalità statica a 200°C.
- Spennella uniformemente la superficie del rotolo con il latte e cospargi generosamente con lo zucchero di canna per ottenere una crosticina caramellata e croccante in cottura.
- Inforna nel ripiano centrale e cuoci a 200°C per circa 25-30 minuti (il tempo può variare in base alla grandezza: se la superficie scurisce troppo nei primi 15 minuti, copri con un foglio di alluminio).
- *Verifica di cottura*: la crosta deve risultare ben dorata, profumata e bussando sul fondo del pane si deve udire un suono sordo e asciutto.

6. Raffreddamento e Servizio

- Sforna il pan tronchetto e trasferiscilo con delicatezza su una gratella per dolci. Lascialo raffreddare completamente (almeno 2 ore) prima del taglio, affinché la crema di ricotta all'interno si stabilizzi perfettamente.
- Prima di servire a fette, spolvera con abbondante zucchero a velo a simulare la neve.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione (120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pandorini Alla Crema Di Vaniglia

I Pandorini alla Crema di Vaniglia rappresentano una deliziosa e raffinata interpretazione monoporzione del celebre Pandoro veronese. Questa versione, pensata per essere più accessibile rispetto alla complessa lavorazione del lievitato tradizionale, si presenta come una torta soffice e leggera, cotta negli iconici stampi a stella a otto punte. La sua consistenza, finissima e delicata, è arricchita dalla presenza della fecola di patate, che le conferisce una morbidezza simile a quella di una raffinata pound cake. L'abbinamento ideale è con una vellutata crema inglese alla vaniglia, che aggiunge umidità e una nota di ricchezza al dolce. Per personalizzare, l'impasto può essere profumato con burro di cacao, oppure la crema arricchita con gocce di cioccolato o liquori pregiati.

Porzioni: 8 persone (8 pandorini monoporzione) · Preparazione: 45 min + 15 min di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per i pandorini (circa 8 pezzi):

- 300 g di farina tipo 00 (debole per dolci)
- 120 g di fecola di patate
- 100 g di burro di alta qualità (a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero semolato extrafine
- 4 uova medie (a temperatura ambiente, tuorli e albumi separati)
- 80 g di latte intero fresco
- 16 g di lievito in polvere per dolci (1 bustina)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato
- 1 baccello di vaniglia (i semi per l'impasto)
- 1 pizzico di sale fino
- Burro e farina q.b. per gli stampi

Per la crema inglese alla vaniglia:

- 500 g di latte intero fresco
- 5 tuorli d'uovo freschissimi (circa 90-100 g)
- 80 g di zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia (i semi per la crema, il baccello esausto per l'infusione)

Per la finitura:

- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto dei pandorini

1. **Creazione della base**: In una planetaria o con le fruste elettriche, montate il burro morbido a pomata con lo zucchero semolato e la scorza grattugiata del limone fino a ottenere una crema soffice, chiara e spumosa.
2. **Inserimento dei tuorli**: Aggiungete i tuorli uno alla volta, assicurandovi che il precedente sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Unite a filo il latte a temperatura ambiente e i semi estratti dal baccello di vaniglia.
3. **Setacciatura e unione delle polveri**: Setacciate insieme la farina, la fecola di patate e il lievito per dolci. Incorporate queste polveri al composto di burro e uova in tre riprese, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per evitare grumi.
4. **Montatura degli albumi**: In una ciotola perfettamente pulita, montate gli albumi a neve media (morbida, non troppo asciutta o 'ferma a blocco') con un pizzico di sale. Incorporateli delicatamente all'impasto principale

con movimenti lenti e rotatori dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

Cottura dei pandorini

1. **Preparazione stampi**: Imburrate con estrema cura ogni scanalatura degli stampini da mini-pandoro e infarinateli leggermente, eliminando la farina in eccesso.
2. **Porzionamento**: Distribuite l'impasto negli stampi, riempiendoli per circa i 3/4 della loro altezza.
3. **Cottura**: Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 25-30 minuti. Effettuate la prova dello stecchino al cuore prima di sfornare: deve uscire perfettamente asciutto.
4. **Raffreddamento**: Sfornate, lasciate intiepidire per 10 minuti negli stampi, quindi sformate i pandorini capovolgendoli su una gratella per dolci fino a completo raffreddamento.

Preparazione della crema inglese alla vaniglia

1. **Infusione**: In un pentolino scaldate il latte con il baccello di vaniglia svuotato. Spegnete appena prima del bollore, coprite con un coperchio e lasciate in infusione per 10 minuti.
2. **Pastello di tuorli**: In una ciotola sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero e i semi di vaniglia utilizzando una frusta a mano. Non devono essere montati, ma solo resi fluidi e privi di grumi.
3. **Cottura a temperatura controllata**: Eliminate il baccello di vaniglia dal latte e versatelo caldissimo a filo sul composto di tuorli, mescolando continuamente. Trasferite nuovamente il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco bassissimo (o a bagnomaria), continuando a mescolare con una spatola termoresistente disegnando degli '8' sul fondo.
4. **Raggiungimento del punto di cottura**: La crema non contiene amidi, quindi la sua consistenza si addenserà leggermente fino a velare il cucchiaio (circa 82-85°C). Non deve mai bollire per evitare che i tuorli coagulino. Togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino a maglie fini per eliminare eventuali grumi. Lasciate raffreddare rapidamente, mescolando di tanto in tanto o coprendo con pellicola a contatto per evitare la formazione di una pellicina superficiale.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione (incluso un pandorino e 60ml di crema inglese)

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro al Cioccolato (Panciocco)

Il pandoro è uno dei simboli indiscussi della tradizione dolciaria natalizia italiana, nato ufficialmente a Verona alla fine dell'Ottocento grazie al brevetto di Domenico Melegatti, traendo ispirazione dall'antico dolce scaligero chiamato 'nadalin'. Nel corso degli anni, l'arte dei grandi lievitati si è evoluta, accogliendo contaminazioni moderne e golose. Il 'Panciocco' o pandoro al cioccolato rappresenta una variante contemporanea che fonde la sofficità e la complessa struttura a nido d'ape tipica del pandoro tradizionale con l'intensità aromatica del cacao, del cioccolato bianco e delle gocce di fondente. Un grande lievitato da maestro pasticcere, raffinato e scenografico.

Porzioni: 10-12 porzioni (stampo da 1 kg) · Preparazione: 24 ore (inclusi riposi e tempi di lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Molto Alta / Professionale

Ingredienti

Per il Lievitino (Poolish)

- 60 g farina di forza per grandi lievitati (W 360-400)
- 60 g acqua a temperatura ambiente
- 8 g lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di zucchero semolato (circa 4 g)

(Nota: In alternativa al lievitino si possono utilizzare 80 g di pasta madre solida matura, rinfrescata 3 volte in giornata)

Per il Primo Impasto

- Tutto il lievitino maturo (oppure 80 g di pasta madre)
- 200 g farina di forza per grandi lievitati (W 360-400)
- 50 g acqua
- 25 g zucchero semolato
- 4 g lievito di birra fresco (solo se si usa il metodo con lievitino)
- 1 uovo medio intero (circa 50 g)
- 1 tuorlo d'uovo (circa 20 g)
- 50 g burro bavarese a temperatura ambiente (a pomata)

Per l'Emulsione Aromatica al Cioccolato

- 30 g cioccolato bianco di buona qualità
- 2 cucchiai di miele di acacia o millefiori (circa 30 g)
- 40 g cacao amaro in polvere setacciato
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia (o polpa di 1 bacca)

Per il Secondo Impasto

- Tutto il primo impasto triplicato
- 200 g farina di forza per grandi lievitati (W 360-400)
- 100 g zucchero semolato
- 2 uova medie intere (circa 100 g)
- 1 tuorlo d'uovo (circa 20 g)
- Tutta l'emulsione al cioccolato
- 130 g burro bavarese a temperatura ambiente (a pomata)
- 8 g sale fino
- 80 g gocce di cioccolato fondente (tenute in freezer prima dell'uso)

Per lo Stampo e la Finitura

- Burro q.b. per imburrare lo stampo da pandoro da 1 kg
- Zucchero a velo vanigliato q.b. per decorare prima del servizio

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino

In una ciotolina sciogli il lievito di birra e lo zucchero nell'acqua a temperatura ambiente. Unisci la farina e mescola fino a ottenere una pastella omogenea e priva di grumi. Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare a circa 26-28°C fino al raddoppio/inizio cedimento (circa 45-60 minuti).

2. Realizzazione del Primo Impasto

Inserisci nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare) il lievitino maturo (o la pasta madre rinfrescata), l'acqua in cui avrai sciolto i restanti 4 g di lievito, lo zucchero e la farina setacciata. Avvia la macchina a bassa velocità. Quando la farina avrà assorbito i liquidi e l'impasto comincia a formarsi, unisci l'uovo intero leggermente battuto. Fai assorbire e sviluppare la maglia glutinica, quindi aggiungi il tuorlo. Lavora fino a incordatura completa: l'impasto dovrà risultare elastico, liscio e perfettamente aggrappato al gancio.

A questo punto, inserisci il burro morbido a piccoli tocchetti in 3-4 riprese, aspettando che ogni dose sia completamente assorbita prima della successiva.

Controllo intermedio: L'impasto finale deve essere semilucido, setoso e superare la 'prova velo' (tirandolo tra le dita deve formare una membrana trasparente senza strapparsi). Riponi l'impasto in un contenitore graduato imburrato, copri ermeticamente e lascia lievitare a 26°C fino a che non sia triplicato di volume (circa 3 ore con lievitino, 10-12 ore con pasta madre).

3. Preparazione dell'Emulsione Aromatica

Sciogli dolcemente il cioccolato bianco a bagnomaria o al microonde a bassa potenza, evitando di surriscaldarlo. Unisci il miele, l'estratto di vaniglia e il cacao amaro setacciato. Mescola energicamente fino a formare una pasta fluida, lucida e omogenea. Tieni a temperatura ambiente.

4. Secondo Impasto e Incordatura

Sgonfia il primo impasto lievitato e trasferiscilo nella ciotola della planetaria ben fredda (puoi riporre il primo impasto 30 minuti in frigo prima di iniziare). Aggiungi la farina e lo zucchero; aziona il gancio a velocità medio-bassa finché il composto non riprende corda. Unisci le uova intere una alla volta, seguite dal tuorlo, lasciando sempre ripristinare l'elasticità della maglia glutinica.

Versa l'emulsione al cioccolato a cucchiaini continuando a impastare. Una volta incorporata del tutto, inizia a inserire il burro a pomata in piccole porzioni. Con l'ultimo inserimento di burro, aggiungi anche il sale. Lavora fino a ottenere un impasto serico, compatto e tenace.

Infine, versa le gocce di cioccolato freddissime di freezer e aziona la planetaria a bassissima velocità per 30-40 secondi per distribuirle in modo omogeneo senza scaldarle o romperle.

5. Riposo, Pirlatura e Formatura

Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato. Lascialo puntare all'aria per 30 minuti. Esegui un giro di pieghe a tre (slap and fold o pieghe di rinforzo), lascia rilassare l'impasto scoperto per altri 15 minuti, quindi procedi alla pirlatura: arrotonda la massa facendola scivolare sul piano imburrato con i palmi delle mani per conferirle una tensione superficiale perfetta e una forma a sfera liscia.

Imburra accuratamente uno stampo da pandoro da 1 kg (senza infarinare). Posiziona l'impasto nello stampo con la chiusura rivolta verso il lato o verso l'alto (secondo scuola classica). A questo punto puoi riporre lo stampo coperto in frigo per la notte per una maturazione aromatica, oppure passare direttamente alla lievitazione.

6. Lievitazione Finale

Se hai scelto il passaggio in frigo, estrai lo stampo al mattino e posizionalo in una cella di lievitazione o nel forno spento con luce accesa a 26-28°C (con una ciotolina di acqua calda per garantire umidità). Lascia lievitare finché la cupola dell'impasto non raggiunge circa 1-2 cm dal bordo superiore dello stampo (circa 3-4 ore con lievitino, 5-7 ore con pasta madre).

7. Cottura e Termosondatura

Preriscalda il forno in modalità statica a 165°C. Posiziona la griglia sul ripiano più basso per consentire al pandoro di svilupparsi verso l'alto senza bruciare a contatto con la resistenza superiore. Inforna e cuoci per circa 40-45 minuti.

Attenzione: Negli ultimi 10 minuti di cottura inserisci un termometro a sonda al cuore: il pandoro è perfettamente cotto quando raggiunge i 93-94°C al centro. Se la superficie tende a scurirsi troppo prima del tempo, coprila delicatamente con un foglio di alluminio.

8. Raffreddamento e Confezionamento

Sforna e lascia raffreddare il pandoro nel proprio stampo per almeno 1-2 ore (il pandoro non va capovolto come il panettone). Trascorso questo tempo, sforma delicatamente il dolce su una gratella per dolci e lascialo asciugare all'aria per almeno 6-8 ore prima di chiuderlo in un sacchetto per alimenti in polipropilene. Spolverizza con abbondante zucchero a velo vanigliato solo poco prima di affettare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 415 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro al Cioccolato con Sospensioni di Cioccolato Bianco

Una sontuosa reinterpretazione del re dei grandi lievitati natalizi veronesi. Il pandoro classico viene trasformato con un ricco impasto al cacao e cioccolato fondente, arricchito al suo interno da una profumata emulsione aromatica alla vaniglia e completato da golose gocce di cioccolato bianco in sospensione. La preparazione richiede cura meticolosa nell'incordatura, gestione attenta dei tempi di lievitazione e stretto controllo della temperatura dell'impasto (che non deve superare i 26-28°C per evitare la fusione dei grassi e la rottura della maglia glutinica).

Porzioni: 1 stampo da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 24 ore (comprensive di lievitazioni e riposi) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Emulsione Aromatica al Cioccolato (preparazione anticipata):

- 30 ml di acqua bollente
- 10 g di cacao amaro in polvere
- 30 g di cioccolato fondente tritato
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia (o polpa di 1 bacca)

Primo Impasto:

- 300 g di farina di forza 0 (W 360-380)
- 150 ml di acqua a temperatura ambiente
- 5 g di lievito di birra fresco
- 70 g di zucchero semolato
- 100 g di burro morbido a pomata
- 60 g di tuorli (circa 3 tuorli)

Secondo Impasto:

- Tutto il primo impasto lievitato
- 70 g di farina di forza 0 (W 360-380)
- 50 g di zucchero a velo
- 50 g di burro morbido a pomata
- 60 g di tuorli (circa 3 tuorli)
- 5 g di sale fino
- Tutta l'emulsione aromatica al cioccolato preparata
- 200 g di bottoni o gocce di cioccolato bianco (freddi da frigo)

Finitura e Servizio:

- Burro q.b. per imburrare lo stampo da 1 kg
- Zucchero a velo vanigliato q.b. per spolverizzare

Preparazione

1. Preparazione dell'Emulsione Aromatica:

- In una ciotolina versate l'acqua bollente e scioglietevi il cacao amaro setacciato con una frustina.
- Aggiungete il cioccolato fondente finemente tritato e mescolate energicamente finché non sarà completamente fuso e lucido.
- Unite la pasta di vaniglia, mescolate bene, coprite con pellicola a contatto e lasciate riposare a temperatura ambiente per 12 ore.

2. Primo Impasto (Serale):
- Sciogliete il lievito di birra e lo zucchero semolato nell'acqua fino a formare uno sciroppo liquido uniforme.
- Nella ciotola della planetaria munita di gancio versate la farina e lo sciroppo di lievito. Avviate a velocità bassa fino ad ottenere una massa grezza e compatta.
- A parte, mescolate delicatamente con una spatola il burro a pomata con i tuorli d'uovo fino ad ottenere una cremina omogenea.
- Aggiungete questa pastetta di burro e tuorli all'impasto in tre riprese successive, lasciando assorbire completamente ogni dose prima di inserire la successiva e facendo incordare la massa tra un'aggiunta e l'altra (ci vorranno circa 30 minuti).
- L'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti, essere lucido, elastico e superare la prova del velo.
- Trasferite sul piano di lavoro, effettuate una pirlatura e lasciate riposare 2-3 minuti. Ripirlate e ponete in un contenitore graduato trasparente dai bordi dritti.
- Coprite e fate lievitare a circa 26-28°C fino a quadruplicare il volume iniziale (circa 12 ore).
3. Secondo Impasto:
- Rovesciate il primo impasto quadruplicato nella ciotola della planetaria con la farina di forza (70 g). Lavorate a velocità moderata fino a completo assorbimento e reinserimento della maglia glutinica.
- Preparate un'emulsione mescolando il burro morbido con lo zucchero a velo e inseritela in due tempi nell'impasto ben incordato.
- Aggiungete i tuorli in due riprese, inserendo il sale assieme alla seconda parte dei tuorli. Fate assorbire mantenendo l'incordatura.
- Unite in due riprese l'emulsione aromatica al cioccolato a temperatura ambiente, facendo girare a velocità costante fino a creare un impasto setoso, elastico e dal colore uniforme al cioccolato.
- Verificate la temperatura dell'impasto: deve essere inferiore a 26°C. Versate i bottoni di cioccolato bianco e fate girare al minimo per 1-2 minuti fino a distribuirli senza scaldare l'impasto.
4. Pirlatura e Seconda Lievitazione:
- Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro imburrato. Eseguite una prima pirlatura e lasciate riposare all'aria per 45-60 minuti (fase di puntatura).
- Eseguite una seconda pirlatura stretta per dare tensione alla cupola.
- Imburrate abbondantemente e minuziosamente uno stampo da pandoro da 1 kg (fondamentale per evitare che il cioccolato si attacchi in cottura).
- Inserite l'impasto con la parte liscia verso il fondo e coprite con pellicola.
- Lasciate lievitare a 26-28°C per circa 6-8 ore, finché la cupola non arriva al bordo o poco sotto lo stampo.
5. Cottura e Finitura:
- Preriscaldate il forno statico a 160°C.
- Infornate il pandoro nella parte medio-bassa per circa 50 minuti. Se la superficie scurisce troppo nei primi 25-30 minuti, coprite delicatamente con un foglio di alluminio.
- Controllate la cottura al cuore inserendo una sonda termica al centro: il pandoro è cotto quando raggiunge i 93-94°C al cuore.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente nello stampo per almeno 6-8 ore a temperatura ambiente.
- Sformate delicatamente su un piatto da portata e cospargete generosamente di zucchero a velo prima di affettare e servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g: Calorie ~410 kcal, Carboidrati ~48g, Grassi ~21g, Proteine ~7.5g

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Con Crema Al Mascarpone

Il Pandoro con crema al mascarpone rappresenta il connubio ideale tra la nobile arte pasticcera veronese (il Pandoro ha origini ottocentesche, evoluzione del medievale 'Nadalin') e la golosa tradizione cremosa lombarda del mascarpone. Si tratta di una ricetta monumentale delle festività natalizie italiane, perfetta per nobilitare il grande lievitato delle feste. Tra le varianti più celebri si annoverano la versione profumata al liquore (con l'aggiunta di Grand Marnier, Marsala o Rum), la variante arricchita con gocce di cioccolato fondente per una nota croccante, o il pandoro tagliato orizzontalmente a fette sfalsate per creare un suggestivo effetto ad albero di Natale.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 min + 40 min di riposo · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crema al mascarpone pastorizzata (Pâte à Bombe):

- 6 Tuorli d'uovo freschi (circa 120 g, rigorosamente a temperatura ambiente)
- 150 g di Zucchero semolato
- 50 g di Acqua
- 500 g di Mascarpone di alta qualità (freddo di frigorifero)
- 150 g di Panna fresca liquida da montare (opzionale, per alleggerire la crema)

Per la base e la decorazione:

- 1 Pandoro artigianale (da 750 g)
- 250 g di Frutti rossi freschi (mirtilli, lamponi, ribes nero)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della Pâte à Bombe (Pastorizzazione dei tuorli):

1. In un pentolino dal fondo spesso, unisci lo zucchero semolato e l'acqua. Porta a ebollizione a fuoco medio-basso senza mescolare continuamente per evitare la cristallizzazione dello zucchero.
2. Monitora la temperatura con un termometro da cucina. Nel frattempo, inizia a montare i tuorli nella ciotola della planetaria o con uno sbattitore elettrico a media velocità.
3. Quando lo sciroppo di zucchero raggiunge esattamente i 121°C, versalo a filo e lentamente sui tuorli mentre continuano a montare. È fondamentale evitare di versare lo sciroppo direttamente sulle fruste in movimento, per impedire che schizzi sulle pareti della ciotola e si raffreddi istantaneamente.
4. Continua a montare ad alta velocità fino a quando il composto non sarà completamente freddo, chiaro, denso, spumoso e lucido. La ciotola della planetaria dovrà risultare fredda al tatto.

Integrazione del Mascarpone:

1. In una ciotola capiente, lavora brevemente il mascarpone freddo con una spatola o una frusta a mano per ammorbidirlo ed eliminare eventuali grumi.
2. Incorpora delicatamente la pâte à bombe ormai fredda al mascarpone, aggiungendola in tre riprese e mescolando con una marisa dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
3. (Opzionale) Per una consistenza più soffice e meno densa, monta a neve ferma la panna fresca e incorporala delicatamente alla crema con lo stesso movimento.
4. Copri la crema con pellicola a contatto e lascia rassodare in frigorifero per almeno 40 minuti prima dell'uso.

Taglio e Farcitura del Pandoro:

1. Taglia il pandoro in senso orizzontale a circa 10-15 cm dalla base per ottenere una solida base a stella.
2. Con l'aiuto di un coltellino affilato, scava delicatamente una nicchia profonda circa 5 cm al centro della base, prestando attenzione a non forare il fondo del dolce.

3. Riempi la cavità creata con abbondante crema al mascarpone ben fredda, livellando la superficie.
4. Riposiziona la calotta superiore del pandoro sopra la base (oppure procedi tagliando tutto il pandoro a fette orizzontali e disponendole a stella sfalsata, farcendo ogni strato con la crema).
5. Decora la sommità e le fessure laterali con i frutti rossi freschi, precedentemente lavati e asciugati accuratamente.
6. Spolverizza generosamente con zucchero a velo appena prima di servire in tavola.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Con Lievito Madre

Il Pandoro è il re dei grandi lievitati natalizi italiani, originario della città di Verona. La sua nascita ufficiale risale al 14 ottobre 1894, giorno in cui Domenico Melegatti depositò il brevetto per un dolce morbido, dalla caratteristica forma a stella a otto punte, disegnata dal pittore impressionista Angelo Dall'Oca Bianca. Le sue origini storiche affondano le radici nel 'Nadalin' veronese e nel veneziano 'Pan de Oro', un antico dolce riservato alle tavole della nobiltà. Rispetto al panettone, il pandoro non contiene sospensioni (niente uvetta o canditi) ma punta tutto su un'alveolatura fine e regolare, una sofficità estrema derivante dall'emulsione di burro e uova, e un profumo intenso di burro e vaniglia. La versione con lievito madre rappresenta la massima espressione dell'arte pasticcera, garantendo una conservabilità naturale e uno spettro aromatico impareggiabile, ma richiede una precisione millimetrica nella gestione delle temperature e dei tempi di lievitazione.

Porzioni: 1 Pandoro da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 36 ore (inclusi i 3 rinfreschi preliminari del lievito, i riposi in frigo e le due fasi di lievitazione) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Primo Impasto

- Farina 00 di forza (W 370-390): 217 g
- Lievito Madre solido rinfrescato (3 volte in giornata): 110 g
- Tuorli d'uovo freddi di frigorifero: 135 g
- Zucchero semolato: 94 g
- Burro freddo a cubetti (82% m.g.): 110 g
- Acqua: 88 g

Per l'Emulsione Aromatica (da preparare il giorno prima)

- Burro di ottima qualità a pomata: 92 g
- Burro di cacao fuso: 15 g
- Miele d'acacia biologico: 30 g
- Zucchero a velo: 30 g
- Tuorli d'uovo a temperatura ambiente: 28 g
- Pasta d'arancia candita (o scorza grattugiata di 1 arancia biologica): 15 g
- Sale fino: 6 g
- Baccello di vaniglia Bourbon: i semi di 1 baccello intero

Per il Secondo Impasto

- Farina 00 di forza (W 370-390): 136 g
- Tutto il Primo Impasto lievitato
- Tutta l'Emulsione Aromatica

Per la Finitura

- Zucchero a velo vanigliato: 60 g

Preparazione

Fase 1: Preparazione dell'Emulsione Aromatica

1. In una ciotola capiente, monta il burro a pomata con lo zucchero a velo, il miele d'acacia, la pasta d'arancia e i semi estratti dal baccello di vaniglia.
2. Unisci il burro di cacao precedentemente fuso e intiepidito (non caldo, sotto i 30°C per evitare di sciogliere il burro a pomata), amalgamando velocemente.

3. Aggiungi i tuorli a filo, uno alla volta, continuando a montare fino a ottenere una crema lucida e stabile. Infine, incorpora il sale.
4. Copri l'emulsione con pellicola a contatto e conservala a una temperatura di circa 18°C (o in frigorifero, avendo cura di tirarla fuori 2 ore prima dell'uso nel secondo impasto).

Fase 2: Il Primo Impasto

1. Nella ciotola della planetaria, sciogli lo zucchero nell'acqua. Unisci il lievito madre spezzettato e circa la metà dei tuorli previsti, lavorando con la foglia (K) a bassa velocità.
2. Aggiungi tutta la farina del primo impasto e lavora finché non si forma una massa grezza ma compatta. Passa quindi al gancio da impasto.
3. Incorpora i tuorli rimanenti in 3-4 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita e l'impasto sia tornato liscio e incordato prima di aggiungere la successiva.
4. Aggiungi il burro freddo a cubetti in piccole porzioni. Non aggiungere altro burro se il precedente non è stato incorporato.
5. *Verifica intermedia*: L'impasto deve risultare liscio, lucido, semitrasparente se tirato (effetto velo) e la temperatura non deve superare i 26°C.
6. Ribalta l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, forma una palla (pirlatura leggera) e inseriscila in un contenitore graduato imburrato. Copri e lascia lievitare a 26°C per 10-12 ore o fino a quando il volume sarà esattamente triplicato (1+2).

Fase 3: Il Secondo Impasto

1. Sgonfia delicatamente il primo impasto triplicato e riponilo in frigorifero per circa 30 minuti prima di procedere, così da abbassare la temperatura della massa.
2. Inserisci il primo impasto freddo nella ciotola della planetaria insieme alla farina del secondo impasto. Lavora con il gancio a velocità minima per circa 15 minuti, finché l'impasto non riprende perfettamente corda e si stacca dalle pareti.
3. Inizia ad aggiungere l'emulsione aromatica a cucchiaiate (un cucchiaio alla volta). Questo è il passaggio più delicato: un inserimento troppo rapido comprometterà la maglia glutinica provocando il distacco dei grassi.
4. Continua a impastare fino a riottenere un velo perfetto e una struttura setosa.

Fase 4: Puntatura, Pirlatura e Lievitazione Finale

1. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro imburrato e lascialo riposare all'aria per 30 minuti (fase di puntatura).
2. Procedi alla pirlatura: con le mani imburrate, trascina l'impasto sul piano facendolo ruotare su se stesso in modo da tendere la superficie esterna e chiudere la base.
3. Inserisci la cupola capovolta nello stampo da pandoro da 1 kg pre-trattato con burro fuso.
4. Copri con pellicola e metti a lievitare a una temperatura costante di 28°C per circa 8-10 ore. L'impasto è pronto per il forno quando la cupola spunta di circa 1 cm oltre il bordo dello stampo.

Fase 5: Cottura e Confezionamento

1. Preriscalda il forno statico a 150°C inserendo la griglia sul livello più basso.
2. Rimuovi la pellicola dallo stampo e lascia asciugare la superficie del pandoro all'aria per 15 minuti prima di infornare.
3. Cuoci per circa 50-55 minuti. A partire dal quarantesimo minuto, inserisci un termometro a sonda al cuore del dolce: la cottura è ultimata quando il termometro segna esattamente 93-94°C.
4. Sforna e lascia riposare il pandoro nel suo stampo per almeno 30 minuti su una griglia.
5. Capovolgi delicatamente lo stampo e sforma il pandoro. Lascialo raffreddare completamente all'aria per 8-12 ore prima di chiuderlo in un sacchetto di polietilene per alimenti precedentemente nebulizzato con alcool puro a 95° per liquori (ne preverrà le muffe).
6. Prima di servire, scalda leggermente il sacchetto vicino a una fonte di calore, aggiungi lo zucchero a velo vanigliato e agita delicatamente.

Valori nutrizionali

Circa 395 kcal per porzione (calcolata su una porzione da 100g)

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Facile - Ricetta di un Maestro Panificatore

Il pandoro è il monumento dell'arte dolciaria natalizia di Verona, reso celebre a livello industriale e brevettato da Domenico Melegatti alla fine del XIX secolo, a partire dall'antica tradizione del 'nadalin'. Nella versione casalinga proposta da un maestro panificatore, la complessa e laboriosa tecnica tradizionale della sfogliatura a più giri viene ripensata con una laminazione semplificata e una maturazione controllata in frigorifero. Il risultato è un grande lievitato soffice, profumato e accessibile anche a chi non possiede attrezzature professionali da pasticceria.

Porzioni: 8-10 porzioni (stampo da 1 kg) · Preparazione: 45 minuti (+ 8 ore maturazione in frigo + 5 ore lievitazione) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 500 g Farina tipo 0 (forte, W 300-320 per lievitati)
- 12,5 g Lievito di birra fresco (mezzo cubetto)
- 100 g Uova intere (circa 2 medie, a temperatura ambiente)
- 50 g Tuorli (circa 2-3 tuorli)
- 100 ml Acqua
- 100 g Zucchero semolato
- 9 g Sale fino
- 1 cucchiaino di Rum scuro aromatico

Per il burro aromatico

- 140 g Burro di alta qualità a temperatura ambiente (consistenza a pomata)
- Scorza grattugiata finemente di 1 arancia non trattata
- Semi estratti da 2 bacche di vaniglia

Per la finitura e lo stampo

- Burro q.b. per ungere lo stampo
- Zucchero a velo vanigliato q.b.

Preparazione

1. Preparazione del burro aromatico

In una ciotolina, lavorare il burro morbido con una spatola fino a renderlo una crema liscia a pomata. Aggiungere i semi delle due bacche di vaniglia e la scorza grattugiata dell'arancia non trattata. Mescolare accuratamente affinché gli oli essenziali si leghino al grasso e tenere da parte a temperatura ambiente.

2. Impasto e incordatura

In una ciotola capiente o nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio, setacciare la farina e sbriciolarvi all'interno il lievito di birra fresco. Aggiungere le uova intere precedentemente sbattute, i tuorli, metà dello zucchero semolato (50 g) e circa 70 ml di acqua. Iniziare a impastare a velocità moderata. Quando i liquidi saranno stati assorbiti e la massa comincerà a compattarsi, incorporare lo zucchero rimanente, il rum, la restante acqua (30 ml) a filo e infine il sale. Lavorare energicamente per almeno 12-15 minuti fino a quando l'impasto risulterà liscio, elastico e perfettamente incordato (dovrà staccarsi dalle pareti della ciotola lasciandola pulita).

3. Laminazione facilitata con il burro

Trasferire l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata. Stenderlo delicatamente con il mattarello fino a formare un rettangolo regolare con uno spessore omogeneo di circa 2 cm. Distribuire su tutta la superficie il burro a pomata precedentemente aromatizzato, spalmandolo in modo uniforme con una spatola. Arrotolare l'impasto su se stesso partendo dal lato più lungo per formare un cilindro compatto, poi ripiegare le estremità verso il centro e pirlare leggermente roteando la pasta per formare una pagnotta liscia. *Risultato atteso*: Una palla d'impasto morbida e tesa in cui il burro è sigillato all'interno senza fuoriuscite.

4. Maturazione a freddo (prima lievitazione)

Ungere leggermente una ciotola capiente, adagiarvi la pagnotta, coprire accuratamente con pellicola trasparente per alimenti e riporre in frigorifero a 4°C per circa 8 ore (ottimale tutta la notte). Questa sosta consoliderà la materia grassa e favorirà la maturazione aromatica e la distensione del glutine.

5. Piegatura, formatura e seconda lievitazione

Estrarre il panetto dal frigorifero e ribaltarlo sul piano di lavoro. Allargarlo delicatamente con la pressione dei polpastrelli formando un quadrato. Ripiegare i quattro angoli/lembi esterni verso il centro, sovrapponendoli leggermente per dare struttura. Imburrare meticolosamente ogni costolatura di uno stampo da pandoro da 1 kg. Inserire la pagnotta nello stampo mantenendo la chiusura delle pieghe rivolta verso l'alto (in questo modo la parte superiore rimarrà liscia una volta capovolto il dolce). Coprire con pellicola a campana (senza stringere) e lasciar lievitare in un ambiente tiepido (26-28°C) finché la cupola dell'impasto non raggiungerà il bordo dello stampo (circa 4-6 ore).

6. Cottura e raffreddamento

Preriscaldare il forno in modalità statica a 175°C. Infornare lo stampo posizionandolo sul ripiano più basso del forno. Cuocere per circa 50-60 minuti (se la superficie dovesse scurirsi troppo dopo i primi 35-40 minuti, coprire delicatamente con un foglio di alluminio). Verificare la cottura con un termometro a sonda: al cuore il dolce deve raggiungere i 92-94°C. Una volta sfornato, lasciare riposare il pandoro nel suo stampo per circa 30 minuti, dopodiché sformarlo delicatamente e farlo raffreddare completamente su una gratella per almeno 8 ore prima di cospargere con abbondante zucchero a velo vanigliato.

Valori nutrizionali

Circa 365 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Farcito alla Foresta Nera

Una scenografica reinterpretazione natalizia che unisce la morbidezza del classico pandoro italiano con i sapori iconici della torta Foresta Nera (Schwarzwälder Kirschtorte). Il pandoro viene tagliato a fette orizzontali e sfalsato per creare la classica forma ad albero di Natale, intervallato da una golosa crema montata di panna e mascarpone aromatizzata al Kirsch, scaglie di cioccolato fondente e ciliegie sciroppate. La riuscita di questa preparazione risiede nell'ottenere un taglio orizzontale e regolare delle fette di pandoro e nel montare la panna con il mascarpone alla giusta densità, garantendo una struttura stabile e un'esperienza gustativa impeccabile.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 0 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Base

- 1 Pandoro tradizionale (da circa 750 g - 1 kg)

Bagna al Kirsch

- 250 ml di acqua calda
- 100 g di zucchero semolato
- 100 ml di liquore Kirsch (o Maraschino)

Crema di Farcitura

- 500 ml di panna fresca liquida (ben fredda)
- 250 g di mascarpone (ben freddo)
- 3 cucchiai di zucchero semolato
- 2 cucchiai di liquore Kirsch

Finitura e Decorazione

- 100 g di cioccolato fondente
- 300 g di ciliegie o amarene sciroppate (sgocciolate)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Bagna al Kirsch

In una caraffa, unire 250 ml di acqua calda e 100 g di zucchero semolato. Mescolare energicamente fino a completo scioglimento dello zucchero. Aggiungere 100 ml di liquore Kirsch (o maraschino in alternativa). Trasferire la bagna in un biberon da pasticceria o bottiglietta dosatrice e lasciarla intiepidire a temperatura ambiente.

2. Taglio e Preparazione del Pandoro

Posizionare il pandoro su un tagliere. Con un coltello a lama lunga e seghettata, eliminare la crosta inferiore della base e rifilare leggermente le punte esterne per renderle uniformi. Tagliare orizzontalmente il pandoro ottenendo 7 fette a forma di stella di spessore uniforme (circa 1,5-2 cm ciascuna).

3. Preparazione delle Scaglie di Cioccolato

Con un coltello da cucina, tritare a scaglie irregolari i 100 g di cioccolato fondente su un tagliere pulito, quindi tenerle da parte.

4. Preparazione della Crema Montata Panna e Mascarpone

In una ciotola capiente, versare 500 ml di panna fresca liquida e 250 g di mascarpone, entrambi freddissimi di frigorifero. Iniziare a montare con le fruste elettriche a velocità media. Quando la crema inizia a prendere corpo e ad addensarsi, unire 3 cucchiai di zucchero semolato. Proseguire a montare e, verso fine lavorazione, incorporare 2 cucchiai di Kirsch. Continuare a frullare fino a ottenere una crema ben soda, compatta e stabile. Trasferire la crema in una sac à poche dotata di bocchetta a stella francese grande.

5. Farcitura e Assemblaggio ad Albero

Posizionare la fetta di base del pandoro (quella più larga) al centro di un piatto da portata. Irrorare moderatamente la superficie con la bagna al Kirsch. Con la sac à poche, realizzare ciuffi decorativi lungo tutte le punte e coprire il centro della fetta. Distribuire sopra la panna una manciata di scaglie di cioccolato fondente e posizionare una ciliegia sciroppata su ogni punta della stella.

Sovrapporre il secondo strato di pandoro sfalsando le punte rispetto a quello inferiore (in modo da creare l'effetto rami dell'albero). Ripetere i passaggi: bagna, ciuffi di panna, scaglie di cioccolato e ciliegie per ciascuno dei livelli.

6. Decorazione Finale e Servizio

Sull'ultimo strato (la punta superiore del pandoro), completare con una ricca raggiera di ciuffi di panna montata, una corona di ciliegie sciroppate al centro e qualche scaglia di cioccolato. Terminare spolverando l'intero dolce con zucchero a velo per ricreare l'effetto neve. Conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Farcito con Crema al Pistacchio

Il pandoro farcito è un classico intramontabile della pasticceria natalizia italiana, ideale sia per valorizzare il grande lievitato veronese sia come scenografica ricetta di riciclo post-festività. Questa preparazione, ispirata alla migliore tradizione pasticcera, nobilita la sofficità burrosa del pandoro attraverso una sontuosa crema chantilly al mascarpone e pistacchio, bilanciata dall'acidità profumata di una bagna agli agrumi (arancia e limone) e vaniglia. Un dessert delle feste elegante, fresco e di grande impatto visivo.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 10 minuti (per la riduzione della bagna) · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Base

- 1 Pandoro classico (circa 750 g - 1 kg)

Crema Chantilly al Mascarpone e Pistacchio

- 450 g Mascarpone fresco
- 400 g Panna fresca liquida (da montare)
- 200 g Zucchero a velo
- 180 g Crema o pasta di pistacchi
- 5 g Sale fino
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

Bagna Aromatizzata agli Agrumi

- Succo filtrato di 2 arance
- Succo filtrato di 1 limone
- 100 g Zucchero semolato
- 1 bacca di vaniglia (o 1 cucchiaino di estratto naturale)

Preparazione

1. Preparazione della Bagna agli Agrumi

In un pentolino a bordi alti, unite il succo filtrato delle arance e del limone, lo zucchero semolato e i semi estratti dalla bacca di vaniglia (insieme al baccello svuotato). Ponete su fuoco medio-basso e portate a ebollizione. Lasciate sobbollire dolcemente fino a quando lo sciroppo non si sarà ridotto di circa la metà del suo volume iniziale. Spegnete il fuoco, eliminate il baccello e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente prima dell'uso.

2. Preparazione della Crema al Mascarpone e Pistacchio

In una ciotola capiente, lavorate il mascarpone a temperatura ambiente con lo zucchero a velo setacciato, il pizzico di sale e la scorza grattugiata d'arancia usando una spatola o una frusta a mano, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

A parte, montate la panna fresca ben fredda di frigorifero a neve lucida (non eccessivamente ferma, per evitare l'effetto burroso). Incorporate delicatamente la panna montata al composto di mascarpone con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Infine, aggiungete la crema di pistacchio e continuate a mescolare con la spatola fino a ottenere una massa omogenea, vellutata e sostenuta.

3. Taglio e Sagomatura del Pandoro

Tagliate il pandoro in senso orizzontale a fette regolari spesse circa 1-1,5 cm, ottenendo i classici dischi a stella.

Prendete uno stampo a cerniera (diametro circa 22-24 cm). Foderate il fondo con un disco di pandoro (rifilando leggermente le punte se necessario) e utilizzate le punte avanzate per rivestire il bordo interno dello stampo, creando una corona decorativa.

4. Assemblaggio del Dolce

Con l'aiuto di un pennello da pasticceria, inumidite uniformemente la base di pandoro con la bagna agli agrumi ormai fredda (non inzuppatelo eccessivamente per non compromettere la tenuta strutturale). Versate nello stampo metà della crema al pistacchio e livellatela con una spatola a gomito.

Posizionate un secondo strato di pandoro, premete leggermente, spennellate con altra bagna e coprite con la restante crema al pistacchio, lisciando perfettamente la superficie.

5. Riposo e Finitura

Trasferite il dolce in frigorifero a compattare per almeno 2-3 ore (ideale tutta la notte). Al momento di servire, aprite delicatamente lo stampo a cerniera, sformate la torta su un piatto da portata e decorate la superficie a piacere con granella di pistacchi tostati o zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (stimata su 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Fatto in Casa nello Stampo da Torta

Il pandoro è uno dei grandi lievitati simbolo della tradizione natalizia e festiva italiana, originario di Verona. Questa ricetta è una versione ingegnosa e casalinga che permette di ottenere un grande lievitato soffice e profumato anche senza possedere il classico stampo a stella a tronco di cono da 1 kg, utilizzando una comune tortiera rotonda da 25 cm di diametro. La lavorazione richiede precisione nella gestione dei rinfreschi a fasi, delle temperature di lievitazione (ideali a 25°C) e della tecnica di sfogliatura rapida con il burro morbido.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 6 ore (inclusi i tempi di lievitazione) · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Primo Impasto (Lievitino)

- 50 ml latte intero fresco (a 30°C)
- 15 g zucchero semolato
- 15 g lievito di birra fresco
- 50 g farina Manitoba setacciata

Per il Secondo Impasto

- Il lievitino maturato
- 17 g tuorlo d'uovo (circa 1 tuorlo)
- 55 g uovo intero (1 uovo)
- 5 g lievito di birra fresco
- 30 ml latte intero fresco (a 30°C)
- 50 g zucchero semolato
- 200 g farina Manitoba setacciata
- 30 g burro fuso tiepido

Per il Terzo Impasto (Aromi e Struttura)

- Il secondo impasto lievitato
- 70 g scorza d'arancia candita finemente tritata (o scorza grattugiata di 1 arancia non trattata)
- 1 bacca di vaniglia (i semi estratti)
- 100 g zucchero semolato
- 1 pizzico di sale fino
- 110 g uova intere (2 uova)
- 250 g farina Manitoba setacciata

Per la Sfogliatura (Laminazione)

- 120 g burro ammorbidito a temperatura ambiente (tagliato a fettine sottili)

Per Finitura e Stampo

- Burro q.b. per imburrare lo stampo da 25 cm
- 1 tuorlo d'uovo
- 30 ml latte (o acqua) per spennellare
- Granella di zucchero abbondante

Preparazione

1. Primo Impasto (Lievitino)

1. In una ciotola versa 50 ml di latte a 30°C, 15 g di zucchero e sbriciola 15 g di lievito di birra fresco.
2. Mescola energicamente con una frusta a mano per sciogliere i grumi, poi unisci 50 g di farina Manitoba setacciata e amalgama.
3. Copri con pellicola trasparente e lascia lievitare a 25°C per 1 ora, fino al raddoppio.

2. Secondo Impasto

1. Trasferisci il lievitino nella ciotola della planetaria. Aggiungi 1 tuorlo (17 g) e 1 uovo intero (55 g).
2. In un bicchierino sciogli 5 g di lievito di birra in 30 ml di latte a 30°C e uniscilo all'impasto.
3. Aggiungi 50 g di zucchero semolato e 200 g di farina Manitoba setacciata.
4. Monta la foglia (K) e avvia a bassa velocità. Non appena l'impasto comincia a compattarsi, sostituisci la foglia con il gancio per impasti.
5. Impasta a bassa velocità per circa 15 minuti.
6. Aggiungi a filo i 30 g di burro fuso tiepido e continua a impastare fino a completo assorbimento e incordatura.
7. Raccogli l'impasto a palla, spolvera leggermente con farina, copri la ciotola con pellicola e fai lievitare a 25°C per 60 minuti.

3. Terzo Impasto e Aromatizzazione

1. Frulla finemente la scorza d'arancia candita nel mixer ed estrai i semini dalla bacca di vaniglia.
2. Nella ciotola con l'impasto lievitato inserisci la vaniglia, la pasta di arancia candita, 100 g di zucchero semolato, un pizzico di sale, 2 uova intere (110 g) e 250 g di farina Manitoba setacciata.
3. Con il gancio, impasta a bassa velocità per 12 minuti fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e ben incordato.
4. Forma una sfera, spolverala leggermente con farina, copri con pellicola e metti a lievitare a 25°C per 3 ore (dovrà triplicare di volume).

4. Sfogliatura (Pieghe con il Burro)

1. Taglia 120 g di burro a fettine sottili e regolari.
2. Rovescia l'impasto lievitato su una spianatoia leggermente infarinata e stendilo con il mattarello creando un quadrato.
3. Distribuisci le fettine di burro su tutta la superficie centrale, quindi ripiega i 4 angoli dell'impasto verso il centro a portafoglio per sigillare completamente il burro.
4. Stendi delicatamente con il mattarello formando una striscia rettangolare, poi ripiega i due lati corti verso il centro (piega a tre o a libro).
5. Ruota il panetto di 90 gradi, ristendilo a rettangolo e ripeti la piega dei lati corti verso il centro.

5. Lievitazione Finale, Finitura e Cottura

1. Imburra accuratamente il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera/tortiera da 25 cm di diametro.
2. Pirla l'impasto formando un panetto tondo liscio e posizionalo al centro dello stampo.
3. Copri con pellicola trasparente senza stringere troppo e fai lievitare a 25°C finché la cupola dell'impasto non raggiunge e supera leggermente i bordi dello stampo.
4. In una ciotolina emulsiona 1 tuorlo d'uovo con 30 ml di latte (o acqua) e spennella delicatamente la superficie lievitata per non sgonfiarla.
5. Cospargi con abbondante granella di zucchero.
6. Preriscalda il forno statico a 200°C. Inforna e abbassa immediatamente la temperatura a 170°C, cuocendo per 10 minuti.
7. Abbassa ulteriormente a 160°C e prosegui la cottura per altri 40 minuti (fai la prova stecchino lungo al cuore).
8. Sforna e lascia raffreddare completamente nello stampo. Per mantenere la sofficità e l'umidità interna, riponi il dolce freddo dentro una busta di plastica per alimenti sigillata prima di tagliarlo.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pandoro Natalizio Soffice a Singolo Impasto Veloce

Il pandoro è uno dei grandi lievitati simbolo della tradizione dolciaria natalizia italiana. Questa versione, ispirata alla migliore tradizione pasticcera, rappresenta una variante semplificata a impasto singolo con prefermento rapido (lievitino), evitando le complesse sfogliature o i lunghi cicli a più impasti della ricetta tradizionale veronese. La difficoltà principale risiede nella corretta gestione dell'incordatura in planetaria durante l'inserimento graduale dei grassi (burro a pomata) e nel rispetto scrupoloso delle temperature e dei tempi di lievitazione.

Porzioni: 1 pandoro da 1 kg (circa 8-10 porzioni) · Preparazione: 60 minuti (+ 5 ore di lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il lievitino:

- 100 g farina Manitoba (forte, W350+)
- 60 ml acqua tiepida (circa 28-30°C)
- 10 g lievito di birra fresco

Per l'impasto principale:

- 350 g farina Manitoba
- 60 ml acqua
- 130 g zucchero semolato
- 7 tuorli d'uovo (circa 140 g)
- 200 g burro morbido a pomata di ottima qualità
- 5 g sale fino
- 1 cucchiaio aroma naturale di vaniglia (o polpa di 1 bacca)

Per lo stampo e finitura:

- Burro q.b. per ungere lo stampo da 1 kg
- Zucchero a velo vanigliato q.b. per la decorazione

Preparazione

1. Preparazione del lievitino

- Sbriciolare il lievito di birra nell'acqua tiepida e mescolare bene con un cucchiaino fino a completo scioglimento.
- Disporre i 100 g di farina Manitoba a fontana sul piano di lavoro, versare al centro l'acqua con il lievito e impastare a mano fino a formare un panetto liscio e omogeneo.
- Riporre il panetto in una ciotola, coprire con pellicola e far lievitare a circa 28-30°C per 30-40 minuti, fino a quando non avrà triplicato il proprio volume.

Controllo intermedio: il lievitino deve presentarsi gonfio, morbido e con una struttura interna a rete ben sviluppata.

2. Impasto in planetaria

- Trasferire il lievitino lievitato nella ciotola della planetaria, montare la foglia (K) e aggiungere i 350 g di farina Manitoba.
- Avviare la macchina a velocità bassa per amalgamare lievitino e farina, quindi aggiungere a filo i 60 ml di acqua.
- Versare la prima metà dello zucchero (circa 65 g) e far incorporare.

- Iniziare a inserire i tuorli a più riprese (circa 2 per volta), lasciando che l'impasto assorba i liquidi e mantenga sempre l'incordatura ("a ferro", ovvero compatto e avvolto alla foglia).
- Aggiungere la seconda metà dello zucchero e far legare completamente.

3. Inserimento del burro e aromi

- Con la planetaria in funzione a velocità media, iniziare a inserire il burro a pomata a piccoli tocchetti, aggiungendo il pezzo successivo solo quando il precedente è stato del tutto assorbito. Questa fase richiede dai 20 ai 30 minuti.
- Quando tutto il burro è incorporato e l'impasto è lucido ed elastico, aggiungere il sale fino e l'aroma di vaniglia.
- Lasciare girare finché l'impasto non si stacca perfettamente dalle pareti della ciotola risultando tenace, setoso e ben incordato.

4. Prima lievitazione e pirlatura

- Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro, effettuare una pirlatura arrotondandolo con le mani per conferirgli tensione superficiale.
- Porre la palla in una ciotola capiente, sigillare con pellicola trasparente e lasciar lievitare a 26-28°C per circa 2-3 ore (fino al raddoppio/triplico).

5. Formatura nello stampo e seconda lievitazione

- Spennellare abbondantemente con burro morbido tutte le scanalature e il fondo di uno stampo da pandoro da 1 kg.
- Riprendere l'impasto lievitato, rovesciarlo delicatamente sul piano di lavoro e pirlarlo nuovamente formando una sfera liscia e ben tesa, sigillando la chiusura inferiore.
- Adagiare la sfera nello stampo con la parte liscia verso il basso e la chiusura verso l'alto.
- Lasciar lievitare coperto in luogo tiepido (circa 28°C) fino a quando la cupola dell'impasto raggiunge e supera leggermente il bordo dello stampo (circa 2-4 ore a seconda della temperatura).

6. Cottura e finitura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 170°C.
- Infornare il pandoro sul ripiano più basso del forno e cuocere per circa 45 minuti. Se la superficie scurisce troppo nei primi 30 minuti, coprire con un foglio di alluminio.
- Sfornare e lasciare raffreddare completamente nello stampo a temperatura ambiente per almeno 2 ore (al tatto la base deve risultare soffice come un cuscino).
- Capovolgere lo stampo per sformare il pandoro e cospargere generosamente con zucchero a velo vanigliato prima di servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pane Dolce Valtellinese (Bisciola)

Il pane valtellinese, strettamente imparentato con la celebre 'Bisciola' della Valtellina, è un lievitato rustico e aromatico tipico delle festività natalizie e della stagione invernale alpina. La particolarità dell'impasto risiede nell'incontro tra la farina di grano tenero e la farina di grano saraceno (la tradizionale 'fraina' valtellinese, cardine della cucina locale dai pizzoccheri alla polenta taragna). Arricchito con frutta secca, fichi e uvetta, questo pane nasceva storicamente come pane cerimoniale contadino, nutriente ed energetico, concepito per conservarsi a lungo durante i rigidi inverni montani.

Porzioni: 2 pagnotte (circa 12-14 porzioni totali) · Preparazione: 40 minuti (+ 13 ore e 30 minuti di lievitazione e riposo) · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 800 g di farina tipo 0 (con buona forza, W 280-320)
- 200 g di farina di grano saraceno finemente macinata
- 4 uova intere medie (a temperatura ambiente)
- 150 g di latte intero fresco
- 150 g di acqua a temperatura ambiente
- 200 g di zucchero semolato
- 25 g di lievito di birra fresco (in alternativa 8 g di lievito secco disidratato)
- 200 g di burro morbido a pomata
- 18 g di sale fino

Per la Farcitura (Sospensioni):

- 100 g di fichi secchi (tagliati a cubetti)
- 40 g di uvetta sultanina
- 30 g di gherigli di noci (spezzettati)
- 30 g di nocciole tostate (tritate grossolanamente)
- 30 g di pinoli

Per la Finitura e Lucentezza:

- Miele millefiori o d'acacia q.b. (per spennellare a caldo)

Preparazione

1. Preparazione delle Sospensioni:

Sciacquate l'uvetta e mettetela in ammollo in acqua tiepida per circa 15-20 minuti. Scolatela, strizzatela energicamente e asciugatela con carta assorbente. Tagliate i fichi secchi e le noci a pezzettini omogenei (delle dimensioni dell'uvetta) e tostate leggermente i pinoli e le nocciole in padella senza bruciarli. Tenete da parte.

2. Impasto e Sviluppo della Maglia Glutinica:

In planetaria munita di gancio (oppure in una ciotola capiente se lavorate a mano), unite la farina tipo 0, la farina di grano saraceno, lo zucchero, le uova leggermente sbattute e tutto il latte. Iniziate a lavorare a bassa velocità per far assorbire i liquidi. Sbriciolate il lievito di birra fresco e aggiungete circa 100-120 g della dose di acqua. Impastate fino a quando la massa inizia a compattarsi. Aggiungete il sale e la restante acqua a filo, lavorando a velocità media fino ad ottenere una struttura liscia, elastica e perfettamente incordata (*il grano saraceno è privo di glutine, per cui l'incordatura richiede qualche minuto in più per formarsi grazie alla farina 0*).

3. Inserimento del Burro e della Frutta Secca:

Quando l'impasto è ben legato, incorporate il burro a pomata poco alla volta, in 3-4 riprese, attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima della successiva. L'impasto finale dovrà risultare lucido, setoso e non appiccicoso. Abbassate al minimo la velocità della planetaria e incorporate tutta la frutta secca e disidratata (uvetta, fichi, noci, nocciole, pinoli), lavorando solo il tempo strettamente necessario a distribuire uniformemente i pezzi senza strappare la maglia glutinica.

4. Prima Lievitazione e Maturazione al Freddo (12 Ore):

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato, dategli una piega di rinforzo pirlandolo a palla, quindi riponetelo in un contenitore capiente leggermente unto. Sigillate con coperchio ermetico o pellicola e trasferite in frigorifero a 4°C per circa 12 ore. Il riposo prolungato al freddo consentirà agli zuccheri e ai grassi di maturare, sviluppando aromi complessi e rassodando la struttura per una formatura perfetta.

5. Pezzatura, Formatura e Seconda Lievitazione:

Estraete l'impasto dal frigorifero e ribaltatelo sul piano di lavoro. Dividetelo con un tarocco in due parti uguali (circa 850-900 g ciascuna). Piegate i lembi di ciascuna porzione verso l'interno su se stessa e pirlate energicamente per ottenere due pagnotte rotonde, turgide e lisce in superficie. Adagiate i due pani ben distanziati su una leccarda foderata con carta forno. Coprite con pellicola trasparente leggermente oliata e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 1 ora e mezza, o finché non avranno quasi raddoppiato il loro volume iniziale.

6. Cottura e Finitura al Miele:

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Cuocete i pani sul ripiano medio per circa 25-30 minuti, fino a quando la crosta risulterà ben dorata e uniforme (al cuore dovrà raggiungere circa 92-94°C se misurata con termometro a sonda). Sfornate e, mentre il pane è ancora bollente, spennellate generosamente la superficie con il miele; il calore del pane fonderà il miele creando una glassa lucida, profumata e protettiva. Lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di affettare.

Valori nutrizionali

Circa 375 kcal per 100 g (ricco di carboidrati complessi, fibre, grassi nobili della frutta secca e zuccheri naturali)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone al Cioccolato

Il Panettone al Cioccolato è una sublime variante moderna del classico re dei lievitati natalizi milanesi. Se la ricetta tradizionale meneghina affonda le sue radici nel XV secolo con uvetta e canditi, questa versione sostituisce i frutti canditi con pregiate gocce di cioccolato fondente, sposando la straordinaria texture soffice del grande lievitato con la rotondità aromatica del cacao. Si tratta di una preparazione di alta pasticceria, estremamente complessa e tecnica, che richiede una gestione meticolosa della lievitazione naturale e della struttura del glutine.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 36 ore (inclusi rinfreschi e lievitazioni) · Cottura: 55 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Primo Impasto (Serale):

- 240g Farina di frumento forte (W 380-400, specifica per grandi lievitati)
- 70g Lievito madre solido (attivo e rinfrescato 3 volte)
- 75g Zucchero semolato
- 85g Burro di alta qualità (ammorbidito a temperatura ambiente)
- 110g Acqua fredda
- 60g Tuorli d'uovo freschi

Per il Secondo Impasto (Mattutino):

- Il primo impasto lievitato
- 60g Farina di frumento forte (W 380-400)
- 60g Zucchero semolato
- 10g Miele d'acacia o sciroppo di zucchero invertito
- 70g Tuorli d'uovo freschi
- 95g Burro di alta qualità (ammorbidito)
- 15g Burro di cacao grattugiato (o fuso e intiepidito)
- 25g Latte intero in polvere
- 3g Sale fino

Per la Sospensione e Aromi:

- 200g Gocce di cioccolato fondente (tenute in freezer per 2 ore prima dell'uso)
- 1 Bacca di vaniglia del Madagascar (semi)
- Scorza grattugiata di 1 arancia e 1 mandarino non trattati

Preparazione

Preparazione e Rinfreschi del Lievito

- Nella giornata del primo impasto, effettua 3 rinfreschi consecutivi del lievito madre ogni 3-4 ore a una temperatura controllata di 26-28°C. Il lievito deve raddoppiare o triplicare costantemente in 3 ore.

Esecuzione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria, sciogli lo zucchero nell'acqua. Aggiungi la farina e il lievito madre a pezzetti.
- Avvia l'impastatrice a bassa velocità con il gancio fino a formare una maglia glutinica liscia e resistente (circa 15 minuti).
- Incorpora il burro a pomata in 3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.

- Inserisci infine i tuorli d'uovo, poco alla volta. L'impasto finale dovrà risultare lucido, elastico e completamente incordato. Temperatura ideale dell'impasto: 24-26°C.
- Riponi l'impasto in un contenitore graduato e lascia lievitare per 12 ore a 24-26°C fino a quando non avrà triplicato il suo volume iniziale.

Esecuzione del Secondo Impasto

- Sgonfia il primo impasto triplicato e mettilo in frigorifero per 30 minuti per abbassare la temperatura.
- Trasferiscilo nella planetaria con la farina e il latte in polvere. Impasta a velocità minima fino a quando non sarà perfettamente incordato.
- Aggiungi lo zucchero, il miele, i semi di vaniglia e le scorze di agrumi. Impasta fino a completo assorbimento.
- Aggiungi i tuorli d'uovo in più riprese, mantenendo l'incordatura.
- Unisci il sale e il burro di cacao fuso tiepido.
- Incorpora il burro a pomata in più riprese fino a ottenere un impasto liscio e semilucido (fai la 'prova velo' per verificare la resistenza della maglia glutinica).
- Riduci la velocità al minimo e unisci le gocce di cioccolato fredde di freezer. Impasta per non più di 2 minuti per evitare di sciogliere il cioccolato nell'impasto.

Formatura, Pirlatura e Lievitazione

- Fai riposare l'impasto su un piano di lavoro per 30 minuti (puntata).
- Spezza l'impasto (pezzatura) pesandone circa 1100g per uno stampo da 1kg.
- Arrotonda l'impasto formando una palla (pirlatura) e lascialo riposare all'aria per 20 minuti per far formare una sottile pelle in superficie.
- Esegui una seconda pirlatura stretta e inserisci delicatamente l'impasto nello stampo di carta per panettone da 1kg.
- Lascia lievitare a 28°C (con umidità al 60-70%) per circa 4-6 ore, finché la cupola non arriva a circa 2 cm dal bordo dello stampo.

Taglio e Cottura

- Lascia il panettone all'aria fresca per 15 minuti per far asciugare la superficie.
- Con una lama affilata o un bisturi, pratica un taglio a croce superficiale sulla cupola (scarpatura). Posiziona una noce di burro al centro del taglio.
- Inforna in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 50-55 minuti posizionandolo sulla griglia più bassa.
- Il panettone è cotto quando la temperatura al cuore (misurata con un termometro a sonda inserito al centro) raggiunge i 94°C.

Raffreddamento

- Sforna immediatamente, infilza la base del panettone con gli appositi spilloni metallici e capovolgilo immediatamente.
- Lascialo raffreddare capovolto per almeno 12 ore prima di confezionarlo in appositi sacchetti alimentari nebulizzati con alcool puro a 95° per preservarne la morbidezza.

Valori nutrizionali

Circa 395 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone al Cioccolato con Lievito di Birra

Questo panettone al cioccolato è una versione ricca e contemporanea del classico grande lievitato natalizio italiano. La ricetta è stata elaborata per rendere la preparazione accessibile anche a chi non utilizza il lievito madre, impiegando un lievitino a base di lievito di birra strutturato con tecniche simili a quelle della pasta madre solida (laminato, arrotolato e tagliato a croce). L'impasto è arricchito da un'emulsione aromatica al cacao fondente e da una generosa quantità di gocce di cioccolato. La riuscita di questa preparazione richiede attenzione a dettagli tecnici fondamentali: una perfetta incordatura dell'impasto (formazione del velo glutinico), un rigoroso controllo della temperatura dell'impasto (che non deve superare i 26-28°C per evitare la separazione dei grassi) e il rispetto scrupoloso dei tempi di lievitazione (il primo impasto deve triplicare o quasi quadruplicare il suo volume prima di procedere al secondo).

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 18 ore (inclusi riposi e lievitazioni) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Lievitino (in alternativa a 60g di Lievito Madre solido al triplo)

- 40 g Farina forte (W 380-400 / 14-15% proteine)
- 20 ml Acqua a temperatura ambiente
- 5 g Lievito di birra fresco (oppure 2 g di lievito di birra secco)

Primo Impasto

- Tutto il Lievitino triplicato (circa 60 g)
- 220 g Farina forte (W 380-400)
- 65 g Zucchero semolato
- 80 ml Acqua a temperatura ambiente
- 60 g Tuorli d'uovo
- 60 g Burro morbido a pomata

Emulsione Aromatica al Cioccolato

- 30 ml Acqua bollente
- 35 g Cioccolato fondente (a gocce o tritato)
- 20 g Cacao amaro in polvere

Secondo Impasto

- Tutto il Primo Impasto triplicato
- 60 g Farina forte (W 380-400)
- 60 g Zucchero semolato
- 60 g Tuorli d'uovo
- 90 g Burro morbido a pomata
- Tutta l'Emulsione al Cioccolato (completamente fredda)
- 5 g Sale fino
- 200 g Gocce di cioccolato fondente

Decorazione Finale

- 50 g Cioccolato bianco fuso (opzionale, per la griglia decorativa)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino

- In una ciotolina, sciogliere i 5 g di lievito di birra nei 20 ml di acqua a temperatura ambiente.
- Unire i 40 g di farina forte e impastare a mano sul piano di lavoro fino a ottenere un panetto sodo e compatto.
- Con l'aiuto di un mattarello, stendere e piegare il panetto più volte per raffinarlo. Stenderlo a striscia sottile, spolverarlo leggermente di farina, arrotolarlo stretto su se stesso formando una chiocciola e rincalzare i lembi formando una pallina.
- Praticare un taglio a croce profondo sulla sommità. Riporre in una ciotolina coperta da pellicola a 25-28°C per circa 30 minuti, finché non sarà triplicato di volume.

2. Primo Impasto

- In una ciotolina, sciogliere lo zucchero semolato (65 g) nell'acqua (80 ml) per creare uno sciroppo.
- Nella ciotola della planetaria (munita di gancio o foglia), inserire lo sciroppo d'acqua e zucchero, il lievitino triplicato spezzettato e la farina forte (220 g).
- Avviare a velocità bassa fino a quando l'impasto comincia a compattarsi e a incordare, staccandosi dalle pareti.
- Aggiungere i tuorli (60 g) e il burro a pomata (60 g) inserendoli in due volte alternate: metà tuorli e metà burro, lasciando assorbire completamente fino a ottenere una ciotola pulita e lucida, quindi inserire la seconda metà.
- L'impasto totale richiederà circa 20-25 minuti di lavorazione a bassa velocità. La temperatura dell'impasto deve rimanere tra 24°C e 26°C (non oltre i 27-28°C).
- Togliere l'impasto, dargli una leggera pirlatura e metterlo in un contenitore graduato trasparente a pareti dritte (almeno 4 volte più grande del volume iniziale). Coprire con pellicola.

3. Prima Lievitazione

- Far lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 12 ore, o fino a quando non sarà triplicato o quasi quadruplicato di volume. È fondamentale non procedere al secondo impasto se non è completamente triplicato, per garantire la riuscita della lievitazione successiva.

4. Preparazione dell'Emulsione Aromatica

- Durante l'attesa (o un'ora prima del secondo impasto), versare i 30 ml di acqua bollente sul cioccolato fondente (35 g) e mescolare con una spatola fino a fonderlo del tutto.
- Aggiungere il cacao amaro in polvere (20 g) e amalgamare energicamente fino a formare una pasta densa, lucida e liscia simile a una ganache.
- Trasferire in una ciotolina e lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente prima dell'uso.

5. Secondo Impasto

- Inserire nella planetaria il primo impasto triplicato, la farina forte (60 g) e lo zucchero semolato (60 g). Lavorare a bassa velocità finché la farina non è del tutto assorbita e la maglia glutinica ristabilita.
- Aggiungere i tuorli (60 g) e il burro morbido (90 g) gradualmente: dividere i tuorli in 2 mandate e il burro in 3 mandate, aspettando sempre che la porzione precedente sia ben assorbita e l'impasto incordato.
- Aggiungere tutta l'emulsione al cioccolato fredda e i 5 g di sale. Continuare a impastare finché il colore non diventa omogeneo, scuro e brillante.
- Per verificare il risultato, prelevando un lembo con le dita unte, l'impasto deve estendersi fino a formare un velo sottilissimo e trasparente senza strapparsi, a una temperatura massima di 25-26°C.

6. Inserimento Sospensioni e Pirlatura

- Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro non infarinato e allargarlo delicatamente con le mani a forma di rettangolo.
- Distribuire uniformemente su tutta la superficie le gocce di cioccolato fondente (200 g).
- Ripiegare i lembi verso il centro e impastare a mano per 2-3 minuti distribuendo il cioccolato in modo uniforme.
- Formare una palla grezza e lasciarla riposare scoperta sul tavolo per 20-30 minuti (puntatura all'aria).

- Effettuare la prima pirlatura con un tarocco e con le mani, facendolo scivolare sul piano per tirare la pelle superficiale. Lasciare riposare 30 minuti.
- Effettuare una seconda pirlatura, lasciare riposare altri 30 minuti, e terminare con la terza e ultima pirlatura serrando bene la base sotto l'impasto per non far entrare aria.
- Posizionare la cupola all'interno di un pirottino basso da panettone da 1 kg (diametro ~22 cm).

7. Lievitazione Finale e Cottura

- Porre il pirottino a lievitare a 26-28°C (ad esempio nel forno spento con una ciotola di acqua bollente sul fondo) per circa 4-5 ore, finché la cupola non arriva a circa 2 cm dal bordo superiore del pirottino.
- Preriscaldare il forno in modalità statica a 160°C.
- Infornare il panettone sul livello basso/medio della griglia per circa 40-45 minuti. Controllare con un termometro a sonda il cuore del panettone: è cotto quando raggiunge esattamente i 92-94°C interni.

8. Raffreddamento e Decorazione

- Appena sfornato, infilzare la base del panettone con gli appositi spilloni da lievitati e capovolgerlo immediatamente a testa in giù, sospendendolo tra due supporti (pentole o ciotole) per almeno 8-10 ore.
- Una volta freddo, eliminare gli spilli. Decorare a piacere la cupola con fili di cioccolato bianco fuso a formare una griglia e spolverare leggermente con zucchero a velo prima di affettare.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per 100g (Carboidrati: 48g, Grassi: 20g, Proteine: 8g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Alle 3 Mousse Con Falde Di Cioccolato

Il Panettone alle 3 Mousse è un sontuoso dessert delle festività, nato nella seconda metà del Novecento dall'estro dell'alta pasticceria milanese come evoluzione creativa del classico panettone artigianale. Rappresenta una delle più eleganti ricette di 'nobilitazione' del lievitato natalizio, trasformandolo in una spettacolare torta fredda monumentale. La combinazione della texture soffice del panettone con la cremosità vellutata delle tre mousse (fondente, al latte e bianca) crea un contrasto sensoriale straordinario. Tra le varianti più diffuse si registrano l'aggiunta di una bagnatura al Grand Marnier o al rum, e l'inserzione di frutti di bosco freschi per contrastare la dolcezza del cioccolato.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 1 ora + 5 ore di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la struttura del panettone:

- 1 panettone tradizionale artigianale (da 1 kg, senza glassa esterna)

Per la base comune delle tre mousse:

- 6 tuorli d'uovo freschissimi (a temperatura ambiente)
- 600 ml di panna fresca liquida (da montare)
- 60 ml di panna fresca liquida (per sciogliere la gelatina)
- 9 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 30 ml di acqua fredda (per idratare la gelatina)

Per i tre strati di mousse:

- 150 g di cioccolato fondente (almeno al 60% di cacao)
- 150 g di cioccolato al latte di alta qualità
- 150 g di cioccolato bianco

Per le falde di cioccolato e la finitura:

- 150 g di cioccolato fondente extra (per la decorazione)
- 150 ml di panna fresca liquida (da montare per la copertura)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione dello scrigno di panettone:

1. Rimuovete delicatamente il pirottino di carta dal panettone.
2. Con un lungo coltello seghettato da pane, tagliate la calotta superiore (il 'cappello') a circa 3 cm di spessore e mettetela da parte.
3. Tagliate la base inferiore del panettone, sempre a uno spessore di circa 3 cm.
4. Posizionate il cilindro centrale rimasto in verticale. Incidetelo internamente lasciando un bordo esterno di circa 3-4 cm di spessore, creando così un cilindro cavo (la corteccia).
5. Dal cilindro interno estratto, ricavate 2 dischi orizzontali spessi circa 3 cm ciascuno. Conservate lo scrigno esterno, i due dischi e la calotta in frigorifero avvolti in pellicola per preservarne l'umidità.

Idratazione e preparazione della base legante:

1. Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
2. In un pentolino, scaldate i 60 ml di panna con 2 cucchiai d'acqua. Strizzate la gelatina e scioglietela all'interno della panna calda, mescolando bene. Tenete il composto tiepido a bagnomaria spento per evitare che si solidifichi.

3. Semimontate i 600 ml di panna fresca (deve essere lucida e spumosa, non troppo ferma per facilitare l'incorporazione) e conservatela in frigorifero.
4. Sciogliete separatamente a bagnomaria (o al microonde a impulsi) i tre tipi di cioccolato (fondente, al latte, bianco) portandoli a circa 45°C. Lasciateli intiepidire fino a circa 38°C.

Preparazione e stratificazione delle tre mousse:

1. Mousse al cioccolato bianco: In una ciotola, montate energicamente 2 tuorli d'uovo. Unite a filo 1/3 della gelatina sciolta tiepida e il cioccolato bianco fuso tiepido, mescolando rapidamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Incorporate delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto, un terzo della panna semimontata.
2. Primo montaggio: Posizionate la corteccia di panettone capovolta (con la parte superiore verso il basso) su un vassoio rivestito di carta forno o alluminio. Colate all'interno la mousse al cioccolato bianco. Adagiatevi sopra il primo disco di panettone, premendo delicatamente per livellare la mousse. Trasferite in freezer per 15-20 minuti per far rassodare lo strato.
3. Mousse al cioccolato al latte: Ripetete l'operazione emulsionando 2 tuorli con metà della gelatina rimasta e il cioccolato al latte fuso. Incorporate un altro terzo di panna semimontata. Versate questa seconda mousse nello scrigno sopra il primo disco, coprite con il secondo disco di panettone premendo leggermente e riponete nuovamente in freezer per 15 minuti.
4. Mousse al cioccolato fondente: Emulsionate gli ultimi 2 tuorli con la gelatina e il cioccolato fondente fuso rimasti. Incorporate l'ultimo terzo di panna montata. Versate quest'ultima mousse nel panettone e chiudete sigillando con la base del panettone tenuta da parte.

Raffreddamento e stabilizzazione:

1. Capovolgete delicatamente il panettone sul piatto da portata definitivo, rimuovete la carta forno o l'alluminio e riposizionate la calotta superiore (il 'cappello').
2. Sigillate il panettone con pellicola trasparente e lasciatelo riposare in congelatore per almeno 1 ora, poi trasferitelo in frigorifero per almeno 4 ore prima di procedere alla decorazione.

Creazione delle falde di cioccolato e finitura:

1. Sciogliete i 150 g di cioccolato fondente per la decorazione.
2. Stendetelo finemente su due fogli di acetato (o carta forno), arrotolateli a cilindro e fissateli con del nastro adesivo. Riponete in frigorifero per 30 minuti.
3. Una volta solidificato, schiacciate delicatamente i tubi: il cioccolato si romperà naturalmente in sfoglie e falde verticali irregolari.
4. Montate i restanti 150 ml di panna. Spatolatela uniformemente sui lati del panettone (creando un effetto collante).
5. Fate aderire le falde di cioccolato verticalmente sulla panna, coprendo l'intera circonferenza.
6. Spolverizzate generosamente la calotta con zucchero a velo prima di servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Allo Yogurt Greco

Il 'Panettone allo Yogurt Greco' è una reinterpretazione moderna, semplificata e leggera del classico Panettone milanese natalizio. A differenza dell'originale, che richiede giorni di complessa lavorazione con lievito madre e molteplici fasi di fermentazione, questa versione rientra nella categoria dei 'quick bread' o torte veloci. Utilizza il lievito chimico per ottenere una spinta immediata e lo yogurt greco per garantire un'incredibile umidità e una consistenza soffice a lungo. Viene cotto nel classico stampo alto di carta per evocarne visivamente la forma festiva, offrendo un'alternativa velocissima ma di grande effetto scenico.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 20 min · Cottura: 45 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto principale

- 150 g di Farina 00
- 50 g di Frumina (fecola di frumento) o amido di mais
- 3 Uova medie (a temperatura ambiente, separate in tuorli e albumi)
- 170 g di Yogurt greco (intero o al 2% di grassi, a temperatura ambiente)
- 180 g di Zucchero a velo (più altro per la finitura)
- 50 ml di Panna fresca liquida
- 50 ml di Olio di semi di girasole o di mais
- 2 cucchiai di Miele millefiori o d'arancio
- 1 bustina di Lievito vanigliato per dolci (16 g, per garantire una spinta ottimale nello stampo alto)
- 1 pizzico di Sale fino

Preparazione

Preparazione della base e montatura

1. Preparazione preliminare: Preriscalda il forno a 175°C in modalità statica. Posiziona la griglia nel ripiano più basso del forno. Prepara uno stampo da panettone in carta da 500 g su una teglia.
2. Montare gli albumi: In una ciotola perfettamente pulita e priva di grassi, monta gli albumi a neve ben ferma ma non eccessivamente asciutta con un pizzico di sale fino. Tienili da parte.
3. Lavorare i tuorli: In una ciotola capiente, monta i tuorli con lo zucchero a velo setacciato e il miele utilizzando le fruste elettriche alla massima velocità. Lavora il composto per circa 5 minuti fino a quando non diventerà chiaro, gonfio e spumoso.

Inserimento dei liquidi e delle polveri

4. Unire yogurt e panna: In una ciotola a parte, stempera lo yogurt greco insieme alla panna liquida fresca fino a ottenere una crema liscia e senza grumi. Incorpora delicatamente questa crema al composto di tuorli montati con l'aiuto di una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto.
5. Aggiunta delle polveri: Setaccia insieme la farina 00, la frumina e l'intera bustina di lievito vanigliato. Aggiungi le polveri all'impasto in tre riprese, mescolando delicatamente per evitare la formazione di grumi.
6. Aggiunta dell'olio: Versa l'olio di semi a filo lungo il bordo della ciotola, incorporandolo gradualmente con movimenti rotatori per non smontare la massa.

Finitura e cottura

7. Integrazione degli albumi: Incorpora gli albumi a neve in tre riprese. La prima parte servirà a fluidificare l'impasto; le successive due parti vanno incorporate con estrema delicatezza, muovendo la spatola dal basso verso l'alto per intrappolare l'aria.
8. Cottura: Versa delicatamente l'impasto nello stampo da panettone (dovrebbe riempirlo per circa metà o due terzi). Inforna sul ripiano più basso e cuoci per circa 40-45 minuti. Evita assolutamente di aprire il forno nei primi 30 minuti.

9. Verifica e servizio: Fai la prova stecchino (inserendo uno spiedino di legno fino al cuore del dolce): deve uscire completamente asciutto. Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di spolverare con abbondante zucchero a velo e servire.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Basso al Cioccolato con Lievito di Birra

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane. Tradizionalmente preparato con pasta madre viva e lunghi tempi di fermentazione, questa versione, frutto di un'attenta elaborazione, adatta la ricetta all'ambiente casalingo attraverso l'uso di un pre-impasto (lievitino solido) a base di lievito di birra. Nonostante la semplificazione del ceppo fermentativo, la ricetta richiede precisione tecnica nell'incordatura con planetaria per sviluppare una maglia glutinica tenace capace di sostenere i grassi e la sospensione delle pepite di cioccolato.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (10-12 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 5-6 ore di lievitazione e 6 ore di raffreddamento) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media - Difficile

Ingredienti

Per il Lievitino (Pre-impasto)

- 100 g farina Manitoba (W 350 o forte)
- 12 g lievito di birra fresco
- 60 ml acqua a temperatura ambiente

Per il Secondo Impasto

- Il lievitino precedentemente preparato
- 300 g farina 0 Manitoba
- 120 g zucchero semolato (suddiviso in 60 g + 60 g)
- 140 g burro morbido a pezzetti (suddiviso in 70 g + 70 g)
- 5 tuorli d'uovo grandi (circa 125 g totali)
- 140 ml acqua a temperatura ambiente
- 1 pizzico di vaniglia in polvere o estratto naturale
- 5 g sale fino
- 160 g gocce o dischetti di cioccolato fondente (ben freddi di frigorifero)

Per la Copertura e Finitura

- 100 g cioccolato fondente fuso
- Granella di zucchero q.b.
- 1 pirottino basso per panettone da 1 kg

Preparazione

1. Preparazione del Lievitino (Pre-impasto)

- In una ciotolina sciogliete accuratamente 12 g di lievito di birra fresco nei 60 ml di acqua.
- Versate 100 g di farina Manitoba sulla spianatoia, create una fontana al centro e unite il liquido gradualmente.
- Impastate a mano per 3-4 minuti fino a ottenere un panetto compatto e liscio.
- Incidete la superficie a croce con un coltellino affilato, posizionatelo in una ciotola di vetro e sigillate con pellicola trasparente.
- Lasciate lievitare a 26-30°C (es. nel forno spento con luce accesa) per circa 1 ora, o fino a quando il volume sarà esattamente triplicato.

2. Realizzazione del Secondo Impasto e Incordatura

- Trasferite nella ciotola della planetaria munita di foglia (o gancio a K) il lievitino triplicato.

- Aggiungete 300 g di farina Manitoba, i primi 60 g di zucchero, i primi 70 g di burro a pezzetti e 1 tuorlo d'uovo.
- Azionate la macchina a velocità 2 e versate a filo i 140 ml di acqua.
- Lasciate compattare l'impasto: quando inizia a formare la maglia glutinica, aggiungete gradualmente un secondo tuorlo, poi i restanti 60 g di zucchero e i rimanenti 70 g di burro a tocchetti.
- Incorporate infine i rimanenti 3 tuorli uno alla volta, attendendo che ciascuno sia perfettamente assorbito prima del successivo.
- Unite il pizzico di vaniglia e i 5 g di sale.
- Aumentate leggermente la velocità della planetaria e lavorate per 15-20 minuti: l'impasto dovrà staccarsi completamente dalle pareti e avvolgersi alla foglia.
- *Verifica visiva (Test del velo):* prelevate un pezzetto di impasto con le dita unte e allargatelo delicatamente; deve formare una membrana sottile, lucida e trasparente senza strapparsi.

3. Prima Lievitazione

- Rovesciate l'impasto sulla spianatoia, dategli 2-3 pieghe di rinforzo sbattendolo delicatamente e pirlatelo con un tarocco per formare una sfera liscia.
- Riponete l'impasto in una ciotola capiente, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare a 26-30°C fino al triplicamento del volume (circa 2 ore).

4. Inserimento Cioccolato, Formatura e Seconda Lievitazione

- Sgonfiare l'impasto lievitato rovesciandolo sul piano di lavoro.
- Distribuite sulla superficie i 160 g di dischetti di cioccolato fondente freddissimi di frigo (il freddo evita che il cioccolato si sciolga durante la manipolazione).
- Spezzate e ripiegate l'impasto più volte su se stesso con le mani per incorporare uniformemente il cioccolato.
- Pirlate bene l'impasto con il tarocco facendolo scivolare sul piano fino a ottenere una cupola tesa e regolare.
- Adagiate la palla al centro del pirottino basso da 1 kg e appiattitela leggermente con le mani verso i bordi.
- Mettete a lievitare a 26-30°C coperto finché la cupola non raggiunge quasi il bordo superiore dello stampo (circa 2-3 ore).

5. Cottura e Raffreddamento Capovolto

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C.
- Infornate il panettone sul ripiano più basso del forno e cuocete per circa 35 minuti (la superficie deve risultare bruna e uniformemente dorata).
- Sfornate immediatamente e infilzate la base del panettone con due appositi spilloni da lievitati.
- Capovolgete il panettone a testa in giù appoggiando le estremità degli spilloni sui bordi di una pentola alta e capiente. Lasciatelo raffreddare completamente per almeno 6-8 ore.

6. Glassatura e Servizio

- Una volta freddo, rimettete il panettone dritto.
- Sciogliete a bagnomaria o al microonde 100 g di cioccolato fondente e stendetelo con una spatola su tutta la cupola.
- Decorate subito con granella di zucchero prima che il cioccolato si solidifichi.
- Tagliate a fette e servite.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione da 90 g

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Classico (versione 2)

Il Panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati italiani, simbolo del Natale milanese e capolavoro assoluto dell'arte pasticcera. Nato a Milano, la sua leggenda oscilla tra la storia d'amore del nobile Ughetto degli Atellani e il salvataggio creativo di un banchetto alla corte di Ludovico il Moro da parte dello sguattero Toni ('el pan de Toni'). Questa ricetta rispetta la tradizione milanese a due impasti con lievito madre solido, arricchita da uvetta e arancia candita. Si tratta di una preparazione ad altissima complessità tecnica, che richiede una gestione millimetrica delle temperature, dell'incordatura e delle fermentazioni.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 36 ore totali (comprensive di rinfreschi, riposi e lievitazioni) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il rinfresco del lievito madre (da ripetere 3 volte)

- 50 g di Lievito madre solido attivo
- 50 g di Farina W370-390 (o equivalente farina tecnica forte)
- 25-30 ml di Acqua oligominerale naturale (a circa 26°C)

Per il primo impasto (serale)

- 200 g di Farina W370-390
- 60 g di Lievito madre solido (rinfrescato tre volte e attivo)
- 75 ml di Acqua a temperatura ambiente
- 125 g di Tuorli d'uovo freschi (circa 7 tuorli)
- 90 g di Zucchero semolato
- 125 g di Burro di centrifuga di alta qualità (ammorbidito a pomata)

Per il secondo impasto (mattutino)

- Il primo impasto lievitato e triplicato
- 175 g di Farina W370-390
- 30 g di Zucchero semolato
- 70 g di Tuorli d'uovo freschi (circa 4 tuorli)
- 45 g di Burro di centrifuga (ammorbidito a pomata)
- 6 g di Sale fino
- 10 ml di Acqua
- 1 Baccello di vaniglia Bourbon (i semi estratti)
- 5 g di Burro (per la scarpatura finale)

Per le sospensioni

- 115 g di Uvetta sultanina
- 150 g di Scorza d'arancia candita a cubetti artigianale
- Acqua calda (per la reidratazione dell'uvetta)

Preparazione

Preparazione preliminare del lievito e delle sospensioni

1. Il giorno dell'impasto effettuate 3 rinfreschi consecutivi del lievito madre a distanza di 3 ore e mezza/4 ore l'uno dall'altro. Fate lievitare ogni rinfresco a 26-28°C: il lievito dovrà triplicare in 4 ore.
2. Lavate accuratamente l'uvetta sotto l'acqua corrente. Mettetela a bagno in acqua calda per circa 30 minuti. Scolatela, strizzatela molto bene e stendetela su un canovaccio pulito ad asciugare completamente per qualche ora.

Primo Impasto Serale

1. Nella ciotola della planetaria inserite la farina (200 g), l'acqua (75 ml), il lievito madre a pezzetti (60 g) e una prima parte di tuorli (60 g).
2. Utilizzando il gancio, impastate a bassa velocità per circa 15 minuti fino a formare una maglia glutinica liscia ed elastica (incordatura completa).
3. Aggiungete lo zucchero (90 g) e la restante parte di tuorli (65 g) in 3 riprese, facendo assorbire completamente ogni dose prima della successiva.
4. Incorporate infine il burro a pomata (125 g) a piccoli pezzetti. *Controllo critico: la temperatura dell'impasto non deve superare i 26°C per non compromettere la maglia glutinica.*
5. Trasferite l'impasto in un contenitore graduato, segnate il livello e fate lievitare a 24-25°C per 12 ore, finché il volume non sarà triplicato.

Secondo Impasto

1. Sgonfiate l'impasto triplicato e inseritelo in planetaria con la farina rimasta (175 g). Lavorate con il gancio a bassa velocità per circa 15 minuti per ricostruire la struttura.
2. *Verifica visiva (Velo): prelevate un pezzetto di impasto con le dita umide; dovete riuscire a tenderlo fino a renderlo trasparente senza che si strappi.*
3. Unite lo zucchero (30 g) e i tuorli rimasti (70 g) in più riprese, mantenendo l'impasto costantemente incordato.
4. Aggiungete il sale (6 g), l'acqua (10 ml) e i semi della vaniglia.
5. Incorporate il burro rimanente (45 g) a pomata, poco alla volta.
6. Riducete la velocità al minimo, aggiungete l'uvetta ben asciutta e l'arancia candita. Lavorate per 2 minuti per distribuire uniformemente.
7. Fate riposare l'impasto nella ciotola per 1 ora a 28°C (puntata).

Pirlatura e Lievitazione in Pirottino

1. Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro imburrato. Lasciatelo riposare all'aria per 30 minuti.
2. Eseguite la pirlatura arrotondando l'impasto con le mani in modo da tendere la superficie esterna e chiudere la base. Lasciate riposare 15 minuti e ripetete.
3. Adagiate l'impasto pirlato nel pirottino da 1 kg. Coprite con pellicola e fate lievitare a 28°C per circa 5-6 ore, finché la cupola non arriva a 2 cm dal bordo superiore.
4. Togliete la pellicola e lasciate all'aria per 30 minuti per far formare una sottile pelle asciutta.

Taglio, Scarpatura e Cottura

1. Con una lametta da barba o un bisturi praticate un taglio a croce sulla superficie.
2. Per una scarpatura professionale, sollevate delicatamente i 4 lembi tagliando sottopelle con la lametta, adagiate al centro una noce di burro (5 g) e ripiegate i lembi verso l'interno.
3. Infornate in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 50-55 minuti posizionando il dolce sulla griglia più bassa.
4. *Verifica termica: il panettone è cotto quando la sonda al cuore segna 94°C.*

Raffreddamento

1. Sfornate, infilzate immediatamente la base con gli spilli da panettone a 2 cm dal fondo e capovolgetelo sospeso tra due supporti.
2. Lasciate raffreddare capovolto per 12 ore prima di confezionarlo.

Valori nutrizionali

Circa 370 kcal per porzione (80 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Classico - ricetta di un grande pasticcere

Il Panettone Classico è il re indiscusso della pasticceria italiana, un grande lievitato di origine milanese le cui radici affondano nel Medioevo, legato alla leggenda del "Pan del Toni". Questa ricetta, ispirata alla maestria di un grande pasticcere, rappresenta l'olimpo della panificazione dolce: una struttura soffice, alveolata, ricca di profumi di burro, vaniglia e agrumi. Rispetto alla versione tradizionale milanese, questa interpretazione si distingue per un bilanciamento straordinario dei grassi e dei liquidi, che dona un'incredibile scioglievolezza. La sua esecuzione rappresenta una vera e propria sfida tecnica, che richiede una gestione impeccabile del lievito madre e delle temperature di lavorazione.

Porzioni: 2 panettoni da 1 kg (circa 20 porzioni complessive) · Preparazione: 36 ore complessive (comprendenti rinfreschi, riposi e lievitazioni) · Cottura: 50-55 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il primo impasto

- 100 g di Lievito Madre naturale (maturo, rinfrescato 3 volte nella giornata)
- 400 g di Farina di grande forza (specifica per grandi lievitati, W 380-400)
- 120 g di Zucchero semolato
- 100 g di Burro plastico (lasciato a temperatura ambiente a 18-20 °C)
- 140 g di Acqua (a circa 22-24 °C)
- 120 g di Tuorli d'uovo freschi

Per il secondo impasto

- 100 g di Farina di grande forza (specifica per grandi lievitati, W 380-400)
- 130 g di Tuorli d'uovo freschi
- 100 g di Zucchero semolato
- 25 g di Miele d'acacia biologico
- 130 g di Burro plastico (a temperatura ambiente)
- 8 g di Sale fino
- 70 g di Acqua (da dosare con cautela in base all'assorbimento)
- I semi di 2 baccelli di Vaniglia Bourbon (in sostituzione dell'aroma sintetico)

Per le sospensioni (Frutta)

- 200 g di Uvetta passa (lavata, asciugata e idratata)
- 150 g di Arancia candita a cubetti (di alta qualità, senza anidride solforosa)
- 50 g di Cedro candito a cubetti
- 20 g di Burro fuso (per massaggiare la frutta)

Per la glassa all'amaretto

- 175 g di Mandorle dolci grezze
- 25 g di Armelline (mandorle amare di albicocca)
- 50 g di Nocciole tostate
- 200 g di Zucchero semolato
- 10 g di Cacao amaro in polvere
- 10 g di Farina di mais finissima (fioretto)
- 10 g di Fecola di patate
- 50 g di Albume d'uovo fresco

Preparazione

1. Preparazione del primo impasto (Serale)

- Nella vasca della planetaria inserite l'acqua a 22-24 °C e lo zucchero. Mescolate per far sciogliere lo zucchero, quindi unite la farina.
- Avviate la macchina a bassa velocità con il gancio. Impastate per circa 15 minuti fino a quando non si sarà formata una maglia glutinica liscia, resistente e parzialmente asciutta.
- A questo punto, incorporate il lievito madre spezzettato e, in più riprese, i tuorli alternandoli al burro morbido a pomata.
- Continuate a impastare finché la massa non si presenterà setosa, elastica e con evidenti bolle d'aria in superficie. Questa fase non deve superare i 25 minuti complessivi per evitare di surriscaldare l'impasto (temperatura finale ideale: 26 °C).
- Trasferite l'impasto in un contenitore graduato (o spia di lievitazione), coprite con pellicola e mettete a lievitare a 26-28 °C per 10-12 ore, o comunque fino a quando il volume sarà esattamente triplicato (1+2 parti).

2. Preparazione del secondo impasto (Mattutino)

- Sgonfiate l'impasto triplicato e inseritelo nella planetaria ben fredda. Aggiungete la farina del secondo impasto e i semi di vaniglia.
- Impastate a velocità medio-bassa per circa 15 minuti fino a ricostituire completamente la maglia glutinica (l'impasto deve staccarsi dalle pareti della ciotola).
- Unite lo zucchero e il miele con metà dei tuorli. Fate assorbire lentamente senza perdere l'incordatura.
- Aggiungete il sale insieme a un'altra piccola parte di tuorli e continuate a lavorare.
- Incorporate infine i 130 g di burro morbido a pomata, i tuorli rimanenti e, solo se necessario, l'acqua rimasta goccia a goccia. L'impasto deve risultare liscio, elastico e lucido, ma non appiccicoso.

3. Inserimento delle sospensioni

- In una ciotola a parte, mescolate l'uvetta, l'arancia candita e il cedro con i 20 g di burro fuso. Questo passaggio lubrifica la frutta impedendole di strappare la maglia glutinica.
- Versate la frutta nell'impasto e lavorate a velocità minima per un massimo di 2-3 minuti, fino a distribuirla uniformemente.

4. Riposo, Spezzatura e Pirlatura

- Estraete l'impasto, adagiatelo su un piano di lavoro (preferibilmente di plastica o marmo, leggermente imburrato) e lasciatelo puntare all'aria a 28 °C per circa 40-60 minuti.
- Dividete l'impasto in pezzi del peso desiderato (es. 1050 g per uno stampo da 1 kg, calcolando il 10% di calo in cottura).
- Eseguite la prima "pirlatura": arrotondate l'impasto facendolo strisciare sul tavolo imburrato per formare una sfera tonda e stretta. Lasciate riposare 15 minuti, quindi ripetete la pirlatura per dare massima tensione superficiale.
- Posizionate la pagnotta all'interno del pirottino di carta specifico.

5. Seconda lievitazione e Glassatura

- Lasciate lievitare il panettone coperto a 28 °C con circa il 60% di umidità per 6-8 ore, finché la cupola non arriva a circa 2 cm dal bordo superiore del pirottino.
- Nel frattempo, preparate la glassa raffinando finemente al mixer tutti gli ingredienti secchi con l'albume fino a ottenere una crema densa ma spalmabile. Trasferitela in una sac-à-poche.
- Distribuite un velo uniforme di glassa sulla superficie del panettone lievitato, decorate con mandorle intere, granella di zucchero e una spolverata leggera di zucchero a velo.

6. Cottura e capovolgimento

- Preriscaldate il forno statico a 165 °C.
- Infornate il panettone posizionandolo nella parte più bassa del forno. Cuocete per circa 50-55 minuti. Il panettone è cotto quando la temperatura al cuore (misurata inserendo un termometro a sonda al centro perfetto) raggiunge i 94 °C.

- Sfornate immediatamente, infilzate la base del panettone con gli appositi spilloni metallici e capovolgetelo immediatamente. Lasciatelo raffreddare appeso sottosopra per almeno 12 ore prima di confezionarlo.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Classico Tradizionale

Il panettone classico è il sovrano indiscusso della tradizione dolciaria natalizia italiana, nato a Milano nel tardo Medioevo attorno a celebri leggende di corte sforzesca (come quella dello sguattero Toni). In questa versione, un rinomato pasticcere campano eleva il grande lievitato milanese integrando la finezza dei profumi agrumati del Sud (arancia e mandarino della Costiera) e una selezione impeccabile di canditi pregiati. La realizzazione del panettone con lievito madre vivo è considerata la prova d'eccellenza della pasticceria: un perfetto equilibrio tra idratazione, maglia glutinica, fermentazione e controllo rigoroso delle temperature.

Porzioni: 2 panettoni da 1 kg (circa 20 porzioni) · Preparazione: 36 ore · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Primo Impasto (Serale)

- 420 g Farina di forza per grandi lievitati (W 360-380, P/L 0.55-0.60)
- 100 g Lievito madre solido (rinfrescato 3 volte e maturo)
- 130 g Zucchero semolato
- 135 ml Acqua naturale a temperatura ambiente
- 110 g Tuorli d'uovo freschi
- 100 g Burro plastico a temperatura ambiente (82% di materia grassa)

Secondo Impasto (Mattutino)

- Tutto il Primo Impasto fermentato (triplicato di volume)
- 110 g Farina di forza per grandi lievitati
- 180 g Tuorli d'uovo
- 110 g Zucchero a velo (o semolato finissimo)
- 130 g Burro morbido a pomata
- 75 ml Acqua fredda
- 26 g Miele d'acacia (o millefiori chiaro)
- 8,5 g Sale fino
- 1 Bacca di vaniglia Bourbon (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugiata di 1 mandarino fresco

Sospensioni (Frutta e Aromi)

- 250 g Arancia candita a cubetti di alta qualità
- 150 g Cedro candito a cubetti
- 350 g Uvetta sultanina (sciacquata, idratata e ben asciugata)

Per la Finitura

- 2 noci di burro per la scarpatura

Preparazione

1. Preparazione del Primo Impasto (Sera)

Nella ciotola della planetaria munita di gancio, sciogliere completamente lo zucchero nei 135 ml di acqua. Aggiungere la farina setacciata e il lievito madre spezzettato a mano. Avviare l'impastatrice a bassa velocità e lavorare finché l'impasto comincia a formare una maglia glutinica solida e asciutta. Unire i tuorli d'uovo in 2-3 riprese, attendendo il completo assorbimento prima di ogni aggiunta. Una volta che l'impasto risulta incordato e setoso, incorporare il burro morbido a pezzetti poco per volta. *Risultato atteso:* una massa liscia, elastica ed estensibile che si stacca completamente dalle pareti della ciotola. Riporre l'impasto in un contenitore graduato unto, coprire con pellicola e far lievitare a circa 28-30°C per 12-13 ore, fino a quando non avrà triplicato il suo volume iniziale (1+2).

2. Secondo Impasto (Mattina seguente)

Sgonfiare leggermente il primo impasto triplicato e raffreddarlo per 15 minuti in frigorifero (per agevolare la lavorazione). Trasferirlo nella planetaria con la farina aggiuntiva e una parte dei 75 ml di acqua; incordare a velocità media per 10-15 minuti. Unire lo zucchero a velo miscelato con i semi di vaniglia, poi aggiungere gradualmente i tuorli a filo e la restante acqua. Lasciar formare nuovamente il velo glutinico. Aggiungere il sale, il miele e il burro a pomata in piccole dosi, mantenendo l'impasto sempre perfettamente teso e lucido. Aggiungere infine le scorze grattugiate di arancia e mandarino.

3. Inserimento delle Sospensioni

Abbassare la velocità al minimo. Versare nell'impasto l'uvetta (perfettamente asciutta) e i cubetti di arancia e cedro canditi. Lavorare per non più di 2-3 minuti, solo il tempo necessario a distribuire la frutta in modo omogeneo senza strappare la maglia glutinica.

4. Puntatura, Pezzatura e Pirlatura

Trasferire la massa su un piano di lavoro leggermente imburrato e lasciarla riposare scoperta all'aria per 30-40 minuti (puntatura). Dividere l'impasto in due porzioni da circa 1050-1100 g ciascuna (tenendo conto del calo peso in cottura del 10%). Procedere alla prima pirlatura: arrotondare la pasta con le mani facendola scivolare sul piano per creare tensione superficiale. Far riposare 15-20 minuti, poi eseguire una seconda pirlatura stretta per ottenere una cupola tesa e liscia. Inserire le pagnotte all'interno dei pirottini da 1 kg.

5. Seconda Lievitazione (Appretto)

Coprire i pirottini con pellicola trasparente senza toccare la sommità. Far lievitare a 24-26°C e con circa il 60% di umidità per circa 6-8 ore (o fino a quando la cupola non arriva a 1,5-2 cm sotto il bordo del pirottino; evitare lievitazioni eccessive oltre i bordi).

6. Scarpatura e Cottura

Preriscaldare il forno statico a 170-175°C. Lasciare i panettoni all'aria per 15 minuti senza pellicola per favorire la formazione di una sottile pellicina superficiale. Con una lametta da bisturi ben affilata, praticare un'incisione a croce superficiale sulla sommità del dolce (scarpatura). Posizionare una noce di burro al centro del taglio (oppure procedere con la scarpatura tradizionale alzando i lembi, imburrando e riposizionandoli). Infornare sul ripiano più basso del forno e cuocere per circa 50-55 minuti. Monitorare la temperatura con un termometro a sonda: il panettone è cotto quando il cuore raggiunge 92-94°C.

7. Sfornatura e Riposo a Testa in Giù

Appena sfornato, infilzare tempestivamente la base del panettone con gli appositi spilloni metallici (o ferri da calza lunghi) a circa 2 cm dal fondo. Capovolgere immediatamente i panettoni e lasciarli sospesi a testa in giù tra due supporti per almeno 8-10 ore. Trascorso questo tempo, raddrizzarli e lasciarli maturare in un sacchetto per alimenti per almeno 4-5 giorni prima del consumo per consentire ai profumi e all'umidità di distribuirsi perfettamente.

Valori nutrizionali

Circa 385 kcal per 100 g (Grassi: 16 g, Carboidrati: 52 g, Proteine: 7.5 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Classico Tradizionale - Metodo di un grande maestro pasticcere

Il panettone classico milanese è la vetta indiscussa della pasticceria da forno italiana e dei grandi lievitati a pasta acida. Nato dalla tradizione meneghina medievale, è stato trasformato nei decenni dall'arte dei maestri pasticceri in un'opera di precisione scientifica e sensibilità artigianale. Questa specifica ricetta adotta la prestigiosa metodologia di un grande maestro pasticcere, celebre per la purezza dell'impasto, la gestione magistrale della pasta madre solida e una sequenza di impasto nel secondo step che valorizza al massimo l'emulsione e la tenuta della maglia glutinica, regalando un prodotto dalla sofficità eterea, fondente al palato e straordinariamente profumato.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 28 ore (inclusi rinfreschi preparatori, riposi e lievitazioni) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Gestione e Preparazione Pasta Madre (Giorno del Primo Impasto)

- 105 g Pasta Madre solida (matura e rinfrescata 3 volte consecutivamente)
- (Opzionale per bagnetto) 1 l Acqua a 20°C con 1 g di zucchero semolato

Primo Impasto

- 105 g Pasta Madre solida matura
- 215 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 95 g Zucchero semolato
- 55 g Acqua (prima dose)
- 25 g Acqua (seconda dose)
- 120 g Tuorli d'uovo freschi (a temperatura di circa 16-18°C)
- 135 g Burro bavarese di centrifuga (morbido a pomata, 18-20°C)

Secondo Impasto

- Tutto il Primo Impasto lievitato e triplicato
- 55 g Farina di forza per grandi lievitati (W 380-400)
- 20 g Zucchero semolato
- 25 g Tuorli d'uovo freschi
- 25 g Burro bavarese di centrifuga (morbido a pomata)
- 5 g Sale fino
- 2 cucchiaini Estratto naturale di bacche di vaniglia Bourbon
- Zeste finemente grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- Zeste finemente grattugiata di 1/2 limone biologico non trattato

Sospensioni (Frutta)

- 105 g Uvetta sultanina di prima scelta
- 105 g Scorza d'arancia candita in cubetti (qualità superiore)
- 55 g Cedro candito in cubetti
- 2 cucchiai Liquore all'arancia (Grand Marnier o Cointreau, facoltativo per ammollo)

Finitura

- Burro q.b. per la scarpatura superficiale (circa 15-20 g)

Preparazione

1. Preparazione del Lievito Madre e delle Sospensioni

- Nei giorni precedenti, rinfrescare quotidianamente il lievito madre con la stessa farina tecnica usata per la ricetta. Il giorno del primo impasto eseguire tre rinfreschi consecutivi (rapporto 1:1 con 45% di idratazione), lasciando lievitare a 28°C per 3-3,5 ore ciascuno fino al triplico. Se necessario, iniziare al mattino con un bagnetto in acqua zuccherata (1 g di zucchero per litro d'acqua) a fette per 20 minuti prima di strizzare e rinfrescare.
- Al mattino, sciacquare l'uvetta, reidratarla in acqua tiepida e liquore per 2 ore, scolarla accuratamente, stenderla su teli asciutti e tamponarla con carta assorbente: al momento dell'inserimento serale dovrà essere perfettamente asciutta all'esterno ma morbida all'interno. Miscelarla con i cubetti di arancia, cedro e le zeste agrumate grattugiate.

2. Realizzazione del Primo Impasto

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserire la farina, la pasta madre spezzettata, lo zucchero, la prima dose di acqua (55 g) e tutti i tuorli (120 g).
- Avviare a velocità minima per compattare gli ingredienti, poi aumentare a velocità media per sviluppare la maglia glutinica. L'impasto inizierà ad aggrapparsi al gancio formando una struttura elastica (circa 15 minuti).
- Verificata la formazione del glutine (l'impasto si stacca dai bordi), unire la seconda dose di acqua (25 g) in due riprese a filo, attendendo il completo assorbimento tra un'aggiunta e l'altra.
- Incorporare il burro a pomata in tre mandate, lasciando che ogni noce venga incorporata prima di aggiungere la successiva. Ribaltare l'impasto una o due volte durante il processo.
- *Risultato intermedio atteso:* L'impasto deve risultare liscio, lucido, setoso e fortemente incordato; tirando un lembo tra le dita deve formarsi il "velo" trasparente senza strappi. Temperatura finale impasto: 24-26°C.

3. Prima Lievitazione

- Ribaltare la massa sul banco di lavoro, prelevare una piccola porzione (30-40 g) come "spia di lievitazione" e pirlare leggermente entrambe le masse.
- Riporre l'impasto principale in un capiente contenitore graduato e la spia in un cilindro graduato o bicchiere a pareti dritte, segnando il livello iniziale con un elastico.
- Coprire ermeticamente e porre a lievitare a 25-26°C costanti per 12-14 ore, finché il volume iniziale non sarà esattamente TRIPLICATO (1 volume iniziale + 2 di crescita = volume totale 3).
- *Errore da evitare:* Non procedere al secondo impasto se la massa non è perfettamente triplicata: un primo impasto poco sviluppato ritarderà la lievitazione successiva e produrrà un panettone compatto e acido.

4. Secondo Impasto

- Quando il primo impasto è triplicato, sgonfiarlo unendo la spia e trasferire la ciotola e il gancio della planetaria in frigorifero per 25-30 minuti per abbassare la temperatura della massa a circa 18°C.
- Inserire in planetaria il primo impasto freddo e i 55 g di farina. Lavorare a velocità media fino a quando la farina è completamente legata e la massa torna perfettamente incordata e asciutta (circa 15-20 minuti).
- Inserire contemporaneamente o in rapidissima successione lo zucchero, i tuorli, il burro a pomata, il sale e l'estratto di vaniglia. Lavorare a velocità sostenuta per ristabilire l'incordatura e ottenere un'emulsione perfetta (circa 12-15 minuti).
- Rallentare la planetaria al minimo ed inserire il mix di sospensioni (uvetta e canditi aromatizzati). Far girare brevemente per distribuire uniformemente la frutta senza lacerare la maglia glutinica, aiutandosi con qualche ribaltamento manuale con il tarocco.

5. Riposo, Pezzatura e Pirlatura

- Trasferire l'impasto in un mastello imburrato, coprire e lasciare riposare (puntare) in camera di lievitazione a 28°C per 60 minuti.
- Rovesciare sul piano di lavoro leggermente imburrato e lasciare all'aria per 15 minuti senza coprire (puntatura all'aria per formare una leggera pelle).
- Pesare la massa: per un pirottino da 1 kg utilizzare 1100 g di impasto (+10% rispetto alla pezzatura nominale per compensare le perdite di cottura).

- Eseguire una prima pirlatura stringendo la palla con le mani imburrate o con il tarocco sul piano; lasciare riposare 15 minuti e procedere a una seconda pirlatura serrata.
- Adagiare la sfera al centro del pirottino di carta da 1 kg adagiato preventivamente su una teglia.

6. Seconda Lievitazione

- Coprire con pellicola alimentare senza toccare la superficie dell'impasto e porre a lievitare a 28-30°C con un'umidità controllata (o con un pentolino d'acqua tiepida nella cella/forno spento) per circa 6-8 ore.
- La lievitazione è completa quando la cupola dell'impasto arriva a circa 2 cm dal bordo superiore del pirottino.

7. Scarpatura e Cottura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 165°C.
- Togliere la pellicola dal panettone e lasciarlo scoperto all'aria per 20-30 minuti affinché la superficie formi una pellicina asciutta.
- Con una lametta affilata incidere una croce superficiale. Procedere con la "scarpatura": sollevare delicatamente i quattro lembi tagliati verso l'esterno con la lama, posizionare al centro una noce di burro freddo (15-20 g) e riposizionare i lembi verso il centro.
- Infornare sul ripiano più basso del forno a 165°C per circa 50-55 minuti.
- Al 45° minuto inserire la sonda del termometro al cuore del panettone (al centro geometrico della massa). Il panettone è perfettamente cotto quando raggiunge esattamente i 94°C al cuore (non superare i 95°C per non asciugare la mollica).

8. Raffreddamento e Confezionamento

- Sfornare immediatamente, infilzare la base con gli appositi spilloni per panettone e capovolgere all'ingiù sospendendo il dolce tra due supporti.
- Lasciare riposare a testa in giù per almeno 10-12 ore per stabilizzare la struttura ed evitare il collasso della cupola.
- Rigirare il panettone, rimuovere i ferri e lasciar asciugare all'aria per ulteriori 10-12 ore prima di imbustare in sacchetti di polipropilene alimentare spruzzati con alcool etilico a 95° ad uso alimentare per preservare la freschezza e prolungare la conservazione fino a 30-40 giorni.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Con Crema Di Ribes

Il Panettone con Crema di Ribes è un dessert natalizio raffinato e di grande impatto visivo, concepito come una rivisitazione creativa del classico lievitato delle feste. Ideato da un rinomato chef, questo piatto nasce dall'esigenza di nobilitare il panettone artigianale trasformandolo in un dessert al cucchiaio fresco e scenografico, perfetto anche come ricetta di riciclo chic. La delicatezza acidula dello yogurt greco e del ribes contrasta splendidamente con la ricchezza burrosa del panettone e la dolcezza della ricotta. Tra le varianti principali si annoverano l'uso del pandoro al posto del panettone o l'aggiunta di una bagna al Grand Marnier o all'alchermes per profumare le fette.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 25 min + 2 ore di sgocciolamento della ricotta · Cottura: 0 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base di panettone:

- 1 Panettone classico (da 750 g o 1 kg)

Per la crema di ricotta e yogurt:

- 600 g di ricotta vaccina (o di pecora per un gusto più aromatico), ben sgocciolata
- 100 g di zucchero a velo (o semolato finissimo)
- 300 g di yogurt greco naturale intero (colato)

Per la variegatura e decorazione:

- 4-5 cucchiai di sciroppo o confettura di ribes rosso (di alta qualità)
- 150 g di lamponi freschi
- qualche rametto di ribes rosso fresco
- q.b. di zucchero a velo per la finitura

Preparazione

Preparazione della crema soffice:

1. Sgocciolamento: Assicurarsi che la ricotta sia ben asciutta. Se necessario, lasciarla scolare in un colino a maglie fitte in frigorifero per almeno un paio d'ore.
2. Lavorazione: In un mixer o in una ciotola capiente, frullare la ricotta con lo zucchero a velo usando le fruste elettriche per circa 2-3 minuti, fino a ottenere una crema perfettamente liscia, setosa, lucida e priva di grumi.
3. Incorporazione: Aggiungere lo yogurt greco alla crema di ricotta, incorporandolo delicatamente a mano con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per preservare la struttura aerata della crema.

Taglio e composizione geometrica:

1. Taglio del panettone: Tagliare il panettone in fette orizzontali spesse circa 3-4 cm.
2. Geometrie: Da ogni fetta, ricavare rombi regolari di circa 4-5 cm per lato.
3. Composizione: Su un piatto da portata grande e rotondo, disporre i rombi di panettone formando due cerchi concentrici, lasciando un ampio spazio vuoto al centro per creare un effetto corona.

Farcitura e decorazione finale:

1. Posizionamento della crema: Deporre la crema di ricotta e yogurt al centro della corona di panettone, aiutandosi con una sac-à-poche o un cucchiaio per formare una cupola ordinata.
2. Variegatura: Far cadere sulla crema lo sciroppo o la confettura di ribes a filo, quindi con la punta di uno stecchino creare delle striature per un effetto marmorizzato raffinato.
3. Guarnizione: Rifinire il piatto distribuendo i lamponi freschi e i rametti di ribes rosso sulla crema e attorno ai rombi di panettone.
4. Tocco finale: Spolverizzare l'intero dessert con un velo leggero di zucchero a velo appena prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Con Ganache Di Cioccolato Al Latte E Bosco Di Abeti

Questo dessert rappresenta una sofisticata rivisitazione moderna e scenografica del Panettone, il re indiscusso della pasticceria natalizia milanese che affonda le sue radici nella Milano del XV secolo. Questa variante arricchisce la classica base lievitata con una setosa ganache al cioccolato al latte e una suggestiva decorazione tridimensionale (un "bosco di abeti") realizzata con coni gelato e ganache fondente. È una ricetta di alta pasticceria d'assemblaggio, ideale per nobilitare un panettone artigianale e trasformarlo in un dessert al piatto spettacolare.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 1 ora + 1 ora di riposo · Cottura: 0 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la farcitura (Ganache al cioccolato al latte):

- 1 Panettone classico o al cioccolato (da 1 kg)
- 500 g di Cioccolato al latte di ottima qualità
- 250 ml di Panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)

Per la decorazione (Bosco di Abeti):

- 6-8 Cialde a cono per gelato
- 200 g di Cioccolato fondente (60%)
- 150 ml di Panna fresca liquida
- Rametti di rosmarino fresco q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della Ganache al Cioccolato al Latte (Farcitura e Copertura)

1. Tritate finemente il cioccolato al latte e trasferitelo in una ciotola capiente.
2. Scaldate i 250 ml di panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore, quindi versatela calda sul cioccolato tritato.
3. Mescolate vigorosamente con una frusta a mano partendo dal centro per creare un'emulsione lucida e omogenea.
4. Trasferite la ciotola in un bagno di acqua e ghiaccio e montate la ganache con le fruste elettriche finché non diventerà spumosa, chiara e soda. Conservate a temperatura ambiente fresca.

Taglio e Farcitura del Panettone

1. Tagliate via la calotta bombata del panettone (potete conservarla per la colazione).
2. Tagliate la parte restante in senso orizzontale in modo da ottenere 4 dischi di uguale spessore.
3. Distribuite uniformemente circa la metà della ganache al latte sui primi tre strati di panettone, poi riassemblatelo terminando con il fondo del panettone capovolto per ottenere una superficie finale perfettamente piana.
4. Rivestite l'esterno del panettone con la ganache al latte rimasta, lisciando i bordi e la superficie con una spatola a gomito. Riponete in frigorifero a rassodare per almeno 1 ora.

Preparazione del Bosco di Abeti e Finitura

1. Tritate il cioccolato fondente. Scaldate i 150 ml di panna fino a bollore e versatela sul cioccolato tritato. Lasciate riposare per 1 minuto, poi mescolate fino ad ottenere un composto liscio.
2. Raffreddate la ganache su un bagnomaria di acqua e ghiaccio montandola leggermente con le fruste finché non raggiunge una consistenza adatta ad essere inserita in una sac-à-poche.

3. Con un coltello seghettato, tagliate i coni di cialda a metà in senso verticale.
4. Rivestite i mezzi coni con un velo leggero di ganache fondente per impermeabilizzarli.
5. Inserite la ganache fondente rimasta in una sac-à-poche con bocchetta a stella piccola e decorate i coni con piccoli ciuffetti per ricreare i rami degli abeti.
6. Applicate un po' di ganache sul retro piatto dei coni per fissarli alla superficie del panettone.
7. Completate la decorazione inserendo rametti di rosmarino fresco tra gli abeti e spolverizzate con zucchero a velo appena prima di servire per l'effetto neve.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Con Lievito Di Birra

Il Panettone è il re indiscusso della pasticceria natalizia italiana, nato a Milano e tradizionalmente preparato con lievito madre (pasta madre). La versione con lievito di birra qui proposta è un'ottima alternativa domestica per chi desidera cimentarsi in questo grande lievitato senza la complessa e lunga gestione del lievitante naturale. Questa tecnica offre una consistenza soffice, alveolata e profumata in tempi nettamente ridotti, pur mantenendo un'eccellente qualità organolettica. Richiede tuttavia estrema precisione nella gestione delle temperature e nell'incordatura del glutine per garantire il successo.

Porzioni: 1 panettone da circa 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 22 ore (inclusi riposi, lievitazioni e raffreddamento completo) · Cottura: 45-50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Lievitino (Biga veloce):

- 40 g di Farina Manitoba (W 350-380)
- 20 g di Acqua tiepida
- 6 g di Lievito di birra fresco (dosaggio ottimizzato per evitare sentori acidi)

Per il Primo Impasto:

- 265 g di Farina Manitoba (W 350-380)
- 130 g di Acqua a temperatura ambiente
- 60 g di Zucchero semolato
- 3 g di Malto d'orzo (o miele d'acacia)
- 60 g di Tuorli d'uovo (circa 3 tuorli grandi, a temperatura ambiente)
- 70 g di Burro morbido a pomata

Per il Secondo Impasto:

- Il primo impasto triplicato
- 80 g di Farina Manitoba
- 80 g di Zucchero semolato
- 50 g di Tuorli d'uovo (circa 3 tuorli piccoli, a temperatura ambiente)
- 45 g di Burro morbido a pomata
- 15 g di Miele d'arancio
- 4 g di Sale fino (fondamentale per la stabilità della maglia glutinica)

Per le Sospensioni e gli Aromi:

- 100 g di Uvetta passa (ammollata in acqua calda, strizzata e perfettamente asciugata)
- 60 g di Arancia e cedro canditi a cubetti di alta qualità
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- I semi di 1 baccello di vaniglia Bourbon

Preparazione

Fase 1: Preparazione del lievitino

- In una piccola ciotola sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida.
- Aggiungete la farina Manitoba e impastate fino a ottenere una pallina omogenea e soda.
- Coprite con pellicola trasparente e fate lievitare in un luogo tiepido (26-28 °C) per circa 2 ore o finché non raddoppia il suo volume.

Fase 2: Il primo impasto

- Nella ciotola della planetaria dotata di gancio, sciogliete lo zucchero e il malto nell'acqua.
- Unite la farina e il lievitino precedentemente spezzettato. Avviate la macchina a bassa velocità, impastando per circa 10-15 minuti fino a quando la pasta non sarà liscia, elastica e perfettamente aggrappata al gancio (fase di incordatura).
- Inserite i tuorli in tre riprese, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
- Quando l'impasto ha riacquistato elasticità, incorporate il burro morbido a pomata a piccoli pezzetti, un po' alla volta. L'impasto finale dovrà risultare lucido, setoso e staccarsi completamente dalle pareti della ciotola.
- Trasferite l'impasto in un contenitore graduato trasparente oliato, coprite con pellicola e mettete a lievitare a 26 °C fino al triplicamento del volume (circa 3-4 ore).

Fase 3: Il secondo impasto

- Riponete il primo impasto triplicato in frigorifero per 15-20 minuti prima di iniziare: questo aiuterà a controllare la temperatura della pasta durante la lavorazione.
- Trasferite l'impasto freddo nella planetaria, aggiungete la farina del secondo impasto e lavorate a bassa velocità fino a ricreare una maglia glutinica forte e tenace.
- Aggiungete lo zucchero in due tempi, seguito dal miele e dai tuorli, molto lentamente per non perdere l'incordatura.
- Inserite il sale e la miscela aromatica (scorze grattugiate di arancia e limone e i semi di vaniglia).
- Inserite il burro morbido a pomata a pezzetti. Continuate a impastare fino a raggiungere il "punto di velo": allargando un lembo di impasto con le dita bagnate, questo deve tendersi fino a diventare trasparente senza strapparsi.
- Riducete al minimo la velocità della planetaria e incorporate l'uvetta ben asciugata e i canditi, lavorando solo per il tempo strettamente necessario a distribuirli uniformemente.

Fase 4: Riposo, Pirlatura e Lievitazione finale

- Lasciate riposare l'impasto sul piano di lavoro non infarinato per circa 30 minuti (puntatura).
- Eseguite una piega a tre per dare forza alla struttura, attendete 20 minuti, quindi procedete alla pirlatura: arrotondate l'impasto facendolo ruotare sul piano con il palmo delle mani in modo da tendere la superficie esterna.
- Sistemate l'impasto pirlato all'interno di un pirottino di carta da panettone da 1 kg (o da 750g per una cupola più alta).
- Coprite con pellicola e lasciate lievitare in forno spento con luce accesa (circa 26-28 °C) fino a quando la cupola non arriva a circa 2 cm dal bordo superiore dello stampo (circa 4-6 ore).

Fase 5: Taglio (Scarpatura), Cottura e Raffreddamento

- Rimuovete la pellicola e lasciate il panettone all'aria per 15-20 minuti in modo che si formi una sottile pellicina asciutta sulla superficie.
- Con una lametta affilata o un bisturi, praticate un taglio a croce superficiale sulla cupola. Posizionate una noce di burro al centro della croce. Per un risultato professionale (scarpatura), sollevate delicatamente i quattro lembi della croce, inserite un velo di burro e riposizionate i lembi verso l'interno.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 165 °C sul ripiano più basso. Cuocete per circa 45-50 minuti. Monitorate la cottura con un termometro a sonda: il panettone è cotto quando la temperatura al cuore raggiunge i 94 °C.
- Sfornate immediatamente, infilzate la base del panettone con gli appositi spilli da panettone (o ferri da calza) e lasciatelo raffreddare capovolto sospeso tra due supporti per almeno 10-12 ore prima di consumare.

Valori nutrizionali

Circa 365 kcal per porzione (da 80g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Con Meringa Flambè, Panna E Lamponi

Questo dessert rappresenta una sofisticata evoluzione gourmet del classico Panettone milanese, icona della tradizione natalizia italiana. L'idea di svuotare e farcire il panettone si è diffusa nella seconda metà del Novecento come variante ricca e scenografica per i pranzi festivi. Questa specifica versione unisce la golosità della farcitura a base di panna e lamponi con la raffinatezza della pasticceria attraverso la meringa all'italiana flambata. Il perfetto contrasto tra la nota acidula dei frutti di bosco, la dolcezza caramellata della meringa e la morbidezza del lievitato rende questa ricetta un capolavoro di consistenze e temperature, ideale per celebrare le festività con un tocco di originalità.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 30 min di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la base del dolce

- 1 Panettone artigianale (da 750 g)

Per la crema di farcitura

- 500 ml di panna fresca liquida (da montare)
- 100 ml di latte condensato
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 150 g di lamponi freschi

Per la meringa all'italiana

- 125 g di albumi (circa 4 uova, a temperatura ambiente)
- 250 g di zucchero semolato
- 50 ml di acqua

Per la finitura e decorazione

- 150 g di lamponi freschi interi

Preparazione

Preparazione del guscio di panettone

- Capovolgete delicatamente il panettone su un piano pulito e, utilizzando un lungo coltello seghettato, tagliate un disco di circa 2 cm di spessore dalla base. Tenete da parte questo disco che fungerà da tappo.
- Con le mani, scavate delicatamente la mollica interna del panettone lasciando uno spessore di circa 3 cm sia sulle pareti che sulla cupola. Prestate attenzione a non forare la crosta esterna. Conservate la mollica asportata per altre preparazioni.

Preparazione della farcitura alla panna e lamponi

- In una ciotola precedentemente raffreddata in frigorifero, montate la panna fresca a neve ben ferma con le fruste elettriche, incorporando il miele a filo.
- Utilizzando una spatola, incorporate il latte condensato con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
- Unite infine 150 g di lamponi precedentemente lavati e asciugati con estrema delicatezza. Mescolate appena per non romperli eccessivamente e riponete la crema in frigorifero.

Preparazione della meringa all'italiana

- In un pentolino dal fondo spesso, unite lo zucchero semolato e i 50 ml di acqua. Portate a bollore a fuoco medio-basso senza mescolare.

- Monitorate la temperatura dello sciroppo con un termometro per alimenti. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi a media velocità in una planetaria o con fruste elettriche.
- Non appena lo sciroppo raggiunge esattamente i 121°C, versatelo a filo caldissimo sugli albumi parzialmente montati, facendolo scorrere lungo il bordo interno della ciotola per evitare schizzi.
- Continuate a montare ad alta velocità fino a quando la ciotola risulterà fredda al tatto e la meringa si presenterà lucida, soda e stabile, formando il classico 'becco d'uccello' sulla frusta.

Assemblaggio e finitura flambè

- Riprendete il guscio di panettone e riempitelo interamente con la crema di panna e lamponi ben fredda.
- Richiudete la base posizionando il disco di panettone tenuto da parte, premendo leggermente per sigillare.
- Posizionate il panettone in verticale su un piatto da portata resistente al calore.
- Con una spatola o un cucchiaio, rivestite interamente la superficie esterna del panettone con la meringa all'italiana, creando volutamente delle punte e delle onde disordinate.
- Utilizzando un cannello da pasticceria a fiamma viva, fiammeggiate la meringa compiendo movimenti rapidi per dorare e brunire le creste, prestando attenzione a non bruciarle.
- Decorate la sommità del dolce con i restanti 150 g di lamponi freschi e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 540 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Decorato

Il Panettone Decorato è una scenografica e raffinata rivisitazione del re dei dolci natalizi milanesi. Mentre il panettone classico affonda le sue radici nella Milano del XV secolo, legato a leggende affascinanti, questa variante si inserisce nella moderna pasticceria da presentazione. L'obiettivo è personalizzare e arricchire il panettone, sia artigianale che industriale, trasformandolo in un vero e proprio centrotavola festivo. La preparazione richiede una certa manualità, in particolare nella lavorazione del cioccolato per ottenere riccioli setosi e stabili, rendendola una ricetta di difficoltà media.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 1 ora + 45 min di riposo per il cioccolato · Cottura: 10 min (per sciogliere il cioccolato) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base:

1 Panettone classico di alta qualità (artigianale, da 1 kg)

Per i riccioli di cioccolato:

300 g di cioccolato fondente (al 55-60% di cacao)

300 g di cioccolato bianco di ottima qualità

Per la finitura e decorazione:

100 g di gelatina di albicocche (o confettura liscia setacciata)

2 cucchiai di acqua (per stemperare la gelatina)

10-12 ciliegine candite intere o tagliate a metà

Q.b. zucchero a velo

Preparazione

Preparazione della base di cioccolato per i riccioli:

1. Tritate finemente i due tipi di cioccolato separatamente.
2. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria (o nel microonde a brevi intervalli di 30 secondi), assicurandovi che l'acqua del bagnomaria non bolla e che il fondo della ciotola non tocchi l'acqua.
3. Versate il cioccolato fondente su una teglia foderata con carta da forno o su un piano di marmo ben freddo. Con una spatola a scalino, stendetelo in uno strato sottilissimo e uniforme di circa 1-2 millimetri. È fondamentale che lo spessore sia minimo per la corretta formazione dei riccioli; uno strato più spesso creerebbe solo blocchi duri.
4. Ripetete l'operazione con il cioccolato bianco su un altro foglio di carta da forno.
5. Lasciate rassodare a temperatura ambiente fresca (18-20°C) per circa 30-40 minuti. Il cioccolato deve risultare opaco e sodo, ma ancora flessibile: se premuto con un dito non deve sporcare, ma rimanere leggermente morbido.

Creazione delle sfoglie arricciate:

1. Prendete un coltello a lama liscia ben affilato o un raschietto da pasticceria (tarocco) in metallo.
2. Posizionate la lama a un'angolazione di circa 45° rispetto alla lastra di cioccolato fondente e tiratela verso di voi con una pressione costante. Il cioccolato si arriccerà formando delle delicate sfoglie. Se il cioccolato si sgretola, è troppo freddo; se non si arriccia ed è molle, riponetelo in frigorifero per 2 minuti.
3. Trasferite delicatamente i riccioli di cioccolato fondente su un vassoio freddo e riponeteli in frigorifero.
4. Ripetete lo stesso procedimento con la lastra di cioccolato bianco per ottenere i riccioli chiari.

Applicazione della glassa e finitura:

1. In un pentolino, scaldate la gelatina di albicocche con i due cucchiai d'acqua a fuoco dolce fino a renderla fluida e senza grumi. Lasciatela intiepidire leggermente.

2. Usando un pennello da pasticceria, spennellate generosamente e uniformemente l'intera superficie esterna del panettone (sia la cupola che la crosta laterale). La gelatina fungerà da collante.
3. Con l'aiuto di una spatola (per evitare che il calore delle mani sciolga i riccioli), applicate i riccioli di cioccolato fondente su tutto il bordo verticale del panettone, premendo leggermente per farli aderire.
4. Distribuite i riccioli di cioccolato bianco sulla cupola superiore, creando un ricco effetto innevato.
5. Completate adagiando le ciliegine candite sulla sommità e spolverizzate leggermente con zucchero a velo poco prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Express al Sifone con Crema Gianduia, Zabaione e Nocciole Pralinate

Il Panettone Express è una raffinata interpretazione di alta pasticceria, ideale per nobilitare e trasformare gli avanzi del panettone natalizio in un dessert al bicchiere moderno e scenografico. Questa ricetta sfrutta la tecnica contemporanea della spugna o biscuit al sifone, una metodologia innovativa che permette di creare un impasto sofficissimo cotto al microonde in pochi secondi. Il dolce unisce sapientemente la tradizione delle feste (panettone, zabaione al Marsala) alla golosità piemontese della crema al gianduia e alla consistenza croccante della granella di nocciole caramellata.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 60 minuti (+ 1 ora di riposo del sifone) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per il Panettone Espresso (Spugna al microonde):

- 350 g di albumi d'uovo a temperatura ambiente
- 300 g di panettone classico (senza glassa dura superficiale)
- 100 g di zucchero semolato
- 30 g di farina 00 debole

Per la Crema al Gianduia:

- 270 g di latte intero
- 530 g di panna fresca liquida (35% di grassi, fredda di frigorifero)
- 400 g di cioccolato al latte di ottima qualità (finemente tritato)
- 110 g di pasta di nocciole pura al 100%
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 10 g di gelatina in polvere (o in fogli, idratata in 50 g di acqua fredda)

Per le Nocciole Pralinate Croccanti:

- 400 g di granella di nocciole tostate (Piemonte IGP)
- 150 g di cioccolato al latte (fuso)
- 90 g di zucchero semolato
- 40 g di acqua

Per lo Zabaione Strutturato:

- 240 g di Marsala secco o semisecco superiore
- 80 g di liquore aromatico ad alta gradazione (alcool buongusto o rum)
- 500 g di zucchero a velo
- 400 g di burro a pomata (morbido)
- 240 g di tuorli d'uovo freschi
- 120 g di uova intere
- 10 g di gelatina in polvere (idratata in 50 g di acqua)

Per la Panna Montata al Cacao:

- 500 ml di panna fresca liquida ben fredda
- 150 g di zucchero a velo
- 30 g di cacao amaro in polvere di qualità

Finitura:

- Q.b. zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto per Panettone Express

- Tagliare il panettone a cubetti piccoli eliminando eventuali croste troppo scure.
- In una caraffa alta per frullatore a immersione, unire gli albumi, lo zucchero semolato, la farina setacciata e i cubetti di panettone.
- Frullare intensamente con il mixer a immersione fino ad ottenere una pastella completamente liscia e priva di grumi.
- **Passaggio critico:** Filtrare il composto attraverso un colino a maglia finissima (chinois) per evitare che microscopici pezzetti di canditi o uvetta ostruiscano la valvola del sifone.
- Versare la pastella filtrata in un sifone da pasticceria da 1 litro, chiudere ermeticamente, caricare con 2 capsule di gas N_2O, agitare energicamente a testa in giù e riporre in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.

2. Crema Ganache al Gianduia

- Idratare la gelatina in polvere nell'acqua fredda prevista.
- In un pentolino, portare a bollore il latte intero insieme allo sciroppo di glucosio.
- Togliere dal fuoco, unire la gelatina reidratata e mescolare fino a completo scioglimento.
- Versare il liquido caldo in tre riprese sul cioccolato al latte tritato e sulla pasta di nocciole, emulsionando con una spatola o con un frullatore a immersione tenuto sul fondo (senza inglobare aria) fino a formare un'emulsione lucida ed elastica.
- Aggiungere a filo la panna liquida fredda di frigorifero, continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero per far stabilizzare e cristallizzare.

3. Nocciole Pralinate al Cioccolato

- In una casseruola, portare a bollore l'acqua con lo zucchero semolato fino a 118°C (bolle dense).
- Versare la granella di nocciole tostate e mescolare continuamente fuori dal fuoco: il composto inizierà a "sabbiare" (lo zucchero diventerà bianco e opaco).
- Rimettere su fuoco moderato continuando a mescolare finché lo zucchero non si riscioglie e caramella attorno alle nocciole, assumendo un colore ambrato lucido.
- Versare la granella su un tappetino di silicone o carta forno, allargandola bene con una forchetta per separare i grani e far raffreddare.
- Una volta fredde, trasferire le nocciole in una ciotola e mescolarle rapidamente con il cioccolato al latte fuso e temperato (a circa 29-30°C) per impermeabilizzarle e renderle croccanti. Lasciare asciugare.

4. Zabaione Strutturato alla Pasticciera

- In una bastardella o ciotola d'acciaio, lavorare i tuorli, le uova intere e il Marsala con l'alcool.
- Cuocere a bagnomaria mescolando continuamente con una frusta fino a raggiungere gli 82-84°C (lo zabaione deve velare il cucchiaio e montare leggermente in una crema soffice).
- Togliere dal fuoco e incorporare la gelatina reidratata, sciogliendola con cura.
- A parte, montare in planetaria il burro morbido a pomata con lo zucchero a velo fino ad ottenere una massa bianca e spumosa.
- Quando lo zabaione si è raffreddato attorno ai 30°C, incorporarlo delicatamente alla montata di burro, mescolando dal basso verso l'alto fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

5. Panna Montata al Cacao

- Setacciare il cacao amaro insieme allo zucchero a velo per evitare la formazione di grumi.
- Versare la panna fredda nella ciotola della planetaria, unire le polveri setacciate e montare a velocità media fino ad ottenere una panna ferma, soda e setosa. Trasferire in un sac-à-poche con bocchetta rigata.

6. Cottura Espressa della Spugna e Composizione del Dessert

- Praticare 3 piccoli tagli sul fondo di alcuni bicchierini di carta monouso (o stampi in cartoncino da muffin).
- Sifonare l'impasto di panettone all'interno dei bicchieri riempiendoli solo per metà (il composto triplicherà di volume).
- Cuocere nel forno a microonde a 800W per esattamente 30-35 secondi.

- Estrarre i bicchieri, capovolgerli a testa in giù su una gratella e lasciarli raffreddare prima di sformare, strappando delicatamente il bicchierino. Spezzettare la spugna soffice con le mani.
- **Assemblaggio:** Prendere delle coppe di vetro o bicchieri trasparenti. Disporre sul fondo uno strato generoso di crema al gianduia. Cospargere con una manciata di nocciole pralinate croccanti. Aggiungere uno strato di zabaione strutturato e un generoso ciuffo di panna al cacao.
- Completare inserendo in superficie i pezzi di spugna al panettone e rifinire con una spolverata leggera di zucchero a velo. Servire subito.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito (versione 1)

Il Panettone Farcito è una sontuosa evoluzione del classico lievitato natalizio milanese, nata nella seconda metà del Novecento come reinterpretazione creativa per arricchire il dessert delle feste. Questa ricetta trasforma il tradizionale panettone in uno spettacolare scrigno che racchiude strati di vellutata crema al mascarpone, il tutto sigillato da una ricca glassa al cioccolato fondente. Tra le varianti più celebri si annoverano la versione gelato, quella con crema diplomatica e frutti di bosco, o la variante salata (il celebre Panettone Gastronomico). Pur non richiedendo la complessa preparazione del lievitato da zero, la ricetta esige precisione chirurgica nel taglio della mollica e stabilità nelle creme per evitare cedimenti strutturali, garantendo un risultato impeccabile e di grande effetto.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 2 ore e 30 min di riposo in frigorifero · Cottura: 5 min (per lo scioglimento della glassa) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base

- 1 Panettone classico (senza glassatura esterna) da 1 kg

Per la crema al mascarpone

- 500 g di Mascarpone fresco di alta qualità
- 4 Tuorli d'uovo freschi (circa 80 g, preferibilmente pastorizzati)
- 120 g di Zucchero semolato
- 200 ml di Panna fresca liquida da montare
- 1 baccello di Vaniglia (o un cucchiaino di estratto naturale)

Per la glassa lucida al cioccolato

- 200 g di Cioccolato fondente al 60%
- 150 ml di Panna fresca liquida
- 30 g di Burro a temperatura ambiente

Preparazione

1. Preparazione della crema al mascarpone

- In una ciotola capiente, montate i tuorli con lo zucchero e i semi estratti dal baccello di vaniglia usando le fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso.
- Ammorbidite il mascarpone lavorandolo brevemente con una spatola, quindi incorporatelo delicatamente al composto di tuorli, mescolando dal basso verso l'alto con movimenti lenti e precisi.
- In una ciotola a parte ben fredda, montate la panna a neve ferma. Incorporatela alla crema di mascarpone poco alla volta, con movimenti fluidi e circolari per non smontare il composto. Riponete la crema in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

2. Svuotamento e taglio del panettone (Passaggio Critico)

- Capovolgete delicatamente il panettone su un piano di lavoro pulito.
- Utilizzando un coltello lungo e affilato a lama seghettata, praticate un taglio circolare interno, a circa 2 cm dal bordo, spingendo la lama quasi fino in fondo ma facendo attenzione a non bucare la cupola superiore (lasciate circa 2 cm di spessore).
- Rimettete il panettone in piedi. Inserite il coltello orizzontalmente vicino alla base (a 2 cm dal fondo) e fatelo oscillare delicatamente a semicerchio per recidere la base del cilindro interno.
- Capovolgete nuovamente il panettone e fate sfilare il cilindro di mollica con molta cura.
- Affettate il cilindro ottenuto in senso orizzontale, ricavando 4 o 5 dischi regolari dello spessore di circa 1,5 - 2 cm ciascuno.

3. Farcitura e assemblaggio

- Tenendo il panettone svuotato capovolto, spalmate sul fondo (che diventerà la cima del dolce) uno strato di crema al mascarpone alto circa 1,5 cm.
- Inserite il primo disco di mollica e premetelo delicatamente con il palmo della mano per uniformare il livello.
- Continuate ad alternare strati di crema e dischi di mollica fino a riempire completamente la cavità, terminando con l'ultimo disco (quello che costituiva la base del panettone).
- Avvolgete strettamente il panettone farcito nella pellicola trasparente (più elastica e sigillante dell'alluminio) e riponetelo in frigorifero per almeno 2 ore affinché la struttura si assesti e si compatti perfettamente.

4. Preparazione della glassa e finitura

- Tritate finemente al coltello il cioccolato fondente.
- In un pentolino, scaldate la panna fresca portandola quasi a bollore. Spegnete il fuoco, aggiungete il cioccolato tritato e mescolate con una frusta a mano finché non sarà completamente fuso e lucido.
- Unite il burro a pezzetti, mescolando fino a incorporarlo del tutto per donare ulteriore lucentezza alla glassa. Lasciate intiepidire per qualche minuto (la temperatura ideale di colata è intorno ai 32-35°C).
- Estraete il panettone dal frigo, rimuovete la pellicola e posizionatelo dritto (con la cupola rivolta verso l'alto) su una gratella per dolci posizionata sopra una teglia.
- Colate la glassa tiepida sulla cupola, lasciandola scivolare naturalmente lungo i fianchi del panettone. Utilizzate una spatola di metallo con movimenti rapidi per distribuirla uniformemente.
- Trasferite il panettone sul piatto da portata e mettetelo in frigorifero per 30 minuti prima di servire, in modo che la glassa si solidifichi.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito (versione 2)

Il Panettone Farcito è una sontuosa evoluzione del classico lievitato natalizio milanese, nata dall'arte della pasticceria creativa per nobilitare e trasformare il dolce iconico delle feste in un dessert al cucchiaio di grande impatto visivo. Le origini del panettone risalgono alla Milano del XV secolo, ma l'usanza di farcirlo con creme ricche (come la diplomatica, lo zabaione o il mascarpone) si è diffusa nel secondo dopoguerra, parallelamente al boom della pasticceria casalinga e della ristorazione festiva. Le varianti principali includono farciture a base di crema al mascarpone e caffè (stile tiramisù), crema pasticcera al cioccolato o, in chiave moderna, mousse leggere alla frutta o al miele come in questa raffinata versione.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 3 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 10 min (solo riscaldamento ingredienti) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base

- 1 Panettone artigianale classico (da 1 kg)

Per la mousse al miele d'acacia

- 200 g di miele di acacia di ottima qualità
- 135 g di tuorli d'uovo freschissimi (circa 7 tuorli)
- 500 g di panna fresca liquida (da dividere in 20 g e 480 g)
- 5 g di gelatina in fogli (colla di pesce)

Per la glassa di copertura

- 120 g di cioccolato bianco di copertura
- 60 g di latte intero caldo
- 20 g di burro a temperatura ambiente

Preparazione

Preparazione della mousse al miele

1. Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
2. In un pentolino, scaldate il miele di acacia portandolo a circa 115 °C (temperatura ideale per pastorizzare i tuorli). Nel frattempo, iniziate a montare i tuorli con le fruste elettriche o in planetaria.
3. Versate il miele caldo a filo sui tuorli continuando a montare ad alta velocità. Continuate a montare finché il composto non si sarà raffreddato raggiungendo una temperatura di circa 40 °C; dovrà risultare chiaro, gonfio e spumoso.
4. Scaldate 20 g di panna (presa dal totale) e scioglietevi all'interno la gelatina ben strizzata. Versate questo composto fluido all'interno della montata di uova e miele, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
5. Semimontate i restanti 480 g di panna (deve rimanere morbida e lucida, non eccessivamente ferma) e incorporatela in due tempi al composto di uova e miele, effettuando movimenti lenti e rotatori dal basso verso l'alto per non smontare la mousse.

Taglio e assemblaggio del panettone

1. Con un coltello lungo seghettato da pane, tagliate la calotta superiore del panettone (circa a 3/4 dell'altezza) e tenetela da parte.
2. Svuotate delicatamente l'interno del panettone lasciando una parete e una base spesse circa 2 cm, creando un cilindro cavo (potete conservare la mollica estratta per altre preparazioni, come cake pops o pudding).
3. Riempite la cavità del panettone con la mousse al miele preparata, livellando bene la superficie con una spatola.
4. Riposizionate la calotta superiore premendo leggermente per farla aderire.

5. Avvolgete il panettone farcito nella pellicola alimentare e riponetelo in frigorifero per almeno 3 ore affinché la mousse si rassodi perfettamente.

Preparazione della glassa e finitura

1. Tritate finemente il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde a impulsi.
2. Scaldate il latte e versatelo in tre riprese sul cioccolato fuso, mescolando energicamente con una spatola per creare un'emulsione elastica e lucida.
3. Aggiungete il burro ammorbidito a tocchetti ed emulsionate il tutto con un mixer a immersione tenuto basso (per evitare di inglobare bolle d'aria), fino a ottenere una glassa liscia e setosa.
4. Lasciate intiepidire la glassa fino a circa 30-32 °C.
5. Togliete il panettone dal frigorifero, posizionatelo su una gratella e colate la glassa al cioccolato bianco sulla calotta superiore, lasciandola colare artisticamente lungo i lati. Decorate a piacere con riccioli di cioccolato o frutti rossi prima che la glassa si solidifichi completamente.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito (versione 3)

Il Panettone Farcito è una sontuosa e scenografica rivisitazione del classico lievitato natalizio milanese, le cui origini risalgono alla corte sforzesca del XV secolo. Questa ricetta appartiene alla moderna pasticceria delle feste, nata per arricchire il panettone artigianale e trasformarlo in un dessert al cucchiaio monumentale. Le varianti più diffuse prevedono farciture a base di crema pasticcera, crema diplomatica, chantilly o mousse al pistacchio, spesso arricchite da bagne alcoliche all'arancia o al Grand Marnier.

Porzioni: 10 persone · Preparazione: 45 min + 5 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base

- 1 Panettone artigianale (classico o al cioccolato) da 750 g o 1 kg

Per la crema vellutata al mascarpone

- 250 g di mascarpone fresco
- 300 ml di panna fresca liquida
- 60 g di zucchero a velo
- 6 g di gelatina in fogli (circa 3 fogli standard)
- 30 ml di latte intero (per sciogliere la gelatina)

Per la ganache lucida di copertura

- 200 g di cioccolato fondente al 70%
- 150 ml di panna fresca liquida
- 20 g di burro di ottima qualità

Per la decorazione

- 150 g di frutti di bosco freschi (mirtilli, lamponi, ribes)
- 3-4 mini kiwi sbucciati e tagliati a fettine
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della crema al mascarpone

1. *Idratazione della gelatina:* Immergi i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per circa 10 minuti.
2. *Base di mascarpone:* Lavora brevemente il mascarpone in una ciotola capiente con lo zucchero a velo aiutandoti con una spatola, fino a renderlo liscio e cremoso.
3. *Montatura della panna:* Monta la panna fresca a neve ferma. Incorporala delicatamente al mascarpone in tre riprese, effettuando movimenti rotatori dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
4. *Inserimento della gelatina:* Strizza la gelatina idratata e scioglila nel latte caldo (non bollente, circa 50°C). Lascia intiepidire un istante, preleva un cucchiaio di crema e mescolalo alla gelatina per pareggiare le temperature (eviterà la formazione di grumi di gelatina fredda), quindi unisci il tutto alla crema principale mescolando rapidamente con una frusta. Conserva in frigorifero per 15 minuti.

Taglio e farcitura del panettone

1. *Taglio dei dischi:* Utilizzando un lungo coltello seghettato da pane, taglia il panettone in senso orizzontale ricavando 3 dischi regolari.
2. *Assemblaggio:* Adagia il primo disco (la base) sul piatto da portata. Farcisci con metà della crema al mascarpone livellandola bene. Posiziona il secondo disco, premi leggermente per distribuire la crema in modo uniforme e stendi la rimanente crema. Chiudi con l'ultimo disco (la calotta).

3. *Primo riposo:* Riponi il panettone in frigorifero per 1 ora in modo che la crema si stabilizzi e la struttura diventi solida.

Preparazione della ganache al cioccolato

1. *Taglio del cioccolato:* Trita finemente al coltello il cioccolato fondente.
2. *Realizzazione della ganache:* Scalda la panna fino a sfiorare il bollore. Versala calda sul cioccolato tritato e mescola energicamente partendo dal centro fino a ottenere un'emulsione liscia, lucida e priva di grumi. Unisci il burro a pezzetti per donare lucentezza. Lascia intiepidire a temperatura ambiente finché non raggiungerà una consistenza densa ma colabile.

Decorazione e finitura

1. *Colata di cioccolato (Drip Cake):* Riprendi il panettone dal frigorifero e fai colare la ganache tiepida sulla cupola del dolce, aiutandoti con un cucchiaio o una spatola per spingerla dolcemente verso i bordi e far creare delle eleganti colate verticali.
2. *Riposo finale:* Riponi il dolce in frigorifero per almeno 4 ore.
3. *Servizio:* Estrai il panettone dal frigo 30 minuti prima di servirlo per riportare le creme alla giusta consistenza. Decora la superficie con i frutti di bosco freschi, i mini kiwi a fettine e una spolverata finale di zucchero a velo prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Circa 550 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone farcito al cioccolato e rum

Il panettone farcito è una sontuosa evoluzione del classico lievitato milanese, concepita per trasformare il dolce simbolo delle feste in una vera e propria torta monumentale da ricorrenza. Questa versione unisce la complessa struttura aromatica del panettone tradizionale a una ricca crema mousseline al cioccolato fondente, impreziosita da pasta di nocciole, marron glacés e una generosa nota di rum. Questa preparazione affonda le sue radici nella tradizione dei 'panettoni gastronomici' e delle torte farcite da banchetto natalizio, elevando il dolce attraverso tecniche di pasticceria moderna.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 60 minuti (+ 12 ore di riposo della crema) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la base crema al cioccolato e aromi:

- 250 g di latte intero fresco
- 125 g di zucchero semolato
- 125 g di tuorli d'uovo
- 7 g di colla di pesce in fogli (gelatina animale)
- 300 g di cioccolato fondente di copertura (66% di cacao)
- 70 g di burro morbido
- 90 g di pasta pura di nocciole
- 200 g di pasta o confettura di marron glacés
- 40 g di rum scuro (o a piacere secondo il gusto)

Per il montaggio della crema mousseline:

- 200 g di burro fuso a 70°C

Per la struttura e la decorazione:

- 1 panettone classico da 1 kg
- 200 g di cioccolato fondente (per decorazioni e stuccatura)
- 80 g di cioccolato bianco (per dettagli grafici)
- 100 g di torrone friabile o mandorlato
- 10 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Reidratazione della gelatina e preparazione della crema inglese:

Immergere la colla di pesce in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti. Nel frattempo, in un pentolino dal fondo spesso, scaldare il latte intero fino a raggiungere circa 70°C. In una ciotola a parte, sbattere leggermente i tuorli con lo zucchero semolato senza montarli eccessivamente. Versare il latte caldo sulla miscela di uova e zucchero, mescolando con una frusta, poi rimettere tutto sul fuoco a fiamma dolce. Cuocere la crema inglese continuando a mescolare con una spatola o frusta fino al raggiungimento preciso degli 82-83°C (la crema velerà il cucchiaio senza mai bollire per evitare di stracciare le uova).

2. Aromatizzazione ed emulsione della crema:

Tritare finemente il cioccolato fondente al 66% e disporlo in una boule capiente. Versare la crema inglese caldissima direttamente sul cioccolato tritato, attendere 30 secondi e mescolare energicamente con una frusta partendo dal centro per creare un'emulsione liscia, lucida e priva di grumi. Strizzare con cura la gelatina reidratata e unirla al composto caldo, mescolando fino a completo scioglimento. Incorporare i primi 70 g di burro, la pasta di nocciole, la pasta di marron glacés e infine il rum. Lavorare con un mixer a immersione per affinare la texture, coprire a contatto con pellicola alimentare e riporre in frigorifero a 4°C per almeno 12 ore (o per tutta la notte) per far stabilizzare i grassi e la gelatina.

Risultato atteso: La crema raffreddata deve risultare soda, elastica e perfettamente compatta al tatto.

3. Montaggio della crema mousseline:

Il giorno successivo, trasferire la crema fredda da frigorifero nella ciotola della planetaria munita di frusta (o utilizzare uno sbattitore elettrico). Iniziare a montare a velocità media fino a quando la massa comincia ad ammorbidirsi. Fondere i 200 g di burro portandolo a una temperatura controllata di circa 70°C. Con la planetaria in funzione, versare il burro fuso a filo continuo: lo shock termico tra la crema fredda e il burro fuso permetterà la corretta emulsione e cristallizzazione rapida, rendendo la crema spumosa, chiara, lucida e vellutata.

4. Taglio, scavo e farcitura del panettone:

Con un coltello da pane a lama seghettata lunga, tagliare orizzontalmente la calotta superiore del panettone (circa 2-3 cm dallo spuntone) e tenerla da parte intatta. Incidere la mollica interna mantenendo un bordo perimetrale costante di circa 1,5 cm lungo tutta la crosta, quindi estrarre delicatamente il cilindro centrale di mollica lasciando integro il fondo e la parete esterna. Tagliare il cilindro di mollica estratto in dischi orizzontali regolari spessi circa 1 cm. Disporre il primo disco di panettone sul fondo della cavità del panettone, stendere uno strato generoso di crema al cioccolato e rum livellandolo con una spatola o con una sac-à-poche, e sovrapporre un nuovo disco di panettone. Proseguire alternando strati di mollica e crema fino a colmare completamente il panettone. Riposizionare infine la calotta a chiusura del dolce.

5. Stuccatura, decorazione e servizio:

Utilizzare la restante crema al cioccolato per stuccare e velare la superficie esterna del panettone. Sciogliere il cioccolato fondente e il cioccolato bianco per creare decori e striature a contrasto. Sbriciolare il torrone grossolanamente e applicarlo sui bordi o sulla calotta per donare una nota croccante. Spolverare a piacere con un velo leggero di zucchero a velo. Conservare il panettone farcito a temperatura ambiente fresca per preservare la morbidezza della crema mousseline e del lievitato (non refrigerare prima del consumo, altrimenti il burro indurirà la mollica).

Valori nutrizionali

Circa 520 kcal per porzione (100-120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito al Cioccolato, Marroni e Rum - Ricetta di un grande pasticcere

Il panettone farcito è una delle rivisitazioni più scenografiche e golose della pasticceria natalizia italiana contemporanea. Questa versione, proposta da un grande pasticcere, trasforma il classico grande lievitato milanese in un raffinato dessert al cucchiaio stratificato. La ricetta unisce la morbidezza e i profumi del panettone a una sontuosa crema montata al cioccolato fondente, arricchita dall'aromaticità della pasta di marron glacé, della nocciola pura e dalla nota decisa del rum, creando un connubio perfetto tra tradizione delle feste e alta tecnica di pasticceria.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ 4 ore di riposo) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la Crema Montata al Cioccolato, Nocciola e Rum:

- 250 g di latte intero fresco
- 125 g di zucchero semolato
- 125 g di tuorli d'uovo (circa 6-7 tuorli)
- 7 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 35 g di acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 300 g di cioccolato fondente al 60-70%
- 200 g di pasta di marron glacé
- 90 g di pasta pura di nocciole
- 70 g di rum scuro (invecchiato)
- 200 g di burro di ottima qualità

Per la Struttura e la Finitura:

- 1 panettone classico o glassato (circa 800 g - 1 kg)
- 200 g di cioccolato fondente (per la copertura esterna)
- 80 g di cioccolato bianco/avorio (per la decorazione)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Base di Crema Inglese:

- Mettete in ammollo i fogli di gelatina nei 35 g di acqua fredda per circa 10 minuti.
- In una casseruola a fondo spesso, scaldate il latte fino a sfiorare il bollore.
- In una ciotola, sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero semolato senza montarli eccessivamente, solo per sciogliere i cristalli.
- Versate il latte caldo a filo sul composto di tuorli, mescolando continuamente con una frusta.
- Riportate il composto sul fuoco a fiamma dolce e, mescolando costantemente con una spatola a spatolare il fondo, portate la crema alla temperatura precisa di 82-85°C (cottura 'alla rosa', la crema vela il cucchiaio). *Errore da evitare:* Non superare gli 85°C per evitare la coagulazione dei tuorli e il sapore di frittata.
- Raggiunta la temperatura, togliete dal fuoco e incorporate la gelatina precedentemente idratata con tutta la sua acqua di ammollo, mescolando fino a completo scioglimento.

2. Emulsione con Cioccolato, Paste Aromatiche e Raffreddamento:

- Tritate finemente il cioccolato fondente e versatelo all'interno della crema inglese calda. Attendete un minuto per far ammorbidire il cioccolato, quindi mescolate con una frusta partendo dal centro per creare un'emulsione liscia e lucida.

- Unite la pasta pura di nocciole, la pasta di marron glacé e il rum.
- Con un mixer a immersione (frullatore a calice o a immersione tenuto inclinato sul fondo per non inglobare bolle d'aria), emulsionate il composto per 1-2 minuti fino a ottenere una crema lucida e perfettamente setosa.
- *Controllo intermedio:* La crema deve presentarsi liquida, vellutata e priva di grumi.
- Coprite a contatto con pellicola trasparente e riponete in frigorifero a 4°C per almeno 3-4 ore (oppure in abbattitore) fino a completo raffreddamento e addensamento.

3. Montatura della Crema al Burro:

- Fondete il burro in un pentolino portandolo a circa 45-50°C (fuso e ben caldo).
- Trasferite la crema al cioccolato e marroni fredda di frigorifero nella ciotola della planetaria munita di frusta (o usate le fruste elettriche).
- Azionate la planetaria a media velocità e iniziate a montare la crema; versate a filo e lentamente il burro fuso caldo.
- Continuate a montare ad alta velocità per qualche minuto: lo shock termico tra la crema fredda e il burro caldo creerà un'emulsione soffice, areata e corposa simile a una ganache montata strutturata.
- Inserite la crema ottenuta in una sac-à-poche munita di bocchetta liscia.

4. Svuotamento e Taglio del Panettone:

- Con un coltello a lama seghettata lunga, asportate la calotta superiore del panettone (o la base, mantenendo intatta la sagoma) a circa 2 cm dal bordo.
- Incidete la mollica interna lungo tutto il perimetro circolare, lasciando una parete esterna spessa circa 1,5-2 cm per garantire stabilità.
- Estraete con cura il cilindro centrale di mollica lasciando un fondo intatto di circa 2 cm.
- Tagliate la mollica estratta in dischi orizzontali regolari di circa 1 cm di spessore.

5. Farcitura e Stratificazione:

- Posizionate il guscio di panettone su una base solida.
- Spremete un generoso strato uniforme di crema sul fondo della cavità del panettone.
- Adagiatevi sopra il primo disco di mollica, premendo leggermente per compattare.
- Ripetete l'operazione alternando strati di crema e dischi di panettone fino a riempire completamente l'involucro (effetto millefoglie).
- Riposizionate la calotta del panettone per richiuderlo.
- Trasferite il panettone in frigorifero per almeno 1 ora per far rassodare e stabilizzare la farcitura.

6. Finitura e Decorazione:

- Fondete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde (consigliato temperarlo a 31°C per un risultato brillante e croccante).
- Con un pennello da pasticceria, spennellate uniformemente l'intera superficie esterna del panettone con il cioccolato fondente fuso.
- Fondete il cioccolato bianco, inseritelo in un cornetto di carta forno o con una forchetta create dei fili decorativi astratti sulla calotta superiore.
- Fate cristallizzare il cioccolato in ambiente fresco, quindi spolverate leggermente con zucchero a velo prima di servire tagliato a fette verticali.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (100-120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito Con 4 Creme

Il Panettone Farcito con 4 Creme è un'evoluzione sontuosa e scenografica del classico dolce natalizio milanese. Sebbene il panettone tradizionale vanti una storia plurisecolare che risale alla corte di Ludovico il Moro nel XV secolo, l'usanza di farcirlo a strati con diverse creme si è affermata nella seconda metà del Novecento, diventando un vero e proprio 'must' dei pranzi di Natale e dei cenoni di Capodanno. Questa versione unisce la ricchezza della pasticceria classica italiana (zabaione e crema pasticcera al cioccolato) con la freschezza della panna e l'intensità del pistacchio, creando un contrasto di consistenze e temperature straordinario. Dal punto di vista esecutivo presenta una difficoltà media, poiché richiede precisione nel taglio del panettone e la corretta gestione delle diverse basi di crema.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 1 ora + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base

- 1 Panettone classico (con canditi e uvetta, da 1 kg)

Per la Panna alla Vaniglia

- 250 g di panna fresca liquida (con almeno il 35% di grassi)
- 40 g di mascarpone
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- Semi di mezzo baccello di vaniglia
- 50 g di chicchi di melagrana (per decorare)
- 30 g di mandorle a lamelle tostate (per decorare)

Per lo Zabaione

- 4 tuorli d'uovo freschissimi
- 120 g di zucchero semolato
- 100 g di vino bianco secco
- 100 g di Marsala secco

Per la Crema al Pistacchio

- 200 g di crema spalmabile al pistacchio
- 250 g di mascarpone fresco
- 30 g di granella di pistacchi tostati (per decorare)

Per la Crema al Cioccolato (Crema Pasticcera al Cioccolato)

- 8 tuorli d'uovo
- 500 ml di latte intero
- 120 g di zucchero semolato
- 40 g di amido di mais (maizena)
- 150 g di cioccolato fondente al 60% spezzettato
- 100 g di lamponi freschi (per decorare)

Preparazione

Taglio del Panettone

1. Posizionate il panettone su un tagliere e, utilizzando un coltello lungo seghettato per pane, tagliatelo orizzontalmente in 5 dischi di uguale spessore. Tenete da parte la calotta superiore intatta.

Preparazione della Crema al Cioccolato

1. Scaldate il latte in un pentolino fino a sfiorare il bollore.
2. In una ciotola, sbattete gli 8 tuorli con lo zucchero e l'amido di mais fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi.
3. Versate il latte caldo a filo sul composto di uova, mescolando continuamente con una frusta per evitare la coagulazione dei tuorli.
4. Rimettete il composto sul fuoco basso e cuocete, continuando a mescolare, fino a quando la crema pasticcera non si sarà addensata (risultato atteso: una crema densa e vellutata che vela il cucchiaio).
5. Spegnete il fuoco, unite immediatamente il cioccolato fondente spezzettato e mescolate energicamente fino a completo scioglimento.
6. Trasferite la crema in un contenitore, coprite con pellicola a contatto per evitare la formazione della pellicina e lasciate raffreddare completamente.

Preparazione dello Zabaione

1. In una ciotola resistente al calore (adatta per il bagnomaria), montate i 4 tuorli con lo zucchero fino a renderli chiari e spumosi.
2. Incorporare a filo il vino bianco e il Marsala, continuando a mescolare.
3. Posizionate la ciotola sopra un pentolino d'acqua in leggera ebollizione (il fondo della ciotola non deve toccare l'acqua).
4. Cuocete mescolando costantemente con una frusta per 7-10 minuti, fino a quando lo zabaione non si gonfierà, diventando denso e soffice.
5. Togliete dal fuoco e fate raffreddare completamente in frigorifero per almeno 1 ora.

Preparazione della Panna alla Vaniglia

1. Assicuratevi che la ciotola e le fruste siano fredde di frigorifero.
2. Unite la panna fresca, il mascarpone, lo zucchero a velo e i semi della vaniglia.
3. Montate con le fruste elettriche prima a bassa velocità, poi aumentando, fino a ottenere una crema soda e stabile. Attenzione a non montare eccessivamente per evitare che impazzisca.

Preparazione della Crema al Pistacchio

1. In una ciotola capiente, lavorate leggermente il mascarpone con una spatola per ammorbidirlo.
2. Aggiungete la crema spalmabile al pistacchio e incorporate delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto fino a ottenere un composto omogeneo.

Assemblaggio del Dolce

1. Posizionate il primo disco (la base del panettone) sul piatto da portata.
2. **Primo strato**: Stendete la crema al cioccolato fredda e distribuitevi sopra i lamponi freschi ben lavati e asciugati. Coprite con il secondo disco.
3. **Secondo strato**: Spalmate la crema al pistacchio e cospargete con la granella di pistacchio. Coprite con il terzo disco.
4. **Terzo strato**: Farcite con lo zabaione ben freddo. Coprite con il quarto disco.
5. **Quarto strato**: Distribuite la panna alla vaniglia, livellando bene, e decorate con i chicchi di melagrana e le mandorle a lamelle.
6. Richiudete il panettone appoggiando delicatamente la calotta superiore.
7. Riponete il panettone farcito in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirlo, in modo da stabilizzare la struttura per un taglio pulito.

Valori nutrizionali

Circa 620 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito con Crema al Pistacchio e Mandorle Croccanti

Questa ricetta rappresenta un'ottima e golosa idea di riciclo o valorizzazione del panettone tradizionale per le festività natalizie o per i giorni immediatamente successivi. Il classico lievitato delle feste viene tagliato in dischi spessi, farcito generosamente con una ricca crema pasticcera al pistacchio e completato con mandorle a lamelle e zucchero a velo, per poi essere passato brevemente in forno ad alta temperatura. La gratinatura finale crea un piacevole contrasto tra la morbidezza del panettone, la cremosità del ripieno e la croccantezza tostata delle mandorle in superficie. La difficoltà è bassa, incentrata unicamente sulla corretta cottura della crema pasticcera per evitare grumi.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 1 Panettone classico (o pandoro, tagliato in dischi)
- 4 tuorli d'uovo (circa 80 g)
- 100 g di zucchero semolato
- 35 g di amido di mais (maizena)
- 500 ml di latte fresco intero
- 70 g di pistacchi (finemente tritati o in pasta)
- 100 g di mandorle a lamelle (scaglie)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Base di Panettone:
- Rimuovere con cura il pirottino di carta che avvolge il panettone.
- Con un coltello seghettato lungo per pane, tagliare il panettone orizzontalmente in dischi spessi e uniformi (circa 3 dischi).
2. Preparazione della Crema Pasticcera:
- In una ciotola unire i tuorli e lo zucchero semolato; lavorare energicamente con una frusta a mano fino a ottenere un composto chiaro.
- Aggiungere l'amido di mais setacciato e incorporare un goccio di latte freddo (prelevato dai 500 ml totali) per fluidificare la pastella ed evitare la formazione di grumi.
- Versare il restante latte in un pentolino dal fondo spesso e portarlo a sfiorare il bollore a fiamma media.
- Appena il latte è caldo, spegnere la fiamma e versarne uno o due mestoli nella ciotola con le uova, mescolando subito con la frusta per temperare il composto.
- Riversare l'intera miscela nel pentolino, accendere a fiamma dolce e cuocere mescolando costantemente con la frusta finché la crema non si addensa visibilmente (dovrà risultare lucida, vellutata e priva di grumi).
3. Aromatizzazione al Pistacchio e Raffreddamento:
- Trasferire la crema pasticcera calda in una ciotola pulita.
- Prelevare due cucchiai di crema in una ciotolina a parte e mescolarli con i pistacchi tritati finemente (o pasta di pistacchio) per stemperarli in modo uniforme.
- Riunire il composto al pistacchio alla crema principale e amalgamare con una spatola fino ad ottenere un colore e una consistenza omogenei.
- Coprire la crema con pellicola trasparente a contatto e lasciarla raffreddare completamente a temperatura ambiente o in frigorifero.
4. Farcitura e Gratinatura:

- Trasferire la crema al pistacchio ormai fredda all'interno di una sac-à-poche.
- Disporre un disco di panettone su una teglia rivestita di carta da forno.
- Con la sac-à-poche, distribuire uno strato generoso di crema procedendo a spirale dal bordo verso il centro del panettone.
- Ricoprire uniformemente la superficie con le scaglie di mandorle.
- Spolverizzare abbondantemente con zucchero a velo.
- Infornare in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 5-8 minuti, controllando a vista fino a quando le mandorle risulteranno dorate e leggermente tostate.
- Sfornare e servire caldo/tiepido, oppure lasciare intiepidire per gustare la crema con una consistenza più compatta.

Valori nutrizionali

Circa 380-420 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Farcito con Crema Diplomatica e Canditi

Il panettone farcito rappresenta una delle evoluzioni più golose e scenografiche del classico lievitato natalizio milanese. Nato sia come proposta di alta pasticceria per reinventare il dolce simbolo del Natale, sia come raffinata tecnica domestica per impreziosire un panettone tradizionale, questo dessert combina la sofficità della pasta lievitata con la freschezza e la ricchezza della crema diplomatica (chantilly all'italiana) e la dolcezza aromatica dei canditi. Questa preparazione trasforma il panettone in una maestosa torta da centro tavola, ideale per chiudere in bellezza i menu delle grandi feste.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Base:

- 1 Panettone classico da 1 kg (con o senza canditi a piacere)

Per la Crema Pasticcera:

- 400 ml di Latte intero fresco
- 100 ml di Panna fresca liquida
- 4 Tuorli d'uovo medi
- 120 g di Zucchero semolato
- 40 g di Amido di mais (Maizena)
- 1 Bacca di vaniglia (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1/2 limone e 1/2 arancia non trattati

Per la Crema Diplomatica e Sospensioni:

- 250 ml di Panna fresca liquida da montare
- 30 g di Zucchero a velo
- 100 g di Frutta candita mista a cubetti (cedro, arancia, ciliegie)

Per la Bagna Leggera all'Arancia:

- 100 ml di Acqua
- 50 g di Zucchero
- Scorza di 1 arancia
- 20 ml di Liquore all'arancia o Rum (facoltativo)

Per la Glassa all'Acqua e Finitura:

- 150 g di Zucchero a velo vanigliato
- 25-30 ml di Acqua calda o succo d'arancia filtrato
- Frutta candita intera o ribes per la decorazione finale

Preparazione

1. Preparazione della Crema Pasticcera:

In una casseruola a fondo spesso, scaldate il latte e la panna liquida insieme ai semi della bacca di vaniglia e alle scorze di agrumi, spegnendo la fiamma appena prima del bollore. In una ciotola a parte, montate con una frusta a mano i tuorli con lo zucchero semolato fino a renderli chiari e spumosi; incorporate quindi l'amido di mais setacciato, mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Filtrate il liquido caldo sul composto di uova, amalgamate rapidamente e rimettete il tutto su fuoco dolce. Mescolate continuamente con la frusta finché la crema non si addensa, raggiungendo una consistenza vellutata. Trasferitela subito in una pirofila larga e copritela con pellicola trasparente a contatto per prevenire la formazione di una crosticina. Fate raffreddare completamente a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

2. Realizzazione della Crema Diplomatica:

Montate la panna fresca a neve ferma con i 30 g di zucchero a velo. Riprendete la crema pasticcera ormai ben fredda e lavoratela energicamente per pochi secondi con una frusta per renderla nuovamente cremosa e omogenea. Con una spatola in silicone, incorporate la panna montata alla crema pasticcera in tre volte distinte, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarla. Aggiungete infine i cubetti di frutta candita, amalgamandoli uniformemente. Ponete in frigorifero per 30 minuti.

3. Svuotamento e Taglio del Panettone:

Con un coltello da pane a lama seghettata lunga, asportate la calotta superiore del panettone (circa 2-3 cm di spessore) con un taglio netto orizzontale e tenetela da parte intatta. Incidete la mollica interna mantenendo un bordo perimetrale intatto di circa 2 cm e lasciando sul fondo una base di almeno 2 cm. Estraete con cura il cilindro interno di mollica. Tagliate la mollica estratta orizzontalmente in dischi spessi circa 1,5 cm. Assicuratevi di non forare il fondo o i bordi laterali per evitare fuoriuscite di crema.

4. Farcitura e Stratificazione:

Preparate la bagna portando a ebollizione acqua e zucchero con la scorza d'arancia per 2 minuti; unite il liquore (se usato) a fuoco spento. Spennellate delicatamente l'interno del panettone con la bagna tiepida. Inserite un primo generoso strato di crema diplomatica sul fondo, adagiatevi sopra un disco di mollica, inumiditelo leggermente con la bagna e proseguite alternando strati di crema e dischi di mollica fino a colmare la cavità. Riposizionate la calotta superiore premendo leggermente per sigillare.

5. Glassatura e Decorazione:

In una ciotolina, preparate la glassa all'acqua mescolando lo zucchero a velo con l'acqua calda (o il succo d'arancia) aggiunta goccia a goccia fino a ottenere una consistenza densa, coprente ma colante. Versate la glassa al centro della calotta del panettone, lasciandola colare naturalmente lungo i lati per creare un elegante effetto 'drip'. Completate immediatamente adagiando sulla superficie frutta candita mista, ribes o perle di zucchero prima che la glassa si asciughi. Riponete in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Meringato E Farcito

Il Panettone Meringato e Farcito è una sontuosa rivisitazione natalizia della celebre 'Baked Alaska' (o frittata alla norvegese), dessert nato nella seconda metà dell'Ottocento per celebrare l'acquisto dell'Alaska da parte degli Stati Uniti. In questa variante squisitamente italiana, il panettone artigianale sostituisce il classico pan di spagna, accogliendo un ripieno di cremoso gelato alla vaniglia arricchito da canditi. Il tutto viene poi 'sigillato' da una ricca cupola di meringa e passato velocemente in forno caldissimo. Il contrasto termico tra la meringa calda e dorata e il cuore di gelato freddo rende questo dolce un capolavoro di alta pasticceria domestica, ideale per stupire gli ospiti durante le festività natalizie.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 30 min + 2 ore di riposo in freezer · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la farcitura:

1 panettone basso di tipo artigianale da 1 kg

1 kg di gelato alla vaniglia (o fior di latte/zabaione)

80 g di canditi misti a cubetti di alta qualità

50 ml di liquore dolce (es. Grand Marnier, Cointreau o Rum)

3 cucchiai di acqua tiepida (per diluire la bagna)

Per la meringa di copertura:

3 albumi d'uovo freschissimi a temperatura ambiente (circa 100 g)

150 g di zucchero semolato extra-fine

1 pizzico di sale

3 gocce di succo di limone

Preparazione

Preparazione della base del panettone:

1. Capovolgete il panettone su un tagliere. Con un coltello lungo e affilato, praticate un'incisione circolare sulla base, lasciando un bordo esterno e un fondo intatti di circa 3 cm.
2. Estraete delicatamente la mollica interna cercando di non rompere le pareti del panettone. Dal cilindro di mollica estratto, tagliate un disco dello spessore di circa 3 cm che fungerà da 'tappo' di chiusura.
3. In una ciotolina, diluite il liquore scelto con i 3 cucchiai di acqua. Spennellate generosamente l'interno della cavità del panettone e il disco-tappo con questa bagna aromatica.

Farcitura e congelamento rapido:

1. Lasciate ammorbidire leggermente il gelato a temperatura ambiente per 5 minuti, quindi incorporatevi delicatamente metà dei canditi misti.
2. Con l'aiuto di un cucchiaio inumidito, riempite la cavità del panettone con il gelato, pressando bene per evitare bolle d'aria e livellando la superficie.
3. Riposizionate il disco di panettone tenuto da parte per sigillare il fondo.
4. Avvolgete saldamente il panettone farcito nella pellicola trasparente e riponetelo nel congelatore per almeno 2 ore; questo passaggio è fondamentale per garantire la tenuta termica del gelato in forno.

Preparazione della meringa stabile:

1. In una ciotola perfettamente pulita e asciutta, versate gli albumi con un pizzico di sale e le gocce di succo di limone.
2. Iniziate a montare con le fruste elettriche a media velocità. Quando iniziano a diventare spumosi, aggiungete lo zucchero semolato poco alla volta (un cucchiaio alla volta), continuando a montare ad alta velocità.

3. Continuate a lavorare fino a ottenere una meringa lucida, densa e a 'becco d'uccello' (sollevando le fruste, la meringa deve formare punte ben salde che non cadono).

Finitura, decorazione e cottura:

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 220°C (oppure con funzione grill al massimo).
2. Estraete il panettone dal freezer, rimuovete la pellicola e posizionatelo su una teglia rivestita di carta forno.
3. Con una spatola, rivestite completamente la superficie esterna del panettone con la meringa, creando volutamente delle onde o delle punte decorative. Assicuratevi che non ci siano fessure o parti scoperte: la meringa deve fare da isolante termico perfetto per impedire al calore di raggiungere il gelato.
4. Decorate la superficie incastonando i canditi rimasti nella meringa.
5. Infornate nella parte medio-alta del forno caldissimo per circa 3-5 minuti, monitorando costantemente. La meringa deve consolidarsi e dorarsi leggermente sulle punte.
6. Sfornate immediatamente, trasferite con cura su un piatto da portata con l'aiuto di due spatole e servite subito.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Tostato con Creme d'Accompagnamento e Bagne Floreali

Durante le festività natalizie il panettone è il re indiscusso della tavola. In questa ricetta si propone un modo creativo ed elegante per valorizzarlo: trasformarlo con una tostatura al burro stile 'french toast', arricchirlo con bagne aromatiche a base di infusi floreali e accompagnarlo con quattro varianti gourmet di creme (due su base crema inglese e due su base crema pasticcera e mascarpone). Il passaggio più delicato risiede nella cottura della crema inglese, che deve raggiungere tassativamente gli 82°C senza superare tale soglia per evitare che i tuorli coagulino stracciandosi.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Crema Inglese Base:

- 400 g di panna fresca liquida
- 100 g di zucchero semolato
- 5 tuorli d'uovo freschi
- 2 bacche di vaniglia (semi e baccello)
- Scorza di 1 limone non trattato (possibilmente di Sorrento)
- 5 g di colla di pesce in fogli

Per le Varianti su Crema Inglese:

- Marron glacé q.b. (sbriciolati)
- Castagne sciroppate con il loro sciroppo q.b.

Per le Varianti su Crema Pasticcera:

- 450-500 g di crema pasticcera base
- 100 g di mascarpone
- 100 g di cioccolato aromatizzato alla violetta (o fondente aromatico tritato)
- Miele di castagno q.b.

Per le Bagne Floreali:

- 500 g di sciroppo base (acqua e zucchero in parti uguali, portato a bollore e raffreddato)
- Fiori edibili essiccati: boccioli di rosa q.b.
- Fiori di melograno essiccati q.b.
- Fiori di ibisco essiccati q.b.
- Miscela speziata (cannella in stecca, camomilla, ibisco) q.b.

Per la Tostatura e la Decorazione:

- 1 Panettone tradizionale (con o senza canditi)
- 30-40 g di burro per la padella
- Zucchero a velo q.b.
- Alchechengi e fiori edibili essiccati per guarnire

Preparazione

1. Preparazione delle Bagne Aromatiche ai Fiori:

- Preparare uno sciroppo semplice portando a ebollizione parti uguali di acqua e zucchero, quindi farlo raffreddare completamente a temperatura ambiente.

- Disporre in 4 bottigliette o barattoli di vetro le differenti selezioni di fiori e spezie essiccate: rose in una, fiori di melograno nella seconda, ibisco nella terza e una miscela con stecca di cannella, camomilla e ibisco nella quarta.
- Versare lo sciroppo freddo sui fiori e lasciare in infusione (anche con qualche giorno di anticipo per amplificare colore e profumi).

2. Preparazione della Crema Inglese Base:

- Mettere i fogli di colla di pesce ad ammorbidire in una ciotola con acqua fredda.
- In un pentolino, versare la panna fresca insieme alla scorza di limone e ai baccelli di vaniglia incisi; portare a leggero bollore e spegnere la fiamma, lasciando in infusione per 2-3 minuti.
- In una ciotola a parte, sbattere energicamente con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e omogeneo.
- Filtrare e versare la panna calda a filo sui tuorli mescolando con la frusta, quindi aggiungere la colla di pesce ben strizzata e i semini interni della vaniglia estratti con un coltellino.
- Rimettere il composto nella pentola e cuocere a fuoco dolce mescolando costantemente con un cucchiaio di legno o spatola, controllando con un termometro da cucina fino al raggiungimento di esattamente 82°C (la crema velerà il cucchiaio senza mai bollire). *Verifica intermedia: la crema deve risultare lucida, fluida e priva di grumi; se supera gli 85°C i tuorli si stracciano compromettendo la salsa.*
- Togliere immediatamente dal fuoco e trasferire la crema in una ciotola per farla intiepidire.

3. Creazione delle Salse d'Accompagnamento:

- **Crema ai Marron Glacé:** Prelevare un mestolo di crema inglese tiepida e unire marron glacé tritati grossolanamente al coltello.
- **Crema alle Castagne Sciroppate:** In un'altra ciotolina di crema inglese, aggiungere castagne sciroppate tagliate a tocchetti con un filo del loro sciroppo.
- **Crema al Mascarpone e Cioccolato alla Violetta:** Lavorare una porzione di crema pasticcera con il mascarpone, quindi unire cioccolato alla violetta finemente sminuzzato.
- **Crema Pasticcera al Miele:** Miscelare crema pasticcera con miele di castagno a piacere fino a ottenere un'emulsione morbida e profumata.

4. Tostatura del Panettone:

- Tagliare il panettone a fette spesse (circa 2-3 cm).
- Scaldare una noce generosa di burro in una padella antiaderente e adagiare le fette di panettone, tostandole per un paio di minuti per lato a fuoco medio-basso fino a quando risultano dorate, croccanti all'esterno e soffici all'interno (stile french toast).

5. Impiattamento e Finitura:

- Disporre le fette di panettone tostato sui piatti da portata (o a torretta sovrapposta).
- Irrorare abbondantemente le fette con le bagne floreali a scelta, lasciando che il panettone assorba lo sciroppo profumato.
- Nappare generosamente ogni fetta con le diverse salse aromatiche preparate.
- Decorare con una spolverata di zucchero a velo, alchechengi aperti a fiore e petali di fiori edibili essiccati.

Valori nutrizionali

Circa 550-650 kcal per porzione (comprensiva di fetta di panettone tostato, bagna zuccherina e creme d'accompagnamento)

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Tradizionale Classico (versione 1)

Il panettone è il re indiscusso dei grandi lievitati delle festività natalizie italiane, nato a Milano nel tardo Medioevo attorno a leggende come quella del garzone Toni alla corte di Ludovico il Moro. Nel corso del Novecento la ricetta si è arricchita di burro, tuorli e canditi nobili, diffondendosi in tutta la penisola. Questa versione si rifà alla maestria di rinomati pasticceri, unendo il rigore del disciplinare del panettone classico milanese all'eccellenza aromatica della tradizione meridionale, con canditi di altissima qualità e vaniglia pregiata. Trattandosi di un grande lievitato a doppia fermentazione con pasta madre viva, richiede precisione millimetrica, gestione meticolosa delle temperature e attrezzature adeguate.

Porzioni: 3-4 panettoni da 1 kg (circa 35-40 porzioni) · Preparazione: 36 ore (inclusi rinfreschi, impasti e lievitazioni) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Esperto / Molto Alta

Ingredienti

Per il Lievito Madre e Preparazione

- 250 g Pasta madre viva (rinfrescata 3 volte in giornata, matura e triplicata)

Per il Primo Impasto

- 1000 g Farina di grano tenero tipo 00 ad altissima forza (W 380-400, P/L 0.55-0.60 speciale per grandi lievitati)
- 400 g Acqua minerale naturale
- 280 g Zucchero semolato
- 10 g Malto diastasico (o estratto di malto in pasta)
- 300 g Tuorli d'uovo freschi (a temperatura ambiente)
- 450 g Burro morbido di centrifuga (82-84% m.g.) a temperatura ambiente (circa 18-20°C)

Per il Secondo Impasto

- Il Primo Impasto lievitato e triplicato
- 200 g Farina di grano tenero tipo 00 speciale grandi lievitati
- 200 g Zucchero semolato
- 20 g Miele d'acacia
- 200 g Tuorli d'uovo freschi
- 250 g Burro morbido di centrifuga
- 15 g Sale fino iodato
- 2 Bacche di vaniglia Bourbon (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 2 arance non trattate
- Scorza grattugiata di 1 limone della Costa d'Amalfi IGP

Per le Sospensioni (Frutta candita e Uvetta)

- 350 g Arancia candita a cubetti (alta qualità, da scorza fresca)
- 150 g Cedro Diamante candito a cubetti
- 350 g Uvetta sultanina (ammollata, sciacquata e asciugata perfettamente per 12 ore)

Per la Finitura

- 30 g Burro a pomata (per la scarpatura pre-infornata)

Preparazione

1. Preparazione del Lievito Madre e Messa a Punto

Iniziate la mattina presto eseguendo 3 rinfreschi consecutivi del lievito madre a distanza di 3-4 ore l'uno dall'altro, mantenendolo a 28°C in cella o forno con luce accesa, fino a quando triplica costantemente il proprio volume. Prima di procedere all'impasto serale, ammollate l'uvetta in acqua tiepida, scolatela, asciugatela minuziosamente tra teli di lino e lasciatela asciugare all'aria.

2. Il Primo Impasto (Serale)

Sciogliete lo zucchero e il malto nell'acqua all'interno della ciotola dell'impastatrice a spirale o planetaria con gancio (foglia nella primissima fase) per creare uno sciroppo uniforme. Aggiungete la farina e il lievito madre spezzettato. Avviate a bassa velocità per 10-12 minuti fino a quando l'impasto prende corpo e sviluppa una maglia glutinica tenace. Iniziate a inserire i tuorli in 3 riprese, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Una volta incordato, incorporate il burro morbido a piccoli tocchetti in più riprese. L'impasto finale deve risultare lucido, setoso, perfettamente staccato dalle pareti e con un velo glutinico trasparente ed elastico (durata impasto: circa 25-30 minuti, temperatura finale non superiore a 26°C).

3. Prima Lievitazione

Trasferite l'impasto in un mastello graduato leggermente imburrato, livellatelo, segnate il livello iniziale con un nastro e coprite con pellicola o coperchio ermetico. Lasciate lievitare a 26-28°C costanti per circa 10-12 ore, fino a quando il volume sarà esattamente triplicato (1+2). *Attenzione: se non triplica, il secondo impasto risulterà pesante e collasserà.*

4. Il Secondo Impasto (Mattina seguente)

Sgonfiate il primo impasto lievitato e trasferitelo nella ciotola dell'impastatrice (preferibilmente raffreddata 15 minuti in frigorifero). Aggiungete la farina del secondo impasto e lavorate a velocità media fino al completo assorbimento e riformazione della maglia glutinica. Inserite lo zucchero e il miele in due volte, seguiti da metà dei tuorli. Quando la massa è di nuovo elastica e incordata, aggiungete il sale, i semi di vaniglia e le scorze grattugiate insieme ai restanti tuorli. Incorporate infine il burro morbido poco alla volta. A impasto perfettamente incordato e vellutato, abbassate la velocità al minimo e inserite i canditi e l'uvetta, distribuendoli uniformemente in non più di 2-3 minuti di lavorazione per non lacerare il glutine.

5. Riposo (Puntatura) e Spezzatura

Versate l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato e lasciatelo riposare all'aria (puntatura) a circa 28°C per 45-60 minuti: sulla superficie dovrà formarsi una sottilissima pellicola asciutta. Con un tarocco pesate le porzioni aggiungendo il 10% di peso rispetto alla capienza del pirottino (es. 1100 g per pirottino da 1 kg, per compensare l'evaporazione in cottura).

6. Pirlatura e Messa in Forma

Eseguite la prima 'pirlatura': arrotondate ogni porzione con le mani unte, facendola scivolare sul piano verso di voi per dare tensione alla superficie esterna. Lasciate riposare 15 minuti, poi ripetete una seconda pirlatura ben stretta fino a ottenere una sfera liscia e compatta. Adagiate delicatamente le sfere al centro dei pirottini di carta specifici per panettone posizionati già sulle teglie.

7. Lievitazione Finale

Coprite con teli plastici per alimenti o inserite in camera/forno a 28°C con circa il 75% di umidità (un pentolino di acqua calda sul fondo del forno). Lasciate lievitare per circa 6-8 ore, finché la cupola della pasta arriva a circa 1-2 cm dal bordo superiore del pirottino.

8. Scarpatura e Cottura

Estraete i panettoni e lasciateli all'aria per 20 minuti affinché la cupola crei una pelle asciutta. Con una lametta affilata o un bisturi imburrato, incidete una croce superficiale sulla sommità ('scarpatura'). Sollevate delicatamente i quattro lembi triangolari, posizionate al centro una noce di burro fresco (circa 8-10 g) e ripiegate i lembi verso il centro. Preriscaldate il forno statico a 165-170°C. Infornate nella parte bassa per circa 50-55 minuti. Verificate la cottura inserendo una sonda al cuore geometrico del panettone: deve segnare tra 92°C e 94°C.

9. Capovolgimento e Raffreddamento

Appena sfornati, infilzate immediatamente la base dei panettoni con gli appositi spilloni metallici a circa 2 cm dal fondo e capovolgeteli a testa in giù sospendendoli tra due supporti. Lasciateli raffreddare e asciugare in questa posizione per almeno 10-12 ore. Confezionate nei sacchetti di polipropilene alimentare spruzzati internamente con alcool puro a 95° per uso alimentare; attendere almeno 48-72 ore prima del consumo per consentire la perfetta migrazione e armonizzazione dei profumi.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100g: Calorie 385 kcal, Grassi 18.5g (di cui saturi 10.5g), Carboidrati 48.0g (di cui zuccheri 24.5g), Proteine 6.8g, Fibre 2.1g, Sodio 0.35g.

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Tradizionale Classico (versione 2)

Il Panettone tradizionale rappresenta la vetta più alta dell'arte pasticcera italiana. Nato a Milano come pane arricchito per le celebrazioni natalizie (le cui leggende spaziano dal garzone Toni alla corte di Ludovico il Moro fino a Suor Ughetta), il disciplinare moderno ne codifica la ricetta con una precisa quantità di burro, tuorli, canditi e uvetta, lievitato esclusivamente con pasta madre viva. Questa versione celebra la compostezza della struttura classica, con un'alveolatura fine e regolare, una cupola armoniosa, un'infinita sofficità e una complessa fragranza agrumata, seguendo i dettami della migliore tradizione.

Porzioni: 1 panettone da 1 kg (circa 10-12 porzioni) · Preparazione: 24 ore (inclusi rinfreschi lievito, riposi e lievitazioni) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per la Pasta Aromatica (da fare 24 ore prima)

- 20 g di pasta di agrumi (o scorza grattugiata finemente di 1 arancia e 1 limone bio non trattati)
- 20 g di miele d'acacia o millefiori
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia o semi di 1 bacca

Per le Sospensioni

- 120 g di uvetta sultanina
- 120 g di arancia candita a cubetti (9x9 mm)
- Acqua tiepida q.b. per ammollo (facoltativo un goccio di rum)

Per il Primo Impasto

- 240 g di farina tecnica per grandi lievitati (W 380-400, P/L 0.55-0.60)
- 60 g di pasta madre solida (matura, in salute e rinfrescata 3 volte)
- 75 g di zucchero semolato fine
- 80 g di acqua fredda
- 85 g di tuorli d'uovo freschi (a temperatura di 12-14°C)
- 85 g di burro di centrifuga o bavarese (a pomata, 16-18°C)

Per il Secondo Impasto

- Tutto il primo impasto lievitato e raffreddato
- 60 g di farina tecnica per grandi lievitati
- Tutta la pasta aromatica
- 60 g di zucchero semolato
- 80 g di tuorli d'uovo
- 90 g di burro a pomata
- 5 g di sale fino
- 40 g di acqua fredda (idratazione finale)
- Tutta l'arancia candita e l'uvetta preparate

Preparazione

1. Preparazione Preliminare: Lievito Madre, Sospensioni e Aroma

- *Lievito Madre:* Il giorno dell'impasto, effettua tre rinfreschi consecutivi (rapporto 1:1 con la farina e 45% d'acqua) mantenuti a 28°C per 3,5-4 ore ciascuno, fino a che non triplicano regolarmente.

- *Mix Aromatico:* Emulsiona la pasta di agrumi (o le scorze grattugiate finemente) con il miele e i semi di vaniglia. Copri a contatto con pellicola e conserva a temperatura ambiente o in frigo.
- *Uvetta:* Sciacqua abbondantemente l'uvetta, mettila in ammollo in acqua tiepida per 30 minuti, scolala accuratamente, tamponala con carta assorbente e lasciala asciugare stesa per tutta la notte.

2. Primo Impasto (Sera)

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio o spirale, versa la farina, lo zucchero e quasi tutta l'acqua (80 g). Avvia a bassa velocità per far idratare la farina e iniziare la formazione della maglia glutinica (circa 5-7 minuti).
- Quando l'impasto è compatto, inserisci il burro a pomata in due riprese, attendendo che la prima sia completamente assorbita.
- Aggiungi metà dei tuorli a filo e continua a lavorare finché la massa torna a staccarsi dalle pareti della ciotola.
- Spezzetta la pasta madre matura e inseriscila nella ciotola assieme ai restanti tuorli. Lavora a velocità sostenuta (velocità 1.5 - 2) fino a ottenere un impasto liscio, lucido ed elastico.
- *Verifica del risultato intermedio:* L'impasto deve superare la 'prova del velo': allargando un lembo con le dita unte, la pasta deve stendersi in una membrana semitrasparente senza strapparsi.
- Trasferisci l'impasto su un piano leggermente imburrato, pirla a palla e riponilo in un contenitore cilindrico graduato. Segna il livello iniziale (livello 1) e ponilo a lievitare a 26-28°C costante per 12-14 ore fino al raggiungimento di un volume triplicato (1+2) o quadruplicato (1+3).

3. Secondo Impasto (Mattina seguente)

- *Raffreddamento preventivo:* Trasferisci il contenitore del primo impasto triplicato in frigorifero per 30-40 minuti. Questo passaggio è cruciale per abbassare la temperatura ed evitare il surriscaldamento durante la seconda lavorazione.
- Ribalta il primo impasto nella planetaria, unisci la farina e il mix aromatico. Lavora a velocità moderata per 12-15 minuti, finché la farina non è perfettamente legata e la maglia glutinica è tenace.
- Aggiungi lo zucchero in tre frazioni, aspettando sempre il completo assorbimento e il ritorno a corda prima della dose successiva.
- Aggiungi 1/3 dei tuorli, fai assorbire e incorpora i successivi tuorli in 2 tempi.
- Quando l'impasto è perfettamente lucido e aggrappato al gancio, unisci il burro morbido a piccoli tocchetti insieme al sale fino, facendolo assorbire gradualmente.
- *Inserimento dell'acqua a filo:* Con la macchina in movimento, versa l'acqua fredda (40 g) goccia a goccia. **Attenzione all'errore:** se l'impasto perde corda e si sfalda, fermati immediatamente e ripristina la struttura aumentando leggermente la velocità.
- Aggiungi infine l'uvetta asciutta e i cubetti d'arancia a velocità minima per non più di 1-2 minuti, fino a distribuzione omogenea.

4. Puntatura, Porzionatura e Pirlatura

- Lascia riposare l'impasto nella ciotola della planetaria per 30 minuti a 28°C (puntatura).
- Rovescia la massa sul piano di lavoro non infarinato ma leggermente unto di burro e lasciala all'aria per 15 minuti affinché asciughi superficialmente (formazione della pelle).
- Esegui una prima pirlatura (arrotondamento con tarocco e mani per dare tensione alla superficie), fai riposare 15 minuti, quindi esegui una seconda pirlatura ben stretta.
- Adagia delicatamente la pagnotta all'interno del pirottino da 1 kg, con la chiusura verso il basso.

5. Lievitazione Finale, Scarpatura e Cottura

- Poni il pirottino a 26-28°C (ideale la camera di lievitazione o forno spento con luce accesa e un pentolino di acqua tiepida) per circa 6-8 ore, finché la cupola non arriva a 2 cm dal bordo superiore del pirottino.
- Togli il panettone dalla camera e lascialo a temperatura ambiente per 20 minuti all'aria per creare una pelle sottile in superficie.
- Con una lametta affilata pratica un'incisione a croce superficiale; oppure procedi alla scarpatura (taglio a croce profondo, sollevamento dei 4 lembi, posizionamento di una noce di burro al centro e ripiegamento dei lembi).
- Preriscalda il forno a 160°C in modalità statica. Inforna posizionando la griglia sul ripiano più basso per circa 50-55 minuti.

- Dopo 45-50 minuti inserisci una sonda termica al cuore del panettone: il dolce è cotto quando raggiunge esattamente i 93-94°C al cuore.

6. Raffreddamento e Conservazione

- Sforna il panettone e, entro 10 secondi, infilzalo alla base con due spilloni appositi e capovolgilo a testa in giù sospendendolo tra due supporti per 10-12 ore.
- Trascorso questo tempo, rimuovi gli spilloni e lascia riposare il panettone a temperatura ambiente per almeno 48-72 ore prima del taglio (gli aromi e i grassi devono stabilizzarsi).
- Conservalo chiuso in un sacchetto per alimenti in polipropilene nebulizzato con qualche goccia di alcool buongusto per liquori.

Valori nutrizionali

Valori medi per porzione (100 g): Calorie: 390 kcal | Grassi: 18 g (di cui saturi 10 g) | Carboidrati: 50 g (di cui zuccheri 24 g) | Proteine: 7.5 g | Sale: 0.5 g

DOLCI E BISCOTTI

Panettone Valdostano - ricetta di un grande panificatore

Il Panettone Valdostano, affine per radici e composizione al celebre Mecoulin di Cogne, è un lievitato ricco e aromatico tipico della tradizione natalizia e festiva della Valle d'Aosta. A metà strada tra una sontuosa brioche montanara e il panettone classico, questo dolce celebra i sapori autentici dell'arco alpino attraverso l'uso generoso di latte, panna, burro e frutta disidratata. Questa versione offre una preparazione accessibile e casalinga, che preserva la fragranza e la sofficità del grande lievitato delle feste senza richiedere lunghissime lavorazioni a lievito madre.

Porzioni: 10-12 porzioni (circa 2 kg di impasto totale: ideale per 1 panettone gigante o 2 panettoni medi da 1 kg) · Preparazione: 4 ore e 30 minuti (inclusi i tempi di lievitazione) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 1000 g Farina tipo 0 di media/alta forza (W 300-320 o specifica per grandi lievitati)
- 20 g Lievito di birra fresco
- 350 g Latte intero fresco (a temperatura ambiente o leggermente tiepido)
- 280 g Uova intere (circa 5-6 uova medie)
- 180 g Zucchero semolato
- 100 g Panna fresca liquida
- 80 g Burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata)
- 20 g Sale fino

Per le Sospensioni

- 120 g Uvetta sultanina
- 40 g Scorze d'arancia e agrumi candite (tagliate a cubetti fini)
- Rum q.b. (per la reidratazione dell'uvetta)

Per la Finitura

- 1 Uovo intero (per la spennellatura)
- Zucchero semolato o granella di zucchero q.b. (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione delle Sospensioni

Iniziate sciacquando accuratamente l'uvetta sotto acqua tiepida per eliminare impurità e residui oleosi superficiali. Ponetela in una ciotolina e copritela con del rum leggermente intiepidito. Lasciatela reidratare per almeno 30 minuti, dopodiché scolatela molto bene, strizzatela e tamponatela delicatamente con carta assorbente. Tenetela da parte insieme ai canditi d'agrumi.

2. Impasto Iniziale e Sviluppo della Maglia Glutinica

In un'ampia ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciate la farina. Unite le uova precedentemente sbattute, la panna fresca liquida e circa 250 g del latte previsto dalla ricetta. Iniziate a mescolare con una spatola o a bassa velocità per consentire alla farina di idratarsi in modo uniforme.

Sbriciolate il lievito di birra fresco nell'impasto e aggiungete un altro goccio di latte (circa 50 g). Lavorate energicamente con le mani o a velocità media per 5-7 minuti, fino a ottenere un impasto compatto che inizia a staccarsi dalle pareti della ciotola.

3. Inserimento di Zucchero, Sale e Grassi

Unite lo zucchero semolato, il sale e il residuo latte (circa 50 g). Continuate a impastare per altri 8-10 minuti: la struttura deve risultare elastica, liscia, omogenea e con una buona maglia glutinica.

A questo punto, incorporate il burro a pomata poco per volta, attendendo che ogni pezzetto sia perfettamente assorbito prima di aggiungere il successivo. L'impasto finale dovrà risultare lucido, setoso, estensibile e non appiccicoso.

4. Inclusione di Uvetta e Canditi

Allargate l'impasto sul piano di lavoro o direttamente nella ciotola. Distribuite uniformemente l'uvetta ben asciugata e i canditi d'arancia. Lavorate a bassa velocità o a mano con movimenti di piega delicati fino a distribuire omogeneamente le sospensioni senza strappare la maglia glutinica.

5. Prima Lievitazione (Puntata)

Formate una palla liscia, ponetela in una ciotola capiente leggermente unta di burro, coprite con pellicola alimentare o con un canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per circa 3 ore, o comunque fino al raddoppio del volume.

6. Formatura, Pirlatura e Seconda Lievitazione (Appretto)

Trascorso il tempo di riposo, rovesciate l'impasto sul piano di lavoro leggermente imburrato. Eseguite una pirlatura: arrotondate l'impasto facendolo scivolare sul piano con movimenti rotatori delle mani per creare tensione superficiale.

Trasferite l'impasto all'interno di uno stampo alto per panettone da 20 cm di diametro (oppure dividetelo in due stampi più piccoli o formatelo a pagnotta libera su teglia foderata di carta forno). Coprite con una campana o pellicola e ponete a lievitare al caldo (circa 28-30°C, ideale il forno spento con luce accesa) per circa 1 ora - 1 ora e mezza, fino a quando la cupola non raggiunge il bordo dello stampo.

7. Finitura e Cottura

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.

Spennellate delicatamente la superficie del panettone con l'uovo sbattuto. Con una lametta o un bisturi da forno molto affilato, incidete la sommità praticando un taglio a spirale/chiocciola superficiale.

Infornate nel ripiano medio-basso del forno caldo e cuocete per circa 55-60 minuti. Se durante gli ultimi 15 minuti la superficie dovesse scurirsi eccessivamente, proteggetela con un foglio di alluminio. Per verificare la cottura, se disponete di un termometro a sonda, il dolce è pronto quando il cuore misura 94°C.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di affettare.

Valori nutrizionali

Circa 330-350 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panforte Al Cacao

Il Panforte al Cacao (storicamente evolutosi dal 'Panforte Nero' o imparentato con il Panpepato) è un'icona della pasticceria senese, le cui origini risalgono al Medioevo quando veniva chiamato 'Panis Fortis' per via della tendenza ad inacidire dovuta alla presenza di frutta fresca. Con l'introduzione delle spezie d'Oriente e, successivamente alla fine dell'Ottocento, del cacao fine, questa ricetta si è arricchita diventando il sontuoso dolce natalizio che conosciamo oggi. Caratterizzato da una consistenza densa, ricca e piacevolmente gommosa (chewy), è un trionfo di canditi, spezie nobili e frutta secca tostata, perfetto da gustare a fine pasto.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 25 min + 4 ore di raffreddamento · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di frutta e canditi

- 180 g di mandorle intere non pelate
- 100 g di nocciole tostate e pelate
- 50 g di pistacchi sgusciati al naturale
- 100 g di scorza d'arancia candita di alta qualità, a cubetti
- 100 g di scorza di cedro candito di alta qualità, a cubetti

Per gli ingredienti secchi e le spezie

- 80 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro in polvere di ottima qualità
- 5 g di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata fresca

Per lo sciroppo di zucchero

- 150 g di miele millefiori o d'acacia
- 150 g di zucchero semolato
- 2 cucchiai di acqua

Per la finitura

- 1 foglio di ostia alimentare (diametro 20 cm)
- Zucchero a velo q.b. per spolverare

Preparazione

1. Tostatura della frutta secca

- Preriscaldate il forno a 150°C in modalità statica.
- Distribuite le mandorle, le nocciole e i pistacchi su una teglia foderata con carta forno.
- Tostate in forno per circa 10-12 minuti, muovendoli a metà cottura. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

2. Miscelazione degli ingredienti secchi

- In una ciotola molto capiente, setacciate la farina 00 insieme al cacao amaro, alla cannella, ai chiodi di garofano e alla noce moscata.
- Unite la frutta secca tostata e i canditi tagliati a cubetti piccoli.
- Mescolate con cura il tutto fino a quando ogni pezzo di frutta e candito non sarà perfettamente velato dal mix di farina e spezie.
- Dovrete ottenere un composto polveroso, asciutto e ben distribuito, senza accumuli umidi di canditi.

3. Preparazione dello sciroppo

- In un pentolino dal fondo spesso, unite il miele, lo zucchero semolato e i due cucchiai d'acqua.
- Portate a bollore a fuoco dolce, mescolando inizialmente per favorire lo scioglimento dello zucchero.
- Monitorate la temperatura con un termometro da cucina: lo sciroppo deve raggiungere esattamente i 120°C (lo stadio della "pallina molle").
- Non superate i 125°C. Uno sciroppo troppo cotto renderà il panforte estremamente duro e impossibile da tagliare una volta freddo.

4. Formatura del Panforte

- Versate immediatamente lo sciroppo bollente nella ciotola con il mix di frutta secca e polveri.
- Lavorate con estrema rapidità usando un cucchiaio di legno robusto: il composto tenderà a indurirsi e diventare estremamente viscoso in pochi secondi.
- Adagiate il foglio di ostia sul fondo di uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro.
- Trasferite l'impasto bollente nello stampo e, con le mani bagnate di acqua fredda (o con il dorso di un cucchiaio bagnato), pressate con forza per distribuire l'impasto in modo uniforme, livellando la superficie ed eliminando i vuoti d'aria.

5. Cottura e finitura

- Infornate a 150°C per circa 25-30 minuti. Il dolce non deve scurirsi troppo e al tatto al centro deve risultare ancora leggermente cedevole.
- Sfornate e, mentre è ancora caldo, livellate ulteriormente i bordi se necessario.
- Lasciate raffreddare completamente nello stampo per almeno 4-6 ore.
- Rimuovete delicatamente dall'anello dello stampo e spolverate la superficie con un velo abbondante di zucchero a velo prima di servire a fette sottili.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panforte Toscano Tradizionale

Il panforte è uno dei più celebri e antichi dolci della tradizione senese e toscana, le cui origini risalgono al periodo medievale intorno all'anno Mille, quando veniva chiamato 'panem melatum' o 'panpepato'. Nato all'interno degli speziali e dei monasteri come dolce curativo e corroborante per nobili e clero, si caratterizzava per l'uso abbondante di miele, frutta secca, scorze candite e spezie pregiate ed esotiche. Questa ricetta riprende il perfetto equilibrio tra il calore aromatico dei chiodi di garofano, pepe, cannella e coriandolo e la ricchezza della frutta secca e dei canditi, racchiusi tra l'immancabile ostia e un velo generoso di zucchero a velo, seguendo la migliore tradizione gastronomica.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Frutta Secca e Canditi

- 300 g di mandorle intere sgusciate
- 150 g di nocciole sgusciate
- 280 g di arance candite a cubetti
- 280 g di cedro candito a cubetti

Massa Zuccherina (Sciroppo)

- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di miele millefiori o d'acacia

Polveri e Spezie

- 110 g di farina 00
- 12 g di cannella in polvere
- 7 g di coriandolo in polvere
- 5 g di chiodi di garofano (senza gambo, finemente polverizzati)
- 1 g di noce moscata grattugiata
- 1 g di pepe nero macinato finissimo
- 1/2 bacca di vaniglia (semi estratti)
- 1 g di sale fino

Base e Finitura

- 1 foglio di ostia alimentare (diametro 20 cm o da rifilare)
- Burro q.b. per lo stampo
- Zucchero a velo q.b. per spolverare

Preparazione

1. Tostatura della frutta secca e preparazione delle spezie

Preriscaldate il forno statico a 170°C. Distribuite le mandorle e le nocciole su una teglia rivestita di carta forno in un unico strato. Tostatele per circa 10-12 minuti finché non risulteranno fragranti e leggermente dorate all'interno (fate attenzione a non bruciarle per non sviluppare note amare). Sfornate e lasciate intiepidire. Nel frattempo, polverizzate i chiodi di garofano privati del gambo in un mortaio o macinaspezie insieme al pepe nero, alla cannella, al coriandolo e alla noce moscata.

2. Miscelazione degli ingredienti solidi

Nella ciotola della planetaria dotata di foglia (o in una capiente ciotola di metallo), inserite la farina setacciata, il sale, i semi di vaniglia, il mix di spezie, i cubetti di arancia e cedro canditi e la frutta secca tostata. Azionate la macchina a velocità minima per 1 minuto per distribuire in modo uniforme le polveri e le spezie attorno ai canditi e alla frutta secca. La farina deve rivestire i canditi per evitare che si agglomerino in blocchi compatti.

3. Preparazione dello sciroppo a 120°C (Passaggio Chiave)

In un pentolino a fondo spesso unite lo zucchero semolato e il miele. Portate sul fuoco a fiamma dolce, mescolando leggermente all'inizio per far sciogliere lo zucchero. Monitorate costantemente con un termometro da cucina: portate lo sciroppo alla temperatura esatta di 120°C (piccola bolla). *Errore da evitare:* non superare i 123-125°C per non caramellare il miele e non indurire eccessivamente il dolce finale.

4. Formatura e stesura nell'anello

Versate immediatamente e a filo lo sciroppo bollente all'interno della planetaria sopra il composto di frutta secca e spezie. Lavorate a bassa velocità con la foglia per brevissimo tempo, giusto i secondi necessari a formare un impasto denso, corposo e omogeneo. Posizionate un foglio di ostia su una teglia foderata di carta forno e adagiatevi sopra un anello d'acciaio da pasticceria di 20 cm di diametro. Imburrate leggermente i bordi interni dell'anello e la superficie dell'ostia. Trasferite l'impasto ancora caldo all'interno dell'anello. Con le mani inumidite con acqua fredda (o con il dorso di un cucchiaio bagnato), pressate e livellate accuratamente l'impasto fino a ottenere uno strato compatto, regolare e uniforme di circa 3 cm di altezza.

5. Cottura, raffreddamento e finitura

Spolverizzate generosamente la superficie del panforte con uno strato sottile di zucchero a velo. Infornate in forno statico a 170°C per circa 30 minuti. All'uscita dal forno il dolce risulterà ancora leggermente morbido al tatto: è normale, solidificherà con il raffreddamento. Lasciatelo raffreddare completamente a temperatura ambiente per almeno 3-4 ore. Una volta freddo, sfilate l'anello d'acciaio (passando eventualmente una lama sottile lungo i bordi) e rifilate con precisione le eccedenze del foglio di ostia lungo la circonferenza. Terminate spolverando abbondante zucchero a velo su tutta la superficie prima di tagliare a spicchi sottili.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Panforte Tradizionale

Il panforte è uno dei dolci natalizi più celebri e antichi della tradizione dolciaria toscana, nello specifico senese, le cui origini risalgono al Medioevo (attorno all'anno Mille) con il nome di 'Panmelato'. Inizialmente preparato da speziali e monaci, era una focaccia a base di farina, miele, frutta secca e spezie preziose importate dall'Oriente. Con l'evoluzione della ricetta e l'aggiunta di canditi di alta qualità e una ricca miscela aromatica, è diventato il capolavoro compatto, profumato ed energetico noto oggi. Questa ricetta eleva la tecnica della grande pasticceria d'autore a questo classico intramontabile delle feste, rispettandone la tradizione.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Frutta Secca e Candita

- 250 g di mandorle intere pelate (o con buccia leggermente tostate)
- 150 g di arancia candita a cubetti
- 150 g di cedro candito a cubetti
- 50 g di melone candito (facoltativo, o altro agrume candito)

Per la Base Secca e Spezie

- 100 g di farina 00 debole
- 5 g di miscela di spezie per panforte (cannella in polvere, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e una punta di pepe bianco)

Per lo Sciroppo di Miele e Zucchero

- 150 g di miele di acacia o millefiori di alta qualità
- 150 g di zucchero a velo (o semolato finissimo)
- 20 ml di acqua (1 cucchiaio raso)

Per la Finitura e la Base

- 1 disco di ostia per dolci (diametro 20-22 cm)
- Zucchero a velo vanigliato q.b. per spolverizzare

Preparazione

1. Preparazione della frutta e degli ingredienti secchi

Tostate le mandorle in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 8-10 minuti, fino a renderle fragranti ma non scure; lasciatele intiepidire e tritatele grossolanamente al coltello, lasciandone una parte intera. Tagliate a cubetti regolari (circa 5-6 mm) i canditi di arancia, cedro e melone. In un'ampia ciotola capiente (preferibilmente resistente al calore), unite la frutta candita, le mandorle tritate, la farina setacciata e la miscela aromatica di spezie. Mescolate a secco con le mani o con un cucchiaio di legno in modo che ogni pezzo di frutta e mandorla sia ben infarinato e separato.

2. Cottura dello sciroppo di zucchero e miele

In un pentolino a fondo spesso, versate il miele, lo zucchero a velo e il cucchiaio d'acqua. Ponete su fiamma medio-bassa mescolando delicatamente per sciogliere lo zucchero. Portate il composto a bollore monitorando la temperatura con un termometro per pasticceria: dovrete raggiungere esattamente i 125°C (stadio della 'piccola bolla' o 'palla morbida').

Attenzione: non superate questa temperatura per evitare la caramellizzazione eccessiva, che renderebbe il panforte durissimo una volta freddo. *Risultato atteso:* uno sciroppo biondo, fluido e con fitte bolle uniformi.

3. Amalgama rapido dell'impasto

Versate immediatamente lo sciroppo bollente a filo direttamente all'interno della ciotola con la frutta, la farina e le spezie. Lavorate energicamente e velocemente con una spatola o un cucchiaio di legno robusto prima che lo sciroppo inizi a raffreddare e cristallizzare. Dovrete ottenere un composto omogeneo, molto denso, lucido e appiccicoso.

4. Formatura nello stampo

Prendete una tortiera a cerniera da 20-22 cm di diametro (o un anello microforato da pasticceria). Foderate il fondo con il foglio di ostia. Trasferite l'impasto ancora caldo e malleabile all'interno dello stampo. Con le mani inumidite con acqua fredda o con il dorso di un cucchiaio ben unto/inumidito, pressate e livellate energicamente la superficie fino a renderla compatta, uniforme e spessa circa 2 cm.

5. Cottura delicata e raffreddamento

Infornate in forno preriscaldato in modalità statica a 150°C per soli 15-18 minuti. Non prolungate la cottura: il panforte non deve cuocere come una torta tradizionale, ma solo asciugare leggermente e legare gli ingredienti. All'uscita dal forno risulterà ancora morbido al tatto al centro: rassoderà completamente raffreddandosi.

6. Sformatura e servizio

Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente per almeno 4-6 ore (meglio se per tutta la notte). Sformate dallo stampo eliminando delicatamente l'anello, spolverizzate generosamente la superficie superiore con zucchero a velo vanigliato e tagliate a spicchi sottili con un coltello a lama liscia affilata. Conservato in carta alluminio o sacchetti sigillati, si mantiene perfetto fino a 6 mesi.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione da 80 g

DOLCI E BISCOTTI

Pangiallo (versione 1)

Il Pangiallo Romano è un antichissimo dolce natalizio tipico del Lazio, le cui origini risalgono alla Roma imperiale. Veniva tradizionalmente preparato durante il solstizio d'inverno come augurio per il ritorno del sole, da cui deriva la caratteristica glassa dorata (un tempo ottenuta con zafferano o tuorli d'uovo). La ricetta si caratterizza per una ricchissima presenza di frutta secca, canditi e miele, legati da pochissima farina. Esistono varianti locali che includono cioccolato fondente o pepe, come nel vicino panpepato.

Porzioni: 4 panetti (circa 16 porzioni) · Preparazione: 45 min + 12 ore di riposo dell'impasto + 48 ore di stagionatura post-cottura · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto principale

- 300 g di uvetta sultanina
- 200 g di mandorle pelate
- 200 g di gherigli di noce
- 200 g di nocciole tostate
- 100 g di pinoli
- 150 g di canditi (arancia e cedro di ottima qualità, a cubetti)
- 200 g di miele millefiori o di acacia
- 250 g di farina 00
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere

Per la camiciatura (copertura gialla)

- 50 g di farina 00
- 1 bustina di zafferano in polvere (circa 0.15 g)
- 50 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiai di olio di semi di girasole o arachidi

Preparazione

Preparazione della frutta secca e dell'uvetta

1. Mettete l'uvetta a bagno in acqua tiepida per circa 15-20 minuti. Scolatela, strizzatela energicamente e asciugatela perfettamente tamponandola con un canovaccio pulito (l'umidità residua comprometterebbe la consistenza).
2. Tritate grossolanamente al coltello le mandorle, le noci e le nocciole. Evitate assolutamente l'uso del mixer elettrico per non ridurre la frutta secca in polvere o farle rilasciare troppo olio. I pezzi devono rimanere visibili e croccanti.

Preparazione dell'impasto

1. In un'ampia ciotola unite tutta la frutta secca (noci, mandorle, nocciole, pinoli), i canditi e l'uvetta ben asciutta.
2. In un pentolino a bagnomaria o nel microonde, scaldate leggermente il miele con le spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano) e le scorze grattugiate degli agrumi fino a renderlo fluido e profumato.
3. Versate il miele caldo sopra il mix di frutta secca e mescolate bene per distribuirlo uniformemente.
4. Setacciate la farina direttamente nella ciotola. Impastate energicamente con le mani. *Risultato intermedio atteso*: Otterrete un composto estremamente compatto, pesante e molto appiccicoso, dove la farina funge

solo da collante tra i pezzi di frutta secca (simile a un torrone crudo).

Formatura e riposo preventivo

1. Dividete l'impasto in 4 parti uguali. Con le mani leggermente umide, modellate ciascuna porzione per formare delle pagnotte cupoliformi leggermente schiacciate alla base.
2. Posizionate i panetti su una teglia foderata di carta forno.
3. Lasciate riposare i panetti in un luogo fresco e asciutto per 12 ore (ideale tutta la notte). Questo riposo è fondamentale: permette alla farina di idratarsi correttamente e agli zuccheri del miele e della frutta di stabilizzarsi, mantenendo la forma in cottura.

Preparazione della camiciatura e glassatura

1. Sciogliete lo zafferano nei 50 ml di acqua tiepida, assicurandovi che si sciolga completamente.
2. In una ciotolina, inserite la farina per la copertura, l'olio di semi e aggiungete l'acqua allo zafferano a filo, mescolando continuamente con una frusta a mano.
3. Dovrete ottenere una pastella liscia, fluida ma coprente (consistenza simile a quella di una pastella per crepes). Se necessario, filtratela con un colino a maglie strette per eliminare eventuali grumi.
4. Spennellate generosamente tutta la superficie dei panetti con la pastella gialla, creando uno strato uniforme. *Errore da evitare*: Non lasciare zone scoperte, altrimenti la frutta secca esposta brucerà in forno assumendo un sapore amaro.

Cottura e stagionatura (Il segreto del Pangiallo)

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C.
2. Infornate la teglia per circa 35-40 minuti. La superficie dovrà asciugarsi, indurirsi leggermente e assumere un colore dorato carico, quasi ambrato, senza però scurirsi eccessivamente.
3. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.
4. *Passaggio di stagionatura obbligatorio*: Una volta freddi, avvolgete strettamente ogni pangiallo nella pellicola per alimenti o in carta stagnola e lasciateli riposare in un luogo fresco per almeno 48 ore (meglio 4-5 giorni) prima di consumarli. Questo riposo ammorbidirà la struttura e fonderà magicamente tutti gli aromi.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione (da 100g)

DOLCI E BISCOTTI

Pangiallo (versione 2)

Il Pangiallo Romano è un dolce natalizio laziale di antichissima origine, risalente all'antica Roma imperiale. Veniva tradizionalmente preparato durante il solstizio d'inverno come auspicio per il ritorno del sole, da cui derivano la sua caratteristica forma a cupola e il colore dorato. La ricetta ha subito modifiche nei secoli: originariamente a base di frutta secca, miele e zafferano, oggi include spesso cioccolato e cacao (eredità del XVI secolo). Esistono varianti provinciali (come quella viterbese o dei Castelli Romani) che modificano le proporzioni della frutta secca o l'uso delle spezie. La vera sfida tecnica sta nel bilanciare la consistenza dell'impasto, che deve rimanere compatto e non sfaldarsi, e nell'ottenere la tipica crosticina dorata, lucida e uniforme.

Porzioni: 10-12 porzioni (2 panetti da circa 400g) · Preparazione: 40 min + 1 ora di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del Pangiallo

- 200 g di miele millefiori
- 150 g di farina 00
- 100 g di uvetta sultanina
- 100 g di mandorle pelate
- 100 g di noci
- 100 g di nocciole tostate
- 100 g di canditi misti (arancia e cedro)
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 50 g di cioccolato fondente al 70% tritato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- 1 cucchiaino di mix di spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano)
- 100 ml di succo d'arancia (per l'ammollo dell'uvetta)

Per la glassa gialla tradizionale

- 2 cucchiai di farina 00
- 2 cucchiai di acqua tiepida
- 1 bustina di zafferano in polvere o pistilli
- 1 cucchiaio di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparazione

Preparazione degli ingredienti

1. Mettete in ammollo l'uvetta nel succo d'arancia tiepido per circa 20 minuti. Scolatela e strizzatela accuratamente con un canovaccio pulito, quindi tenetela da parte.
2. Tostate leggermente le mandorle e le noci in forno a 150°C per 5 minuti. Lasciate raffreddare e tritate la frutta secca grossolanamente al coltello, prestando attenzione a non ridurla in farina.

Creazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, unite la frutta secca tritata, i canditi, il cioccolato fondente tritato, l'uvetta ben strizzata, la scorza d'arancia, il cacao amaro setacciato e il mix di spezie. Mescolate accuratamente.
2. In un pentolino, a bagnomaria o a fuoco bassissimo, scaldate il miele fino a renderlo fluido. È fondamentale non superare i 60°C: il miele non deve mai bollire, per evitare che caramellizzi e indurisca eccessivamente il dolce dopo la cottura.
3. Versate il miele caldo direttamente sopra il mix di frutta secca e spezie. Iniziate a mescolare vigorosamente.

4. Incorporate la farina setacciata un po' alla volta. Impastate con le mani leggermente inumidite per evitare che il composto si attacchi eccessivamente.

Risultato intermedio: Dovrete ottenere una massa densa, estremamente appiccicosa ma coesa. Se l'impasto dovesse risultare troppo friabile, aggiungere un cucchiaio del succo d'arancia avanzato; se al contrario fosse eccessivamente molle, incorporare un pizzico di farina.

Formatura e riposo

1. Dividete l'impasto in due parti e, con le mani bagnate d'acqua, modellate due cupole compatte e ben pressate, posizionandole direttamente su una teglia foderata di carta forno.
2. Lasciate riposare i panetti a temperatura ambiente per circa 1 ora: questo tempo è cruciale per permettere alla farina di idratarsi e ai sapori di amalgamarsi perfettamente.

La Glassatura Gialla (Il segreto del Pangiallo)

1. In una ciotolina, stemperate lo zafferano nell'acqua tiepida.
2. Aggiungete la farina, l'olio e lo zucchero a velo. Mescolate vigorosamente con una piccola frusta fino a ottenere una pastella fluida, liscia, priva di grumi e di un colore giallo intenso.
3. Con un pennello da cucina, stendete un velo uniforme di questa pastella su tutta la superficie delle cupole, assicurandovi di coprire ogni fessura.

Cottura e finitura

1. Preriscaldate il forno statico a 170°C.
2. Infornate il Pangiallo e cuocete per circa 25-30 minuti.

Errore da evitare: Non prolungate eccessivamente la cottura. Il dolce deve risultare ancora leggermente morbido al tatto al centro; raffreddandosi, il miele e gli zuccheri si solidificheranno, conferendo la tipica consistenza compatta ma non legnosa. La glassa esterna deve risultare asciutta, dorata e leggermente lucida.

3. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella. Il Pangiallo raggiunge la sua pienezza di sapore se consumato dopo 2-3 giorni di riposo, conservato avvolto in carta stagnola.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Panini Dolci di Babbo Natale

I Panini Dolci di Babbo Natale sono soffici brioche lievitate, ideali per le festività natalizie. Ispirati al calore delle feste e dedicati ai più piccoli, questi dolcetti uniscono la morbidezza di un impasto pan brioche arricchito con latte, scorza d'arancia e una nota speziata di cardamomo, alla golosità delle gocce di cioccolato e a un generoso ripieno di panna montata fresca, che richiama visivamente la candida barba di Babbo Natale.

Porzioni: 8 persone (8 panini grandi) · Preparazione: 40 minuti (+ 3 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 15-18 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Lievitato:

- 500 g Farina tipo 0 (preferibilmente di media forza, W 260-280)
- 12 g Lievito di birra fresco (oppure 4 g di lievito di birra secco)
- 280 ml Latte intero fresco a temperatura ambiente
- 80 g Zucchero semolato
- 10 g Sale fino
- 50 g Burro morbido a pomata
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- 1 pizzico abbondante Cardamomo in polvere
- 150 g Gocce di cioccolato fondente (precedentemente riposte in freezer)

Per la Doratura:

- 1 Uovo intero medio sbattuto (in alternativa 20 ml di latte)

Per la Farcitura e Finitura:

- 250 ml Panna fresca liquida da montare (ben fredda)
- 30 g Zucchero a velo vanigliato
- Zucchero a velo q.b. per lo spolvero finale

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto e Prima Incordatura

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di gancio), setacciate la farina. Sbriciolate il lievito di birra fresco al centro e versate circa l'80% del latte totale (circa 220 ml). Iniziate a mescolare vigorosamente con un cucchiaio di legno o a velocità bassa in planetaria per circa 3-4 minuti, fino a far idratare bene la farina. Una volta che l'impasto comincia a formare una massa grezza ma coesa, unite lo zucchero semolato e lavorate per un minuto, quindi aggiungete il sale disciolto nel latte rimasto (circa 60 ml). Lavorate energicamente per altri 5-7 minuti: la maglia glutinica deve iniziare a svilupparsi e l'impasto deve risultare liscio ed elastico.

Risultato atteso: Impasto compatto, elastico e che si stacca dalle pareti della ciotola.

2. Inserimento dei Grassi e degli Aromi

A questo punto, incorporate il burro a pomata in 2-3 riprese, attendendo che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungerne dell'altra. Insieme all'ultima parte di burro, unite la scorza grattugiata dell'arancia e il cardamomo in polvere. Lavorate fino a ottenere una struttura perfettamente setosa, lucida e priva di grumi.

Errore da evitare: Non aggiungere burro freddo da frigo, altrimenti comprometterà l'incordatura e creerà grumi di grasso nell'impasto.

3. Inserimento del Cioccolato e Prima Lievitazione

Prendete le gocce di cioccolato ben fredde di freezer (questo eviterà che si sciolgano sporcando l'impasto durante la manipolazione). Versatele sull'impasto e ripiegatelo delicatamente più volte su se stesso con le mani, fino a distribuire i pezzetti di cioccolato in modo uniforme. Formate una palla, trasferitela in una ciotola leggermente unta, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

4. Porzionatura e Pirlatura (Formatura dei Panini)

Rovesciate l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente infarinato. Con un tarocco, dividete l'impasto in 8 porzioni uguali da circa 125-130 g l'una (oppure in 12 porzioni più piccole da circa 80 g per una versione mignon). Procedete con la pirlatura: prendete ciascun pezzo di impasto, ripiegate i lembi verso il centro e fatelo roteare con il palmo della mano a coppa sul banco da lavoro, creando una sfera liscia e ben tesa.

5. Seconda Lievitazione (Appretto) e Doratura

Disponete le palline ottenute su una teglia rivestita con carta da forno, lasciando almeno 4-5 cm di spazio tra l'una e l'altra poiché cresceranno molto in cottura. Coprite con pellicola alimentare non tesa (leggermente unta con poco olio o burro spray per non farla attaccare alla superficie) e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale (circa 60-90 minuti a seconda della temperatura ambiente). Spennellate delicatamente la superficie dei panini con l'uovo sbattuto a temperatura ambiente con un goccio di latte.

Attenzione: Spennellate con delicatezza estrema per non sgonfiare i panini lievitati.

6. Cottura e Raffreddamento

Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C. Infornate la teglia a metà altezza e cuocete per circa 15-18 minuti, fino a quando la cupola risulterà uniformemente dorata e lucida. Sfornate i panini e trasferiteli immediatamente su una gratella per dolci, lasciandoli raffreddare completamente per evitare che l'umidità interna renda la base gommosa.

7. Farcitura e Decorazione Finale

Montate la panna fresca ben fredda con le fruste elettriche, aggiungendo gradualmente lo zucchero a velo vanigliato fino a ottenere una consistenza ferma e spumosa. Trasferite la panna in una sac-à-poche con bocchetta rigata. Quando i panini sono completamente freddi, incideteli orizzontalmente con un coltello a sega (senza tagliarli del tutto, lasciando la parte posteriore unita) e farciteli generosamente con la panna montata, lasciandola debordare leggermente sul davanti come una soffice barba. Concludete con una spolverata di zucchero a velo sulla calotta superiore e servite.

Valori nutrizionali

390 kcal per panino farcito (circa 8g proteine, 48g carboidrati, 19g grassi)

DOLCI E BISCOTTI

Panottone con Fichi e Noci

Il 'Panottone' è un'originale creazione, un pane da festa ricco e fragrante a base di farina tipo 2, lievito madre e frutta secca (fichi e noci), cotto nella classica forma alta del panettone natalizio. Il concetto affonda le radici nella tradizione rurale italiana dei pani dolci o arricchiti invernali — come il Panon emiliano o la Bisciola valtellinese — reinterpretati con tecniche di panificazione moderna a lunga maturazione a freddo. È ideale da gustare sia in purezza sia in abbinamento a formaggi erborinati, caprini o salumi stagionati durante i buffet delle festività.

Porzioni: 10-12 persone (oppure 2 forme da circa 1 kg) · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di lievitazione totale) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto Base

- 1000 g di farina Tipo 2 (di media forza, W 260-280)
- 700 g di acqua a temperatura ambiente
- 300 g di lievito madre rinfrescato e attivo (oppure 10-12 g di lievito di birra fresco)
- 22 g di sale fino

Per la Farcitura (Sospensioni)

- 200 g di noci sgusciate (gherigli)
- 200 g di fichi secchi morbidi

Per lo Stampo e Finitura

- Burro o olio extravergine d'oliva q.b. (per ungere lo stampo, se metallico)

Preparazione

1. Preparazione delle Sospensioni

- Tagliare i fichi secchi a tocchetti regolari di circa 1 cm, eliminando il picciolo duro.
- Spezzettare le noci grossolanamente a mano o con un coltello (evitare di ridurle in farina).

2. Impasto Iniziale e Sviluppo della Maglia Glutinica

- In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di gancio/foglia, versare la farina tipo 2.
- Aggiungere il lievito madre rinfrescato (o il lievito di birra sbriciolato) e circa 600 g di acqua (la maggior parte del totale).
- Iniziare a impastare a bassa velocità fino a quando la farina non avrà assorbito i liquidi e l'impasto comincerà a compattarsi (circa 4-5 minuti).
- Aggiungere il sale e la restante acqua (100 g) a filo, continuando a lavorare energicamente finché la massa non risulterà liscia, elastica e perfettamente incordata.

3. Inserimento di Noci e Fichi

- Rallentare la velocità dell'impastatrice (o trasferirsi sul piano di lavoro) e incorporare delicatamente i fichi secchi e le noci tritate.
- Lavorare l'impasto quel tanto che basta per distribuire uniformemente la frutta nell'impasto senza strappare la maglia glutinica.

4. Prima Lievitazione e Maturazione a Freddo

- Trasferire l'impasto in un contenitore leggermente unto, coprire ermeticamente con coperchio o pellicola e lasciare riposare in frigorifero a 4°C per circa 8 ore (permette la maturazione aromatica e una struttura alveolata uniforme).

5. Formatura e Seconda Lievitazione (Apresto)

- Trascorse le 8 ore, estrarre l'impasto dal frigorifero e rovesciarlo su un piano di lavoro leggermente infarinato.

- Con le mani, allargare delicatamente l'impasto e piegare i lembi esterni verso il centro (piega a treccia o pirlatura), formando una pagnotta rotonda e tesa.
- Posizionare l'impasto con la chiusura verso il basso all'interno di uno stampo da panettone alto da 1 kg o due stampi medi (se di alluminio o metallo, precedentemente imburrati; se di carta da forno/pirottini monouso, non serve ungerli).
- Coprire con un panno umido o campana e lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 4 ore, o fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e raggiunto quasi il bordo dello stampo.

6. Incisione e Cottura

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 230°C, inserendo sul fondo un piccolo pentolino con acqua per creare umidità.
- Con una lametta affilata o un bisturi da panificazione, praticare un'incisione a croce (o una scarpatura leggera) sulla cupola dell'impasto.
- Infornare a 230°C per i primi 15 minuti, poi abbassare a 200°C e completare la cottura per ulteriori 30-35 minuti (tempo totale circa 45-50 minuti). Il pane sarà cotto quando la superficie risulterà dorata/brunita e, misurando al cuore con un termometro a sonda, raggiungerà i 94-96°C.

7. Raffreddamento

- Sfornare il Panottone e lasciarlo raffreddare completamente su una gratella per almeno 3-4 ore prima di tagliarlo a fette spesse.

Valori nutrizionali

Circa 275 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Panuzzi di San Nicola

I panuzzi di San Nicola sono deliziosi lievitati dolci-aromatici della tradizione legata alle festività dicembrine e al culto di San Nicola, patrono di Bari e figura all'origine del mito di Babbo Natale. Questi soffici panini a base di pasta lievitata al latte e burro si distinguono per il caratteristico profumo dei semi di finocchio selvatico, che dona un tocco balsamico e antico all'impasto. La tradizionale forma a tre elementi uniti richiama simbolicamente la generosità del Santo (spesso associato al dono di tre sacchetti d'oro o a tre fanciulli) ed è ideale da gustare sia a colazione che a merenda, da sola o accompagnata da confetture.

Porzioni: 8 porzioni (circa 8 panuzzi composti da 3 palline ciascuno) · Preparazione: 40 minuti (+ 2 ore e 40 minuti di lievitazione totale) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 500 g Farina tipo 0 (ideale con W 260-280)
- 280 g Latte intero fresco (a temperatura ambiente o leggermente tiepido)
- 60 g Zucchero semolato
- 60 g Burro a pomata (morbido)
- 10 g Lievito di birra fresco (in alternativa 3.5 g di lievito di birra secco)
- 10 g Sale fino
- 2 cucchiai Semi di finocchio

Per la Finitura e Doratura:

- 1 Uovo intero (per spennellare)

Preparazione

1. Impasto iniziale e sviluppo della maglia glutinica:

In una planetaria con gancio o in una capiente ciotola, setacciare la farina tipo 0. Sbriciolare all'interno il lievito di birra fresco e unire lo zucchero semolato. Versare circa l'80% del latte (circa 220 g) e iniziare ad impastare a bassa velocità o con un cucchiaio di legno. Lavorare per 4-5 minuti finché la farina non avrà assorbito tutto il liquido.

2. Inserimento del sale e incordatura:

Aggiungere il sale e il restante latte a filo (circa 60 g), continuando a lavorare energicamente. Il sale aiuterà a serrare la maglia glutinica. Lavorare per circa 5-7 minuti fino ad ottenere una massa liscia, elastica e omogenea.

3. Inserimento del burro e aromatizzazione:

Unire il burro morbido poco alla volta, facendolo incorporare completamente prima di aggiungere il pezzetto successivo. *Nota tecnica:* Non aggiungere mai il burro tutto insieme per evitare che l'impasto si sfaldi e perda l'incordatura. Una volta incorporato tutto il burro, lasciar riposare l'impasto coperto per 10 minuti per rilassare il glutine. Trascorso questo tempo, aggiungere i semi di finocchio e lavorare altri 2 minuti per distribuirli uniformemente nell'impasto.

4. Prima lievitazione (Riposo al freddo):

Formare una palla liscia, trasferirla in una ciotola leggermente unta, coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero (a circa 4°C) per 1 ora. Il passaggio al freddo rassoda i grassi e rende la successiva porzionatura estremamente precisa e facile da maneggiare.

5. Spezzatura e formatura:

Estrarre l'impasto dal frigo e rovesciarlo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Con un tarocco, dividere l'impasto in pezzature da 30-40 g ciascuna (otterrete circa 24 palline). Pirlare ogni pezzetto facendolo roteare sul piano con il palmo della mano fino a formare delle sfere perfettamente lisce e tese. Disporre le palline su una teglia foderata di carta forno, accostandole a gruppi di tre ben ravvicinate (a formare un trifoglio o piccolo panetto composto).

6. Seconda lievitazione:

Coprire la teglia con pellicola trasparente non tesa (o un canovaccio umido) per evitare che la superficie si secchi. Lasciar lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 1 ora e mezza, o finché i panuzzi non avranno raddoppiato visibilmente il loro volume e le tre palline si saranno unite formando un unico panetto soffice.

7. Spennellatura e Cottura:

Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C. Sbattere l'uovo con una forchetta (eventualmente con un goccio di latte) e spennellare delicatamente tutta la superficie dei panuzzi senza sgonfiare la lievitazione. Infornare nel ripiano medio del forno e cuocere a 200°C per circa 20 minuti, fino a doratura uniforme e ambrata. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi stimati per porzione (1 panuzzo da ~110 g):

- Calorie: 310 kcal
- Carboidrati: 48 g (di cui zuccheri 9 g)
- Proteine: 8 g
- Grassi: 9.5 g (di cui saturi 5.2 g)
- Fibre: 2.2 g
- Sodio: 450 mg

DOLCI E BISCOTTI

Panzerotti

I panzerotti dolci al forno sono uno scrigno di pasta frolla friabile, tradizionalmente preparata con l'ammoniaca per dolci per garantirne la tipica consistenza biscottata, che racchiude un ripieno cremoso al cioccolato e limone. Questa ricetta appartiene alla ricca tradizione dolciaria del Sud Italia (in particolare della Puglia e dell'Abruzzo), dove questi dolci vengono preparati tipicamente durante il periodo natalizio e le festività importanti. Esistono numerose varianti regionali: in Abruzzo sono affini ai 'bocconotti' e possono contenere marmellata d'uva ('scrucchiata') o mandorle; in Puglia la farcitura può variare dalla classica crema pasticcera a una golosa crema al cioccolato.

Porzioni: Circa 12-14 pezzi · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la frolla all'ammoniaca

- 500 g di Farina 00
- 200 g di Zucchero semolato
- 175 g di Burro freddo a cubetti
- 2 Tuorli d'uovo (medie)
- 100 g di Latte intero fresco
- 8 g di Ammoniaca per dolci (carbonato acido d'ammonio)
- Scorza grattugiata di 1/2 Limone biologico
- 1 cucchiaino di Estratto di vaniglia (o i semi di una bacca)
- 1 pizzico di Sale fino

Per la crema al cioccolato e limone

- 500 ml di Latte intero fresco
- 100 g di Zucchero semolato
- 50 g di Amido di mais (maizena)
- 40 g di Cacao amaro in polvere
- 2 Tuorli d'uovo
- Scorza intera di 1 Limone biologico (tagliata a strisce larghe, evitando la parte bianca)

Per la finitura

- 1 Tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di Latte
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della crema al cioccolato

1. In un pentolino capiente, setacciate e mescolate insieme lo zucchero, l'amido di mais e il cacao amaro.
2. Aggiungete i tuorli e una piccola parte del latte freddo, mescolando vigorosamente con una frusta a mano per creare una pasta liscia, densa e priva di grumi.
3. Versate a filo il restante latte, continuando a mescolare. Immergete nel composto le scorze intere di limone.
4. Ponete il pentolino su fuoco medio-basso e cuocete continuando a mescolare con la frusta, sfiorando accuratamente il fondo del tegame. Non appena la crema inizia a bollire e ad addensarsi, cuocete per un altro minuto per cuocere gli amidi. La crema dovrà risultare molto soda.
5. Spegnete il fuoco, eliminate le scorze di limone, trasferite la crema in una ciotola e copritela con pellicola a contatto. Lasciatela raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per renderla ben soda.

Preparazione della frolla all'ammoniaca

1. Su una spianatoia o in una ciotola capiente, lavorate rapidamente con la punta delle dita la farina, lo zucchero, il sale e il burro freddo a cubetti fino a ottenere un composto sabbioso.
2. In un bicchiere, scaldate leggermente il latte e scioglietevi l'ammoniaca per dolci (noterete una leggera effervescenza).
3. Create una fontana con la farina sabbiata, mettete al centro i tuorli, l'estratto di vaniglia, la scorza di limone e il latte con l'ammoniaca.
4. Impastate rapidamente il tutto solo fino a compattare l'impasto, senza lavorarlo troppo per non attivare il glutine. Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Formatura dei panzerotti

1. Stendete la frolla fredda su una spianatoia leggermente infarinata fino a uno spessore uniforme di circa 3-4 mm.
2. Con un coppapasta rotondo (diametro di circa 10 cm), ricavate dei dischi di sfoglia.
3. Al centro di ogni disco posizionate un cucchiaio generoso di crema al cioccolato fredda (circa 25g). *Attenzione*: non eccedete con il ripieno e lasciate pulito un bordo di almeno 1,5 cm lungo tutta la circonferenza.
4. Spennellate leggermente i bordi con un velo d'acqua o albume, quindi piegate il disco a metà formando una mezzaluna. Premete molto bene con le dita per sigillare, avendo cura di espellere tutta l'aria per evitare che si aprano in cottura. Rifinite e decorate il bordo premendo con i rebbi di una forchetta.

Cottura e finitura

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C.
2. Adagiate i panzerotti su una teglia foderata con carta forno, distanziandoli leggermente.
3. Spennellate la superficie dei dolci con il tuorlo sbattuto insieme ai due cucchiai di latte.
4. Infornate e cuocete per circa 18-20 minuti, fino a leggera doratura. *Nota tecnica*: Durante la cottura sentirete un intenso odore di ammoniaca; è assolutamente normale e sparirà completamente una volta che i panzerotti si saranno raffreddati.
5. Sfornate, lasciate raffreddare completamente su una gratella e servite spolverizzati di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Parrozzo Di Natale

Il Parrozzo è il dolce natalizio simbolo dell'Abruzzo, in particolare di Pescara, ideato nel 1920 da un pasticcere abruzzese. L'intento era quello di ricreare in chiave dolce il "pane rozzo", una pagnotta rustica di farina di granturco preparata dai pastori. La forma semisferica imita la cupola del pane, il colore giallo intenso dell'impasto (dato dalle uova e originariamente dal semolino) ricorda il mais, mentre la copertura di cioccolato fondente simula la crosta scura bruciata dal forno a legna. Un celebre poeta abruzzese fu un grande estimatore di questa specialità, tanto da dedicarle un madrigale.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 35 min + 2 ore di riposo e raffreddamento · Cottura: 55 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del Parrozzo

- 150 g di mandorle pelate (di cui 5-6 mandorle amare, oppure 3 gocce di aroma di mandorla amara)
- 150 g di semolino di grano duro (o farina di mais fioretto finissima)
- 150 g di zucchero semolato
- 120 g di burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 5 uova medie fresche (separate in tuorli e albumi)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino

Per la copertura

- 150 g di cioccolato fondente al 70%
- 25 g di burro (o 15 g di olio di semi per una finitura a specchio)

Preparazione

Preparazione della base aromatizzata

1. Tritate finemente al mixer le mandorle (sia dolci che amare) insieme a un cucchiaio di zucchero prelevato dal totale, fino a ottenere una farina fine e impalpabile. Prestate attenzione a non surriscaldare le mandorle durante il processo per evitare la fuoriuscita di olio.
2. In una ciotola capiente montate i tuorli con il restante zucchero semolato usando le fruste elettriche per almeno 10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso.
3. Incorporate al composto di tuorli il burro a pomata, le scorze grattugiate degli agrumi e l'estratto di mandorla amara, lavorando a bassa velocità.
4. Unite la farina di mandorle e il semolino (o farina di mais) setacciato, incorporandoli delicatamente con una spatola.

Montaggio e amalgama degli albumi

1. In una ciotola perfettamente pulita montate gli albumi a neve ben ferma insieme a un pizzico di sale.
2. Prelevate un terzo degli albumi montati e incorporateli energicamente al composto di tuorli e farine. Questo passaggio è fondamentale per fluidificare l'impasto, che inizialmente si presenterà molto compatto.
3. Incorporate i restanti due terzi degli albumi in due riprese separate, mescolando con movimenti delicatissimi dal basso verso l'alto per non smontare la massa. L'impasto finale dovrà risultare omogeneo, estremamente soffice, visibilmente alveolato e senza striature di albume non amalgamato.

Cottura e raffreddamento

1. Imburrate accuratamente uno stampo semisferico da parrozzo (diametro 16-18 cm) e spolveratelo con un velo di semolino fine.
2. Versate delicatamente l'impasto nello stampo e livellate la superficie senza schiacciare.

3. Cuocete in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 50-55 minuti. Eseguite la prova stecchino al centro della cupola: deve uscire perfettamente asciutto.
4. Sfornate e lasciate raffreddare completamente il parrozzo nello stampo per almeno 1 ora prima di sformarlo capovolgendolo su una gratella per dolci.

Glassatura

1. Tritate finemente al coltello il cioccolato fondente.
2. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria (o al microonde a impulsi di 30 secondi) insieme al burro, mescolando continuamente fino a ottenere una glassa fluida, calda e lucida.
3. Posizionate la gratella con il parrozzo sopra un foglio di carta forno per raccogliere le colature.
4. Versate la glassa tiepida sulla sommità della cupola, facendola scivolare in modo naturale per coprire l'intera superficie. Se necessario, aiutatevi delicatamente con una spatola.
5. Lasciate riposare a temperatura ambiente fino a quando la copertura non sarà completamente solidificata e croccante al tatto.

Valori nutrizionali

Circa 395 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pasta Biscotto

La pasta biscotto (nota in Francia come 'biscuit roulé') è una preparazione base della pasticceria internazionale, caratterizzata da una consistenza spugnosa, soffice ed estremamente elastica che le permette di essere arrotolata senza rompersi. Deriva storicamente dall'evoluzione del classico Pan di Spagna, ma si differenzia per lo spessore ridotto e la cottura rapidissima ad alta temperatura che conserva l'umidità all'interno dell'impasto. È la base fondamentale per dolci iconici come il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël), i rotoli farciti e le girelle. Le principali varianti includono la versione al cacao, quella aromatizzata al tè matcha, e l'utilizzo di bagne alcoliche o analcoliche abbinate a farciture ricche come creme spalmabili, crema diplomatica, ganache al cioccolato o confetture di frutta acidula.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 25 min + 1 ora di riposo in frigorifero · Cottura: 8-9 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto

- 4 uova grandi a temperatura ambiente (circa 220 g sgusciate)
- 110 g di zucchero semolato (suddivisi in 50 g per i tuorli e 60 g per gli albumi)
- 10 g di miele d'acacia (per conferire elasticità)
- 90 g di farina 00 debole (W 150-170)
- 10 g di fecola di patate (per una texture setosa e soffice)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 baccello di vaniglia (solo i semi estratti)
- 1 pizzico di sale fino

Per la farcitura e finitura

- 400 g di confettura di lamponi ad alta percentuale di frutta
- Zucchero a velo q.b. per la finitura

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. **Montatura dei tuorli**: In una ciotola capiente, montate i tuorli con 50 g di zucchero, il miele d'acacia, la scorza di limone e i semi di vaniglia usando una frusta elettrica per almeno 5-7 minuti. Il composto dovrà risultare chiaro, gonfio ed estremamente spumoso, tale che, sollevato con le fruste, 'scriva' sulla superficie rimanendo impresso per qualche secondo.
2. **Montatura degli albumi**: In una ciotola perfettamente pulita e priva di tracce di grasso, iniziate a montare gli albumi a velocità media con un pizzico di sale. Quando inizieranno a formare una schiuma bianca, incorporate i restanti 60 g di zucchero in tre riprese. È importante non montare gli albumi a neve troppo ferma e asciutta; devono presentare un 'becco d'uccello' flessibile, lucido e morbido, altrimenti risulterà difficile incorporarli senza smontare la massa.
3. **Unione dei composti**: Prelevate un terzo degli albumi montati e incorporateli energicamente nei tuorli per fluidificare il composto. Setacciate insieme la farina e la fecola di patate.
4. **Finitura dell'impasto**: Aggiungete la farina e la fecola setacciate alternandole ai restanti albumi in due riprese. Utilizzate una spatola, muovendola delicatamente dal basso verso l'alto e ruotando contemporaneamente la ciotola per non perdere l'aria incorporata. L'impasto dovrà risultare liscio, vellutato, omogeneo e visibilmente aerato.

Cottura e gestione dell'elasticità

1. **Stesura**: Foderate una leccarda da forno standard (30x40 cm) con carta forno, bloccando gli angoli con una punta di burro. Versate l'impasto e livellatelo delicatamente con una spatola a gomito fino a ottenere uno spessore regolare di circa 1 cm.

2. **Cottura rapida**: Cuocete in forno statico preriscaldato a 200°C per 8-9 minuti (o ventilato a 190°C per 7-8 minuti). La superficie dovrà risultare appena dorata e soffice al tatto. Non prolungate la cottura oltre il necessario; un'eccessiva doratura asciuga l'acqua residua rendendo la pasta secca e soggetta a rotture.
3. **Sigillatura dell'umidità**: Sfornate la pasta biscotto, spolverizzatela immediatamente con un velo sottile di zucchero semolato (per evitare che si appiccichi) e copritela subito con della pellicola per alimenti a contatto (o con un canovaccio pulito e leggermente umido). Sigillate i bordi. Questo processo intrappola il vapore acqueo all'interno, rendendo la pasta straordinariamente pieghevole. Fate intiepidire per 10 minuti.

Farcitura e riposo

1. **Farcitura**: Rimuovete con cura la pellicola superiore. Spalmate in modo uniforme la confettura di lamponi, mantenendo un bordo libero di 1,5 cm su tutti i lati per prevenire fuoriuscite durante la chiusura.
2. **Arrotolamento**: Aiutandovi con la carta forno posta sul fondo, arrotolate la pasta biscotto partendo dal lato più corto, mantenendo una leggera pressione per stringere il rotolo in modo compatto ma delicato.
3. **Raffreddamento e servizio**: Avvolgete saldamente il rotolo così ottenuto nella pellicola per alimenti, stringendo le estremità a caramella. Fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Prima di servire, rifilate i due bordi esterni con un coltello a lama liscia ben affilato per mostrare la spirale perfetta e spolverizzate con zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 230 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pasticelle Cilentane

Le pasticelle cilentane (chiamate anche calzoncelli o pasticelle di Natale) sono uno dei simboli più autentici e sontuosi della pasticceria tradizionale del Cilento e della Campania, preparate storicamente durante le festività natalizie. Si tratta di scrigni di pasta friabile e sottile, arricchita con vino bianco o spumante, che racchiudono un cuore denso e vellutato a base di castagne lesse, cioccolato fondente, cacao, caffè espresso, uvetta e pinoli. Questa ricetta propone una versione fedele alla memoria contadina, dove la ricchezza aromatica del ripieno incontra la croccantezza dorata e leggera della sfoglia fritta a regola d'arte.

Porzioni: 8-10 persone (circa 25-30 pasticelle) · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la sfoglia:

- 500 g di farina 00
- 80 g di zucchero semolato
- 2 uova medie (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaio abbondante di strutto (circa 30 g)
- 100 ml di spumante secco (o vino bianco aromatico)
- 1 pizzico di sale fino

Per la farcitura di castagne:

- 700 g di castagne (già lessate e pelate)
- 250 g di cioccolato fondente (al 60-70%)
- 200 ml di caffè espresso (tiepido o freddo)
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 70 g di uva sultanina (precedentemente ammollata e strizzata)
- 50 g di pinoli

Per la frittura e la finitura:

- Olio di semi di arachidi q.b. (per friggere ad immersione)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto della sfoglia:

In una planetaria con gancio a foglia (o in una ciotola capiente a mano), setacciate la farina 00 e aggiungete lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Create una fontana al centro, unite le due uova leggermente sbattute, il cucchiaio di strutto morbido e lo spumante a temperatura ambiente. Iniziate ad impastare a velocità moderata fino a quando i liquidi saranno completamente assorbiti. Trasferite il composto su un piano di lavoro e lavoratelo energicamente per circa 5-7 minuti fino a ottenere un panetto liscio, compatto, elastico e non appiccicoso. Avvolgetelo strettamente nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30-40 minuti per rilassare la maglia glutinica.

2. Preparazione della farcitura ricca alle castagne:

Spezzettate il cioccolato fondente e fondetelo delicatamente a bagnomaria o nel microonde a impulsi da 20 secondi, mescolando bene fino a renderlo fluido e lucido; tenetelo da parte a raffreddare leggermente. Nel frattempo, passate le castagne lesse e pelate ancora calde o a temperatura ambiente nello schiacciapatate a fori fini per due volte (o in un passaverdure), ottenendo una purea finissima e priva di grumi duri. Raccogliete la purea in una ciotola, incorporate il cacao amaro setacciato, il caffè espresso a filo e il cioccolato fondente fuso. Mescolate vigorosamente con una spatola fino a creare un composto denso, omogeneo e profumato. Aggiungete infine l'uva sultanina (ben reidratata in acqua tiepida e perfettamente strizzata/asciugata) e i pinoli. Coprite con pellicola a contatto e fate riposare il ripieno affinché i sapori si assestino.

3. Stesura, farcitura e sigillatura delle pasticelle:

Riprendete il panetto di pasta dal frigorifero e tagliatene un pezzo alla volta, mantenendo coperto il resto per non farlo seccare. Appiattitelo e stendetelo con la macchina tirapasta (nonna papera), procedendo gradualmente dal rullo più largo fino ad arrivare a una sfoglia sottilissima (spessore di circa 1-1,5 mm). Adagiate la sfoglia su una spianatoia leggermente infarinata. Distribuite su metà della sfoglia dei mucchietti di ripieno (della grandezza di una noce, circa 20-25 g ciascuno), distanziandoli di circa 5 cm l'uno dall'altro. Spennellate leggermente i bordi attorno al ripieno con una goccia d'acqua, ripiegate sopra l'altra metà della sfoglia (oppure coprite con una seconda striscia tirata allo stesso modo). Passaggio critico: premete accuratamente con i polpastrelli attorno alla farcitura procedendo dall'interno verso l'esterno per far fuoriuscire tutta l'aria intrappolata, evitando che i dolci scoppino in cottura. Con un coppapasta tondo o ondulato (diametro 6-8 cm) ritagliate le pasticelle, sigillando ulteriormente i bordi con i rebbi di una forchetta.

4. Frittura e decorazione finale:

In una casseruola ampia e dai bordi alti, scaldate abbondante olio di semi di arachidi portandolo a una temperatura controllata di 170-175°C. Immergete pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggete le pasticelle girandole delicatamente con una schiumarola per circa 2 minuti complessivi: la superficie dovrà gonfiarsi formando le caratteristiche bollicine e raggiungere una doratura omogenea e ambrata. Prelevatele, scolatele e adagiatele su carta assorbente per fritti. Lasciate intiepidire completamente prima di disporle su un vassoio e spolverizzarle generosamente con zucchero a velo setacciato.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (2 pezzi)

DOLCI E BISCOTTI

Pecan Pie

La Pecan Pie è una celebre crostata dolce, caposaldo della pasticceria tradizionale del profondo Sud degli Stati Uniti, immancabile protagonista delle tavole durante le festività del Ringraziamento e di Natale. Nata alla fine dell'Ottocento, è stata resa celebre negli anni '20 del Novecento grazie alla commercializzazione dello sciroppo di mais. La ricetta autentica prevede un guscio croccante (pasta brisée o frolla) farcito con un ricco custard a base di uova, burro, zucchero e sciroppo, arricchito da noci pecan. Questa versione è stata accuratamente elaborata per rispettare la tradizione culinaria, garantendo la tipica consistenza morbida e fondente del ripieno, in contrasto con preparazioni meno fedeli che potrebbero risultare in una consistenza eccessivamente dura.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 35 min + 1 ora di riposo · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base (Pasta Frolla ricca):

- 200 g di farina 00
- 100 g di burro freddo a cubetti
- 50 g di zucchero a velo
- 1 uovo medio a temperatura ambiente
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno (Pecan Custard):

- 200 g di noci pecan intere
- 3 uova grandi
- 100 g di zucchero di canna scuro (tipo Muscovado)
- 150 g di sciroppo d'acero puro (o sciroppo di mais scuro)
- 50 g di burro fuso tiepido
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- 1 pizzico generoso di sale marino (fondamentale per contrastare il dolce)
- 1 cucchiaio di liquore Bourbon (facoltativo)

Preparazione

Preparazione della base:

- In un mixer o in una ciotola capiente, lavorate la farina con il burro freddo a cubetti e il pizzico di sale fino a ottenere un composto sabbioso.
- Aggiungete lo zucchero a velo e l'uovo intero. Impastate rapidamente, solo il tempo necessario a compattare gli ingredienti in un panetto liscio (lavorare troppo la frolla la renderebbe dura dopo la cottura).
- Avvolgete il panetto nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Preparazione del ripieno:

- Preriscaldate il forno a 160°C. Disponete le noci pecan su una teglia e tostatele per circa 6-8 minuti fino a renderle fragranti. Lasciatele raffreddare completamente.
- In una ciotola capiente, sbattete leggermente le uova con una frusta a mano insieme allo zucchero di canna scuro, allo sciroppo d'acero, al burro fuso tiepido, all'estratto di vaniglia, al sale e al Bourbon, fino a ottenere un composto fluido e omogeneo (evitate di montare troppo per non incorporare troppa aria).
- Tritate grossolanamente metà delle noci pecan tostate e tenete le restanti intere per la decorazione superficiale.

Assemblaggio e Cottura:

- Stendete la frolla su una superficie leggermente infarinata a uno spessore di circa 4 mm e rivestite uno stampo da crostata (preferibilmente con fondo amovibile) da 22 cm di diametro.

- Bucherellate leggermente il fondo con i rebbi di una forchetta e riponete lo stampo in frigorifero o in freezer per 15 minuti prima di farcirlo (questo eviterà il collasso dei bordi in cottura).
- Distribuite le noci pecan tritate sul fondo del guscio di frolla.
- Versate delicatamente sopra la miscela liquida di uova e sciroppo.
- Decorate la superficie disponendo le noci pecan intere a cerchi concentrici (galleggeranno sulla superficie).
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 45-50 minuti.
- Verifica del risultato intermedio: A fine cottura i bordi del ripieno devono apparire gonfi e stabili, mentre il centro deve risultare ancora leggermente tremolante (tipo gelatina). Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per almeno 4 ore prima di tagliare: il ripieno si solidificherà perfettamente raggiungendo la sua classica consistenza fondente.

Valori nutrizionali

Circa 495 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pecan Pie Moderna con Frangipane e Caramello Salato

La Pecan Pie è un caposaldo della pasticceria tradizionale degli Stati Uniti meridionali, storicamente legata alle festività del Ringraziamento e del Natale. Nella versione originale, il ripieno è caratterizzato da un impasto denso e molto zuccherino a base di sciroppo di mais (corn syrup), uova e burro. In questa raffinata reinterpretazione, la torta viene elevata secondo i canoni della moderna pasticceria italo-francese: un friabile guscio di frolla sablé alle noci pecan accoglie una morbida crema frangipane alleggerita con crema pasticcera e profumata agli agrumi, il tutto sigillato da una sontuosa colata di caramello salato alla vaniglia e noci pecan intere.

Porzioni: 8-10 porzioni (stampo diametro 22-24 cm) · Preparazione: 60 minuti (+ 2 ore di riposo frolla) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Frolla Sablé alle Noci Pecan:

- 175 g di farina 00 debole (W 150-180)
- 75 g di fecola di patate
- 160 g di burro plastico a cubetti (freddo da frigo)
- 75 g di farina di noci pecan (finemente macinate)
- 90 g di zucchero a velo
- 37 g di albume d'uovo (circa 1 albume)

Per la Crema Frangipane agli Agrumi:

- 125 g di burro a consistenza pomata
- 125 g di zucchero semolato fine
- 125 g di uova intere a temperatura ambiente (circa 2 uova e mezzo)
- 187,5 g di farina di noci pecan
- 250 g di crema pasticcera classica (a temperatura ambiente)
- 37,5 g di liquore all'arancia (es. Grand Marnier o Cointreau)
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 g di sale fino

Per il Caramello Salato Mou:

- 160 g di zucchero semolato
- 160 g di panna fresca liquida al 35% di grassi
- 125 g di burro morbido di alta qualità
- 4,5 g di sale Maldon in fiocchi
- 2 bacche di vaniglia (semi estratti)

Per la Finitura e Decorazione:

- 150 g di noci pecan sgusciate intere (selezionate)
- Gelatina neutra a freddo o confettura di albicocche setacciata q.b. (per lucidare)

Preparazione

1. Preparazione della Frolla Sablé alle Noci Pecan

- Nella ciotola della planetaria con foglia (o a mano su piano freddo), sabbiare la farina 00, la fecola, la farina di noci pecan e lo zucchero a velo con il burro freddo a cubetti, fino a ottenere un composto fine simile a sabbia bagnata.
- Aggiungere l'albume a filo e lavorare per pochi secondi, giusto il tempo necessario a compattare l'impasto (non scaldare né sviluppare glutine).
- Formare un panetto piatto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero a riposare per almeno 2 ore (ideale tutta la notte).

2. Foderatura del Guscio

- Stendere la frolla riposata su un piano leggermente infarinato (o tra due fogli di carta forno) a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm.
- Rivestire uno stampo da crostata da 22-24 cm di diametro precedentemente imburrato. Rifilare i bordi con un coltellino affilato e bucherellare uniformemente il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare rigonfiamenti in cottura. Riporre lo stampo in frigorifero per altri 20 minuti.

3. Realizzazione della Crema Frangipane

- In una ciotola capiente, montare con una frusta il burro a pomata con lo zucchero semolato, i semi di una bacca di vaniglia e le scorze grattugiate di limone e arancia, fino a ottenere una crema soffice, chiara e spumosa.
- Aggiungere le uova intere poco alla volta, a filo o in 3 riprese, emulsionando perfettamente dopo ogni aggiunta per evitare che la massa si stracci (gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura).
- Unire il pizzico di sale e la farina di noci pecan mescolando delicatamente con una spatola.
- Infine, incorporare il liquore all'arancia e la crema pasticcera precedentemente lisciata con una frusta. Il risultato finale deve essere una crema omogenea, densa e vellutata.

4. Riempimento e Cottura

- Versare la crema frangipane all'interno del guscio di frolla crudo, livellandola fino a raggiungere circa la metà dell'altezza del bordo (la frangipane tenderà a gonfiarsi leggermente in cottura).
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 175°C (o ventilato a 165°C) per circa 30-35 minuti, posizionando la tortiera sul ripiano medio-basso.
- Verifica risultato intermedio: La frolla dovrà risultare dorata e croccante alla base, mentre la superficie della frangipane deve risultare ambrata, elastica e asciutta al tatto. Sfornare e lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente prima del passaggio successivo.

5. Preparazione del Caramello Salato

- In una casseruola dal fondo spesso, caramellare a secco lo zucchero semolato inserendolo poco alla volta su fiamma moderata, senza mescolare con cucchiai ma ruotando solo il pentolino, fino a raggiungere un colore ambrato chiaro (circa 170°C).
- Nel frattempo, scaldare la panna liquida portandola a sfiorare il bollore insieme ai semi delle due bacche di vaniglia.
- Decuocere il caramello versando la panna calda a filo sullo zucchero fuso, mescolando energicamente con una frusta a mano. Attenzione agli schizzi di vapore bollente!
- Aggiungere il sale Maldon, togliere dal fuoco e lasciare intiepidire la massa fino a circa 45-50°C, quindi incorporare il burro morbido a pezzetti montando con la frusta o emulsionando con un minipimer a immersione per ottenere un caramello lucido ed elastico.
- Versare il caramello su una teglia fredda coperta da pellicola per accelerare il raffreddamento o lasciarlo intiepidire fino a consistenza nappante, quindi trasferirlo in una sac-à-poche.

6. Assemblaggio e Decorazione Finale

- Distribuire un generoso strato uniforme di caramello salato sulla superficie della frangipane ormai fredda.
- Disporre a raggiera o secondo un disegno geometrico regolare le noci pecan tostate su tutta la superficie del caramello.
- Scaldare leggermente la gelatina neutra e spennellarla delicatamente sulle noci per conferire un aspetto professionale, lucido e preservarne la croccantezza.
- Lasciare assestare la torta in frigorifero per 30 minuti prima di sformarla e servirla a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (100g circa)

DOLCI E BISCOTTI

Pettole Pugliesi

Le pettole (o pittule) sono delle tradizionali frittelle di pasta lievitata, tipiche della Puglia e preparate tradizionalmente durante il periodo natalizio, a partire dal giorno di Santa Caterina (25 novembre) o dell'Immacolata. La leggenda narra che nacquero a Taranto grazie a una donna che, distratta dal suono dei musicisti zampognari, lasciò lievitare troppo l'impasto per il pane. Per non sprecarlo, decise di friggerlo a piccoli pezzi nell'olio bollente, creando così questa prelibatezza. La difficoltà principale della ricetta risiede nell'idratazione dell'impasto, che si presenta molto molle e appiccicoso, e nella tecnica manuale necessaria per formare le palline direttamente nell'olio caldo.

Porzioni: 4-6 persone · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto delle pettole

- 250 g di farina tipo 0
- 50 g di patate lesse (precedentemente bollite, sbucciate e setacciate)
- 3 g di lievito di birra fresco
- 5 g di sale fino
- 220 ml di acqua a temperatura ambiente

Per la frittura

- Olio di semi per friggere (abbondante, per frittura a immersione)
- Olio di semi q.b. (in un piattino, per ungere le mani)

Per il condimento (varianti dolce/salato)

- 100 ml di vincotto di fichi
- 100 g di zucchero semolato

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, versa la farina 0 e unisci le patate lesse precedentemente setacciate.
2. Mescola leggermente con un cucchiaio per amalgamare le patate alla farina.
3. Aggiungi il sale fino e mescola ancora.
4. In una ciotolina a parte, sciogli il lievito di birra fresco in una piccolissima parte dei 220 ml di acqua a disposizione, aiutandoti con un cucchiaino.
5. Versa il lievito sciolto nella ciotola con la farina.
6. Inizia ad aggiungere la restante acqua poco alla volta, mescolando continuamente con il cucchiaio. Nota: se si desidera accelerare la lievitazione, si può utilizzare acqua tiepida a circa 37-38°C.
7. Continua a mescolare fino a ottenere una pastella molto morbida, omogenea e appiccicosa.

Lavorazione dell'impasto (Fase chiave)

8. Abbandona il cucchiaio e inizia a lavorare l'impasto energicamente a mano libera.
9. Esegui il movimento tipico dello 'schiaffeggiamento': solleva l'impasto con le dita e sbattilo contro le pareti della ciotola. Questo passaggio è fondamentale per inglobare aria e favorire lo sviluppo del glutine. L'impasto finale dovrà fare un rumore umido e mostrare le prime bolle d'aria.

Lievitazione

10. Pulisci leggermente i bordi della ciotola, coprila con un canovaccio pulito e asciutto.
11. Lascia lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per almeno 2 ore, o comunque fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume e si presenterà gonfio e pieno di bollicine in superficie.

Frittura

12. Scalda abbondante olio per friggere in una casseruola profonda fino a raggiungere la temperatura costante di circa 170°C.
13. Prepara un piattino con un velo d'olio di semi che ti servirà per ungere le dita.
14. Attenzione: non mescolare assolutamente l'impasto lievitato per non sgonfiarlo.
15. Ungiti leggermente le dita di entrambe le mani nel piattino con l'olio.
16. Prendi una porzione di impasto con una mano, stringi il pugno e fai fuoriuscire una pallina di pasta dallo spazio tra il pollice e l'indice.
17. Con le dita dell'altra mano (anch'esse unte), 'pizzica' la pallina e lasciala scivolare delicatamente nell'olio caldo.
18. Le pettole devono galleggiare e gonfiarsi immediatamente. Se rimangono sul fondo, l'olio è troppo freddo o l'impasto non è abbastanza lievitato.
19. Rigira continuamente le pettole nell'olio con una schiumarola per garantire una doratura uniforme su tutti i lati.
20. Una volta che sono ben dorate e leggere, scolale e adagiale su un piatto foderato con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Finitura e Servizio

21. Dividi le pettole calde in due porzioni.
22. Condisci la prima metà irrorandola generosamente con il vincotto di fichi.
23. Passa la seconda metà nello zucchero semolato fino a ricoprirle interamente.
24. Servile immediatamente ancora calde e fragranti.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione (variabile in base al condimento scelto)

DOLCI E BISCOTTI

Piccoli Pandoro per la Colazione di Natale

I piccoli pandoro per la colazione di Natale sono soffici lievitati monoporzione pensati per portare l'aroma e l'atmosfera delle feste in tavola fin dalle prime ore del mattino. Sebbene il classico Pandoro di Verona vanti una storia plurisecolare basata su impasti a più rinfreschi con lievito madre e complesse sfogliature al burro, questa preparazione reinterpreta quel profilo aromatico unico — vaniglia, agrumi, burro nobile e cioccolato bianco — in una struttura brioche a impasto diretto. L'uso del latte condensato dona morbidezza e una serica masticabilità, mentre l'emulsione aromatica garantisce quel bouquet tipico del lievitato natalizio, rendendoli perfetti anche come raffinati segnaposto o dolci regali.

Porzioni: 7 pandorini (circa 90 g cad.) · Preparazione: 45 minuti (+ 3-4 ore di lievitazione totale) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Emulsione Aromatica

- 60 g di burro di ottima qualità a temperatura ambiente
- 30 g di cioccolato bianco da copertura
- 1 cucchiaino di pasta di agrumi (o scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia (o polpa di mezza bacca)

Impasto

- 300 g di farina di forza (W 300 - proteine circa 13%)
- 120 g di latte intero fresco (a temperatura ambiente o leggermente freddo)
- 65 g di latte condensato
- 2 tuorli d'uovo medio (circa 35-40 g)
- 10 g di lievito di birra fresco (in alternativa 3.5 g di lievito disidratato)
- 6 g di sale fino

Formatura e Farcitura Interna

- 30 g di burro fuso tiepido
- 30 g di zucchero semolato fine

Finitura

- Zucchero a velo vanigliato q.b. per spolverare

Preparazione

1. Preparazione dell'Emulsione Aromatica (anticipo di almeno 2 ore)

Sciogliere delicatamente a bagnomaria o al microonde a bassa potenza il cioccolato bianco insieme al burro. Una volta fuso e omogeneo, lasciare intiepidire, quindi incorporare l'estratto di vaniglia e la pasta d'arancia (o le zeste fresche finissime). Mescolare con una frustina fino a ottenere una crema liscia. Riporre in frigorifero fino a quando non avrà raggiunto una consistenza plastica e cremosa (simile a una pomata densa), come quella del burro morbido. *Nota importante:* evitare di unire l'emulsione calda all'impasto, per non compromettere la maglia glutinica e sciogliere i grassi.

2. Impasto e Incordatura

- *In Planetaria:* Inserire nella ciotola la farina setacciata, il latte condensato, i tuorli, il latte e il lievito di birra sbriciolato. Avviare la macchina a velocità bassa con la foglia (K) per una rapida idratazione, poi passare al gancio/spirale. Lavorare per 5-7 minuti finché l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola ed è elastico.

- *Inserimento grassi:* Con il gancio in movimento, unire l'emulsione aromatica a piccoli fiocchetti (un cucchiaino alla volta), attendendo che ogni dose sia completamente assorbita prima della successiva. Inserire infine il sale. L'impasto finale dovrà risultare liscio, lucido, omogeneo e semi-traslucido al test del velo (*Verifica intermedia: tirando un lembo d'impasto con due mani, questo deve allargarsi formando una membrana sottile senza strapparsi*).

3. Prima Lievitazione

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro leggermente imburrato o infarinato, eseguire un paio di pieghe 'slap and fold' per serrare la struttura, pirlare a palla e trasferire in una ciotola capiente unta. Coprire con pellicola alimentare e far lievitare a 26°C (ad esempio, in forno spento con luce accesa) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Pezzatura e Formatura

Rovesciare l'impasto lievitato sul piano di lavoro e dividerlo con un tarocco in 7 porzioni uguali da circa 85-90 g ciascuna. Stendere ogni pezzo con il matterello formando un rettangolo di circa 10x15 cm. Spennellare la superficie con un velo di burro fuso e cospargere con una spolverata di zucchero semolato. Arrotolare il rettangolo partendo dal lato lungo creando un cilindretto stretto. Congiungere le due estremità del cilindro e pirlare delicatamente ruotando la pallina sul piano, mantenendo la chiusura visibile.

5. Seconda Lievitazione negli Stampi

Imburrare accuratamente 7 stampi monoporzione da mini pandoro (in silicone o alluminio). Inserire una pallina in ciascuno stampo, posizionando la chiusura verso l'alto (questa diventerà la base piana del pandorino una volta sformato e capovolto). Coprire con pellicola non a contatto e lasciare lievitare a 26-28°C fino a quando la cupola dell'impasto raggiungerà o supererà di circa mezzo centimetro il bordo superiore dello stampo (circa 60-90 minuti).

6. Cottura e Rifinitura

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C. Infornare i pandorini a metà altezza e cuocere per circa 18-20 minuti, finché la superficie non risulterà uniformemente dorata e asciutta (temperatura al cuore di 92-94°C se misurata con sonda). Sfornare e lasciare intiepidire 15 minuti prima di sformarli delicatamente su una gratella. Lasciare raffreddare completamente prima di cospargere con abbondante zucchero a velo vanigliato.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (1 pandorino da ~90 g): Calorie: 325 kcal | Carboidrati: 42 g | Proteine: 6.8 g | Grassi: 14.5 g (di cui saturi 8.2 g) | Fibre: 1.1 g | Sodio: 240 mg

DOLCI E BISCOTTI

Pigna di Natale - Ricetta di alta pasticceria

La 'Pigna di Natale' è una raffinata creazione di alta pasticceria moderna, ideale per le tavole festive. La pigna è fin dall'antichità un potente simbolo beneaugurante di fecondità, immortalità ed elevazione spirituale, spesso utilizzata nell'iconografia natalizia e invernale. Questa ricetta ne reinterpreta la forma attraverso un entremet tridimensionale contemporaneo che combina la ricchezza aromatica della nocciola di Giffoni, la delicatezza del cioccolato al latte, la texture croccante dei pinoli pralinati e la morbidezza del classico pan di Spagna.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 2 ore e 30 minuti (più tempi di congelamento e riposo) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Molto Alta

Ingredienti

Per il Pan di Spagna

- 300 g di uova intere (circa 6 medie, a temperatura ambiente)
- 180 g di zucchero semolato
- 100 g di farina 00
- 80 g di fecola di patate
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Semi di 1 bacca di vaniglia

Per l'Inserto Cremoso alla Nocciola

- 200 g di crema pasticcera classica
- 100 g di latte intero
- 50 g di pasta pura di nocciole
- 6 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 150 g di panna fresca semimontata

Per i Pinoli Pralinati (Croccante)

- 100 g di pinoli
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di acqua

Per la Mousse al Cioccolato al Latte

- 150 g di latte intero
- 150 g di panna fresca liquida
- 80 g di tuorli (circa 4 tuorli)
- 30 g di zucchero semolato
- 225 g di cioccolato al latte di ottima qualità
- 50 g di cioccolato fondente al 50-60%
- 10 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 400 g di panna fresca semimontata (zuccherata al 10-15% o al 50% di zuccheraggio secondo gusto)

Per la Bagna e la Decorazione

- 100 g di sciroppo di zucchero aromatizzato alla vaniglia (50 g acqua, 50 g zucchero, vaniglia)
- 200 g di cioccolato fondente temperato (per le squame della pigna)
- Sfere/perle di cioccolato croccanti (per decorare la base)
- Zucchero a velo q.b. (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione del Pan di Spagna

1. In planetaria o con le fruste elettriche, montare le uova a temperatura ambiente con lo zucchero, la scorza di limone e i semi di vaniglia per almeno 12-15 minuti, fino a ottenere una massa spumosa, chiara e gonfia ('che scrive').
2. Setacciare insieme due volte la farina e la fecola di patate.
3. Incorporare le polveri al composto di uova in 2-3 riprese, con movimenti lenti e circolari dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
4. Versare l'impasto in una teglia foderata di carta forno a uno spessore di circa 1 cm (o in tortiera) e cuocere in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 15-18 minuti.
5. Sfornare, far raffreddare completamente su una gratella e ricavare un disco o un ovale sagomato a misura dello stampo.

2. Realizzazione dei Pinoli Pralinati

1. Tostare leggermente i pinoli in forno a 140°C o in padella per pochi minuti per sprigionarne gli oli essenziali; tenerli in caldo.
2. In un pentolino a fondo spesso, unire lo zucchero e l'acqua. Portare a bollore fino a raggiungere lo stadio di caramello biondo chiaro (circa 165°C-170°C).
3. Togliere dal fuoco, versare i pinoli caldi mescolando rapidamente con un cucchiaio di legno per avvolgerli completamente nel caramello.
4. Stendere il croccante su un foglio di carta forno o tappetino in silicone, distanziando i pinoli. Lasciar raffreddare completamente e poi tritare grossolanamente a coltello.

3. Inserto Cremoso alla Nocciola

1. Idratare i 6 g di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
2. Scaldare il latte fino a renderlo tiepido (circa 50°C), strizzare la gelatina idratata e scioglierla accuratamente nel latte.
3. In una ciotola, lavorare la crema pasticcera a temperatura ambiente con la pasta pura di nocciola fino a ottenere un'emulsione liscia.
4. Unire il latte con la gelatina disciolta, mescolando energicamente con una frusta a mano.
5. Quando il composto scende a circa 28-30°C, alleggerire incorporando delicatamente la panna semimontata (lucida, non a neve ferma).
6. *Montaggio inserto*: Foderare un piccolo stampo a goccia/uovo o semicilindro con pellicola, colare la crema alla nocciola, cospargere con il croccante di pinoli sbriciolato e coprire con un ritaglio di pan di Spagna inumidito con la bagna alla vaniglia. Riporre in congelatore fino a completo indurimento (almeno 2 ore).

4. Mousse al Cioccolato al Latte (Base Crema Inglese)

1. Idratare i 10 g di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
2. Tritare finemente il cioccolato al latte e il cioccolato fondente e raccoglierli in una ciotola capiente.
3. Preparare la crema inglese: in un pentolino portare a sfiorare il bollore il latte e i 150 g di panna liquida. In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero senza montarli.
4. Versare il liquido caldo sui tuorli mescolando, riportare sul fuoco a fiamma dolce e cuocere, mescolando continuamente con una spatola, fino a raggiungere la temperatura precisa di 82-84°C (la crema velerà il cucchiaio, non superare gli 85°C per non stracciare le uova).
5. Togliere dal fuoco, unire la gelatina ben strizzata ed emulsionare.
6. Versare la crema inglese calda direttamente sul cioccolato tritato; attendere 1 minuto e frullare con un minipimer a immersione senza incorporare aria, ottenendo un'emulsione lucida ed elastica.
7. Lasciar intiepidire la crema fino a una temperatura di circa 30°C.
8. Aggiungere gradualmente i 400 g di panna semimontata con movimenti delicati dal basso verso l'alto per preservare la struttura aerata.

5. Creazione delle Squame di Cioccolato (Decorazione)

1. Sciogliere e temperare il cioccolato fondente (fonderlo a 45-50°C, portarlo a 28°C per spatolamento o inseminazione, poi risalire a 31-32°C).
2. Su una striscia o placca rivestita di carta forno o acetato, dosare piccoli pois di cioccolato fuso con una sac-à-poche.
3. Con la punta di una spatolina a gomito o il dorso di un cucchiaino, tirare ogni goccia di cioccolato in una sola direzione per creare la classica forma allungata a 'petalo' o 'squama'.
4. Lasciar cristallizzare completamente a temperatura ambiente controllata (18-20°C).

6. Assemblaggio e Finitura

1. Prendere lo stampo principale (a forma di uovo di Pasqua o mezza cupola allungata) foderato con acetato o pellicola liscia.
2. Colare la mousse al cioccolato al latte riempiendo lo stampo per circa due terzi, tenendo da parte 2-3 cucchiai di mousse per la sigillatura finale.
3. Sformare l'inserto di nocciola e pinoli congelato e inserirlo al centro della mousse premendo leggermente verso il basso.
4. Chiudere la base con un secondo strato di pan di Spagna sagomato, bagnato con lo sciroppo alla vaniglia.
5. Congelare/abbattere il dolce per almeno 4-6 ore fino a congelamento totale.
6. Sformare il dessert su un piatto da portata o vassoio. Spalmare un sottilissimo velo di mousse avanzata sulla superficie esterna (fungerà da collante naturale).
7. Partendo dalla base inferiore verso la punta, attaccare le linguette di cioccolato fondente sovrapponendole a raggiera come le scaglie di una vera pigna.
8. Rifinire la base con perle croccanti di cioccolato e, se desiderato, spolverare leggermente con zucchero a velo. Trasferire in frigorifero a +4°C per 4-5 ore prima di servire per consentire il perfetto scongelamento della struttura interna.

Valori nutrizionali

Circa 480-530 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pigne di Cioccolato Senza Cottura con Mascarpone e Cereali

Un dessert scenografico e goloso, perfetto per il periodo invernale e le festività natalizie. Si tratta di dolcetti monoporzione 'no-bake' (senza cottura) a forma di pigna, realizzati con una base morbida di biscotti tritati, cioccolato e mascarpone, arricchiti da cereali a conchiglia al cioccolato per ricreare le squame e rifiniti con una golosa glassatura al cioccolato fondente e una spolverata di zucchero a velo effetto neve.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 5 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto base:

- 300 g di biscotti secchi (tipo frollini)
- 70 g di cioccolato fondente
- 130 g di mascarpone

Per la decorazione e montaggio:

- 100 g di cereali a conchiglia al cioccolato

Per la glassa e finitura:

- 300 g di cioccolato fondente
- 10 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

- Tritare finemente i biscotti secchi in un mixer fino a ridurli in polvere e trasferirli in una ciotola capiente.
- Tritare al coltello i 70 g di cioccolato fondente in pezzetti fini e unirli alla polvere di biscotti, mescolando bene.
- Aggiungere il mascarpone e impastare accuratamente con le mani (consigliato l'uso di guanti) fino ad ottenere un panetto compatto, omogeneo e facilmente modellabile, simile a una pasta frolla morbida.

2. Formatura delle pigne:

- Suddividere il composto in 6 porzioni di uguale peso (circa 80-85 g ciascuna).
- Lavorare ogni porzione tra i palmi delle mani, compattandola bene prima a forma di sfera e poi allungandola fino ad ottenere una forma piramidale/a cono con base piatta e stabile.

3. Inserimento dei cereali:

- Partendo dalla base del cono, inserire i cereali al cioccolato leggermente inclinati verso l'alto, creando file concentriche sfalsate man mano che si sale verso la punta.
- Completare inserendo cereali più piccoli sulla sommità per chiudere la punta della pigna.
- Riporre le pigne modellate in freezer per circa 10 minuti per farle rassodare.

4. Glassatura:

- Spezzettare i 300 g di cioccolato fondente in una ciotola di vetro resistente al calore e farlo sciogliere a bagnomaria a fuoco dolce, mescolando continuamente fino a renderlo fluido e liscio (fare attenzione a non far entrare acqua o vapore a contatto con il cioccolato).
- Prelevare le pigne dal freezer. Posizionando una pigna alla volta su una forchetta o un cucchiaio sopra la ciotola del cioccolato, glassarla versando il cioccolato fuso con un cucchiaio fino a coprire uniformemente tutte le scanalature e i cereali.
- Scolare l'eccesso e trasferire le pigne glassate su un vassoio rivestito di carta forno.

- Riporre nuovamente in freezer per 10-15 minuti (oppure in frigorifero per 30 minuti) per far cristallizzare completamente la copertura.

5. Decorazione finale e servizio:

- Spolverizzare le pigne fredde con lo zucchero a velo attraverso un colino per ricreare l'effetto neve e servire.

Valori nutrizionali

480 kcal per pigna

DOLCI E BISCOTTI

Pignolata Messinese

La Pignolata Messinese è il dolce simbolo della pasticceria di Messina, tradizionalmente preparato per il Carnevale e le festività natalizie. Deriva direttamente dall'antica 'pignolata al miele' di origine romana, diffusa in tutta l'isola e nella vicina Calabria (dove i tocchetti fritti vengono assemblati a forma di pigna e uniti dal miele). Durante la dominazione spagnola in Sicilia, le famiglie nobili messinesi richiesero una variante più raffinata: il miele fu così sostituito da una doppia glassatura, una scura al cioccolato e una bianca e fresca al limone. La complessità tecnica risiede nell'equilibrio chimico della frittura nello strutto (che deve far gonfiare l'impasto) e nella stesura di glasse lucide a base di meringa italiana.

Porzioni: 10-12 porzioni (circa 1 kg di dolce finito) · Preparazione: 1 ora + 30 min di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto (i tocchetti)

- 140 g di farina Manitoba
- 14 g di zucchero semolato
- 10 g di alcol puro a 95° (fondamentale per lo sviluppo e la vaporizzazione in frittura)
- 80 g di uova intere
- 16 g di tuorli

Per la meringa italiana (base alleggerente)

- 145 g di zucchero semolato
- 73 g di acqua
- 75 g di albume d'uovo

Per la glassa bianca al limone

- 360 g di zucchero a velo setacciato
- 40 g di sciroppo di glucosio (o miele d'acacia)
- 40 g di acqua tiepida
- 100 g di meringa italiana (prelevata dal totale preparato)
- 3 gocce di olio essenziale di limone puro ed edibile

Per la glassa scura al cioccolato

- 270 g di zucchero a velo setacciato
- 30 g di sciroppo di glucosio (o miele d'acacia)
- 30 g di acqua tiepida
- 54 g di cioccolato fondente al 90% o 99%
- 11 g di cacao amaro in polvere
- 100 g di meringa italiana (la restante parte del totale preparato)

Per la frittura

- 1.500 g di strutto raffinato (tradizionale, per garantire la massima friabilità e asciuttezza)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In planetaria con il gancio (o a mano su una spianatoia), lavorate le uova intere, i tuorli e lo zucchero fino a discioglierlo.
2. Versate l'alcol a filo e aggiungete gradualmente la farina Manitoba setacciata. Lavorate energicamente fino a ottenere un panetto liscio, elastico e morbido.

3. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare a temperatura ambiente (sotto i 20°C) per 30 minuti per far rilassare la maglia glutenica.

Formatura dei tocchetti

1. Passate l'impasto 2-3 volte nella macchina sfogliatrice a uno spessore medio-alto per raffinarlo.
2. Dividete la sfoglia e formate dei filoncini del diametro di circa 7-8 mm.
3. Tagliate i filoncini in piccoli tocchetti lunghi circa 2,5 cm. Copriteli con un canovaccio leggero per non farli seccare prima della cottura.

La frittura nello strutto

1. Sciogliete lo strutto in una casseruola dai bordi alti e portatelo alla temperatura controllata di 150-160°C.
2. Tuffate pochi tocchetti alla volta. Con una schiumarola, teneteli delicatamente spinti sotto il livello dello strutto per i primi 5 secondi: il calore sigillerà l'esterno e l'alcol all'interno, evaporando istantaneamente, farà gonfiare i tocchetti come popcorn.
3. Scolateli non appena saranno uniformemente dorati. Lasciateli raffreddare completamente su carta assorbente. *Risultato intermedio:* I tocchetti freddi devono risultare leggerissimi, asciutti e quasi vuoti all'interno.

Preparazione della meringa italiana

1. In un pentolino, scaldate l'acqua (73g) e lo zucchero (145g) monitorando con un termometro.
2. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, iniziate a montare gli albumi (75g) in planetaria.
3. Raggiunti i 121°C dello sciroppo, versatelo a filo sugli albumi riducendo al minimo la velocità della planetaria per evitare schizzi.
4. Continuate a montare ad alta velocità fino al completo raffreddamento del composto, ottenendo una meringa lucida e ferma.

Finitura della glassa bianca al limone

1. In un pentolino, unite lo zucchero a velo (360g), lo sciroppo di glucosio (40g) e l'acqua tiepida (40g). Scaldate delicatamente a bagnomaria fino a raggiungere i 55-60°C per fluidificare lo sciroppo.
2. Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire fino a circa 40°C, quindi incorporate delicatamente 100g di meringa italiana e l'olio essenziale di limone.

Finitura della glassa al cioccolato

1. Sciogliete a bagnomaria o al microonde il cioccolato fondente al 90% (54g).
2. In un pentolino a parte, fluidificate lo zucchero a velo (270g) con il glucosio (30g) e l'acqua tiepida (30g) fino a 55-60°C.
3. Unite lo sciroppo caldo, il cioccolato fuso e il cacao in polvere (11g) mescolando energicamente per creare un'emulsione.
4. Lasciate intiepidire a 40°C e incorporate delicatamente la restante meringa italiana (100g) fino a ottenere una glassa lucida e setosa.

Composizione e servizio

1. Dividete i tocchetti freddi in due ciotole. Versate in una la glassa bianca tiepida e nell'altra la glassa al cioccolato tiepida (circa 35-40°C).
2. Mescolate delicatamente con due spatole per rivestire perfettamente ogni tocchetto.
3. Su un piatto da portata, modellate le due metà affiancate a forma di cupola bicolore, senza mescolarle.
4. Lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 3-4 ore in modo che le glasse si asciughino prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Pinoccata Bianca E Nera

La Pinoccata (o Pinocchiata) è un dolce natalizio tipico della tradizione umbra, in particolare della zona di Perugia. Si tratta di una squisita preparazione a base di pinoli e zucchero, caratterizzata dalla classica forma a rombo e dall'inconfondibile bicromia: la versione bianca, aromatizzata al limone e vaniglia, e quella nera, arricchita con cioccolato fondente e cacao. Storicamente veniva preparata durante le festività invernali e offerta come dono prezioso. La difficoltà risiede interamente nella gestione della temperatura dello sciroppo di zucchero, che richiede precisione millimetrica per ottenere la consistenza morbida ma compatta che definisce questo dolce.

Porzioni: 24-30 pezzi (rombi) · Preparazione: 20 min + 1 ora di raffreddamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base bianca

- 250g di zucchero semolato
- 70g di sciroppo di glucosio
- 50ml di acqua
- 200g di pinoli (leggermente tostati)
- Scorza di 1 limone biologico non trattato (prelevata a strisce larghe)
- Semi di mezza bacca di vaniglia

Per la base nera

- 250g di zucchero semolato
- 70g di sciroppo di glucosio
- 50ml di acqua
- 200g di pinoli (leggermente tostati)
- 80g di cioccolato fondente al 70%, tritato finemente
- 10g di cacao amaro in polvere, setacciato

Per la lavorazione

- Olio di semi di arachidi q.b. per ungere le superfici

Preparazione

Preparazione e allestimento

- Ungete leggermente con olio di semi di arachidi un piano di marmo pulito o due teglie da forno antiaderenti.
- Preparate due fogli di carta forno spennellati con un velo d'olio e una spatola metallica anch'essa oliata.

Preparazione della Pinoccata Bianca

- In un pentolino dal fondo spesso, unite lo zucchero, lo sciroppo di glucosio, l'acqua, i semi di vaniglia e la scorza di limone.
- Portate a bollore a fuoco medio-basso senza mai mescolare lo sciroppo per evitare la cristallizzazione.
- Monitorate la temperatura con un termometro da pasticceria. Appena lo sciroppo raggiunge i 121°C, rimuovete immediatamente le scorze di limone e spegnete il fuoco.
- Unite subito i pinoli tostati e mescolate energicamente con un cucchiaio resistente al calore per 1-2 minuti. Lo sciroppo deve iniziare a opacizzarsi e diventare molto viscoso.

Preparazione della Pinoccata Nera

- In un secondo pentolino pulito, ripetete lo sciroppo con lo zucchero rimanente, il glucosio e l'acqua.
- Portate nuovamente lo sciroppo a 121°C senza mescolare.

- Raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco, aggiungete immediatamente il cioccolato fondente tritato e il cacao setacciato, mescolando rapidamente con una frusta resistente al calore per farli fondere ed emulsionare perfettamente.
- Incorporate infine i pinoli tostati e amalgamate il tutto.

Stesura e Taglio di Precisione

- Versate i due composti caldi sul piano oliato (o sulle teglie), tenendoli ben separati.
- Appoggiate sopra ciascun composto un foglio di carta forno oliato e, con l'aiuto di un mattarello o della spatola metallica, livellateli velocemente fino a raggiungere uno spessore omogeneo di circa 1,5 cm.
- I composti devono apparire lucidi, sodi ma ancora malleabili sotto la pressione delle dita.
- Attendete qualche minuto affinché il composto intiepidisca leggermente. Quando è ancora caldo ma ha preso consistenza strutturata, procedete al taglio a rombi (losanghe) con un coltello grande a lama liscia, precedentemente unto con pochissimo olio.
- È fondamentale non attendere il completo raffreddamento per effettuare il taglio, altrimenti il caramello cristallizzato si spaccherà in modo disordinato.
- Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di staccare i rombi e servirli.

Valori nutrizionali

Circa 165 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Pinsa della Befana

La pinsa (o 'pinza') dell'Epifania è un dolce rustico tipico della tradizione contadina del Veneto e del Friuli, storicamente legato ai falò propiziatori di inizio anno ('pan e vin' o 'pirola') per celebrare la notte della Befana. Nella ricetta originale povera si utilizzavano avanzi di polenta arricchiti con fichi secchi, uvetta, semi di finocchio e grappa. Un rinomato maestro panificatore ne propone una raffinata reinterpretazione lievitata: una base di farina di mais fioretto precotta (polentina) che dona una texture umida e fondente, unita a un impasto soffice e fragrante di farina 0, burro e frutta secca.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore e 40 minuti di riposo e lievitazioni complessive) · Cottura: 75 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Polentina Base

- 100 g farina di mais fioretto
- 300 g acqua

Per l'Impasto Lievitato

- 400 g farina tipo 0 (medio-forte, circa W 260-280)
- 100 g farina di mais fioretto
- Tutta la polentina preparata (fredda)
- 10 g lievito di birra fresco (oppure 3.5 g di lievito secco)
- 240 ml acqua a temperatura ambiente
- 80 g zucchero semolato
- 10 g sale fino
- 100 g burro morbido a pomata

Per la Farcitura Aromatica

- 50 g fichi secchi (tagliati a cubetti)
- 50 g uvetta sultanina
- 50 g pinoli
- 1 cucchiaino di semi di finocchio selvatico

Per la Finitura e la Teglia

- Burro q.b. (per la teglia e per spennellare la superficie)
- Farina di mais fioretto q.b. (per spolverare la teglia)
- Zucchero a velo q.b. (per decorare)

Preparazione

1. Preparazione della Polentina di Base (Cottura e Raffreddamento)

In un pentolino dal fondo spesso, porta a ebollizione i 300 g di acqua. Non appena compaiono le prime bolle, versa a pioggia i 100 g di farina di mais fioretto mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi. Cuoci a fiamma dolce per circa 3-4 minuti continuando a mescolare fino a ottenere una polentina liscia, densa e compatta. Trasferiscila in una ciotola, coprila a contatto con pellicola alimentare e lasciala raffreddare completamente a temperatura ambiente (è fondamentale che sia ben fredda per non inattivare i lieviti).

2. Impasto Iniziale e Idratazione

In una ciotola capiente (o nella ciotola dell'impastatrice con il gancio), unisci la farina tipo 0, i restanti 100 g di farina di mais fioretto e la polentina fredda sgranata con le mani in piccoli pezzi. Aggiungi il lievito di birra fresco sbriciolato e circa tre quarti dell'acqua totale (circa 180 ml). Inizia a impastare con un cucchiaio di legno o a bassa velocità nell'impastatrice fino a quando la farina comincia ad assorbire i liquidi e il composto si aggrega in una massa grezza.

3. Struttura dell'Impasto, Zucchero e Burro

Incorpora lo zucchero semolato e la restante acqua (circa 60 ml) poco alla volta. Lavora energicamente per 5 minuti per iniziare a sviluppare la maglia glutinica, poi inserisci il sale fino. Continua a impastare fino a ottenere una consistenza omogenea, elastica e non eccessivamente appiccicosa.

A questo punto, inserisci il burro morbido a temperatura ambiente (a pomata) tagliato a tocchetti, aggiungendone un pezzo solo quando il precedente è stato completamente assorbito dall'impasto.

Controllo intermedio: L'impasto deve risultare liscio, lucido, morbido ma con una buona tenuta ed elasticità.

4. Inserimento delle Sospensioni Aromatiche

Scola e strizza accuratamente l'uvetta precedentemente ammollata. Unisci all'impasto l'uvetta, i fichi secchi tagliati a piccoli pezzetti, i pinoli e i semi di finocchio. Lavora a bassa velocità o a mano per 1-2 minuti, giusto il tempo necessario a distribuire uniformemente tutta la frutta secca e le spezie nell'impasto senza strappare la maglia glutinica.

5. Prima Lievitazione e Riposo in Frigo

Forma una palla con l'impasto pirlandolo sul piano di lavoro, copri la ciotola con pellicola trasparente e lascia lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C) per 40 minuti per avviare la fermentazione.

Trascorso questo tempo, trasferisci la ciotola in frigorifero a circa 4°C per 1 ora. *Nota tecnica:* Il passaggio a freddo serve a compattare i grassi del burro e la struttura della polenta, rendendo l'impasto facilmente modellabile e non colloso.

6. Formatura e Seconda Lievitazione in Pirofila

Prendi una pirofila o una teglia da forno rettangolare/ovale (circa 24x30 cm), imburrala generosamente sul fondo e sui bordi e cospargila con uno strato fine di farina di mais fioretto, eliminando l'eccesso. Preleva l'impasto freddo dal frigorifero e adagialo nella teglia; con le mani unte o infarinate, allargalo delicatamente stendendolo uniformemente fino a coprire tutta la base e a toccare i bordi.

Copri con pellicola (senza stringere) e lascia lievitare in un luogo tiepido e riparato (es. forno spento con luce accesa a 26-28°C) per circa 2 ore, finché non sarà raddoppiato di volume e soffice al tatto.

7. Cottura e Finitura

Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C.

Sciogli una noce di burro e, con un pennello da cucina a setole morbide, spennella delicatamente tutta la superficie della pinsa lievitata.

Inforna nel ripiano medio del forno e cuoci per circa 70-75 minuti. La superficie dovrà assumere un colore dorato scuro e una crosticina croccante, mentre il cuore dovrà risultare cotto ma umido (fai la prova stecchino al centro dopo 65 minuti).

Sforna la pinsa e lasciala intiepidire completamente prima di sformarla. Spolvera a piacere con abbondante zucchero a velo prima di tagliare a quadrotti o fette e servire.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione (100-120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pinsa Veneta dell'Epifania

La pinsa (o 'pinza') veneta è un dolce rustico della tradizione contadina del Veneto e di parte del Friuli, tradizionalmente consumato la sera dell'Epifania intorno ai falò propiziatori di inizio anno (i celebri 'panevin' o 'pirola'). Nata come dolce di recupero a base di polenta, farina di mais e ingredienti essiccati conservati dall'autunno (fichi, uvetta, semi di finocchio), simboleggiava l'augurio di abbondanza per i raccolti futuri. Una versione moderna di questo dolce reinterpreta la ricetta combinando sapientemente l'antica base di mais – utilizzata sia precotta come polentina per donare umidità e morbidezza durevole, sia tostata a secco per sprigionare intensi profumi di cereale – con la struttura di un lievitato ricco e soffice.

Porzioni: 8-10 porzioni (teglia Ø 32 cm) · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di lievitazione e riposo) · Cottura: 75 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la polentina di base

- 100 g farina di mais (fioretto o bramata fine)
- 300 ml acqua

Per l'impasto

- 400 g farina tipo 0 (medio-forte, ca. W 280-300)
- 100 g farina di mais (da tostare)
- 250 ml acqua fredda
- 10 g lievito di birra fresco (in alternativa 3,5 g di lievito secco)
- 80 g zucchero semolato
- 100 g burro ammorbidito a temperatura ambiente
- 10 g sale fino

Per le sospensioni e gli aromi

- 50 g fichi secchi (tagliati a piccoli tocchetti)
- 50 g pinoli (preferibilmente tostati leggermente)
- 50 g uvetta sultanina
- 1 cucchiaino di semi di finocchio selvatico

Per la finitura

- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Polentina e Tostatura del Mais

- In un pentolino portate quasi a bollore 300 ml di acqua. Versate a pioggia i primi 100 g di farina di mais mescolando energicamente con una frusta per non creare grumi.
- Cuocete a fuoco dolce per 2-3 minuti fino a ottenere una polenta morbida e compatta. Spegnete e trasferitela su un piatto, allargandola per farla raffreddare completamente a temperatura ambiente.
- Nel frattempo, scaldate una padella antiaderente a fuoco medio-basso e tostate a secco i restanti 100 g di farina di mais per 3-4 minuti, muovendola continuamente finché non rilascia un profumo tostato di nocciola e cereale. Togliete subito dal fuoco e lasciate raffreddare completamente.

Attenzione: Non inserire mai la polentina o il mais ancora caldi nell'impasto per non disattivare il lievito.

2. Impasto e Inserimento Ingredienti

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o foglia per iniziare), inserite la farina tipo 0, il lievito di birra sbriciolato e circa 180 ml di acqua. Iniziate a impastare a bassa velocità per 2 minuti.

- Aggiungete la farina di mais tostata e fredda, la polentina raffreddata e una parte dell'acqua rimanente. Continuate a lavorare finché l'impasto inizia a legare.
- Inserite lo zucchero semolato e un goccio d'acqua, facendo incordare l'impasto.
- Quando l'impasto appare liscio e strutturato, unite il sale e l'ultima goccia d'acqua per favorirne lo scioglimento. Lavorate per 5 minuti a velocità media fino ad avere una maglia glutinica tenace.
- Aggiungete il burro morbido a piccoli tocchetti in 3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungerne altra.

3. Inserimento Sospensioni e Prima Lievitazione

- Abbassate la velocità della planetaria al minimo e unite i fichi secchi a dadini, i pinoli, l'uvetta (precedentemente ammollata e ben strizzata) e i semi di finocchio.
- Lavorate per un minuto appena, il tempo necessario per distribuire uniformemente i frutti senza strappare la pasta.
- Trasferite la massa sul piano di lavoro, formate una palla e ponetela in una ciotola coperta con pellicola. Lasciate riposare 30 minuti a temperatura ambiente (circa 20-22°C), poi trasferite in frigorifero per altri 30 minuti per compattare la struttura del burro.

4. Stesura, Seconda Lievitazione e Cottura

- Imburrate generosamente una tortiera rotonda da 32 cm di diametro (o una teglia rettangolare equivalente).
- Posizionate l'impasto al centro e, con i polpastrelli leggermente unti di burro, allargatelo delicatamente fino a coprire tutto il fondo della teglia a uno spessore uniforme.
- Coprite con pellicola o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore, finché l'impasto non raddoppia visibilmente il suo volume.
- Trascorso il tempo, praticate con i polpastrelli delle fossette regolari sulla superficie, proprio come si fa per una focaccia ligure.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 75 minuti (se la superficie tende a scurire troppo dopo 50 minuti, coprite con un foglio di alluminio).
- Sfornate la pinsa quando è ben cotta e dorata, lasciatela intiepidire su una gratella e completate con un'abbondante spolverata di zucchero a velo prima di servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per porzione (calcolata su 10 porzioni da ~110 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pinza Vicentina

La pinza vicentina (o 'pinsa') è un dolce tipico della tradizione contadina veneta, tradizionalmente preparato per l'Epifania o durante i falò invernali (i 'panevin' o 'semole'). Nasce come ricetta di recupero a base di polenta, arricchita con frutta secca, fichi o prugne, spezie e grassi nobili come strutto e burro. In questa interpretazione raffinata, un grande pasticcere nobilita il dolce tradizionale inserendo cioccolato fondente al 60% e una profumata marinatura di prugne secche al distillato, creando una consistenza morbida, umida e un profilo aromatico ricco e contemporaneo pur nel rispetto delle radici rustiche.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 30 minuti (+ 60 min marinatura + 20 min riposo) · Cottura: 75 minuti (15 min per la polenta + 60 min in forno) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la marinatura di frutta:

- 120 g prugne secche (denocciolate)
- 60 ml distillato di prugne (es. Slivovitz o acquavite di prugne)
- 15 g scorza di limone non trattato grattugiata

Per la base di polenta dolce:

- 1 l latte intero fresco
- 250 g farina di mais bianca finissima (o farina bianca fine per polenta)
- 100 g farina 00
- 100 g zucchero semolato
- 10 g sale marino fine

Per i grassi e la finitura:

- 75 g burro di alta qualità
- 75 g strutto fresco
- 100 g cioccolato fondente al 60% tagliato a pezzetti
- Burro e farina q.b. per lo stampo

Preparazione

1. Marinatura aromatica delle prugne:

- Lavate accuratamente le prugne secche per eliminare eventuali residui, asciugatele con carta assorbente e tagliatele a cubetti regolari di circa 5-7 mm.
- Raccogliete le prugne in una ciotola, unite la scorza finemente grattugiata del limone e coprite con il distillato di prugne.
- Mescolate bene, coprite con pellicola a contatto e lasciate macerare a temperatura ambiente per almeno 60 minuti, mescolando di tanto in tanto affinché assorbano uniformemente l'aroma alcolico.

2. Preparazione delle farine e dei grassi:

- In una ciotola capiente, setacciate insieme la farina bianca 00 e la farina bianca finissima per polenta; unite lo zucchero semolato e il sale marino fine, miscelando accuratamente con una frusta a mano.
- In un pentolino a fiamma bassissima (o a bagnomaria), fate fondere dolcemente il burro insieme allo strutto, senza farli friggere o soffriggere. Spegnete e lasciate intiepidire a temperatura ambiente.

3. Cottura della base al latte (polenta dolce):

- Versate il latte intero in una casseruola capiente dal fondo spesso e portatelo a sfiorare il bollore a fiamma media.
- Appena compaiono le prime bollicelle, abbassate la fiamma al minimo e versate la miscela di polveri (farine, zucchero e sale) a pioggia continua, sbattendo energicamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

- Passate a un cucchiaio di legno robusto o a una spatola refrattaria e continuate la cottura a fuoco dolce per circa 15 minuti, mescolando costantemente dal fondo verso l'alto come per una polenta tradizionale.
- Controllo del risultato intermedio: Il composto risulterà molto denso, lucido, compatto e tenderà a staccarsi dalle pareti della casseruola.

4. Raffreddamento e riposo:

- Trasferite la polenta cotta in una ciotola pulita e larga, livellatela grossolanamente e lasciatela intiepidire a temperatura ambiente.
- Coprite con pellicola trasparente e riponete in frigorifero per circa 20 minuti per stabilizzare la struttura dell'amido ed evitare che il calore sciolga il cioccolato nel passaggio successivo.

5. Assemblaggio dell'impasto:

- Riprendete la base ormai fredda o appena tiepida. Versatevi a filo la miscela fusa di burro e strutto, incorporandola con vigore tramite una spatola rigida o un cucchiaio fino a completo assorbimento.
- Aggiungete le prugne macerate con tutto il loro distillato rimasto nella ciotola e i pezzetti di cioccolato fondente 60%.
- Mescolate con movimenti decisi ma brevi, distribuendo uniformemente le prugne e il cioccolato nell'impasto.

6. Stesura e cottura in forno:

- Imburrate e infarinate con cura uno stampo per crostate o una tortiera rotonda da 28 cm di diametro.
- Versate l'impasto all'interno e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato o una spatola a gomito, creando uno spessore uniforme.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 180 °C (ripiano intermedio) per circa 60 minuti.
- Attenzione al passaggio critico: Trascorsi 30 minuti di cottura, coprite la superficie della teglia con un foglio di alluminio per evitare che bruci o si scurisca eccessivamente, lasciando che l'interno cuocia e si rassodi a dovere.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente nello stampo prima di sformare e tagliare a losanghe o fette.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolate su 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Pipareddi

I Pipareddi (o Piparelli) sono biscotti tradizionali della pasticceria messinese e catanese, tipici del periodo autunnale e delle festività (in particolare per la Commemorazione dei Defunti e il Natale). Il loro nome deriva dall'uso del pepe nero nell'impasto, che conferisce una nota speziata e pungente unica, meravigliosamente bilanciata dal miele e dalle mandorle intere. Simili nell'aspetto ai cantucci toscani, si differenziano nettamente per l'uso dello strutto, del miele e delle spezie, oltre che per la caratteristica durezza che li rende perfetti da inzuppare nel vino cotto, nel passito o nel Marsala. La consistenza originaria è durissima ed è frutto di una doppia cottura (biscottatura).

Porzioni: Circa 35-40 biscotti · Preparazione: 30 min + 10 min di riposo · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto speziato

- 500 g di farina 00
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di miele di zagara (o millefiori)
- 100 g di strutto di alta qualità (a temperatura ambiente)
- 5 g di ammoniaca per dolci
- 30-50 ml di latte intero tiepido (per sciogliere l'ammoniaca)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 chiodi di garofano ridotti in polvere fine
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato fresco al momento
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattata

Per i frutti e la finitura

- 300 g di mandorle intere con la pelle (leggermente tostate)
- 1 uovo intero (per la spennellatura)

Preparazione

Preparazione dell'impasto aromatica

1. In una ciotola capiente (o nella ciotola di una planetaria munita di gancio a foglia), setacciate la farina 00. Unite lo zucchero, le spezie (pepe nero, chiodi di garofano e cannella) e le scorze grattugiate di arancia e limone. Miscelate accuratamente le polveri.
2. In un piccolo bicchiere, sciogliete l'ammoniaca per dolci nel latte tiepido. Attenzione: si sprigionerà un odore pungente di ammoniaca, è una reazione chimica normale che svanirà completamente in cottura.
3. Unite alle polveri lo strutto a temperatura ambiente tagliato a pezzetti, il miele e il latte con l'ammoniaca disciolta. Iniziate a impastare vigorosamente.
4. Lavorate il composto fino a quando lo strutto e i liquidi non saranno completamente assorbiti. Se l'impasto risultasse troppo asciutto o slegato, aggiungete pochissimo latte in più (un cucchiaio alla volta). L'impasto finale deve risultare sodo, compatto e assolutamente non appiccicoso.
5. Incorporate le mandorle intere precedentemente tostate e raffreddate. Lavorate ancora per qualche minuto sulla spianatoia per distribuirle in modo perfettamente uniforme nel panetto.

Formatura e prima cottura

1. Dividete l'impasto in 3 o 4 porzioni uguali e modellate ciascuna porzione a forma di filoncino (largo circa 4-5 cm e alto non più di 2 cm).
2. Adagiate i filoncini ben distanziati su una teglia foderata con carta forno (gonfieranno leggermente).

3. Spennellate uniformemente la superficie di ciascun filone con l'uovo sbattuto. Non modellate filoni troppo alti altrimenti l'interno rimarrà umido e morbido, rendendo impossibile la successiva biscottatura.
4. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Sfornate quando la superficie sarà ben dorata, ma il filone risulterà ancora leggermente morbido al tatto.

Taglio e biscottatura (Tostatura)

1. Trasferite i filoni caldi su un tagliere in legno e lasciateli riposare per soli 5-8 minuti. Non fateli raffreddare del tutto altrimenti si spaccheranno durante il taglio.
2. Utilizzando un coltello da pane a lama seghettata molto affilato, tagliate i filoni obliquamente per ottenere fette spesse circa 1 cm. Eseguite un taglio netto e deciso per fendere le mandorle intere senza strappare l'impasto.
3. Disponete i pipareddi così ottenuti di piatto sulla teglia da forno.
4. Infornate nuovamente per la tostatura a 150°C-160°C (preferibilmente in modalità ventilata) per circa 10-15 minuti, avendo cura di girarli a metà cottura. I biscotti dovranno asciugarsi completamente, assumendo un colore bruno-dorato uniforme e una consistenza molto secca e dura.
5. Sfornate e lasciateli raffreddare completamente su una griglia per dolci prima di servirli o chiuderli in una scatola di latta.

Valori nutrizionali

Circa 95 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Pitta 'Mpigliata Calabrese Tradizionale

La pitta 'mpigliata (o 'nchiusa) è uno dei monumenti della pasticceria tradizionale calabrese, tipica delle festività natalizie e originaria in particolare di San Giovanni in Fiore e dell'altopiano della Sila. Il nome deriva dal dialetto locale ('mpigliata significa 'intrecciata' o 'legata') e descrive la caratteristica forma a nido d'ape composta da rosette di pasta arrotolata, colme di frutta secca, fichi e spezie. Questa versione, pur mantenendo l'intenso profilo aromatico di miele, agrumi, cannella e vino passito, è arricchita con lievito di birra per garantire maggiore morbidezza e fragranza.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore e 30 minuti di lievitazione) · Cottura: 60 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g farina tipo 0 (medio-forte, ideale per lievitati)
- 10 g lievito di birra fresco
- 175 g latte intero a temperatura ambiente
- 1 bicchierino (circa 40-50 ml) vino passito o Moscato
- 90 g zucchero semolato
- 140 g uova intere (circa 2-3 uova medie)
- 40 g olio extravergine d'oliva delicato
- 10 g sale fino

Per il ripieno ricco:

- 200 g fichi secchi morbidi
- 200 g uvetta sultanina
- 200 g gherigli di noce
- 200 g mandorle pelate o con la pelle
- 50 g miele millefiori
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugiata di 1 mandarino non trattato
- 1 cucchiaino cannella in polvere
- 1 pizzico chiodi di garofano in polvere

Per la finitura:

- Miele millefiori q.b. per spennellare (circa 3-4 cucchiai)
- Zucchero a velo q.b. (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto

In una capiente ciotola o nella planetaria con il gancio a foglia, versate la farina 0 setacciata, le uova precedentemente sbattute, il vino passito e circa tre quarti del latte. Iniziate a mescolare con una spatola o a bassa velocità. Sbriciolate il lievito di birra fresco direttamente nel composto e proseguite la lavorazione per un paio di minuti per favorirne lo scioglimento. Unite lo zucchero semolato e, una volta assorbito, aggiungete il sale disciolto nel latte rimasto. Lavorate energicamente l'impasto per almeno 10 minuti (passando al gancio a uncino se usate la planetaria) fino a ottenere una maglia glutinica liscia ed elastica. Infine, incorporate l'olio extravergine d'oliva a filo in 2-3 riprese, continuando a impastare fino al completo assorbimento (l'impasto deve risultare morbido, setoso, non appiccicoso ed elastico).

2. Prima lievitazione

Formate una palla rincalzando i bordi verso il basso, posizionatela in una ciotola leggermente unta d'olio, coprite con pellicola trasparente o canovaccio umido e lasciate lievitare a temperatura ambiente (circa 20-22°C) per circa 3 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale.

3. Preparazione della farcia

Nel boccale di un mixer mettete i gherigli di noce, le mandorle, i fichi secchi tagliati a pezzetti, l'uvetta, il miele, le scorze grattugiate di arancia e mandarino, la cannella e i chiodi di garofano. Azionate a impulsi per tritare grossolanamente il tutto. È fondamentale non polverizzare gli ingredienti: la consistenza deve rimanere granulosa e rustica per conferire piacevole masticabilità al dolce.

4. Formatura del guscio e delle rosette

Rovesciate l'impasto lievitato sul piano di lavoro leggermente infarinato e dividetelo in due parti uguali. Con il mattarello, stendete la prima metà a uno spessore di circa 3-4 mm formando un disco; foderate con questo disco il fondo di una tortiera a cerniera (diametro 26-28 cm) ben oliata. Stendete l'altra metà di impasto allo stesso spessore (3-4 mm) in un rettangolo, copritela con un canovaccio e lasciatela rilassare per 30 minuti (questo eviterà che si ritiri durante il taglio). Trascorso il riposo, ricavate con una rotella tagliapasta delle strisce larghe circa 3-4 cm. Disponete lungo il centro di ogni striscia una generosa fila di ripieno alla frutta secca. Ripiegate leggermente i bordi longitudinali della pasta sul ripieno per racchiuderlo parzialmente e arrotolate la striscia su se stessa a spirale, formando delle 'rosette' o girelle. Posizionate man mano le rosette in piedi sopra la base di impasto nella tortiera, accostandole tra loro a formare un motivo a nido d'ape.

5. Seconda lievitazione e cottura

Coprite la tortiera con pellicola alimentare non tesa e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica. Infornate la pitta 'mpigliata nel ripiano medio-basso e cuocete per circa 60 minuti. Se durante gli ultimi 15 minuti la superficie dovesse scurirsi eccessivamente a causa degli zuccheri, coprite con un foglio di alluminio.

6. Finitura e riposo

Sfornate il dolce ancora caldissimo. Scaldate leggermente il miele per renderlo fluido e spennellatelo abbondantemente su tutta la superficie, facendolo penetrare nelle fessure tra le rosette. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare dalla tortiera. A piacere, prima di servire, potete spolverizzare con un leggero velo di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (stima su porzione media da 130 g)

DOLCI E BISCOTTI

Pizza Di Natale Marchigiana

La 'Pizza di Natale' è un tipico dolce marchigiano, tradizionalmente preparato durante il periodo natalizio nelle province di Ancona e Macerata. A dispetto del nome 'pizza', si tratta in realtà di un pane dolce e speziato, ricco di frutta secca e aromi citrini, che affonda le sue radici nella civiltà contadina. Originariamente, le famiglie univano all'impasto del pane comune gli ingredienti pregiati conservati durante l'anno (fichi secchi, noci, mandorle, mosto cotto o liquori). Esistono numerose varianti locali e familiari: alcune prevedono l'uso del cacao (come in questa versione), altre del cioccolato a scaglie, del mosto cotto o di liquori all'anice come il Mistrà.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 30 min + 3 ore di lievitazione totale · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 500 g di farina tipo 1 (ideale per dare struttura e profumo)
- 10 g di lievito di birra fresco (o 3 g di lievito secco attivo)
- 300 ml di acqua tiepida (idratazione corretta al 60%)
- 50 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 40 ml di olio extravergine d'oliva leggero
- 1 cucchiaino raso di sale fine

Per la farcitura e la finitura

- 200 g di fichi secchi di ottima qualità
- 100 g di uvetta passa
- 100 g di noci sgusciate
- 100 g di nocciole tostate
- 100 g di mandorle intere con la buccia
- 100 g di zucchero semolato (più un cucchiaio per la superficie)
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pizzico di pepe nero macinato fresco
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica e di 1 limone biologico
- Succo di 1/2 arancia
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di liquore all'anice (es. Mistrà o Varnelli, opzionale)

Preparazione

Preparazione della frutta e degli aromi

1. Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida (o acqua e anice) per circa 15 minuti. Nel frattempo, tagliate i fichi secchi a piccoli cubetti.
2. In una ciotola capiente, unite tutta la frutta secca (noci, nocciole, mandorle), i fichi a pezzetti e l'uvetta ben strizzata.
3. Aggiungete alla frutta 100 g di zucchero, la cannella, il pizzico di pepe, la scorza grattugiata di arancia e limone, il succo di mezza arancia, l'olio d'oliva e il liquore all'anice. Mescolate vigorosamente con le mani per distribuire i profumi e lasciate marinare a temperatura ambiente.

Preparazione dell'impasto

4. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida con lo zucchero e lasciate riposare per 10 minuti fino a quando non vedrete formarsi una leggera schiuma in superficie.

5. Nella planetaria (o in una ciotola capiente se impastate a mano), setacciate la farina tipo 1 insieme al cacao amaro.
6. Versate il lievito attivato e iniziate a impastare a bassa velocità con il gancio. Quando l'acqua sarà quasi completamente assorbita, aggiungete l'olio d'oliva a filo e, infine, il sale.
7. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti fino ad ottenere un panetto liscio, elastico e ben incordato (deve staccarsi completamente dalle pareti).

Prima lievitazione

8. Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente unta d'olio, copritelo con pellicola e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido (ideale il forno spento con la luce accesa) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

Integrazione e formatura

9. Riprendete l'impasto lievitato e sgonfiatelo delicatamente sulla spianatoia. Incorporate circa l'80% del composto di frutta secca preparato in precedenza, lavorando l'impasto lentamente per distribuirlo in modo omogeneo senza strappare la maglia glutinica.
10. Ungete generosamente con olio d'oliva uno stampo a ciambella da 24-26 cm a bordi alti.
11. Formate un filone con l'impasto e adagiatelo nello stampo, sigillando bene le estremità per chiudere la ciambella.
12. Guarnite la superficie con la frutta secca rimasta (20%), premendola leggermente nell'impasto affinché non cada durante la cottura, e spolverizzate con un cucchiaio di zucchero.

Seconda lievitazione e cottura

13. Coprite lo stampo e lasciate lievitare per un'altra ora, o fino a quando l'impasto non avrà quasi raggiunto il bordo dello stampo.
14. Preriscaldate il forno statico a 180°C (evitate i 200°C per non bruciare lo zucchero esterno).
15. Infornate sul livello medio-basso per circa 45 minuti. *Nota di controllo*: Se dopo 25-30 minuti la superficie dovesse scurirsi troppo a causa degli zuccheri caramellati, coprite la ciambella con un foglio di alluminio e proseguite la cottura.
16. Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di sformare. Questo dolce è ancora più buono se consumato il giorno successivo, conservato avvolto in carta forno.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Plumcake baked Alaska

Il Baked Alaska è un capolavoro della pasticceria classica internazionale, noto anche in Francia come 'Omelette Norvégienne'. La sua invenzione è tradizionalmente associata a un rinomato chef di un celebre ristorante newyorkese nel 1867, per celebrare l'acquisizione dell'Alaska da parte degli Stati Uniti. La magia di questo dessert risiede nel contrasto termico e fisico: un nucleo di gelato gelido racchiuso in un guscio di pan di Spagna, isolato termicamente da uno spesso strato di meringa fiammeggiante. La variante 'Plumcake' è una rivisitazione moderna e geometrica, ideale per ottenere un taglio perfetto a fette. Altre varianti popolari includono la fiammeggiatura al tavolo con liquore caldo (Grand Marnier o Rum) e l'uso di basi brownie al posto del classico pan di Spagna.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 45 min + 6 ore di congelamento · Cottura: 12 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la Pasta Biscuit:

- 3 uova grandi (a temperatura ambiente)
- 90 g di zucchero semolato
- 90 g di farina 00 setacciata
- 1 pizzico di sale
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la bagna:

- 50 ml di acqua
- 30 g di zucchero
- 20 ml di liquore all'arancia (es. Grand Marnier) o Maraschino

Per il ripieno di gelato:

- 400 g di gelato al fiordilatte (artigianale e denso)
- 400 g di gelato al lampone o alla pesca

Per la Meringa Svizzera:

- 4 albumi d'uovo freschi (circa 150 g)
- 300 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di succo di limone (stabilizzante)

Preparazione

1. Modellaggio del Gelato (Da fare il giorno prima)

- Rivestite uno stampo da plumcake (circa 25x11 cm) con un doppio strato di pellicola trasparente, lasciandola debordare generosamente dai lati.
- Estraete il primo gusto di gelato (es. lampone) dal freezer e lasciatelo ammorbidire per 5 minuti a temperatura ambiente. Lavoratelo brevemente con una spatola per renderlo lavorabile ma non sciolto.
- Stendetelo sul fondo dello stampo, compattatelo energicamente per eliminare eventuali bolle d'aria e livellate la superficie. Trasferite in freezer per 45 minuti.
- Ripetete l'operazione con il secondo gusto di gelato (es. fiordilatte), stratificandolo sul primo. Livellate accuratamente e riponete in freezer per almeno 6 ore (meglio tutta la notte) finché non sarà un blocco marmoreo.

2. Preparazione della Pasta Biscuit e della Bagna

- Preriscaldate il forno statico a 190°C.
- In una planetaria o con fruste elettriche, montate le uova intere con lo zucchero e il pizzico di sale per almeno 10-12 minuti. Il composto finale dovrà essere chiarissimo, spumoso e triplicato di volume, 'scrivendo' se fatto

colare.

- Incorporate delicatamente la farina setacciata in tre riprese, mescolando a mano con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
- Stendete l'impasto su una teglia foderata di carta forno a uno spessore uniforme di circa 1 cm. Cuocete per 8-10 minuti: deve rimanere chiaro e flessibile. Sfornate e lasciate raffreddare.
- Preparate la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero per 1 minuto, spegnete il fuoco, aggiungete il liquore e lasciate raffreddare.
- Ritagliate un rettangolo di pasta biscuit della misura esatta della superficie dello stampo da plumcake.

3. Assemblaggio della Base

- Riprendete lo stampo con il gelato dal freezer.
- Spennellate generosamente il rettangolo di pasta biscuit con la bagna ormai fredda.
- Appoggiate la base di pasta biscuit direttamente sul secondo strato di gelato, premendo leggermente affinché aderisca alla perfezione.
- Coprite con la pellicola e rimettete immediatamente in freezer fino al momento del servizio.

4. Preparazione della Meringa Svizzera

- In una ciotola resistente al calore (vetro o acciaio), unite gli albumi, lo zucchero semolato e il succo di limone.
- Posizionate la ciotola sopra una pentola d'acqua in leggero fremito (bagnomaria), assicurandovi che l'acqua non tocchi il fondo della ciotola.
- Mescolate costantemente con una frusta a mano finché lo zucchero non si sarà completamente disciolto e il composto raggiungerà la temperatura di 60-65°C (al tatto risulterà caldo e setoso, senza granelli di zucchero residui).
- Rimuovete dal bagnomaria e montate immediatamente ad alta velocità con le fruste elettriche per circa 8-10 minuti, fino a ottenere una meringa lucida, estremamente soda e completamente fredda.

5. Finitura e Isolamento Termico

- Sformate il dolce: aprite la pellicola superiore dello stampo, capovolgetelo su un piatto da portata resistente al calore o su una teglia con carta forno. Rimuovete delicatamente lo stampo e la pellicola.
- Con una spatola o sac à poche, distribuite immediatamente la meringa svizzera su tutto il dolce. È fondamentale assicurarsi che il gelato sia completamente e capillarmente sigillato dalla meringa, che deve toccare il piatto di portata su ogni lato per impedire al calore di penetrare.
- Create dei picchi decorativi sulla superficie picchiettando delicatamente con il dorso di un cucchiaio.
- Per la doratura: passate il dolce sotto il grill del forno preriscaldato alla massima potenza (240°C) per soli 2 minuti, monitorando costantemente per evitare bruciature. In alternativa, per un risultato più scenografico, si può utilizzare un cannello da pasticceria per fiammeggiare i picchi di meringa in modo omogeneo.
- Servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Polvorones: La Ricetta Originale Dei Biscotti Natalizi Spagnoli

I Polvorones sono tra i dolci natalizi più celebri della tradizione spagnola, originari dell'Andalusia (in particolare della città di Estepa). Il nome deriva da 'polvo' (polvere), a richiamare la loro consistenza incredibilmente friabile che si scioglie letteralmente in bocca. Storicamente venivano preparati nel periodo della mietitura con lo strutto ('manteca'), che fungeva da eccezionale conservante naturale. Tra le varianti più diffuse si trovano quelle aromatizzate al limone, al cacao o con semi di sesamo tostato (ajonjolí). La difficoltà risiede principalmente nella gestione di un impasto privo di uova e liquidi leganti strutturati.

Porzioni: 15-18 pezzi · Preparazione: 45 min + 1 ora e 30 min di riposo e raffreddamento · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei polvorones

- 200g di farina 00
- 100g di mandorle spellate, ridotte in farina finissima
- 100g di strutto di suino di alta qualità (morbido ma non sciolto)
- 75g di zucchero a velo
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaio (circa 15 ml) di liquore all'anice (o vino dolce tipo Pedro Ximénez)
- 1 pizzico di sale fine

Per la finitura

- Zucchero a velo q.b. per spolverizzare abbondantemente

Preparazione

1. Tostatura degli ingredienti secchi

Preriscaldate il forno a 130°C in modalità statica. Setacciate la farina 00 su una leccarda foderata con carta da forno, distribuendola in uno strato uniforme. Se si utilizza farina di mandorle cruda, disporla accanto alla farina in uno strato separato. Infornate e tostate per circa 30 minuti, mescolando delicatamente ogni 10 minuti con una frusta o un cucchiaio di legno per uniformare il calore. La farina dovrà perdere l'umidità naturale, assumendo una tonalità leggermente avorio/crema e sprigionando un caratteristico profumo nocciolato; è fondamentale evitare che si scurisca o bruci. Sfornate e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente. Questo passaggio è cruciale: se le polveri fossero calde, scioglierebbero lo strutto compromettendo la consistenza finale dell'impasto.

2. Preparazione dell'impasto

In una ciotola capiente, setacciate la farina tostata ormai fredda insieme allo zucchero a velo, alla cannella e al pizzico di sale. Unite la farina di mandorle e mescolate con cura le polveri. Aggiungete lo strutto a pezzetti a temperatura ambiente e il cucchiaio di liquore all'anice. Iniziate a lavorare sfregando gli ingredienti tra le dita per ottenere una consistenza sabbiosa, quindi compattate velocemente l'impasto senza surriscaldarlo. È importante che l'impasto non risulti elastico o compatto come una frolla classica, ma molto friabile; se premuto nel pugno, deve riuscire a mantenere la forma senza sfaldarsi.

3. Riposo e formatura

Formate un panetto piatto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per circa 45 minuti, in modo che lo strutto si rassodi. Stendete l'impasto con un mattarello su un foglio di carta forno a uno spessore generoso di circa 1,5 cm. Utilizzate un tagliapasta rotondo o ovale da 4-5 cm di diametro per ritagliare i biscotti. Aiutatevi con una spatola di metallo per trasferirli delicatamente su una teglia foderata di carta forno. Compattate gli scarti avanzati con delicatezza e ripetete l'operazione fino a esaurimento dell'impasto.

4. Cottura e finitura

Preriscaldate il forno a 160°C statico. Cuocete i polvorones per circa 15 minuti. I biscotti devono risultare asciutti e solo leggermente dorati alla base, mantenendosi chiari in superficie. È fondamentale non toccare i biscotti appena sfornati, poiché sono caldi, privi di struttura stabile e si frantumerebbero all'istante. Lasciateli raffreddare completamente sulla teglia per almeno 3 ore. Una volta freddi e stabilizzati, spolverizzateli generosamente con abbondante zucchero a velo. Tradizionalmente, per preservarne la fragilità, si avvolgono singolarmente nella tipica carta velina.

Valori nutrizionali

Circa 145 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Pompe à L’huile, Il Dolce Natalizio Provenzale

La 'Pompe à l'huile' è un dolce natalizio tradizionale della Provenza (Francia), pilastro fondamentale dei celebri 'Tredici Dessert' della vigilia di Natale. Storicamente, questo lievitato rappresenta la condivisione: la tradizione esige rigorosamente che venga spezzato con le mani, proprio come il pane eucaristico, e mai tagliato con un coltello, pena la sfortuna finanziaria nell'anno a venire. Dal punto di vista tecnico, si tratta di una via di mezzo tra una focaccia dolce e una brioche, caratterizzata dall'uso generoso di olio extravergine d'oliva di altissima qualità al posto del burro, profumata delicatamente con acqua di fiori d'arancio e scorza di agrume.

Porzioni: 3 focacce (circa 12-15 porzioni complessive) · Preparazione: 24 ore complessive (inclusi riposo biga di 12-16 ore e maturazione a freddo in frigo di 8 ore) · Cottura: 20 minuti per focaccia · Tempo totale: 56 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la biga (da preparare 12-16 ore prima):

- 240 g di farina forte (consigliata Manitoba o W320)
- 120 g di acqua tiepida
- 0.5 g di lievito di birra secco (o 1.5 g di lievito fresco)

Per l'impasto principale:

- Tutta la biga precedentemente preparata
- 360 g di farina di tipo '0' o '00' di media forza (circa W260)
- 170 g di acqua tiepida
- 3 g di lievito di birra secco (corretto da 10g per evitare sapore acido e lievitazione incontrollata)
- 90 g di zucchero semolato
- 30 g di miele d'acacia o di zagara
- 15 g di acqua di fiori d'arancio di ottima qualità
- 10 g di sale marino fino
- 180 g di olio extravergine d'oliva di alta qualità (delicato e fruttato)
- Olio extravergine d'oliva q.b. per spennellare la superficie post-cottura

Preparazione

Preparazione della biga (Giorno 1):

1. In una ciotola capiente sciogliete lo 0.5 g di lievito nell'acqua tiepida.
2. Aggiungete la farina e impastate grossolanamente fino a formare una massa consistente ma grezza.
3. Coprite con pellicola trasparente e lasciate fermentare a temperatura ambiente (circa 18-20°C) per 12-16 ore. Al termine, la biga dovrà risultare gonfia e leggermente alveolata.

Impasto Principale (Giorno 2):

1. In planetaria: Inserite nella ciotola la farina rimanente, l'acqua, il lievito secco (3g), lo zucchero, il miele, l'acqua di fiori d'arancio e la biga spezzettata. Iniziate a impastare con il gancio a bassa velocità per 5-8 minuti fino a sviluppare la maglia glutinica.
2. Inserimento dell'olio: Questo è il passaggio critico. Aggiungete l'olio d'oliva a filo, pochissimo alla volta (in 4-5 riprese). Attendete che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungerne altra. Verso la fine, unite anche il sale. L'impasto finale dovrà risultare liscio, lucido ed estremamente elastico. Se la temperatura dell'impasto supera i 26°C, fate una sosta di 15 minuti in frigorifero.
3. Se impastate a mano: Seguite lo stesso ordine di inserimento degli ingredienti, lavorando vigorosamente su un piano non infarinato e inserendo l'olio solo quando la struttura del glutine è ben formata.

Prima lievitazione e maturazione:

1. Trasferite l'impasto in una ciotola oliata, coprite e lasciate raddoppiare a temperatura ambiente (circa 2 ore).
2. Una volta raddoppiato, sgonfiatelo delicatamente praticando una piega a tre, riponetelo nel contenitore sigillato e trasferitelo in frigorifero a 4°C per circa 8 ore per la maturazione a freddo. Questo passaggio migliorerà aroma e digeribilità.

Formatura e seconda lievitazione:

1. Estraete l'impasto dal frigo e dividetelo in 3 panetti uguali da circa 400 grammi.
2. Arrotondate delicatamente ogni panetto a formare delle sfere regolari.
3. Adagiate ogni sfera su una teglia foderata di carta forno e appiattitela delicatamente con il palmo delle mani fino a ottenere degli ovali spessi circa 1,5 cm.
4. La formatura tradizionale: Con un tarocco o un coltello affilato, praticate 5 o 7 tagli diagonali paralleli sulla superficie (senza arrivare ai bordi), allargandoli delicatamente con le dita unte per creare delle asole larghe. Questa forma a 'pompa' (simile a una foglia o a una griglia) favorisce una cottura uniforme senza accumulo di vapore pesante all'interno.
5. Coprite e lasciate lievitare in un luogo tiepido (26-28°C) per circa 1 ora e mezza, fino a quando non risulteranno visibilmente gonfi.

Cottura tradizionale (Riformulata ed evitata bruciatura):

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C (NON a 260°C o forni pizza, che brucerebbero il dolce a causa della ricca presenza di zuccheri e olio).
2. Infornate una teglia alla volta a metà altezza e cuocete per circa 18-22 minuti. Il dolce deve risultare dorato ma soffice, non eccessivamente asciutto.
3. Appena estratto dal forno, spennellate immediatamente e generosamente la superficie della Pompe à l'huile calda con dell'olio extravergine d'oliva pulito. Spolverate opzionalmente con un leggero velo di zucchero semolato fine.
4. Lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolate su una porzione media di 80 g)

DOLCI E BISCOTTI

Presnitz

Il Presnitz è un monumentale dolce a spirale tipico della tradizione culinaria di Trieste e del Friuli-Venezia Giulia, tradizionalmente consumato durante le festività pasquali e natalizie. La sua affascinante storia risale al 1832, anno in cui venne preparato per la prima volta in occasione della visita dell'Imperatrice d'Austria a Trieste. Presentato come il 'Preis Prinzessin' (Premio della Principessa), il nome venne successivamente storpiato nel dialetto triestino in 'Presnitz'. Esistono varianti che prevedono l'utilizzo della pasta sfoglia classica anziché della pasta matta per ottenere una maggiore friabilità, e leggere variazioni nella proporzione e tipologia della frutta secca interna.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 40 min di riposo · Cottura: 40 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta matta:

- 250 g di farina 00 di media forza
- 120 ml di acqua tiepida
- 3 cucchiai di olio extravergine d’oliva delicato (2 per l'impasto, 1 per spennellare)
- 1 uovo intero medio
- 1 pizzico di sale

Per la farcia ricca:

- 150 g di uva sultanina
- 50 ml di rum scuro (o rum e Maraschino)
- 150 g di gherigli di noce tritati grossolanamente
- 60 g di mandorle pelate e tostate
- 60 g di pinoli
- 100 g di farina di nocciole (per assorbire l'umidità)
- 60 g di cioccolato fondente al 60% (grattugiato finemente)
- 80 g di zucchero semolato
- 60 g di arancia candita a cubetti piccoli
- 1 cucchiaio abbondante di confettura di albicocche o arance (come legante)
- 1 albume d'uovo
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 baccello di vaniglia (solo i semi)
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia non trattata

Per la finitura:

- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte
- 30 g di burro fuso

Preparazione

1. Preparazione della pasta matta

- Su una spianatoia, setaccia la farina a fontana, aggiungi il pizzico di sale e crea un incavo al centro.
- Versa l'uovo intero e i due cucchiai d'olio extravergine al centro, iniziando a incorporare la farina con una forchetta.
- Aggiungi l'acqua tiepida a filo, impastando energicamente con le mani per almeno 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, setoso ed estremamente elastico.

- Spennella la superficie con un velo d'olio, avvolgi nella pellicola e lascia riposare a temperatura ambiente per 30-40 minuti. Questo passaggio è fondamentale per rilassare il glutine e permettere una stesura sottilissima.

2. Preparazione della farcia

- Metti a bagno l'uvetta nel rum tiepido per 20 minuti, poi strizzala leggermente conservando il liquore.
- Trita grossolanamente al coltello le noci e le mandorle (evita il mixer per non rilasciare troppi oli naturali che renderebbero la farcia unta).
- In una ciotola capiente, mescola la frutta secca tritata con i pinoli, la farina di nocciole, lo zucchero, l'uvetta, i canditi, il cioccolato grattugiato e gli aromi (cannella, vaniglia, scorza d'arancia).
- Unisci l'albume d'uovo leggermente sbattuto, la confettura e il rum di macerazione avanzato. Mescola fino a ottenere un composto umido, compatto e profumato.

3. Stesura, farcitura e formatura a chiocciola

- Stendi un canovaccio pulito sulla spianatoia e infarinalo leggermente.
- Adagia il panetto e stendilo prima con il mattarello, poi infila le mani infarinate sotto la sfoglia e tirala delicatamente con il dorso delle mani fino a renderla sottilissima e quasi trasparente.
- Distribuisci uniformemente la farcia lasciando un bordo libero di 2 cm lungo tutto il perimetro.
- Aiutandoti con il canovaccio, arrotola stretto dal lato lungo per ottenere un lungo cilindro. Sigilla con cura le due estremità per evitare che il ripieno fuoriesca.
- Passaggio cruciale (Formato tradizionale): Avvolgi delicatamente il cilindro su se stesso a forma di spirale (chiocciola), spingendo leggermente l'estremità finale sotto la base per bloccarla.

4. Cottura e finitura

- Preriscalda il forno in modalità statica a 180°C.
- Trasferisci la chiocciola su una teglia foderata di carta forno.
- Sbatti il tuorlo d'uovo con il cucchiaio di latte e spennella abbondantemente tutta la superficie del dolce, poi rifinisci con il burro fuso.
- Inforna a metà altezza e cuoci per 35-40 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo rapidamente, coprila a metà cottura con un foglio di alluminio.
- Sforna quando sarà ben dorato e lucido. Lascialo raffreddare completamente prima di servirlo: il giorno successivo sarà ancora più aromatico.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Putizza Friulana

La putizza (o potica) è un celebre dolce lievitato arrotolato tipico della tradizione culinaria del Friuli Venezia Giulia, in particolare delle zone di Trieste e Gorizia, con forti radici mitteleuropee e slovene. Tradizionalmente preparata per celebrare le grandi festività (Natale e Pasqua), è caratterizzata da una pasta lievitata morbida e profumata che racchiude un ripieno ricchissimo e speziato a base di noci, uvetta, cioccolato, pinoli e miele. La sua classica forma a spirale o chiocciola simboleggia l'abbondanza e la continuità.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 4 ore di riposo e lievitazione) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g farina tipo 0 (di media forza, W 280-300)
- 10 g lievito di birra fresco
- 150 ml latte intero fresco
- 140 g uova intere (circa 3 uova medie a temperatura ambiente)
- 70 g zucchero semolato
- 100 g burro morbido a pomata
- 10 g sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la farcitura aromatica:

- 200 g biscotti secchi
- 150 g gherigli di noci
- 200 g uvetta sultanina
- 50 g pinoli sgusciati
- 50 g cioccolato fondente al 60%
- 50 g zucchero di canna grezzo
- 3 cucchiai di miele millefiori o acacia
- 25 g burro morbido (per spennellare la sfoglia)
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 50 g canditi di arancia e limone a dadini (facoltativi)

Per la doratura e finitura:

- 1 uovo intero sbattuto con 1 cucchiaio di latte
- Granella di zucchero q.b.

Preparazione

1. Impasto e prima lievitazione (puntata in frigo)

In una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria munita di gancio, versate la farina, le uova leggermente sbattute e circa 120 ml di latte (tenendo da parte i restanti 30 ml). Iniziate a mescolare fino a quando la farina avrà assorbito la parte liquida. Sbriciolate direttamente sull'impasto il lievito di birra fresco e lavorate per un paio di minuti. Unite lo zucchero semolato, il sale e il latte rimanente a filo. Continuate a impastare a velocità media fino a ottenere una maglia glutinica liscia, elastica e omogenea.

A questo punto, incorporate il burro morbido a pezzetti poco alla volta, attendendo che ogni noce sia stata completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Aggiungete infine la scorza grattugiata di limone. L'impasto finale dovrà risultare lucido, setoso e non appiccicoso. Formate una palla, coprite con pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora, poi trasferite in frigorifero per 3 ore (questo passaggio rassoda i grassi

e facilita la successiva stesura).

2. Preparazione del ripieno

Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida (o liquore) per 15 minuti, poi scolatela e strizzatela accuratamente. In un mixer da cucina, frullate finemente i biscotti secchi insieme ai gherigli di noci, al cioccolato fondente tritato, allo zucchero di canna, al miele e alle scorze grattugiate di arancia e limone. Dovrete ottenere un composto sabbioso, profumato e leggermente umido.

3. Stesura, farcitura e formatura a chiocciola

Riprendete l'impasto freddo dal frigorifero e adagiatelo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Con l'aiuto di un matterello, stendetelo in un rettangolo uniforme spesso circa 5 mm. Spennellate l'intera superficie della pasta con i 25 g di burro a pomata, lasciando libero un bordo di 1 cm lungo i lati.

Distribuite uniformemente sulla superficie il mix tritato di biscotti e noci, quindi cospargete sopra l'uvetta strizzata, i pinoli e gli eventuali canditi a dadini.

Arrotolate l'impasto partendo dal lato più lungo, stringendo bene man mano che avanzate per evitare vuoti d'aria interni, fino a formare un lungo cilindro compatto. Sigillate bene la giuntura finale pizzicando la pasta. Arrotolate delicatamente il cilindro su se stesso formando una spirale/chiocciola e trasferitela in una tortiera a cerniera da 26-28 cm precedentemente imburrata e infarinata (oppure foderata con carta forno).

4. Seconda lievitazione e cottura

Coprite la teglia con un canovaccio pulito o pellicola per alimenti e lasciate lievitare in un luogo tiepido al riparo da correnti d'aria (circa 26-28°C) per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume iniziale.

Preriscaldate il forno in modalità statica a 170°C. Spennellate delicatamente la superficie della putizza con l'emulsione di uovo e latte, facendo attenzione a non sgonfiare la lievitazione, e decorate generosamente con granella di zucchero.

Infornate nel ripiano medio-basso e cuocete per circa 45 minuti. Se la superficie dovesse scurirsi troppo rapidamente dopo i primi 30 minuti, copritela con un foglio di alluminio. A cottura ultimata, sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di sformare e servire a fette.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Quadrotti Al Cioccolato

I quadrotti al cioccolato nascono come una raffinata e golosa declinazione della cucina del riciclo, pensata per valorizzare e dare nuova vita al panettone avanzato durante le festività natalizie. Uniscono la sofficità aromatica del grande lievitato milanese (ricco di burro, canditi e uvetta) alla croccantezza e al rigore del cioccolato fondente. Questa ricetta appartiene alla moderna pasticceria casalinga italiana, dove l'arte del recupero creativo si sposa con il concetto di 'finger food' dolce. Le varianti principali includono l'uso del pandoro per una consistenza ancora più scioglievole, l'aggiunta di una bagna alcolica (Grand Marnier, Rum o liquore all'arancia) per aromatizzare la mollica, e l'impiego di coperture alternative come il cioccolato al latte o il cioccolato bianco, decorati con pistacchi o lamponi disidratati.

Porzioni: 12 pezzi (circa 4-6 persone) · Preparazione: 20 min + 1 ora di riposo · Cottura: 7 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base di panettone:

- 4 fette di panettone artigianale (spesse circa 2 cm, circa 250 g in totale)

Per la copertura e la finitura:

- 200 g di cioccolato fondente di alta qualità (60-70% di cacao, per bilanciare la dolcezza del panettone)
- 15 g di burro di cacao o olio di semi di arachidi (opzionale, per rendere il cioccolato più fluido e brillante)
- 40 g di granella di mandorle pelate e tostate
- 20 g di cocco disidratato in scaglie (opzionale, per una variante esotica)

Preparazione

Preparazione e tostatura del panettone:

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità ventilata.
2. Adagiate le fette di panettone su una teglia foderata con carta da forno. Tostatele per circa 5-7 minuti, rigirandole a metà tempo: dovranno risultare leggermente dorate e croccanti in superficie ma conservare un cuore soffice. Evitate il grill diretto per scongiurare bruciature rapide dovute agli zuccheri presenti nel lievitato.
3. Sfornate, lasciate intiepidire per 2 minuti e, con un coltello seghettato da pane, rifilate i bordi esterni e tagliate le fette in 12 cubetti regolari di circa 4 cm di lato.

Scioglimento del cioccolato:

1. Tritate finemente al coltello il cioccolato fondente.
2. Scioglietene circa due terzi (130 g) a bagnomaria, assicurandovi che l'acqua non tocchi mai il fondo della ciotola sovrastante, oppure al microonde a impulsi di 30 secondi a media potenza.
3. Rimuovete dal calore e incorporate il restante terzo di cioccolato tritato e l'olio (o burro di cacao), mescolando vigorosamente fino a completo scioglimento. Questa tecnica di inseminazione abbassa la temperatura del cioccolato, rendendolo lucido e fluido ed evitando l'affioramento di antiestetiche patine bianche.

Glassatura e decorazione:

1. Preparate un vassoio pulito foderato con carta da forno.
2. Utilizzando una forchettina da cioccolato o due spiedini di legno, immergete completamente un quadrotto alla volta nel cioccolato fuso.
3. Sollevatelo e battete delicatamente la forchetta sul bordo della ciotola per eliminare il cioccolato in eccesso, garantendo uno strato di copertura sottile e uniforme.
4. Posizionate i quadrotti ben distanziati sulla carta da forno.
5. Attendete circa 1-2 minuti affinché il cioccolato inizi appena a tirare (ma prima che si indurisca del tutto), quindi cospargete la superficie dei quadrotti con la granella di mandorle tostate o con le scaglie di cocco. In questo modo la decorazione rimarrà saldamente ancorata senza affondare.

6. Lasciate cristallizzare a temperatura ambiente (circa 18-20°C) per 1 ora, oppure in frigorifero per 15-20 minuti prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 180 kcal per pezzo (quadrotto)

DOLCI E BISCOTTI

Quadrotti Di Frutta Secca

I quadrotti di frutta secca sono una reinterpretazione gourmet delle classiche barrette energetiche e delle preparazioni di pasticceria nordeuropea (come le Nussecken tedesche) e anglosassone. Questa ricetta unisce la fragranza di una base frolla sabbiata (sablé) alla ricchezza mediterranea di una copertura caramellata al miele e frutta secca tostata. Si tratta di un dolce rustico ma raffinato, ideale per accompagnare il tè pomeridiano, perfetto da regalare durante le festività natalizie grazie alla sua eccellente conservabilità. Le varianti più comuni prevedono l'aggiunta di mirtilli rossi disidratati per una nota acida o una colata finale di cioccolato fondente.

Porzioni: 24 pezzi (circa 8 porzioni) · Preparazione: 35 min + 40 min di riposo · Cottura: 32 min complessivi · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di frolla sabbiata:

- 300 g di farina 00
- 170 g di burro freddo di frigorifero, tagliato a cubetti
- 100 g di zucchero di canna finissimo
- 1 uovo medio (circa 55 g), leggermente battuto
- 2 gocce di estratto naturale di mandorla amara
- ½ cucchiaino di lievito per dolci (circa 2 g)
- 1 generoso pizzico di sale fino

Per la copertura caramellata alla frutta secca:

- 400 g di frutta secca mista (es. 100g nocciole spellate, 100g mandorle, 100g gherigli di noci, 100g pinoli)
- 150 g di miele di acacia o millefiori di alta qualità
- 30 g di burro di ottima qualità (indispensabile per la consistenza del caramello)
- La scorza grattugiata fine di 1 limone biologico
- 1 pizzico di sale di Maldon (o fleur de sel) per la finitura

Preparazione

1. Tostatura della frutta secca (Passaggio Chiave)

- Preriscalda il forno a 160°C in modalità statica.
- Distribuisci la frutta secca su una teglia e tostala per circa 8-10 minuti, facendo attenzione a non bruciare i pinoli. Questo passaggio sprigiona gli oli essenziali, migliorando drasticamente il sapore finale.
- Sforna, lascia intiepidire e trita la frutta grossolanamente al coltello.

2. Impasto con metodo sabbiato (Sablage)

- In un robot da cucina (o in una ciotola capiente), unisci la farina, lo zucchero di canna, il lievito e il sale fino.
- Aggiungi il burro freddissimo a cubetti. Lavora rapidamente a impulsi (o pizzicando con la punta delle dita) fino a ottenere una consistenza sgranata, simile a sabbia bagnata. Il burro non deve scaldarsi.
- Unisci l'uovo sbattuto e l'estratto di mandorla. Impasta il minimo indispensabile per compattare la massa in un panetto omogeneo. Non lavorare troppo per non sviluppare glutine, che renderebbe la frolla dura anziché friabile.
- Avvolgi il panetto piatto nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero per almeno 40 minuti.

3. Stesura e preparazione del topping

- In un pentolino a fiamma bassissima, scalda leggermente il miele con i 30 g di burro e la scorza di limone, creando uno sciroppo fluido e profumato. Spegni il fuoco, unisci la frutta secca tostata e mescola finché non è interamente lucida e velata.

- Riprendi la frolla. Stendila a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm direttamente su un foglio di carta forno tagliato a misura di una teglia rettangolare (circa 20x30 cm).
- Adagia la frolla con la sua carta nella teglia, quindi bucherella generosamente il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare rigonfiamenti.
- Distribuisci il composto di frutta e miele sulla frolla, livellandolo uniformemente con una spatola o con il dorso di un cucchiaio leggermente bagnato.

4. Prima cottura e taglio di precisione

- Cuoci in forno statico già caldo a 175°C per circa 20 minuti. Il miele deve sobbollire leggermente e i bordi della frolla devono apparire dorati.
- Sforna il dolce e lascialo riposare per esattamente 5-7 minuti. È fondamentale non aspettare che si raffreddi del tutto, altrimenti il miele solidificato impedirà un taglio netto; d'altra parte, non tagliarlo subito a caldo per evitare che la frolla si sbricioli e il miele coli.
- Con un coltello a lama liscia molto affilato, taglia il dolce a quadrotti (circa 4 cm per lato) con movimenti netti dall'alto verso il basso.

5. Seconda cottura (Asciugatura e caramellizzazione)

- Separa delicatamente i quadrotti con l'aiuto di una spatola e disponili leggermente distanziati su una placca rivestita con carta forno pulita.
- Abbassa la temperatura del forno a 150°C. Questa temperatura è ideale per evitare che gli zuccheri del miele brucino, garantendo una perfetta caramellizzazione. Inforna nuovamente per 10-12 minuti. Questo passaggio asciugherà la frolla anche sui lati.
- Trasferisci immediatamente i quadrotti su una gratella. Spolvera con qualche fiocco di sale di Maldon e lascia raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 245 kcal per quadrotto

DOLCI E BISCOTTI

Quenelle Di Pandoro Su Crema Inglese Al Mandarino

Questo dessert rappresenta una raffinata rivisitazione anti-spreco del Pandoro, tipico dolce lievitato delle festività natalizie veronesi. Attraverso la tecnica della tostatura e della successiva frittura in forma di quenelle, il pandoro acquista una consistenza croccante fuori e morbida dentro, arricchita dal cioccolato. L'abbinamento con la crema inglese al mandarino (un classico agrume invernale) dona freschezza e acidità, bilanciando la grassezza e la dolcezza del fritto e del pandoro. Le varianti principali prevedono l'uso del Panettone (con canditi e uvetta) o l'aromatizzazione della crema con liquori come il Grand Marnier.

Porzioni: 4 persone (16 quenelle) · Preparazione: 30 min + 1 ora di tostatura · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le quenelle di Pandoro:

- 300 g di Pandoro (peso da fresco, poi tostato)
- 100 g di latte intero
- 2 uova medie intere
- 50 g di gocce di cioccolato fondente (60-70% cacao)
- Farina 00 q.b. (per la leggera infarinatura)
- Olio di arachidi q.b. (per la frittura ad immersione)
- Zucchero a velo q.b. (per la finitura)

Per la crema inglese al mandarino:

- 125 g di latte intero
- 125 g di panna fresca liquida
- 3 tuorli d'uovo freschi (circa 50-55 g)
- 65 g di zucchero semolato
- Scorza grattugiata di 1 mandarino biologico non trattato
- 1 baccello di vaniglia Bourbon (semi estratti)

Preparazione

Preparazione e tostatura del Pandoro:

1. Tagliare il pandoro a fette e poi a cubetti uniformi, quindi disporli su una teglia foderata di carta forno.
2. Tostare in forno preriscaldato a 100 °C (ventilato) per circa 60 minuti, finché il pandoro non risulterà completamente asciutto, disidratato e leggermente dorato.
3. Lasciare raffreddare del tutto, dopodiché frullarlo finemente in un mixer fino a ottenere una polvere grossolana simile a pangrattato.

Preparazione della crema inglese al mandarino:

1. In un pentolino, unire il latte, la panna, la scorza grattugiata del mandarino, i semi estratti dal baccello di vaniglia e il baccello svuotato.
2. Scaldare a fuoco dolce fino a sfiorare il bollore, quindi spegnere il fuoco, coprire con un coperchio e lasciare in infusione per circa 10 minuti per estrarre tutti gli oli essenziali.
3. Nel frattempo, in una ciotola, sbattere leggermente i tuorli con lo zucchero semolato usando una frusta a mano, evitando di montarli o creare troppa schiuma.
4. Filtrare il composto di latte e panna caldo attraverso un colino a maglie strette direttamente sul composto di tuorli e zucchero, mescolando continuamente.

5. Trasferire nuovamente il liquido nel pentolino e cuocere a fuoco bassissimo (o a bagnomaria), mescolando continuamente con una spatola leccapentole disegnando degli "otto" sul fondo.
6. *Controllo cottura (Passaggio chiave):* Portare la crema a una temperatura di 82-84 °C (la crema non deve assolutamente bollire, altrimenti i tuorli coaguleranno). Sarà pronta quando velerà il cucchiaio. Togliere immediatamente dal fuoco e trasferire in una ciotola fredda (preferibilmente immersa in acqua e ghiaccio) per bloccare la cottura.

Formatura e frittura delle quenelle:

1. In una ciotola capiente, mescolare il pandoro tostato e frullato con le gocce di cioccolato, le 2 uova intere e i 100 g di latte a temperatura ambiente.
2. Lavorare l'impasto con le mani fino a ottenere una massa compatta, plastica e modellabile. *Nota:* Se l'impasto risulta troppo asciutto aggiungere un goccio di latte; se troppo molle, aggiungere altro pandoro o un cucchiaio di farina di mandorle.
3. Utilizzando due cucchiai da tavola bagnati, prelevare una porzione di impasto e modellarla facendola scivolare tra i due cucchiai fino a ottenere una forma a fuso (quenelle) liscia e regolare. Ripetere fino a ottenere circa 16 quenelle.
4. Passare leggermente e velocemente ogni quenelle nella farina, scuotendo via l'eccesso per evitare che sporchi l'olio.
5. Scaldare abbondante olio di arachidi in una casseruola profonda fino a raggiungere la temperatura ottimale di 170-175 °C.
6. Friggere poche quenelle alla volta per circa 2-3 minuti, rigirandole delicatamente, fino a quando non risulteranno uniformemente dorate e croccanti.
7. Scolarle con una schiumarola e lasciarle asciugare su carta assorbente da cucina.

Presentazione del piatto:

1. Velare il fondo di ciascun piatto da dessert con uno specchio generoso di crema inglese al mandarino tiepida.
2. Adagiare sopra la crema 3 o 4 quenelle calde.
3. Spolverare delicatamente le quenelle con dello zucchero a velo e servire immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Raffioli Semplici e Raffioli a Cassata Napoletani

I raffioli sono un classico caposaldo della pasticceria napoletana, tradizionalmente preparati durante il periodo natalizio ma amati tutto l'anno. Nati nei conventi partenopei ispirandosi ai ravioli di pasta fresca nella forma, si dividono principalmente in due varianti: i raffioli semplici (pan di Spagna leggero velato di confettura di albicocche e glassato al naspro) e i raffioli a cassata (farciti con sontuosa crema di ricotta e gocce di cioccolato, decorati con marzapane verde e glassati). Le principali difficoltà risiedono nella montata e cottura del pan di Spagna (impasto simile a quello per sospiri o 'tette della monaca'), nella consistenza della ricotta che deve essere soda e non acquosa, e nel corretto scioglimento e dosaggio del calore del naspro per ottenere una copertura lucida, sottile e non stucchevole.

Porzioni: 8-10 porzioni (circa 10-12 raffioli) · Preparazione: 45 minuti (+ tempo di congelamento) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pan di Spagna leggero (Pasta per Raffioli / Sospiri):

- Uova medie: 4 (tuorli e albumi separati, albumi freddi di frigo)
- Zucchero semolato: 100 g (diviso tra tuorli e albumi)
- Farina 00: 100 g
- Succo di limone: qualche goccia
- Aroma vaniglia: q.b.

Per la Crema di Ricotta (Ripieno Cassata):

- Ricotta soda (vaccina o pecora): 300 g
- Zucchero a velo: 100 g
- Gocce di cioccolato fondente: 30 g
- Vaniglia: 1 pizzico
- Liquore Strega o aroma agrumi (facoltativo): 1 goccio

Per la Decorazione e Finitura:

- Pasta reale / pasta di mandorle: 50 g
- Colorante alimentare verde: q.b.
- Zucchero a velo (per stendere la pasta reale): q.b.
- Confettura di albicocche (per i raffioli semplici): 2 cucchiai
- Naspro (fondente per pasticceria): 400 g
- Acqua: 1-2 cucchiai

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto del Pan di Spagna leggero:

- Separare accuratamente i tuorli dagli albumi in due ciotole pulite.
- Versare i tuorli nella planetaria con metà dello zucchero e montarli fino a renderli chiari, spumosi e gonfi. Trasferire la montata di tuorli in una ciotola.
- Setacciare due volte la farina su un foglio di carta forno per renderla impalpabile e arieggiata.
- Pulire e sgrassare perfettamente la ciotola della planetaria e la frusta. Aggiungere gli albumi freddi di frigorifero, qualche goccia di succo di limone (utile a stabilizzare e togliere l'odore di uovo) e il restante zucchero.

- Montare a velocità medio-alta: gli albumi dovranno risultare a schiuma morbida e lucida, NON montati a neve ferma/granulosa altrimenti si separeranno.
- Incorporare gradualmente la farina setacciata nella montata di tuorli mescolando con una spatola, fino a ottenere una pasta densa.
- Unire 1-2 cucchiaiate di albumi ai tuorli per allentare la consistenza, poi versare l'intero composto di tuorli nella ciotola con i restanti albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la massa aerata.

2. Formatura e Cottura dei Raffioli:

- Foderare una teglia con carta da forno. Trasferire l'impasto in un sac-à-poche con beccuccio liscio medio.
- Modellare sulla teglia delle sagome ovali/allungate.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 165°C (oppure ventilato a 160°C) per circa 15-20 minuti, fino a leggera doratura e sviluppo di una cupolina soffice. Sfornare e far raffreddare completamente.

3. Crema di Ricotta e Assemblaggio Raffioli a Cassata:

- In una ciotola, lavorare la ricotta fredda con la spatola fino a renderla liscia e priva di grumi.
- Aggiungere lo zucchero a velo in 2-3 riprese, incorporandolo delicatamente, poi unire la vaniglia e le gocce di cioccolato fondente (ed eventuale aroma o goccio di Strega). Riporre in frigorifero.
- Tagliare orizzontalmente a metà i raffioli destinati alla cassata.
- Inserire la crema di ricotta in un sac-à-poche e farcire generosamente la base di ciascun dolcetto, quindi richiudere con la calotta superiore.
- Colorare la pasta reale con una goccia di colorante verde, stenderla sottile con il matterello spolverando con zucchero a velo e ricavare dei rettangolini.
- Posizionare una strisciolina verde sulla sommità di ciascun raffiolo (fissandola con una punta di ricotta).
- Disporre i raffioli farciti su un vassoio e trasferirli in congelatore fino al completo indurimento (passaggio fondamentale per la glassatura).

4. Preparazione dei Raffioli Semplici:

- Spennellare la superficie dei raffioli interi rimasti con confettura di albicocche calda e fluida, creando una barriera lucida.

5. Fusione del Naspro e Glassatura Finale:

- Spezzettare il naspro (zucchero fondente) in un pentolino capiente a fondo spesso con un goccio d'acqua.
- Sciogliere a fiamma bassissima mescolando continuamente, raggiungendo una consistenza fluida, velante e calda (circa 80-90°C per un velo sottile).
- Estrarre i raffioli a cassata dal freezer e, aiutandosi con una forchetta o un cucchiaio, immergerli rapidamente o colare il naspro sopra di essi per ricoprirli in modo uniforme.
- Glassare allo stesso modo i raffioli semplici all'albicocca.
- Adagiare i dolcetti su una gratella per dolci per far colare l'eccesso e far solidificare la glassa all'aria prima di servirli.

Valori nutrizionali

Circa 280-320 kcal per singolo raffiolo a cassata (circa 180 kcal per il raffiolo semplice)

DOLCI E BISCOTTI

Ravioli Dolci Al Cioccolato

I ravioli dolci al cioccolato sono un'elegante e moderna reinterpretazione della pasta ripiena fresca, pilastro della tradizione gastronomica emiliana. Questo dessert unisce la tecnica classica della sfoglia tirata a mano alla raffinatezza della pasticceria contemporanea. Le varianti più diffuse prevedono ripieni a base di ricotta vaccina o pecora arricchita con gocce di cioccolato, oppure ganache strutturate. La freschezza del mascarpone e della menta, abbinata all'acidità dei lamponi, crea un perfetto bilanciamento con l'amaro del cacao presente nell'impasto, rendendolo un piatto sofisticato e di grande impatto visivo.

Porzioni: 4 persone (circa 36-40 ravioli piccoli) · Preparazione: 45 min + 30 min di riposo della pasta · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la sfoglia al cacao:

- 170 g di Farina 00
- 30 g di Cacao amaro in polvere di alta qualità
- 2 Uova medie (intere, a temperatura ambiente)
- 15 g di Zucchero a velo
- 1 pizzico di Sale fino

Per il ripieno al mascarpone e menta:

- 200 g di Mascarpone fresco ben sgocciolato
- 40 g di Zucchero a velo
- 8 Foglie di menta fresca
- 1/2 Bacca di vaniglia (i semi)

Per la coulis di lamponi e la cottura:

- 150 g di Lamponi freschi
- 30 g di Zucchero a velo
- 1 cucchiaino di Succo di limone
- 3 Litri di Acqua (per la cottura)
- 3 cucchiai di Zucchero semolato (per l'acqua di cottura)

Preparazione

1. Preparazione della pasta fresca al cacao:
- Setacciate la farina e il cacao amaro su una spianatoia, creando la classica forma a fontana.
- Rompete le uova al centro, unite lo zucchero a velo e un pizzico di sale.
- Con una forchetta, sbattete le uova incorporando pian piano la farina dai bordi interni.
- Impastate energicamente con le mani per almeno 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio ed elastico. Un consiglio: poiché il cacao tende ad assorbire molto i liquidi, se l'impasto dovesse risultare troppo sbricioloso, inumidite leggermente le mani con acqua tiepida e continuate a lavorare.
- Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e fatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti per stabilizzare la maglia glutinica.
2. Preparazione del ripieno:
- In una ciotola, lavorate il mascarpone ben freddo con lo zucchero a velo e i semi della bacca di vaniglia fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Tritate finemente al coltello le foglie di menta fresca e incorporatele delicatamente al composto.
- Trasferite il ripieno in una sac-à-poche con bocchetta liscia da 1 cm e riponetela in frigorifero per rassodare.
3. Stesura e formatura dei ravioli:

- Dividete l'impasto in due parti. Con l'aiuto di una macchina sfogliatrice o di un matterello, stendete la sfoglia fino a raggiungere uno spessore di circa 1,5 mm (una sfoglia troppo spessa risulterebbe gommosa).
- Sulla prima sfoglia, distribuite dei piccoli ciuffi di ripieno distanziandoli di circa 3 cm l'uno dall'altro.
- Pennellate leggermente i bordi della sfoglia attorno al ripieno con un velo d'acqua per facilitare l'adesione.
- Coprite con la seconda sfoglia, premendo con cura attorno ai mucchietti di ripieno per eliminare l'aria intrappolata. È fondamentale eliminare l'aria intrappolata, altrimenti i ravioli potrebbero aprirsi durante la cottura.
- Utilizzando un coppapasta rotondo o una rotella, ritagliate i ravioli e adagiateli su un vassoio infarinato con semola.

4. Preparazione della coulis di lamponi:

- In un pentolino, cuocete i lamponi con lo zucchero a velo e il succo di limone a fuoco dolce per 4 minuti fino a quando non saranno sfaldati.
- Passate la salsa attraverso un colino a maglie strette per eliminare i semini, ottenendo una coulis liscia e lucida.

5. Cottura e impiattamento:

- Portate a leggero bollore 3 litri d'acqua addolcita con i 3 cucchiai di zucchero semolato (l'acqua zuccherata evita lo shock osmotico e preserva il gusto dolce del raviolo).
- Tuffate i ravioli pochi alla volta e cuoceteli per circa 3 minuti da quando salgono a galla.
- Scolateli delicatamente con una schiumarola e adagiateli sul piatto da portata sopra uno specchio di coulis di lamponi tiepida. Decorate con foglioline di menta fresca.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Red Velvet Di Natale

La Red Velvet Cake è un grande classico della pasticceria statunitense, nata nei primi del '900 e resa celebre da un rinomato hotel di New York. Caratterizzata dal contrasto cromatico tra l'impasto rosso acceso e la bianca farcitura, in origine il suo colore era dovuto alla reazione chimica tra il cacao naturale (non alcalinizzato) e gli ingredienti acidi (latticello e aceto). Nella versione natalizia, viene decorata con frutti di bosco 'brinati' nello zucchero e rametti di rosmarino per evocare l'estetica delle feste. Sebbene oggi sia diffusa la versione con crema al formaggio, la ricetta tradizionale prevede la raffinata 'Ermine Frosting' (crema al latte cotta).

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 1 ora + 2 ore di riposo · Cottura: 30 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base Red Velvet

- 170 g di burro a temperatura ambiente
- 400 g di zucchero semolato
- 3 uova medie a temperatura ambiente
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di colorante alimentare rosso in gel di alta qualità
- 1 cucchiaio di estratto naturale di vaniglia
- 1 pizzico di sale fino
- 370 g di latticello (oppure 185 g di latte intero + 185 g di yogurt bianco intero + 1 cucchiaio di succo di limone, lasciati riposare per 15 minuti)
- 8 g di bicarbonato di sodio
- 8 g di aceto di mele o di vino bianco
- 450 g di farina 00 (setacciata)

Per l'Ermine Frosting (Crema al latte cotta)

- 50 g di farina 00
- 400 g di zucchero semolato
- 500 ml di latte intero
- 450 g di burro morbido a temperatura ambiente
- 10 g di estratto naturale di vaniglia

Per la decorazione natalizia

- Frutti di bosco freschi (ribes, lamponi, mirtilli)
- 1 albume d'uovo
- Zucchero semolato q.b.
- Rametti di rosmarino fresco

Preparazione

Preparazione della base Red Velvet

1. In una planetaria o con le fruste elettriche, lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso (circa 5 minuti).
2. Incorporate le uova una alla volta, attendendo che la precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva.
3. Aggiungete il cacao amaro setacciato, l'estratto di vaniglia e il colorante rosso in gel, continuando a mescolare fino a ottenere un colore rosso brillante e uniforme.
4. Sciogliete il pizzico di sale all'interno del latticello.

5. Iniziate ad aggiungere la farina setacciata all'impasto alternandola in 3 riprese con il latticello, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
6. *Passaggio chiave*: In una tazzina, unite il bicarbonato all'aceto di mele. Si genererà un'effervescenza immediata. Versate subito questa schiuma nell'impasto e incorporatela rapidamente. Questo passaggio è fondamentale per dare morbidezza e favorire la lievitazione.
7. Dividete l'impasto in 3 tortiere da 22 cm precedentemente imburrate e infarinate.
8. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Fate la prova stecchino, sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione dell'Ermine Frosting (Corretta)

1. In un pentolino a freddo, stemperate la farina versando il latte a filo, mescolando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungete lo zucchero semolato.
2. Ponete il pentolino sul fuoco e portate a leggero bollore, mescolando continuamente. Cuocete per circa 5-8 minuti, finché il composto non si addensa assumendo la consistenza di un budino lucido.
3. Trasferite la crema in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente (non in frigorifero, o la crema farà impazzire il burro nel passaggio successivo).
4. Nella ciotola della planetaria, montate il burro morbido con la vaniglia per circa 5 minuti fino a renderlo chiarissimo e soffice.
5. Aggiungete la crema di latte ormai fredda al burro montato, un cucchiaio alla volta, continuando a montare ad alta velocità.
6. *Risultato intermedio atteso*: Otterrete una crema setosa, leggera e priva di granelli di zucchero, ideale da spalmare.

Assemblaggio e decorazione

1. Se necessario, livellate la superficie dei dischi di torta con un coltello seghettato.
2. Posizionate il primo disco sul piatto da portata, farcite con uno strato di crema utilizzando una sac-à-poche e ripetete l'operazione con gli altri strati.
3. Rivestite l'esterno e la parte superiore della torta con la crema rimasta, lisciando bene con una spatola. Riponete la torta in frigorifero per almeno 2 ore per farla rassodare.
4. *Effetto brinato natalizio*: Passate i frutti di bosco e i rametti di rosmarino prima nell'albume leggermente sbattuto e poi nello zucchero semolato. Lasciateli asciugare su carta da forno per 15 minuti.
5. Prima di servire, decorate la sommità della torta con la frutta brinata e il rosmarino a mo' di ghirlanda natalizia.

Valori nutrizionali

Circa 650 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Ricciarelli Morbidi alle Mandorle

I ricciarelli sono celebri dolcetti della tradizione senese e toscana, tipici delle festività natalizie ma amati tutto l'anno. Realizzati con un impasto a base di mandorle finemente tritate, albume montato, zucchero e aromi di arancia e mandorla amara, si distinguono per la superficie screpolata ricoperta di zucchero a velo e il cuore incredibilmente umido e morbido. La difficoltà principale sta nel tritare le mandorle senza surriscaldarle (evitando che rilascino olio) e nel rispettare il lungo tempo di riposo in frigorifero, essenziale per la consistenza e la formatura.

Porzioni: 100 ricciarelli circa · Preparazione: 35 minuti (+ riposo notturno) · Cottura: 16 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di mandorle

- 600 g mandorle pelate
- 500 g zucchero a velo
- 85 g scorza di arancia candita
- 8 g zucchero semolato vanigliato (o 1 bustina di vanillina)

Per la meringa e l'impasto

- 180 g albumi (circa 5 albumi di uova medie)
- 1 pizzico di sale
- 30 g sciroppo di glucosio (circa 2 cucchiai)
- 1 cucchiaino di aroma di mandorle amare

Per la finitura e la spianatura

- Zucchero a velo vanigliato q.b.

Preparazione

1. Macinazione delle mandorle e degli aromi

- Inserisci nel bicchiere del mixer le mandorle pelate, lo zucchero a velo, i cubetti di scorza di arancia candita e lo zucchero vanigliato.
- *Passaggio chiave:* Tritare le mandorle insieme allo zucchero a velo è fondamentale: lo zucchero assorbirà l'olio rilasciato dalle mandorle durante il taglio, evitando che si formi una pasta untuosa e garantendo una farina finissima e asciutta.
- Frulla a impulsi fino a ottenere una polvere fine ed omogenea. Versa il tutto in una ciotola capiente e mescola con una frusta a mano per sciogliere eventuali grumi.

2. Montaggio degli albumi e unione dell'impasto

- In una seconda ciotola ben pulita, monta a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale utilizzando le fruste elettriche.
- Quando gli albumi sono sodi e lucidi, aggiungi 30 g di sciroppo di glucosio e il cucchiaino di aroma di mandorle amare, mescolando brevemente con una spatola.
- Incorpora gradualmente la miscela di mandorle e zucchero agli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto con la spatola. Dovrai ottenere un impasto denso, corposo, malleabile ma appiccicoso.

3. Riposo in frigorifero (Fase cruciale)

- Copri la ciotola con pellicola trasparente a contatto per evitare che la superficie si secchi.
- Riponi in frigorifero a riposare per tutta la notte (almeno 10-12 ore). Il riposo permette alle mandorle di idratarsi e all'impasto di rassodarsi a sufficienza per essere lavorato.

4. Formatura dei ricciarelli

- Il giorno successivo, spolvera generosamente un foglio di carta forno con abbondante zucchero a velo.
- Rovescia l'impasto rassodato sul piano zuccherato, coprilo con un secondo foglio di carta forno e stendilo con il matterello a uno spessore uniforme di circa 1 cm.
- Rimuovi il foglio superiore e cospargi l'intera superficie dell'impasto con altro zucchero a velo, accarezzandolo per distribuirlo uniformemente.
- *Metodo con stampino:* Ricava i ricciarelli con l'apposito stampo romboidale/ovale e adagiali su teglie foderate di carta forno.
- *Metodo a mano:* Se non possiedi lo stampino, forma dei filoncini su un piano cosparso di zucchero a velo, taglia dei dischetti di circa 1 cm di spessore con un tarocco e modellali a forma di losanga con la punta delle dita.

5. Spolverata finale e cottura

- Disponi i dolcetti distanziati sulle teglie e cospargi la superficie con un abbondante strato di zucchero a velo vanigliato setacciato.
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 150°C per esattamente 16 minuti.
- *Controllo del risultato:* I ricciarelli non devono dorarsi ma restare chiari, aprendosi in superficie con le caratteristiche crepe dorate.
- Sforna e fai raffreddare completamente su una gratella: appena caldi risulteranno estremamente morbidi e fragili. Conservali in una scatola di latta o contenitore ermetico per mantenerli morbidi per giorni.

Valori nutrizionali

65 kcal per ricciarello (circa 3.5g grassi, 7.5g carboidrati, 1.5g proteine)

DOLCI E BISCOTTI

Ricciarelli Tradizionali di Siena

I ricciarelli sono tra i più nobili e antichi dolci della pasticceria toscana, tipici della città di Siena. La loro origine affonda le radici nel XIV secolo presso le corti nobiliari, legata secondo la leggenda al cavaliere Ricciardetto Della Gherardesca, che al ritorno dalle Crociate avrebbe introdotto questi dolcetti di pasta di mandorle dalla caratteristica forma allungata e arricciata come le babbucce orientali. Tradizionalmente consumati durante il periodo natalizio, oggi sono apprezzati tutto l'anno come raffinata pasticceria secca. La presenza della nota aromatica delle mandorle amare (o armelline) è il vero marchio distintivo di questo dolce a base di marzapane morbido, caratterizzato da una superficie finemente screpolata e spolverata di zucchero a velo che racchiude un cuore umido e fragrante.

Porzioni: 20-25 ricciarelli · Preparazione: 30 minuti (+ 45 minuti di riposo facoltativo) · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di mandorle:

- 300 g di mandorle pelate dolci
- 40 g di mandorle amare (armelline)
- 200 g di zucchero semolato

Per l'impasto legante:

- 2 albumi d'uovo a temperatura ambiente (circa 60-70 g)
- 2 cucchiai rasi di farina 00 (circa 25-30 g)
- 1 pizzico di lievito per dolci

Per la formatura e la finitura:

- 100 g di zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Raffinazione delle mandorle:

In un mixer tritatutto potente, inserite le mandorle pelate dolci e le mandorle amare insieme a 50 g dello zucchero semolato totale (lo zucchero assorbirà gli oli rilasciati dalla frutta secca evitando che si trasformi in una pasta oleosa). Frullate a impulsi fino ad ottenere una farina finissima e omogenea. Setacciate il composto per verificare che non vi siano pezzi grossolani.

2. Montaggio degli albumi e unione degli ingredienti:

In una ciotola capiente o nella planetaria con frusta, montate a neve ferma i due albumi aggiungendo gradualmente il restante zucchero semolato (150 g) fino ad ottenere una meringa lucida, soda e compatta. Aggiungete la farina 00 precedentemente setacciata con il pizzico di lievito, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.

3. Creazione del massale (impasto di mandorle):

Unite la farina di mandorle preparata in precedenza al composto montato, incorporandola delicatamente con movimenti lenti per non smontare del tutto la massa. L'impasto finale dovrà risultare morbido, compatto ma leggermente appiccicoso. *Verifica visiva:* Se il composto dovesse risultare eccessivamente molle e ingestibile, aggiungete un mezzo cucchiaio supplementare di farina.

4. Formatura dei ricciarelli:

Cospargete abbondantemente il piano di lavoro con parte dello zucchero a velo vanigliato. Prelevate porzioni di impasto grandi quanto una noce (circa 25-30 g l'una). Modellate ciascuna porzione a forma di losanga ellittica allungata (la tipica forma a barchetta o chicco di riso smussato), mantenendo uno spessore di circa 1,5 cm. Passate accuratamente ciascun ricciarello nello zucchero a velo in modo che ne sia completamente ricoperto.

5. Riposo fondamentale e cottura:

Disponete i dolcetti su una teglia foderata di carta da forno, distanziandoli tra loro di circa 3 cm. *Passaggio chiave:* Lasciateli riposare all'aria per almeno 30-60 minuti (in questo modo lo zucchero a velo superficiale si asciugherà, favorendo la tipica craquelure in forno). Preriscaldate il forno in modalità statica a 140°C-150°C. Infornate per circa 10-14 minuti. *Attenzione all'errore comune:* I ricciarelli non devono dorarsi eccessivamente; all'uscita dal forno devono apparire ancora molto morbidi e chiari al tatto. Si compatteranno raffreddandosi mantenendo il cuore fondente. Spolverate con un ulteriore velo di zucchero vanigliato prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 110 kcal per porzione (singolo ricciarello)

DOLCI E BISCOTTI

Rocciata Umbra

La Rocciata è un dolce tipico della tradizione umbra, originario in particolare delle zone di Foligno, Assisi e Spoleto. Molto simile a uno strudel per via del ripieno ricco di mele, frutta secca e spezie, si distingue per la sua caratteristica forma a spirale (o chiocciola). Il nome deriva infatti dal dialetto umbro 'arrocciare', che significa accartocciare o torcere. Storicamente legato alle festività autunnali e invernali (come la ricorrenza di Ognissanti e il Natale), questo dolce presenta una difficoltà media: la sfida principale consiste nel tirare la sfoglia estremamente sottile senza romperla e nell'arrotolarla delicatamente sigillando bene il ripieno umido per evitare fuoriuscite durante la cottura.

Porzioni: 8-10 · Preparazione: 150 minuti · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 370 g di farina 00
- 160 ml di acqua
- 80 ml di olio extravergine di oliva (EVO)
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 3 mele Golden
- 100 g di uva sultanina
- 40 ml di liquore alla ciliegia
- 80 g di noci
- 6 g di pinoli
- 100 g di zucchero
- 10 g di cacao amaro in polvere
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Cannella in polvere q.b.

Per la finitura e decorazione

- 100 ml di liquore Alchermes
- Olio extravergine di oliva q.b. (per spennellare)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente versa la farina 00 e aggiungi gradualmente l'acqua, un pizzico di sale e l'olio extravergine di oliva.
2. Inizia a impastare energicamente con le mani fino a quando i liquidi non saranno completamente assorbiti. Trasferisci il composto su un piano di lavoro e lavoralo fino a ottenere un panetto liscio, omogeneo ed estremamente elastico.
3. Riponi il panetto nella ciotola, coprilo e lascialo riposare a temperatura ambiente per circa 2 ore (non metterlo in frigorifero, il freddo ne comprometterebbe l'elasticità).

Preparazione del ripieno

1. Metti in ammollo l'uva sultanina nel liquore alla ciliegia per farla rinvenire.
2. Sbuccia le mele Golden, elimina il torsolo e tagliale a fettine molto sottili.

3. In una ciotola unisci le mele tagliate, lo zucchero, il cacao amaro in polvere, una spolverata generosa di cannella, i pinoli e le noci tritate grossolanamente.
4. Aggiungi la scorza grattugiata del limone e l'uvetta ben strizzata insieme al liquore di ammollo.
5. Mescola accuratamente tutti gli ingredienti e lascia riposare il ripieno per lo stesso tempo dell'impasto (2 ore), in modo che i sapori si fondano alla perfezione.

Stesura e farcitura

1. Spolvera il piano di lavoro con un velo di farina. Prendi l'impasto riposato e stendilo inizialmente con il mattarello, poi aiutati con le mani per allargarlo delicatamente.
2. Cerca di ottenere una sfoglia rettangolare molto sottile, lunga e stretta.
3. Distribuisci il ripieno di mele e frutta secca in modo uniforme sulla sfoglia, avendo cura di lasciare un bordo libero di circa 2 cm lungo tutto il perimetro per facilitare la chiusura.

Formatura e cottura

1. Inizia ad arrotolare delicatamente la sfoglia partendo dal lato più lungo, fino a ottenere un cilindro stretto.
2. Pizzica bene le estremità e i bordi per sigillare il ripieno all'interno ed evitare che fuoriesca durante la cottura.
3. Arrotola il cilindro su se stesso a forma di spirale (a chiocciola) e trasferiscilo delicatamente su una teglia foderata con carta da forno.
4. Spennella generosamente tutta la superficie della rocciata con un velo di olio extravergine di oliva per favorire la doratura.
5. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 40-50 minuti, finché la superficie non risulterà dorata e croccante.

Decorazione finale

1. Sforna la rocciata e lasciala raffreddare completamente a temperatura ambiente.
2. Una volta fredda, spennella la superficie con l'Alchermes creando le caratteristiche striature rosso vivo.
3. Completa con un'abbondante spolverata di zucchero a velo prima di tagliare a fette e servire.

Valori nutrizionali

Circa 290 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Roccocò Napoletani Tradizionali

Il roccocò è considerato il vero 'principe' della tavola natalizia napoletana, un dolce a forma di ciambella a base di mandorle, agrumi e pisto (una miscela tipica partenopea di spezie come cannella, chiodi di garofano, coriandolo, anice stellato e noce moscata). Creato storicamente nel Real Convento della Maddalena a Napoli nel XIV secolo, il roccocò si caratterizza per la sua consistenza tradizionalmente dura e croccante o 'morbida' a seconda dei tempi di cottura, ideale da intingere a fine pasto nei vini liquorosi come passito, marsala o vermouth. Questa ricetta, tramandata dalla migliore tradizione gastronomica, presenta le principali difficoltà nel gestire un impasto molto denso, granuloso e appiccicoso (in dialetto 'azzeccoso'), che richiede una corretta idratazione e una rapida formatura manuale con l'aiuto della farina.

Porzioni: 25-30 pezzi · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei roccocò:

- 1 kg Farina 00 (debole)
- 1 kg Zucchero semolato
- 1,3 kg Mandorle non pelate (sgusciate, preferibilmente pugliesi o italiane)
- 100 g Pisto napoletano (miscela di cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, anice)
- 5 g Ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- 200 g Acqua a temperatura ambiente
- Buccia grattugiata di 4 arance non trattate

Per la finitura e doratura:

- 2 uova intere (sbattute)
- Farina 00 q.b. (per lo spolvero del piano di lavoro)

Preparazione

1. Aromatizzazione dello zucchero e miscelazione a secco
- Lavare e asciugare accuratamente le arance. In una ciotola capiente, grattugiare la scorza delle 4 arance direttamente sopra lo zucchero semolato per catturarne tutti gli oli essenziali.
- Aggiungere allo zucchero l'ammoniaca per dolci e il pisto napoletano. Mescolare brevemente a secco per distribuire le spezie in modo omogeneo.

2. Impasto in planetaria
- Trasferire il mix di zucchero, aromi e ammoniaca nella vasca della planetaria (munita di gancio o foglia K robusta).
- Aggiungere l'acqua e le mandorle intere con la buccia.
- Avviare la planetaria a bassa velocità per bagnare e amalgamare gli aromi con la frutta secca.
- Iniziare a incorporare la farina 00 in 2 o 3 riprese, continuando a lavorare l'impasto finché la farina non è del tutto assorbita.
- Risultato atteso: Si otterrà una massa compatta, densa, molto aromatica e leggermente appiccicosa ('azzeccosa').

3. Formatura dei roccocò
- Spolverare abbondantemente il piano di lavoro con farina 00.
- Rovesciare l'impasto sul banco e lavorarlo con le mani infarinate per compattarlo e formare un grosso filone/bastone.
- Ricavare delle porzioni di impasto regolari (circa 80-100 g ciascuna).

- Lavorare ciascun pezzo facendolo rotolare con il palmo delle mani fino a ottenere dei cordoncini di circa 1,5-2 cm di spessore.
- Richiudere le estremità di ogni cordoncino su se stesse formando delle ciambelle del diametro di circa 10 cm con un foro centrale ben aperto.
- Consiglio pratico: Tenere sempre le mani e il piano infarinati per evitare che l'impasto si attacchi durante la sagomatura.

4. Spennellatura e cottura

- Disporre le ciambelline su una teglia da forno, distanziandole tra loro di qualche centimetro poiché tenderanno a gonfiarsi leggermente in cottura.
- Sbattere l'uovo in una ciotolina e, con l'aiuto di un pennello da cucina, spennellare generosamente la superficie di ogni roccocò per garantire la caratteristica finitura dorata e lucida.
- Preriscaldare il forno statico a 180°C e infornare la teglia per circa 20-25 minuti.
- Verifica cottura: I roccocò devono apparire lucidi, con crepe ambrate e doratura intensa. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per singolo roccocò (circa 120 g):

- Calorie: 460 kcal
- Grassi: 22 g (di cui saturi: 2 g)
- Carboidrati: 55 g (di cui zuccheri: 38 g)
- Fibre: 5 g
- Proteine: 10 g
- Sale: 0.05 g

DOLCI E BISCOTTI

Roccocò Napoletani Tradizionali (Croccanti e Morbidi)

I Roccocò sono i celebri dolci a forma di ciambella, emblema della tradizione natalizia napoletana e campana, immancabili sulle tavole delle festività. Si distinguono per un impasto generoso di mandorle tostate e per l'inconfondibile aroma del 'pisto', un'antica miscela di spezie che include cannella, chiodi di garofano, anice stellato, noce moscata e coriandolo. La consistenza tradizionale del roccocò è dura e croccante, storicamente pensata per essere intinta in vini dolci, liquori aromatici o caffè. La preparazione richiede attenzione nella gestione dell'impasto iniziale, che si presenta appiccicoso e necessita di un adeguato riposo per compattarsi, e un controllo preciso dei tempi di cottura per ottenere la consistenza desiderata, sia essa più morbida o fedelmente croccante.

Porzioni: 20-22 roccocò (da 80g cad.) · Preparazione: 1 ora 45 minuti (incluso tempo di riposo/raffreddamento) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di Farina tipo 00 (debole)
- 500 g di Mandorle sgusciate (non pelate)
- 400 g di Zucchero semolato
- 180 ml di Acqua
- 60 g di Pasta d'arancia (o arance candite frullate finemente)
- 10 g di Pisto napoletano (o in alternativa: 2g cannella, 2g chiodi di garofano, 2g noce moscata, 2g coriandolo, 2g anice stellato macinati)
- 2 g di Ammoniaca per dolci
- 1 cucchiaino di Cacao amaro in polvere
- 1 bustina di Vanillina (o 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia)
- Farina 00 q.b. per lo spolvero del piano di lavoro

Per la doratura:

- 1 Uovo intero
- 1 Tuorlo
- 1 pizzico di Sale

Preparazione

1. Tostatura delle mandorle:

Disponete le mandorle intere con la buccia su una teglia e infornatele in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Devono risultare calde e prive di umidità, pronte per essere incorporate nell'impasto.

2. Preparazione della base aromatica:

In una ciotola capiente versate l'acqua a temperatura ambiente e unite lo zucchero semolato. Aggiungete il pisto, il cacao amaro (che conferisce un colore più ambrato), la vanillina, la pasta di arancia (ottenuta frullando finemente i canditi d'arancia) e l'ammoniaca per dolci (schiacciando eventuali grumi). Mescolate brevemente per amalgamare.

3. Inserimento delle mandorle e della farina:

Versate le mandorle calde direttamente nella ciotola con lo sciroppo zuccherato e gli aromi. Mescolate con una spatola per circa 2-3 minuti: il calore delle mandorle scioglierà lo zucchero e rilascerà gli oli essenziali. Aggiungete quindi tutta la farina 00 debole e iniziate a impastare con le mani.

Nota: L'impasto risulterà molto molle, caldo e appiccicoso. Non aggiungete farina o acqua in questa fase.

4. Riposo e asciugatura dell'impasto:

Lasciate riposare l'impasto nella ciotola per circa 20-30 minuti affinché inizi a intiepidirsi. Trasferitelo quindi sul piano di lavoro leggermente spolverato di farina. Lavoratelo e ripiegatelo con l'ausilio di un tarocco ogni 5-10 minuti per un tempo totale di circa 60-90 minuti, finché il composto non si sarà completamente raffreddato e risulterà compatto, sodo e modellabile.

5. Porzionatura e formatura dei roccocò:

Formate un lungo filone con l'impasto e ricavate delle porzioni da circa 80 g ciascuna (otterrete circa 20-22 pezzi). Lavorate ogni pezzetto formando un cordoncino di circa 15-18 cm e chiudete le estremità a cerchio per creare la classica ciambella. È fondamentale lasciare un foro centrale ampio: durante la cottura il roccocò crescerà, e un foro troppo stretto potrebbe chiudersi, lasciando il centro eccessivamente umido. Disponete le ciambelle ben distanziate su teglie rivestite di carta forno.

6. Doppia spennellatura:

Sbattete l'uovo intero con il tuorlo e un pizzico di sale. Spennellate accuratamente la superficie e i lati dei roccocò, evitando accumuli di uovo al centro. Lasciate asciugare all'aria per 10-15 minuti finché la superficie non risulta più appiccicosa al tatto, quindi applicate una seconda passata di uovo per una doratura uniforme e brillante.

7. Cottura:

Infornate in forno preriscaldato a 180°C in modalità ventilata:

- **Per roccocò morbidi:** cuocere per esattamente 12 minuti. Risulteranno dorati chiari, soffici e malleabili al tatto (ideali per chi preferisce una consistenza più tenera).
- **Per roccocò tradizionali croccanti:** cuocere per 20 minuti totali, finché non avranno assunto un colore bruno-dorato intenso e una consistenza croccante e friabile.

Valori nutrizionali

310 kcal per pezzo (80g circa)

DOLCI E BISCOTTI

Roccocò Napoletani Tradizionali (Versione Morbida o Croccante)

I roccocò sono tra i dolci più iconici e antichi della tradizione natalizia partenopea: caratteristici biscotti a forma di ciambella profumati con il 'pisto' (un ricco mix di spezie napoletano), scorza d'arancia e abbondanti mandorle intere con la buccia. Tradizionalmente molto duri e pensati per essere inzuppati nel vino dolce, nel vermouth o nel limoncello, oggi sono amatissimi anche in versione morbida. La difficoltà principale sta nella gestione dell'impasto iniziale, che risulta caldo e appiccicoso: il segreto risiede nel riscaldare bene le mandorle e nel far riposare e raffreddare l'impasto prima della formatura.

Porzioni: 10 roccocò da circa 70g · Preparazione: 25 minuti (+ 30 minuti di riposo) · Cottura: 15-25 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto dei roccocò

- 250 g Farina 00
- 220 g Zucchero semolato
- 250 g Mandorle intere non pelate (con la pelle)
- 90 ml Acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino Ammoniaca per dolci (circa 2,5-3 g)
- 10 g Pisto per roccocò napoletano
- 1 cucchiaino colmo Pasta di arancia (oppure buccia d'arancia biologica grattugiata)
- 1 pizzico Vaniglia pura o vanillina
- Farina q.b. per lo spolvero della spianatoia

Per la doratura esterna

- 1 Uovo intero
- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 pizzico Sale fino

Preparazione

1. Riscaldamento delle Mandorle

- Disponi le mandorle con la pelle su una teglia e scaldale in forno caldo (a circa 150-160°C) per pochi minuti. Non devono tostarsi o scurirsi, ma risultare ben calde/bollenti per facilitare la lavorazione dello zucchero nell'impasto.

2. Preparazione della fontana e della base aromatica

- Versa la farina a fontana sulla spianatoia, creando un largo cratere al centro.
- In una ciotolina versa i 90 ml di acqua e sciogli accuratamente l'ammoniaca per dolci mescolando con un cucchiaino, quindi versala al centro della fontana.
- Unisci al centro il pisto, il pizzico di vaniglia, la pasta d'arancia (o scorza grattugiata) e tutto lo zucchero semolato.
- Lavora con le mani solo gli ingredienti al centro fino a creare una pastella umida, omogenea e scura, lasciando la farina circostante intatta.

3. Inserimento Mandorle e Impasto

- Versa le mandorle ancora calde direttamente al centro della miscela aromatica e incorporale bene con le mani nello sciroppo di zucchero e spezie.

- A questo punto inizia a tirare dentro la farina dai bordi e impasta energicamente fino a raccogliere tutto il composto.
- *Risultato intermedio atteso:* L'impasto risulterà tiepido, compatto ma morbido e molto appiccicoso.

4. Raffreddamento e Riposo

- Trasferisci l'impasto in una ciotola leggermente infarinata sul fondo e fallo raffreddare completamente a temperatura ambiente o in frigorifero (circa 20-30 minuti) finché non risulterà asciutto, plastico e facilmente malleabile senza appiccicare.

5. Porzionatura e Formatura delle Ciambelle

- Ribalta il panetto su una spianatoia infarinata e allungalo formando un filone regolare.
- Taglia il filoncino ricavando 10 pezzi uguali da circa 70 g ciascuno.
- Arrotonda ogni porzione formando una pallina tra i palmi delle mani.
- Con l'aiuto di un velo di farina, allunga ciascuna pallina rotolandola sulla spianatoia per formare un cordoncino cilindrico (lungo circa 15-18 cm).
- Sovrapponi e sigilla con decisione le due estremità formando una ciambella dal foro centrale ben aperto e allargato (in cottura tenderà a stringersi leggermente).
- Disponi i roccocò distanziati su una leccarda foderata di carta forno.

6. Doppia Doratura

- In una ciotolina sbatti l'uovo intero insieme al tuorlo e a un pizzico di sale.
- Con un pennello da pasticceria spennella uniformemente la superficie e i bordi di tutte le ciambelle.
- Gira la teglia al contrario ed esegui una seconda passata di uovo per assicurare un colore bruno, lucido e impeccabile tipico dei roccocò napoletani.

7. Cottura

- Inforna in forno statico preriscaldato a **190°C**:
- **Per roccocò MORBIDI:** Cuoci per circa **15 minuti** (dovranno essere dorati ma cedere leggermente alla pressione del dito).
- **Per roccocò DURI/CLASSICI:** Cuoci per circa **25 minuti** fino a ottenere una doratura profonda e una consistenza asciutta e croccante.
- Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per pezzo (70g)

DOLCI E BISCOTTI

Roccocò Napoletani Tradizionali Fatti a Mano

I roccocò sono tra i dolci natalizi più celebri e iconici della tradizione campana e napoletana. Caratterizzati dalla classica forma a ciambella, da un generoso impiego di mandorle con la buccia e dall'inconfondibile aroma del 'pisto' (miscela aromatica partenopea a base di cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e anice), sono storicamente rinomati per la loro consistenza dura e croccante, pensata per essere ammorbidita inzuppando il biscotto nel vino liquoroso (come Marsala, Vermouth, Vin Santo) o nei liquori tipici. Questa ricetta segue un metodo artigianale che enfatizza il corretto controllo delle temperature (in particolare l'aggiunta delle mandorle calde all'emulsione e il successivo tempo di riposo per far rassodare la massa) e la tecnica della doppia doratura all'uovo, elementi fondamentali per ottenere il caratteristico colore ambrato e lucido perfetto.

Porzioni: 12 pezzi (da circa 60-70 g ciascuno) · Preparazione: 1 ora e 15 minuti (incluso tempo di riposo) · Cottura: 20-25 minuti · Difficoltà: Facile-Media

Ingredienti

Per l'impasto base

- 250 g Farina 00 (debole / universale)
- 250 g Zucchero semolato
- 250 g Mandorle intere sgusciate con la buccia
- 90 g Acqua tiepida

Per il mix aromatico e lievitante

- 10 g Pisto per roccocò (mix in parti uguali di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata e anice stellato)
- 1 cucchiaino colmo di pasta di mandarino (o pasta d'arancia)
- 1 fialetta di aroma arancia (circa 2 ml)
- 1 bustina di vanillina
- 1 punta di cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 1 punta di cucchiaino di ammoniaca per dolci (circa 2 g)

Per la doratura e lavorazione

- 1 Uovo intero
- 1 Tuorlo d'uovo
- Farina 00 q.b. (per lo spolvero del piano di lavoro)

Preparazione

1. Tostatura delle mandorle

- Preriscaldate il forno a 200°C.
- Distribuite 250 g di mandorle con la buccia su una teglia in un unico strato e infornatele per circa 5-7 minuti finché non risultano calde e leggermente tostate (attenzione a non bruciarle).

2. Preparazione dell'emulsione aromatica

- In una ciotola capiente versate i 90 g di acqua tiepida e aggiungete la punta di cucchiaino di ammoniaca per dolci, mescolando brevemente con una frusta a mano per scioglierla.
- Unite lo zucchero semolato e lavorate con la frusta fino a iniziare a sciogliere i granelli.
- Aggiungete la pasta di mandarino (o arancia), la fialetta di aroma arancia, la vanillina, il pisto e la punta di cucchiaino di cacao amaro.

- Mescolate vigorosamente con la frusta fino ad ottenere uno sciroppo aromatico liscio, bruno e profumato.

3. Inserimento delle mandorle e reazione

- Versate le mandorle ancora ben calde direttamente nella ciotola con lo sciroppo aromatico.
- *Passaggio chiave:* Il calore delle mandorle attiverà l'ammoniaca e aiuterà a sciogliere ulteriormente lo zucchero, sprigionando immediatamente gli aromi delle spezie. Mescolate bene con la frusta.

4. Impasto sul banco a fontana

- Disponete i 250 g di farina 00 a fontana su un piano di lavoro pulito, creando un ampio cratere centrale con il tarocco.
- Versate al centro della fontana tutto il composto di sciroppo e mandorle calde.
- Con l'ausilio di un tarocco o raschietto, portate gradualmente la farina dall'esterno verso l'interno, facendola assorbire dallo sciroppo.
- Non appena la farina è incorporata, lavorate brevemente con le mani per compattare l'impasto.
- *Risultato intermedio:* L'impasto appena formato risulterà morbido, caldo e leggermente appiccicoso. Non aggiungete altra farina!

5. Riposo e raffreddamento

- Lasciate riposare l'impasto sul piano di lavoro per circa 45-60 minuti.
- *Controllo visivo:* Man mano che si raffredda, lo zucchero e la struttura si solidificheranno naturalmente, trasformando la massa in un panetto sodo, plastico e facilmente modellabile.

6. Porzionatura e formatura dei roccocò

- Spolverate leggermente il piano di lavoro con farina 00.
- Lavorate il panetto formando un filone uniforme. Ricavate 12 pezzi uguali del peso di circa 60-70 g ciascuno e formate delle palline.
- Arrotolate ciascuna porzione sul piano infarinato creando un cordoncino cilindrico lungo circa 15-18 cm.
- Chiudete il cordoncino a ciambella, sovrapponendo leggermente le due estremità e premendo delicatamente per sigillarle in modo che in cottura non si aprano.
- Disponete i roccocò su una leccarda foderata con carta forno, distanziandoli bene tra loro (almeno 3-4 cm) poiché gonfieranno in cottura.

7. Doppia doratura

- In una ciotolina sbattete 1 uovo intero con 1 tuorlo supplementare.
- Con un pennello da cucina stendete una prima generosa spennellata di uovo su tutta la superficie di ogni ciambella.
- Preriscaldate il forno a 190°C statico.
- Trascorsi circa 10 minuti (quando la prima doratura ha iniziato ad asciugarsi leggermente), applicate una seconda passata abbondante di uovo: questo garantirà il caratteristico colore ambrato/caramello lucido tipico della pasticceria napoletana.

8. Cottura e conservazione

- Infornate a 190°C in forno statico preriscaldato.
- **Versione Tradizionale (Croccante/Dura):** Cuocete per 20-25 minuti fino a quando risulteranno ben dorati e compatti.
- **Versione Morbida (Alternativa):** Cuocete per soli 15 minuti; risulteranno più teneri all'interno.
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella. Una volta freddi, conservateli in una scatola di latta o sacchetto ermetico per diverse settimane.

Valori nutrizionali

235 kcal per pezzo (stima: 5g proteine, 9g grassi, 34g carboidrati)

DOLCI E BISCOTTI

Rollo Nisseno

Il Rollo Nisseno (o semplicemente 'Rollo') è un capolavoro della pasticceria di Caltanissetta, in Sicilia. Si tratta di un rotolo di pan di Spagna al cacao e mandorle, farcito con una ricca crema di ricotta di pecora e racchiudente un cuore cilindrico di pasta reale (marzapane) colorata di verde, infine decorato con granella di pistacchio. La sua origine risale alla fine dell'Ottocento, influenzata storicamente dalla presenza di pasticceri che si sono integrati nella cultura gastronomica nissena. Rispetto al classico rotolo, la versione di Caltanissetta si distingue per l'uso identitario di ingredienti del territorio: la ricotta ovina, le mandorle e il pistacchio, che creano uno straordinario contrasto visivo e gustativo.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 12 ore di scolo ricotta + 4 ore di riposo in frigo · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il biscuit al cacao e mandorle:

- 4 uova medie (a temperatura ambiente, tuorli e albumi separati)
- 120 g di zucchero semolato
- 60 g di farina 00
- 60 g di farina di mandorle finissima
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Per la pasta reale verde (quantità corretta per il cuore del rotolo):

- 120 g di farina di mandorle
- 120 g di zucchero a velo
- Colorante alimentare verde in polvere (q.b.)
- 2-3 cucchiai di acqua calda (o liquore Strega)

Per la crema di ricotta e la finitura:

- 600 g di ricotta di pecora (ben sgocciolata)
- 180 g di zucchero semolato extrafine
- 2 cucchiai di granella di pistacchi
- Zucchero a velo per spolverizzare (facoltativo)

Preparazione

Preparazione della crema di ricotta (da fare in anticipo)

1. Almeno 12-24 ore prima, mettete la ricotta a colare in un colino a maglie strette in frigorifero per eliminare tutto il siero.
2. Setacciate la ricotta ben asciutta attraverso un colino a maglie fitte o lavoratela energicamente con una frusta elettrica insieme allo zucchero fino a ottenere una crema liscia, vellutata e priva di grumi. Conservate in frigorifero.

Preparazione del biscuit al cacao e mandorle

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C.
2. Montate i tuorli con metà dello zucchero (60 g) usando una planetaria o fruste elettriche per almeno 10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.
3. In una ciotola pulitissima, montate gli albumi a neve ferma con il restante zucchero (60 g) e un pizzico di sale.
4. Setacciate insieme la farina 00, il cacao e il lievito, poi unite la farina di mandorle.

5. Incorporate delicatamente gli albumi montati al composto di tuorli, alternandoli alle polveri miscelate. Usate una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto. Evitate l'uso della frusta a mano in questa fase.
6. Rivestite una leccarda da forno (circa 30x40 cm) con carta forno. Versate l'impasto e livellatelo delicatamente con una spatola a gomito a uno spessore di circa 1 cm.
7. Infornate per circa 10-12 minuti. Non cuocete troppo altrimenti il biscuit diventerà rigido e si romperà arrotolandolo.
8. Sfornate, capovolgete immediatamente il biscuit su un foglio di carta forno pulito o su un canovaccio umido cosparso di zucchero. Rimuovete delicatamente la carta da forno usata in cottura. Arrotolate delicatamente il biscuit partendo dal lato più lungo, avvolgendolo insieme alla carta o al canovaccio. Lasciate raffreddare completamente in questa posizione.

Preparazione della pasta reale

1. In una ciotola, miscelate la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
2. Sciogliete una punta di colorante verde nell'acqua calda.
3. Versate il liquido sulle farine e impastate energicamente fino a ottenere un panetto compatto, liscio e malleabile.
4. Modellate il panetto formando un cilindro regolare lungo esattamente come il lato lungo del vostro biscuit (circa 35-40 cm) e dal diametro di circa 1.5 cm. Avvolgetelo nella pellicola per non farlo asciugare.

Assemblaggio e finitura

1. Srotolate delicatamente il biscuit ormai freddo.
2. Spalmate uniformemente sulla superficie la crema di ricotta, lasciando un bordo libero di circa 1,5 cm su tutti i lati per evitare che fuoriesca. Tenete da parte 3 cucchiai di crema per la decorazione finale.
3. Posizionate il cilindro di pasta reale verde lungo il bordo del lato da cui inizierete ad arrotolare.
4. Arrotolate il dolce ben stretto aiutandovi con la carta forno sottostante. Avvolgete il rotolo ottenuto strettamente nella pellicola trasparente, sigillando i lati a caramella per mantenere la forma.
5. Trasferite in frigorifero per almeno 4-6 ore (meglio se tutta la notte) per farlo rassodare e compattare.
6. Prima di servire, rimuovete la pellicola, decorate la superficie del rollo spalmando la crema di ricotta tenuta da parte e cospargete con la granella di pistacchi.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Roselline Di Pasta Fillo

Le Roselline di Pasta Fillo sono un raffinato dessert monoporzione che si ispira alla ricca tradizione della pasticceria mediorientale ed ellenica, celebre per l'uso di sfoglie sottilissime, frutta secca e sciroppi aromatici. Questa preparazione unisce la straordinaria croccantezza della pasta fillo a un cuore morbido e profumato di mandorle e agrumi. Le varianti più comuni includono l'uso di pistacchi o noci nel ripieno, e l'aromatizzazione dello sciroppo con acqua di fiori d'arancio o di rose al posto dell'arancia.

Porzioni: 8-10 pezzi · Preparazione: 30 min + 1 ora di riposo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le roselline (circa 8-10 pezzi):

- 1 confezione di pasta fillo pronta (circa 120 g di fogli utilizzabili)
- 100 g di farina di mandorle
- 70 g di confettura di albicocche
- 15 g di succo d’arancia filtrato (circa 1 cucchiaio)
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia biologica
- 100 g di burro chiarificato fuso

Per lo sciroppo aromatico:

- 150 g di acqua
- 120 g di zucchero semolato
- 30 g di miele millefiori o di zagara
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio (opzionale)

Per la finitura:

- 30 g di granella di pistacchi tostati
- Mandorle a lamelle q.b.

Preparazione

Preparazione del ripieno e dello sciroppo

1. In una ciotola, mescolate la farina di mandorle con la confettura di albicocche, la scorza grattugiata dell'arancia e il succo d'arancia. Lavorate fino a ottenere un composto morbido, compatto e non appiccicoso. Se dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete poche gocce di succo d’arancia; se troppo umido, un pizzico di farina di mandorle. Coprite con pellicola e tenete da parte.
2. Preparate lo sciroppo: in un pentolino unite acqua, zucchero, miele e la scorza d'arancia. Portate a bollore e lasciate sobbollire a fuoco dolce per circa 5 minuti, finché lo sciroppo non velerà il cucchiaio. Spegnete la fiamma, aggiungete l'acqua di fiori d'arancio (se desiderata) e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente. Lo sciroppo deve essere freddo al momento dell'uso.

Formatura delle roselline

3. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica. Sciogliete il burro chiarificato a fuoco bassissimo o nel microonde.
4. Stendete un foglio di pasta fillo sul piano di lavoro (mantenete gli altri fogli coperti con un canovaccio leggermente umido per evitare che si secchino). Spennellatelo leggermente con burro fuso, sovrapponete un secondo foglio e imburrate anch'esso. Ripetete l'operazione fino a sovrapporre 4 fogli, imburrandoli uno a uno.
5. Con un coppapasta affilato di 12 cm di diametro, ritagliate dei dischi dal blocco di fogli sovrapposti (i ritagli possono essere cotti in forno cosparsi di zucchero per uno snack croccante).

6. Posizionate una noce di ripieno (circa 15 g) al centro di ogni disco. Piegate il disco a metà per formare una mezzaluna, premendo delicatamente attorno al ripieno per sigillare l'aria, ma lasciando i lembi superiori leggermente aperti.
7. Arrotolate la mezzaluna su se stessa partendo da un'estremità per formare la rosellina. Allargate delicatamente i lembi superiori con i polpastrelli per mimare l'apertura dei petali. Sistemate le roselline all'interno di uno stampo da muffin imburrato: questo accorgimento eviterà che si aprano o si sformino durante la cottura.

Cottura e sciroppatura

8. Spennellate generosamente la superficie delle roselline con il burro fuso rimasto, insistendo sulle punte dei petali.
9. Infornate per 18-20 minuti, monitorando attentamente la doratura. Devono risultare dorate, croccanti e staccarsi facilmente dalle pareti dello stampo.
10. Sfornate le roselline e, mentre sono ancora bollenti, colate immediatamente su ciascuna di esse un cucchiaio abbondante di sciroppo freddo. Lo shock termico permetterà allo sciroppo di penetrare senza rendere molle la pasta fillo.
11. Decorate subito il centro con la granella di pistacchio o le lamelle di mandorla. Lasciate riposare per almeno un'ora a temperatura ambiente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 210 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Rosenkrapfen

I Rosenkrapfen (o 'Frittelle a Rosa') sono un raffinato dolce fritto tradizionale dell'area alpina austro-bavarese e del Trentino-Alto Adige, tipici del periodo di Carnevale. La loro forma complessa ed elegante riproduce una rosa sbocciata, ottenuta sovrapponendo dischi di sfoglia di diametro decrescente, tagliati sui bordi e uniti al centro prima di essere fritti. Storicamente preparati per celebrare la fine dell'inverno, presentano varianti locali che includono l'uso di grappa o rum nell'impasto per favorire la formazione di bolle e croccantezza durante la frittura, e la finitura con confettura acida di mirtilli rossi, mirtilli neri o ribes.

Porzioni: 15-18 pezzi · Preparazione: 45 min + 30 min di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto delle rose

- 600 g di farina 00 (meglio se debole, W 170-190)
- 100 g di burro morbido a temperatura ambiente
- 4 uova medie intere + 2 tuorli (tenere da parte gli albumi per sigillare)
- 4 cucchiai di panna fresca liquida
- 4 cucchiai di rum scuro (o grappa aromatica)
- 1 cucchiaio di zucchero semolato (per favorire la doratura)
- 1 pizzico di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la frittura e la guarnizione

- 1,5 - 2 litri di olio di semi di arachidi (o strutto)
- q.b. di confettura di mirtilli rossi (o ribes nero)
- q.b. di zucchero a velo vanigliato

Preparazione

Preparazione dell'impasto aromatico

1. In una ciotola capiente o nella ciotola di una planetaria con gancio a foglia, setacciate la farina. Aggiungete il sale, lo zucchero e la scorza di limone.
2. Unite le 4 uova intere, i 2 tuorli (conservando i 2 albumi in una ciotolina per la fase successiva), il burro precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente (non fuso caldo, per non rischiare di cuocere le uova), la panna fresca e il rum.
3. Impastate energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, setoso ed estremamente elastico. Se l'impasto risulta troppo asciutto, aggiungete un cucchiaio di panna; se troppo appiccicoso, un velo di farina.
4. Avvolgete il panetto nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti: questo passaggio è fondamentale per rilassare il glutine e permettere una stesura sottilissima senza che l'impasto si ritiri.

Formatura artistica delle rose

1. Dividete l'impasto in 2 o 3 parti e stendetelo (preferibilmente con la sfogliatrice per pasta) fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 1,5 mm. Una sfoglia troppo spessa renderà i krapfen gommosi al centro, mentre una troppo sottile li renderà eccessivamente fragili.
2. Con tre coppapasta di diametri diversi (es. 7 cm, 5 cm e 3,5 cm), ritagliate un numero uguale di dischi.
3. Praticate 5-6 tagli radiali lungo il perimetro di ciascun disco utilizzando un coltellino affilato o delle forbici, avendo cura di lasciare il centro intatto (circa 1,5 cm di diametro liberi da tagli).

4. Spennellate un velo infinitesimale di albume (sbattuto leggermente per renderlo fluido) al centro del disco più grande. Se usate troppo albume, i dischi scivoleranno via l'uno dall'altro durante la frittura o rimarranno crudi al centro.
5. Sovrapponete il disco medio su quello grande, spennellate nuovamente un goccio di albume al centro e posizionate il disco piccolo.
6. Premete con decisione al centro della 'rosa' con il retro di un cucchiaio di legno o con il pollice per sigillare i tre strati. Il risultato visivo intermedio deve essere una corolla compatta e ben centrata.

La frittura e l'effetto 'Sbocciatura'

1. Scaldate l'olio di arachidi in una pentola profonda fino a raggiungere la temperatura costante di 170°C-175°C. Usate un termometro da cucina: se l'olio è troppo freddo il dolce si impregnerà di unto, se troppo caldo si brucerà fuori restando crudo dentro.
2. Immergete 1 o massimo 2 rose alla volta capovolte (con il disco piccolo rivolto verso il basso).
3. Non appena toccano l'olio, premete delicatamente con il manico di un mestolo di legno direttamente sul centro della rosa (dove avete sigillato) per circa 10 secondi. Questo trucco bloccherà il centro e spingerà l'olio bollente tra i petali, facendoli gonfiare e 'sbocciare' magnificamente.
4. Quando la base inizia a dorarsi (circa 1 minuto e mezzo), rigirate delicatamente la rosa per completare la doratura sull'altro lato per un altro minuto.
5. Scolate e adagiate i Rosenkrapfen su una griglia metallica anziché su carta assorbente: questo permetterà al vapore di evaporare completamente mantenendo la frittella incredibilmente croccante.

Finitura e servizio

1. Lasciate raffreddare completamente i dolci a temperatura ambiente.
2. Spolverizzate generosamente con abbondante zucchero a velo vanigliato.
3. Inserite un cucchiaino di confettura di mirtilli rossi esattamente al centro della rosa, simulando il pistillo del fiore. Servite subito per apprezzarne la massima fragranza.

Valori nutrizionali

Circa 220 kcal per porzione (guarnito)

DOLCI E BISCOTTI

Rotolo Ai Lamponi

Il Rotolo ai Lamponi (conosciuto a livello internazionale come 'Swiss Roll') è un classico raffinato della pasticceria europea, la cui popolarità si è consolidata nel corso del XIX secolo. Si tratta di un dolce arrotolato composto da una pasta biscotto elastica e soffice (biscuit), farcito tradizionalmente con confetture o creme. Questa versione moderna ed elegante propone una pasta biscotto a doppia montata (tuorli e albumi montati separatamente per garantire la massima alveolazione e flessibilità), farcita con una vellutata crema al formaggio spalmabile (cream cheese frosting) e lamponi freschi, che bilanciano la dolcezza della crema con la loro spiccata acidità. Tra le varianti più celebri si annoverano il Bûche de Noël natalizio e il rotolo farcito con crema chantilly e fragoline di bosco.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 40 min + 2 ore e mezza di riposo · Cottura: 6 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto a doppia montata

- 120 g di albumi (circa 3-4 a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero semolato fine
- 80 g di tuorli (circa 4 a temperatura ambiente)
- 80 g di farina 00
- 20 g di fecola di patate
- 2 cucchiai di zucchero a velo (per lo spolvero)
- Burro q.b. (per la teglia)
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura e la decorazione

- 100 g di burro a pomata (morbido, a temperatura ambiente)
- 235 g di zucchero a velo (setacciato)
- 420 g di formaggio cremoso spalmabile (freddo di frigorifero)
- 200 g di lamponi freschi
- 1 cucchiaio di lamponi disidratati in polvere (per la finitura)

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 220°C. Imburrate leggermente una teglia rettangolare da circa 28x34 cm e foderatela con carta da forno.
2. In una ciotola pulitissima, iniziate a montare gli albumi a temperatura ambiente con un pizzico di sale. Appena iniziano a schiumare, incorporate gradualmente 60 g di zucchero semolato, un cucchiaio alla volta, continuando a montare fino a ottenere una meringa lucida e a neve ben ferma. È fondamentale evitare il riscaldamento diretto su fuoco, che rischierebbe di coagulare le uova.
3. In una seconda ciotola, montate i tuorli con i restanti 40 g di zucchero semolato utilizzando le fruste elettriche, fino a quando il composto non risulterà chiaro, spumoso e avrà triplicato il suo volume.
4. Setacciate insieme la farina 00 e la fecola di patate per evitare grumi.
5. Incorporate un terzo degli albumi montati nel composto di tuorli, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per fluidificare la massa. Aggiungete quindi le polveri setacciate, alternandole con i restanti albumi montati, compiendo movimenti lenti e rotatori per non smontare il composto. Il risultato visivo deve essere una massa gonfia e spumosa.

Cottura e arrotolamento

1. Versate delicatamente l'impasto nella teglia preparata, livellandolo con una spatola a gomito ad uno spessore uniforme di circa 1 cm.
2. Cuocete in forno preriscaldato a 220°C per circa 5-6 minuti. La pasta deve risultare appena dorata e soffice al tatto; non prolungate la cottura per evitare che si asciughi, perdendo elasticità.
3. Sfornate la pasta biscotto e spolverizzatela subito con lo zucchero a velo. Capovolgetela immediatamente su un foglio di carta forno pulito, adagiato sopra un canovaccio umido.
4. Rimuovete con estrema delicatezza la carta forno usata in cottura. Arrotolate la pasta ancora calda su se stessa partendo dal lato più lungo, aiutandovi con il canovaccio. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente (questo passaggio memorizza la forma ed evita successive crepe).

Preparazione della farcitura al formaggio

1. In una ciotola capiente, lavorate il burro a pomata con lo zucchero a velo setacciato fino a ottenere una crema soffice, bianca e priva di grumi.
2. Unite il formaggio cremoso spalmabile freddo di frigorifero a cucchiaiate, incorporandolo a velocità media con le fruste solo per il tempo strettamente necessario a ottenere una crema liscia e densa. *Attenzione*: non lavorare eccessivamente dopo l'aggiunta del formaggio, altrimenti la struttura collasserà diventando liquida.

Assemblaggio e decorazione

1. Srotolate con cura la pasta biscotto ormai fredda. Rifilate i bordi esterni con un coltello seghettato per ottenere un rettangolo perfetto.
2. Spalmate uniformemente circa la metà della crema sul rettangolo, lasciando un bordo libero di circa 1,5 cm su tutti i lati.
3. Distribuite i lamponi freschi (tenendone da parte 6 per la decorazione finale) sopra lo strato di crema.
4. Arrotolate nuovamente la pasta con delicatezza ma con decisione, aiutandovi con la carta forno sottostante per mantenere la forma ben stretta.
5. Avvolgete il rotolo nella pellicola trasparente e fatelo rassodare in frigorifero per 30 minuti.
6. Trasferite la crema rimasta in una tasca da pasticciere con bocchetta a goccia o rigata. Rimuovete la pellicola dal rotolo, adagiatelo sul piatto da portata e decoratelo creando motivi sulla superficie.
7. Spolverizzate con la polvere di lamponi disidratati e rifinite con i lamponi freschi tenuti da parte. Fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di tagliare a fette.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Rotolo Al Mascarpone

Il Rotolo al Mascarpone e Meringa è una raffinata e moderna rivisitazione della tradizionale 'Meringue Roulade'. Questo dessert si distingue per un eccezionale contrasto di consistenze: la croccantezza friabile della meringa esterna si sposa con la morbidezza soffice del suo interno, arricchito da una ricca crema al mascarpone e panna, note vellutate di crema pasticcera e la freschezza acida dei lamponi. Le varianti più diffuse prevedono l'utilizzo di lemon curd in sostituzione della crema pasticcera, oppure l'aggiunta di frutta tropicale come mango e passion fruit per un profilo aromatico ancora più esotico.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 40 min + 1 ora e mezza di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base di meringa

- 120 g di albumi (circa 4 uova medie, rigorosamente a temperatura ambiente)
- 200 g di zucchero semolato extrafino (la riduzione a 200g garantisce una meringa flessibile ideale da arrotolare)
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco o di mele
- 1 cucchiaino di amido di mais (maizena)
- 60 g di mandorle a lamelle

Per la farcitura al mascarpone e crema

- 125 g di mascarpone ben freddo di frigorifero
- 125 ml di panna fresca liquida da montare (min. 35% di grassi)
- 150 g di crema pasticcera (fredda e ben soda)
- 125 g di lamponi freschi interi
- 1 cucchiaio di zucchero a velo (per la panna)

Per la finitura

- 1 cucchiaio di zucchero a velo

Preparazione

Preparazione della base di meringa

1. Preriscalda il forno in modalità statica a 150°C. Rivesti una placca da forno rettangolare (circa 30x40 cm) con un foglio di carta forno ben teso.
2. In una ciotola di vetro o metallo perfettamente pulita e sgrassata, comincia a montare gli albumi a velocità media con le fruste elettriche o in planetaria. Appena iniziano a formare una schiuma densa, unisci il cucchiaino di aceto (che stabilizza l'albume).
3. Continua a montare aggiungendo lo zucchero semolato finissimo un cucchiaio alla volta, attendendo circa 30 secondi tra un'aggiunta e l'altra. Dovrai ottenere una meringa lucidissima, soda e densa (sollevando le fruste si deve formare un becco d'aquila fermo).
4. Setaccia l'amido di mais sulla meringa e incorporalo con estrema delicatezza usando una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
5. Stendi il composto sulla teglia livellandolo delicatamente con una spatola a gomito, mantenendo uno spessore uniforme di circa 1-1.5 cm. Cospargi l'intera superficie in modo omogeneo con le mandorle a lamelle.
6. Cuoci nel forno caldo per 25-30 minuti. *Verifica del risultato intermedio*: La superficie deve presentare una crosticina sottilissima e dorata con le mandorle tostate, ma premendo delicatamente con un dito devi sentire che l'interno è ancora morbido e soffice. Evita assolutamente di cuocere oltre per non rendere la meringa fragile.

Farcitura e assemblaggio

1. Sforna la meringa e lasciala riposare nella teglia per 5 minuti.
2. Stendi sul piano di lavoro un foglio pulito di carta forno e spolverizzalo leggermente con zucchero a velo (questo eviterà che la meringa si attacchi).
3. Capovolgi con un movimento deciso ma delicato la meringa calda sul nuovo foglio di carta forno, posizionando il lato con le mandorle verso il basso. Rimuovi con grandissima cura il foglio di cottura originale e lascia raffreddare completamente.
4. Nel frattempo, in una ciotola ben fredda, unisci il mascarpone, la panna fresca liquida e un cucchiaio di zucchero a velo. Monta il tutto con le fruste fino a ottenere una crema densa e vellutata.
5. Lavora brevemente la crema pasticcera fredda con una spatola per renderla fluida e priva di grumi.
6. Spalma prima la crema pasticcera sulla superficie della meringa fredda, lasciando un bordo libero di circa 2 cm sui lati per evitare la fuoriuscita in fase di rollaggio. Sovrapponi delicatamente la crema al mascarpone e panna, livellandola.
7. Distribuisci i lamponi freschi (lavati e perfettamente asciugati) su tutta la superficie.

Rollaggio e finitura

1. Aiutandoti con il foglio di carta forno sottostante e partendo dal lato più lungo, inizia ad arrotolare la meringa su se stessa in modo fluido. Non stringere troppo. È del tutto normale che la crosticina esterna si crepi leggermente creando il classico effetto rustico.
2. Avvolgi il rotolo ottenuto nella carta forno come se fosse una caramella e ponilo in frigorifero per almeno 1 ora (ideale 2 ore) per far rassodare la struttura.
3. Prima di servire, elimina le estremità del rotolo con un coltello seghettato per mostrare la spirale perfetta della farcitura. Trasferisci sul piatto da portata e spolverizza con lo zucchero a velo rimasto.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Rotolo Natalizio

Il Rotolo Natalizio (noto anche come Tronchetto di Natale o Bûche de Noël) è un pilastro della pasticceria festiva europea. Le sue origini affondano nella tradizione celtica del ceppo di legno bruciato nel camino durante la notte del solstizio d'inverno come rito propiziatorio. Alla fine del XIX secolo, i pasticceri francesi decisero di trasformare questo antico simbolo in un dessert memorabile. Le varianti principali includono farciture a base di crema al burro al caffè, ganache al cioccolato o marmellata di castagne. Questa versione propone una pasta biscotto al cacao soffice, farcita con una ricca crema al mascarpone e panna, rifinita con una moderna e croccante glassa Rocher.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 min + 3 ore di riposo complessivo · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto al cacao:

- 4 uova medie (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero semolato (suddivisi in 60 g e 20 g)
- 50 g di farina 00
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 40 ml di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci (circa 4 g)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale

Per la crema al mascarpone:

- 250 ml di panna fresca da montare
- 150 g di mascarpone
- 40 g di zucchero a velo

Per la glassa Rocher morbida:

- 200 g di cioccolato fondente (50-60% di cacao)
- 100 ml di panna fresca liquida
- 60 g di granella di nocciole tostate

Per la finitura e decorazione:

- Zuccherini colorati q.b.
- Panna montata zuccherata q.b.

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto al cacao:

1. Preriscalda il forno a 170°C in modalità ventilata e rivesti una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.
2. Separa accuratamente i tuorli dagli albumi. Nella ciotola con gli albumi, inizia a montare con le fruste elettriche; quando iniziano a schiumare, aggiungi gradualmente 60 g di zucchero, continuando a montare fino a ottenere una neve fermissima e lucida.
3. In una seconda ciotola, monta i tuorli con i restanti 20 g di zucchero e la scorza grattugiata d'arancia per almeno 5 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Versa a filo l'olio di semi continuando a mescolare a bassa velocità.
4. Setaccia insieme la farina, il cacao amaro e il lievito per dolci. Incorpora le polveri al composto di tuorli, alternandole con due cucchiai di albumi montati per ammorbidire la massa.

5. Incorpora il resto degli albumi montati molto delicatamente, eseguendo movimenti circolari dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare l'aria incorporata.
6. Versa l'impasto nella teglia e livellalo con una spatola a uno spessore uniforme di circa 1 cm. Cuoci in forno per 10-12 minuti. La superficie dovrà risultare elastica alla leggera pressione delle dita.
7. *Passaggio critico di piegatura calda*: Sforna la base e capovolgila subito su un foglio di carta forno pulito (o un canovaccio umido) spolverizzato con poco zucchero semolato. Rimuovi delicatamente la carta da forno usata in cottura. Arrotola immediatamente la pasta biscotto su se stessa partendo dal lato corto, avvolgendola insieme alla nuova carta forno. Lasciala raffreddare completamente in questa posizione per mantenerla elastica ed evitare crepe.

Preparazione della crema di farcitura:

1. In una ciotola capiente (preferibilmente fredda di freezer), unisci il mascarpone ben freddo, la panna fresca liquida e lo zucchero a velo.
2. Monta il tutto con le fruste elettriche a velocità media fino a ottenere una crema densa, soda e perfettamente stabile. Conservala in frigorifero fino all'utilizzo.

Farcitura e arrotolamento:

1. Srotola con estrema delicatezza la pasta biscotto ormai fredda.
2. Distribuisci la crema al mascarpone in modo uniforme sulla superficie, avendo cura di lasciare un centimetro e mezzo libero lungo tutti i bordi (eviterà la fuoriuscita di crema durante la chiusura).
3. Arrotola nuovamente il dolce su se stesso ben stretto, aiutandoti con la carta forno sottostante. Avvolgi il cilindro ottenuto nella pellicola trasparente stringendo le estremità a caramella per compattarlo. Lascia riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Preparazione della glassa Rocher e decorazione:

1. Trita finemente al coltello il cioccolato fondente.
2. Scalda i 100 ml di panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore. Spegni il fuoco, unisci il cioccolato tritato e mescola velocemente con una frusta a mano finché non sarà completamente sciolto, lucido ed emulsionato.
3. Aggiungi la granella di nocciole alla ganache, mescola bene e lascia intiepidire fino a circa 32-35°C (deve essere fluida ma leggermente densa, non calda).
4. Estrai il rotolo dal frigo, rimuovi la pellicola e taglia le due estremità in diagonale con un coltello affilato per ottenere una sezione pulita.
5. Adagia il rotolo su una gratella posizionata sopra una teglia e colaci sopra la glassa Rocher in modo uniforme fino a coprirlo del tutto.
6. Trasferisci delicatamente il rotolo glassato sul piatto di portata. Decora a piacimento con ciuffi di panna montata e zuccherini colorati. Fai riposare in frigorifero per 2 ore prima di tagliare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Rotolo Natalizio Decorato

Il rotolo decorato (o patterned roll cake) è una raffinata evoluzione della classica pasta biscuit arrotolata, un pilastro della pasticceria europea, qui proposto per le festività natalizie. La particolarità di questo dolce risiede nel decoro a rilievo integrato direttamente nell'impasto prima della cottura (tecnica giapponese della deco roll), unito a una golosa e avvolgente farcitura tipicamente invernale a base di panna montata, crema di marroni e marron glacés.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 15 minuti di congelamento del decoro e 3 ore di riposo) · Cottura: 10-12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Biscuit Soffice Decorato

- 6 tuorli d'uovo (a temperatura ambiente)
- 100 g zucchero semolato
- 100 ml olio di semi (arachidi o girasole)
- 120 ml latte intero (a temperatura ambiente)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia (o semi di 1 bacca)
- 240 g farina 00 (debole)
- 30 g amido di mais (o fecola di patate)
- 6 albumi d'uovo (a temperatura ambiente)
- 15 ml aceto bianco di vino o di mele (per stabilizzare gli albumi)
- 100 g zucchero semolato (per la meringa)
- Q.b. colorante alimentare in gel (verde e rosso)

Per la Crema di Farcitura

- 250 ml panna fresca liquida da montare (35% di grassi, ben fredda)
- 250 g crema/confettura di marroni
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per la Finitura e l'Inserto

- 70 g cioccolato fondente (al 60-70%), tritato finemente a coltello
- 80 g marron glacés in pezzi sbriciolati

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto Base (Metodo Chiffon)

In una ciotola capiente, montate con le fruste elettriche i tuorli insieme ai primi 100 g di zucchero e alla vaniglia fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e triplicato di volume. Versate a filo l'olio di semi e il latte continuando a mescolare a bassa velocità. Setacciate insieme la farina 00 e l'amido di mais, quindi incorporatele poco alla volta con una frusta a mano, mescolando delicatamente per non formare grumi. Il risultato deve essere una pastella liscia, omogenea e vellutata.

2. Montata degli Albumi e Unione degli Impasti

In una ciotola pulita e priva di grassi, iniziate a montare gli albumi con l'aceto bianco. Non appena iniziano a schiumare, aggiungete gradualmente i restanti 100 g di zucchero fino a ottenere una meringa lucida, ferma ma a 'becco d'uccello' (non eccessivamente rigida, altrimenti farà fatica a integrarsi). Con una spatola (marisa), incorporate un terzo degli albumi al composto di tuorli per alleggerirlo, quindi aggiungete i restanti due terzi con movimenti lenti dal basso verso l'alto per preservare tutta l'aria inglobata.

3. Creazione del Decoro Natalizio

Prelevate circa 2-3 cucchiai di impasto in due ciotoline distinte: colorate una porzione di verde intenso e l'altra di rosso con coloranti in gel. Trasferite i due impasti in due sac-à-poche con beccuccio liscio sottile (circa 2 mm). Rivestite una teglia rettangolare da forno (circa 30x40 cm) con carta forno. Disegnate sulla superficie alberelli di Natale (usando il verde per la chioma e il rosso per i puntini/dettagli decorativi). Riponete la teglia in freezer per almeno 10-15 minuti: questo passaggio è fondamentale per congelare il disegno ed evitare che coli o si sfaldi quando verrà coperto dall'impasto principale.

4. Cottura e Arrotolamento Preliminare

Riprendete la placca dal freezer e colate delicatamente il restante impasto chiaro sopra il disegno congelato. Livellate con una spatola a gomito con estrema delicatezza per non rovinare il disegno sottostante. Infornate in forno statico preriscaldato a 200°C per 10-12 minuti (non prolungate la cottura per evitare che il biscuit si asciughi e si spezzi durante l'arrotolamento; la superficie deve risultare appena dorata ed elastica al tatto). Sfornate, capovolgete immediatamente il pan di Spagna su un foglio di carta forno pulito, rimuovete delicatamente la carta usata in cottura e coprite subito con un canovaccio leggermente umido per intrappolare il vapore e mantenere il rotolo morbido ed elastico.

5. Farcitura e Riposo

Montate la panna fresca ben fredda a picchi medi e amalgamatela delicatamente con una spatola alla crema di marroni e alla vaniglia fino ad avere una mousse soffice. Quando il biscuit è a temperatura ambiente, stendetelo sul piano di lavoro lasciando la parte decorata a contatto con la carta forno (sotto). Spalmate la crema di marroni uniformemente sulla superficie interna non decorata, lasciando 1 cm libero lungo i bordi. Distribuite a pioggia il cioccolato fondente tritato e i pezzetti di marron glacés. Arrotolate delicatamente il dolce su se stesso partendo dal lato corto, stringendo bene con l'aiuto della carta forno. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per almeno 2-3 ore (meglio tutta la notte) prima di rifilare le estremità con un coltello a lama calda e servirlo a fette.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione (1 fetta da circa 100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Rulada

La Rulada (o Roulade) è un classico dolce arrotolato della tradizione mitteleuropea, particolarmente diffuso nelle aree di Trieste, Gorizia e nelle zone di confine slovene e austriache. Si tratta di una soffice pasta biscotto (biscuit) arrotolata, tradizionalmente farcita con marmellata o panna montata e, in questa raffinata versione, servita calda con una ricca salsa al cioccolato. Le varianti storiche prevedono l'uso di bagnature liquorose locali come il maraschino o la grappa, e farciture arricchite con frutta fresca o creme al burro.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Biscotto

- 4 Uova medie (a temperatura ambiente, tuorli e albumi separati)
- 120g Zucchero semolato
- 80g Farina 00
- 40g Amido di mais (maizena)
- 5g Lievito in polvere per dolci (circa un cucchiaino raso)
- 1 Pizzico di sale
- 2-3 Cucchiai di acqua calda

Per la Farcitura

- 400g Panna fresca liquida da montare (ben fredda)
- 40g Zucchero a velo
- Grappa di buona qualità q.b. (per la bagnatura)
- Zucchero semolato q.b. (per la stesa del rotolo)

Per la Salsa al Cioccolato

- 150g Cioccolato fondente (60-70%)
- 120g Latte intero
- 15g Burro (opzionale, per lucidare la salsa)

Preparazione

Preparazione della Pasta Biscotto

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica. Foderate una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.
2. In una planetaria o con fruste elettriche, montate i tuorli con 80g di zucchero semolato e 2-3 cucchiai di acqua calda per circa 5-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e a nastro.
3. In una ciotola perfettamente pulita, montate gli albumi a neve morbida insieme ai restanti 40g di zucchero.
4. Setacciate insieme la farina 00, l'amido di mais e il lievito.
5. Incorporate delicatamente le polveri setacciate al composto di tuorli, alternandole in più riprese agli albumi montati. Utilizzate una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa d'aria.
6. Versate il composto sulla teglia e livellatelo delicatamente con una spatola a uno spessore uniforme di circa 1 cm.
7. Infornate per circa 9-10 minuti. La superficie dovrà risultare appena dorata ed elastica al tatto. Non prolungate la cottura per evitare che la pasta si asciughi e si spacchi in fase di piegatura.

Formatura del Rotolo

1. Sfornate la pasta biscotto. Spruzzatela subito e leggermente con la grappa e spolverizzatela con un velo di zucchero semolato.

2. Rovesciatela immediatamente su un canovaccio pulito e umido (oppure su un foglio di carta forno) cosparso di zucchero semolato. Rimuovete con delicatezza la carta forno usata in cottura.
3. Arrotolate la pasta ancora calda partendo dal lato più corto, avvolgendola insieme al canovaccio o alla carta forno. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente (non in frigorifero, per evitare la formazione di condensa che renderebbe la pasta gommosa).

Farcitura e Riposo

1. Montate la panna fresca ben fredda con lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza ferma e soda.
2. Srotolate delicatamente la pasta biscotto ormai fredda. Distribuite la panna montata in modo uniforme, lasciando liberi circa 2 cm dai bordi esterni.
3. Arrotolate nuovamente la pasta con delicatezza, aiutandovi con la carta forno sottostante. Avvolgete il rotolo ben stretto nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per almeno 2 ore per stabilizzare la forma.

Preparazione della Salsa e Servizio

1. Tritate finemente il cioccolato fondente al coltello.
2. Scaldate il latte in un pentolino fino a sfiorare il bollore. Spegnete il fuoco, unite il cioccolato tritato e il burro.
3. Mescolate energicamente con una frusta a mano fino a ottenere una salsa liscia, lucida e vellutata.
4. Rimuovete il rotolo dal frigo, rifilate le due estremità con un coltello affilato per un taglio pulito. Servite la rulada tagliata a fette spesse, irrorandole al momento con la salsa al cioccolato calda.

Valori nutrizionali

Circa 385 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Savarin - ricetta di un grande pasticcere

Il Savarin è un classico pilastro della pasticceria internazionale, nato in Francia nell'Ottocento come evoluzione del babà polacco e battezzato così in onore del celebre gastronomo Jean Anthelme Brillat-Savarin. Si distingue per la sua iconica forma a ciambella, la consistenza spugnosa ideale per accogliere la bagna, e la ricca farcitura centrale di crema e frutta. Questa raffinata versione, ispirata alla migliore tradizione dell'alta pasticceria, unisce la maestria dell'impasto lievitato alla freschezza acidula e contemporanea della melagrana, bilanciando la ricchezza della crema diplomatica con una gelée moderna e chicchi brillanti. È una preparazione di alta pasticceria che richiede rigore tecnico, in particolare nella gestione della lievitazione e dell'incordatura.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 40 min + 2 ore e 30 min di lievitazione e riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 330 g Farina Manitoba (di forza, W 350-380)
- 100 g Latte fresco intero (tiepido, max 28°C)
- 7 g Lievito di birra fresco
- 30 g Miele d'acacia
- 3 Uova medie (circa 150 g, a temperatura ambiente)
- 90 g Burro di ottima qualità (morbido a pomata)
- 1 Pizzico di sale fino

Per la bagna (dose ottimizzata per inzuppo perfetto):

- 300 g Acqua
- 180 g Zucchero semolato
- Scorza di 1 arancia biologica
- 1/2 Bacca di vaniglia (semi estratti)

Per la gelée di melagrana:

- 300 g Succo di melagrana fresco
- 30 g Zucchero semolato
- 2 g Agar agar

Per la crema diplomatica:

- 250 g Latte fresco intero
- 3 Tuorli d'uovo medi
- 80 g Zucchero semolato
- 20 g Amido di mais (maizena)
- 1/2 Bacca di vaniglia
- 100 g Panna fresca liquida (da semimontare)

Per la finitura e decorazione:

- 300 g Panna fresca liquida da montare
- 30 g Zucchero a velo
- 1/2 Bacca di vaniglia
- Chicchi di melagrana fresca q.b.
- Foglioline di menta fresca q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto e incordatura:

- Sciogliete il lievito di birra fresco nel latte tiepido insieme al miele d'acacia.
- Nella ciotola della planetaria munita di gancio, inserite la farina Manitoba e le uova leggermente battute. Avviate la macchina a bassa velocità e versate a filo il latte con il lievito.
- Lavorate l'impasto a velocità media per circa 10-12 minuti fino a ottenere una perfetta incordatura: l'impasto deve staccarsi completamente dalle pareti e dal fondo della ciotola. *Risultato intermedio:* Eseguendo il 'test del velo' (allargando un pezzetto di impasto con le dita umide), questo deve tendere fino a diventare trasparente senza strapparsi.
- Unite ora il burro a pomata in 3 riprese, aspettando che la dose precedente sia completamente assorbita prima di aggiungere la successiva. Insieme all'ultimo pezzetto di burro, unite il sale.

Prima lievitazione e formatura:

- Trasferite l'impasto in una ciotola imburrata, coprite con pellicola e lasciate lievitare a 26°C fino al raddoppio del volume (circa 90 minuti).
- Sgonfiate delicatamente l'impasto, formate un cordone e adagiatelo all'interno di uno stampo da savarin ben imburrato, riempiendolo per circa 2/3.
- Coprite e lasciate lievitare una seconda volta fino a quando l'impasto non raggiungerà il bordo dello stampo.

Cottura e preparazione della bagna:

- Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 25-30 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata e di un bel colore bronzeo. Sfornate e lasciate intiepidire prima di sformare.
- Nel frattempo, preparate la bagna portando a bollore l'acqua con lo zucchero, la scorza d'arancia e la vaniglia. Fate bollire per 2 minuti, poi spegnete e lasciate intiepidire.

Preparazione di crema e gelée:

- Per la crema: scaldate il latte con la vaniglia. Sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido, versatevi sopra il latte caldo filtrato e rimettete sul fuoco fino ad addensamento. Fate raffreddare coperta con pellicola a contatto. Una volta fredda, lisciatela con una frusta e incorporate delicatamente la panna semimontata.
- Per la gelée: scaldate il succo di melagrana con lo zucchero e l'agar agar. Portate a bollore per 1 minuto (necessario per attivare l'agar agar), trasferite in un contenitore e fate solidificare in frigo. Successivamente, frullate con un mixer a immersione per ottenere una consistenza cremosa e lucida.

Inzuppatura e finitura:

- Immergete il savarin tiepido nella bagna tiepida, lasciandolo inzuppare delicatamente come una spugna. Scolatelo su una gratella.
- Pennellate l'intera superficie esterna con la gelée di melagrana per sigillare il dolce e renderlo lucido.
- Montate la panna per la decorazione con lo zucchero a velo e la vaniglia.
- Posizionate il savarin sul piatto da portata, riempite il foro centrale e decorate la superficie con eleganti spuntoni alternati di crema diplomatica e panna montata, aiutandovi con una sac à poche.
- Completate con chicchi di melagrana freschi e foglioline di menta.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Sbrisolona Farcita con Ricotta, Cioccolato e Torrone

La sbrisolona è uno dei dolci più iconici della tradizione lombarda, originaria di Mantova, celebre per la sua texture rustica, burrosa e rigorosamente friabile a base di farina di mais e mandorle. In questa interpretazione, un rinomato pasticcere unisce il rigore del Nord alla generosità e ai profumi del Sud: la sbrisolona diventa un guscio croccante e profumato d'arancia e vaniglia che racchiude un sontuoso ripieno di crema di ricotta setosa, gocce di cioccolato fondente e torrone friabile. Il risultato è un dolce raffinato, perfetto connubio tra contrasti di consistenze e aromi festivi.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 40 minuti di riposo) · Cottura: 45 minuti (+ 20 minuti per tostare le mandorle) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta sbrisolona:

- 330 g di farina 00
- 200 g di farina di mais (qualità fioretto)
- 330 g di burro morbido a temperatura ambiente (a cubetti)
- 250 g di zucchero semolato
- 170 g di mandorle con la pelle (da tostare e tritare)
- 100 g di uova intere (circa 2 medie, leggermente sbattute)
- 2,5 g di lievito per dolci (circa mezzo cucchiaino)
- 5 g di scorza grattugiata di arancia non trattata
- Semi di 1 bacca di vaniglia (o estratto naturale)
- 3 g di sale fino

Per il ripieno:

- 600 g di ricotta vaccina o di pecora (ben scolata)
- 200 g di zucchero semolato
- 80 g di gocce di cioccolato fondente (almeno 50-60%)
- 100 g di torrone friabile alle mandorle (in granella)
- Semi di 1 bacca di vaniglia

Per la finitura e decorazione:

- 2-3 cucchiai di miele millefiori o d'arancio
- 30 g di granella di torrone friabile
- 20 g di mandorle intere tostate

Preparazione

1. Tostatura e preparazione delle mandorle:

- Preriscaldate il forno a 140°C in modalità statica.
- Disponete i 170 g di mandorle su una teglia rivestita di carta forno e tostatele per circa 15-20 minuti, mescolandole a metà cottura per una doratura uniforme.
- Sfornate e lasciatele raffreddare completamente (fondamentale: se calde rilascerebbero olio durante la macinatura). Tritatele con un cutter a intermittenza fino a ottenere una granella fine ma non polverosa.

2. Preparazione dell'impasto sbrisolona:

- In una ciotola capiente (o nella ciotola della planetaria con la foglia), setacciate la farina 00 con il lievito per dolci e unite la farina di mais fioretto e la granella di mandorle tostate.
- Aggiungete il burro morbido a pezzetti e iniziate a sfregare gli ingredienti tra i polpastrelli (o azionate la planetaria a bassa velocità) per effettuare la sabbiatura, ottenendo un composto sabbioso e bricioloso.
- Aromatizzate con la scorza d'arancia grattugiata, i semi di vaniglia e incorporate lo zucchero semolato continuando a lavorare brevemente.
- Da ultimo, unite il sale e le uova sbattute. Lavorate velocemente con le dita a forchetta: l'impasto NON deve compattarsi a panetto ma restare sotto forma di grossolane briciole irregolari.
- Trasferite le briciole su un vassoio coperto con pellicola e riponete in frigorifero a rassodare per almeno 30-40 minuti (il burro freddo garantirà la friabilità in cottura).

3. Preparazione della crema di ricotta:

- Assicuratevi che la ricotta sia completamente priva di siero. Lavoratela a crema con una spatola o una frusta a mano insieme allo zucchero e ai semi di vaniglia fino a ottenere una consistenza liscia, lucida e priva di grumi (consigliato il passaggio attraverso un setaccio a maglia fine).
- Incorporate delicatamente le gocce di cioccolato fondente tenute in frigorifero, mescolando con una marisa.

4. Assemblaggio della torta:

- Imburrate e infarinate (oppure foderate con carta forno) una tortiera a cerniera da 26-28 cm di diametro.
- Prelevate circa 2/3 dell'impasto a briciole dal frigo e distribuitelo sul fondo e leggermente sui bordi dello stampo, compattando delicatamente solo con la punta delle dita senza pressare con forza.
- Versate al centro la crema di ricotta e cioccolato, livellandola con il dorso di un cucchiaio lasciando 1 cm dal bordo.
- Cospargete la superficie della crema con la granella di torrone.
- Coprite uniformemente il ripieno distribuendo a pioggia il restante 1/3 di briciole, in modo da sigillare il dolce ma mantenendo l'effetto rustico e irregolare.

5. Cottura e raffreddamento:

- Preriscaldate il forno a 160°C statico.
- Infornate la sbrisolona nel ripiano medio per circa 45 minuti, finché la superficie non risulterà ben dorata, croccante e asciutta.
- Sfornate e lasciate intiepidire completamente prima di aprire il cerchio a cerniera: da calda la torta è estremamente friabile e rischierebbe di rompersi.

6. Finitura:

- Una volta tiepida o a temperatura ambiente, sformate la torta su un piatto da portata.
- Decorate la superficie facendo colare fili di miele a piacere, quindi completate con altra granella di torrone croccante e mandorle tostate intere.

Valori nutrizionali

Circa 520 kcal per porzione (stimata su 1/10 di torta)

DOLCI E BISCOTTI

Scalidde (o Scaliddre) Calabresi

Le scalidde (dette anche scaliddre o scalille) sono uno dei dolci più rappresentativi del patrimonio natalizio e festivo della Calabria, in particolare dell'area cosentina. Il loro nome rimanda alla caratteristica forma a 'piccola scala' o spirale intrecciata attorno a un fuso di legno, simbolo di ascesa spirituale o prosperità. L'impasto povero, a base di uova, farina, olio extravergine d'oliva e profumato con liquore o semi d'anice, viene fritto fino a perfetta doratura e successivamente immerso nel miele caldo aromatizzato agli agrumi (o, in varianti più moderne, ricoperto di glassa di zucchero 'gileppo' o cioccolato fondente).

Porzioni: 25-30 pezzi · Preparazione: 45 min (incluso riposo) · Cottura: 25 min · Tempo totale: 1 ora e 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

500 g di farina 00 (o mix 50% grano tenero e 50% semola rimacinata)

4 uova medie intere

2 tuorli d'uovo

60 g di zucchero semolato

60 ml di olio extravergine d'oliva leggero (o strutto fuso)

30 ml di liquore all'anice (Sambuca o Mistrà)

1 cucchiaino di semi di anice finemente pestati (facoltativo)

1 pizzico di sale fino

Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la frittura:

1 l di olio di semi di arachide (per frittura a immersione)

Per la finitura e glassatura al miele:

350 g di miele millefiori o di agrumi (in alternativa miele di fichi)

50 ml di acqua

Scorza di mezza arancia (a strisce intere, senza albedo)

1 pizzico di cannella in polvere

Preparazione

Preparazione dell'impasto:

1. Su una spianatoia in legno setacciate la farina a fontana, creando un ampio cratere al centro. Aggiungete le uova intere, i tuorli, lo zucchero, l'olio extravergine d'oliva, il liquore all'anice, la scorza di limone grattugiata, i semi d'anice e un pizzico di sale.
2. Sbattete inizialmente i liquidi al centro con una forchetta incorporando gradualmente la farina circostante.
3. Lavorate energicamente l'impasto a mano per circa 8-10 minuti fino a ottenere un panetto compatto, liscio, elastico e non appiccicoso (consistenza simile a quella della pasta fresca all'uovo).
4. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti per consentire al glutine di distendersi.

Formatura tradizionale a scaletta:

5. Prelevate una porzione di impasto (mantenendo coperto il resto) e rullatela sulla spianatoia formando dei cordoncini cilindrici regolari dello spessore di una matita (circa 6-8 mm) e lunghi 25-30 cm.
6. Prendete un bastoncino di legno levigato (o il manico tondo di un cucchiaio di legno leggermente unto d'olio). Fissate un'estremità del cordoncino in cima al bastoncino e avvolgetelo a spirale discendente verso il basso

per 4-5 giri ben accostati ma non sovrapposti.

7. Risalite quindi con il cordone rimasto in senso longitudinale bloccando le spire e pinzando le due estremità per sigillarle accuratamente (in modo che la forma non si apra in cottura). Sfilate delicatamente il bastoncino: la scalidda deve mantenere una forma allungata e cava al centro.
8. Disponete le scalidde formate su vassoi leggermente infarinati o foderati di carta forno.

Frittura:

9. Scaldate abbondante olio di semi di arachide in una padella profonda portandolo alla temperatura controllata di 170-175°C.
10. Immergete pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggete le scalidde per circa 2-3 minuti, girandole continuamente con una schiumarola fino a quando risulteranno uniformemente gonfie e di un bel colore biondo-dorato (evitare colorazioni eccessivamente scure).
11. Scolatele e adagiatele su carta assorbente per eliminare l'unto residuo. Fatele raffreddare completamente prima della glassatura.

Glassatura al miele e servizio:

12. In una padella capiente o casseruola scaldate a fiamma bassissima il miele insieme a 50 ml di acqua, le scorzette d'arancia e un pizzico di cannella per circa 3 minuti, fino a renderlo fluido e velante.
13. Tuffate le scalidde fredde nel miele caldo, girandole delicatamente con due forchette per ricoprire ogni fessura e spirale.
14. Prelevatele con una pinza e disponetele a piramide su un piatto da portata o su vassoi da pasticceria. Lasciate asciugare e stabilizzare il velo di miele a temperatura ambiente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 160 kcal per pezzo (Carboidrati: 24g, Grassi: 6g, Proteine: 3g)

DOLCI E BISCOTTI

Scorzette o Cortecce d'Albero Croccanti

Le scorzette o cortecce d'albero sono tipici dolcetti della tradizione pasticciera campana e meridionale, spesso serviti durante il periodo natalizio o inseriti nei cabaret di piccola pasticceria secca. La loro forma richiama fedelmente la corteccia di un albero: l'esterno si presenta rustico, crepato e croccante grazie alla granella di mandorle tostate e alle spezie (pisto o cannella), mentre l'interno cavo è rivestito da un goloso strato di cioccolato fondente rigato. La difficoltà principale risiede nella fase di formatura a caldo: i biscotti appena sfornati devono essere modellati rapidamente attorno a un cilindro prima che si raffreddino e diventino friabili e rigidi.

Porzioni: 20 scorzette (circa 4-6 persone) · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto delle cortecce

- 50 ml di acqua
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di granella di mandorle tostate
- 100 g di farina 00
- 1 cucchiaino raso di pisto napoletano (oppure cannella in polvere)
- 1 pizzico di vaniglia
- 1 pizzico di ammoniaca per dolci
- Farina q.b. (per lo spolvero delle mani)

Per la finitura

- 70 g di cioccolato fondente

Preparazione

1. Preparazione dello sciroppo e dell'impasto base

- In un pentolino antiaderente, versa l'acqua e lo zucchero semolato.
- Poni sul fuoco e porta a bollore mescolando con una spatola finché lo zucchero non sarà completamente sciolto.
- Non appena prende bollore, spegni la fiamma e allontana il pentolino dal fornello.
- Aggiungi subito la granella di mandorle tostate, il pisto napoletano (o la cannella), il pizzico di vaniglia e il pizzico di ammoniaca per dolci.
- Unisci infine la farina 00 setacciata e amalgama energicamente con una spatola di gomma o cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo, morbido e leggermente appiccicoso.

2. Raffreddamento e riposo

- Trasferisci l'impasto in una ciotola di vetro.
- Lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente (oppure per qualche minuto in frigorifero se vuoi velocizzare).
- *Verifica del risultato intermedio:* Una volta raffreddato, l'impasto deve risultare sodo, compatto e facilmente manipolabile a mano senza sfaldarsi.

3. Porzionatura e stesura

- Preriscalda il forno a 180°C in modalità ventilata e rivesti una leccarda con carta forno.
- Spolvera leggermente il piano di lavoro con un velo di farina, modella l'impasto a bastoncino e ricava circa 20-22 pezzetti del peso di circa 15 g ciascuno.
- Prendi ogni pezzetto, lavoralo leggermente tra le mani (spolverate di poca farina se necessario) e schiaccialo formando una sagoma ovale allungata e sottile.

- Disponi le sagome sulla leccarda leggermente distanziate tra loro.

4. Cottura e formatura a caldo

- Inforna a 180°C per circa 10 minuti, fino a leggera doratura superficiale.
- *Passaggio chiave - Modellatura immediata:* Estrai la teglia dal forno e, lavorando velocemente mentre i biscotti sono ancora caldi e malleabili, preleva ciascun biscotto e adagialo/curvalo attorno a uno stampo cilindrico di metallo per cannoli in modo da conferirgli la forma concava a corteccia d'albero.
- *Errore da evitare:* Non attendere che i biscotti si raffreddino sulla teglia, altrimenti si seccheranno e si spezzeranno. Se durante la formatura i biscotti rimasti sulla teglia dovessero indurirsi, rimetti la teglia in forno caldo per 30-60 secondi per farli riammorbidire.
- Lascia raffreddare completamente le scorzette sagomate in modo che mantengano la forma e diventino croccanti.

5. Decorazione e finitura

- Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o in microonde (a bassa potenza/funzione scongelamento, mescolando di tanto in tanto).
- Con un pennellino per alimenti, spennella abbondantemente la superficie interna (la cavità concava) di ciascuna corteccia, rigando il cioccolato per simulare l'interno legnoso.
- Fai solidificare il cioccolato prima di servire.

Valori nutrizionali

85 kcal per pezzo (circa 1700 kcal per l'intera ricetta)

DOLCI E BISCOTTI

Semifreddi Al Torrone

Il semifreddo al torrone è un raffinato dessert al cucchiaio, protagonista indiscusso delle tavole natalizie e festive italiane. Questo dolce rappresenta l'evoluzione moderna del parfait francese e dei tradizionali semifreddi all'italiana. La sua origine è strettamente legata alla tradizione del riciclo nobile del torrone avanzato durante le feste invernali, abbinandolo alla cremosità tipica della ricotta. Dal punto di vista tecnico, unisce la struttura soffice della panna semi-montata e della ricotta setacciata alla croccantezza aromatica della frutta secca caramellata del torrone, il tutto bilanciato dall'intensità di una salsa al cioccolato fondente.

Porzioni: 8 monoporzioni · Preparazione: 40 min + 4 ore di riposo in congelatore · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base semifreddo

- 3 tuorli d'uovo grandi (circa 60 g)
- 125 g di zucchero semolato
- 1.2 dl di latte intero fresco
- 8 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 250 g di ricotta vaccina (o di pecora per un gusto più intenso), ben sgocciolata
- 2.5 dl di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)

Per la finitura e l'aroma

- 150 g di torrone classico friabile alle mandorle o nocciole

Per la salsa al cioccolato

- 150 g di cioccolato fondente al 60-70%
- 50 g di zucchero semolato
- 1.0 dl di acqua
- 0.5 dl di panna fresca liquida

Preparazione

Preparazione degli ingredienti di base

1. Idratate i fogli di gelatina in una ciotola con acqua ben fredda per circa 10 minuti.
2. Passate la ricotta al setaccio a maglie fini per due volte: questo passaggio è fondamentale per eliminare i grumi e renderla perfettamente setosa.
3. Tritate finemente al coltello il torrone classico, tenendone da parte un paio di cucchiai per la decorazione finale.

Cottura della crema inglese

1. In una casseruola, sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero. Versate il latte a filo, mescolando continuamente con una frusta per evitare grumi.
2. Cuocete il composto a bagnomaria o a fuoco bassissimo, mescolando continuamente con una spatola (senza incorporare aria), fino a raggiungere la temperatura di 82-84°C (la crema deve velare il cucchiaio; fate attenzione a non bollire per non stracciare le uova).
3. Togliete subito dal fuoco, strizzate la gelatina idratata e incorporatela alla crema calda, mescolando finché non sarà completamente sciolta. Lasciate intiepidire la crema fino a circa 30°C.

Integrazione e assemblaggio

1. Incorporate delicatamente la ricotta setacciata alla crema tiepida, un po' alla volta, utilizzando una frusta a mano per ottenere un composto liscio ed omogeneo.
2. Aggiungete il torrone tritato e mescolate.

3. In una ciotola a parte, montate la panna fresca a consistenza "semi-montata" (lucida e soffice, non troppo ferma o burrosa). Incorporatela delicatamente al composto di ricotta e uova con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarla.

Formatura e congelamento

1. Distribuite il composto in 8 stampini monoporzione (preferibilmente in silicone, o in alluminio foderati con pellicola trasparente lasciandola sbordare).
2. Battete leggermente gli stampini sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria.
3. Coprite e trasferite in congelatore per almeno 4 ore.

Preparazione della salsa e servizio

1. Preparate la salsa: in un pentolino unite il cioccolato fondente spezzettato, lo zucchero e l'acqua. Fate sciogliere a bagnomaria fino a ottenere un composto fluido.
2. Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e incorporate la panna fresca a filo, mescolando fino a ottenere una salsa lucida e liscia.
3. Sformate i semifreddi sui piattini da portata (se usate stampini in alluminio, immergeteli un secondo in acqua calda per facilitare l'estrazione). Guarnite con la salsa al cioccolato tiepida e decorate con il torrone tritato tenuto da parte.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Semifreddo Al Panettone

Il semifreddo al panettone è una raffinata ricetta di riciclo creativo, tipica del periodo post-natalizio in Italia. Nasce dall'esigenza di trasformare i classici avanzi delle festività (il panettone e il torrone) in un dessert al cucchiaio elegante e sontuoso, degno della pasticceria d'autore. Unisce la cremosità tipica del semifreddo all'italiana con la croccantezza del torrone e la morbidezza del panettone bagnato all'amaretto. Le varianti più comuni prevedono l'uso del pandoro al posto del panettone, l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente o una bagna al caffè o Grand Marnier per un tocco agrumato.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 6 ore di riposo in freezer · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la struttura del dolce

- 500 g di panettone (tagliato a fette regolari di circa 1,5 cm)
- 150 ml di liquore all'Amaretto (diluito con 50 ml di acqua se si preferisce una bagna meno alcolica)

Per la crema semifreddo al mascarpone e torrone

- 500 g di mascarpone di ottima qualità (ben freddo di frigorifero)
- 200 g di torrone classico alle mandorle (tipo friabile)
- 4 tuorli d'uovo freschissimi (circa 80 g)
- 2 albumi d'uovo freschissimi (circa 60 g)
- 100 g di zucchero semolato (suddiviso in 70 g per i tuorli e 30 g per gli albumi)
- 30 ml di acqua (necessaria per la pastorizzazione dei tuorli)
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato

Preparazione

Preparazione degli ingredienti di base

- *Taglio del panettone*: Tagliate il panettone a fette regolari di circa 1,5 cm di spessore. Rimuovete la crosta esterna più scura per un'estetica ottimale.
- *Tritatura del torrone*: Avvolgete il torrone in un canovaccio pulito e battetelo con un batticarne, quindi tritatelo finemente al coltello (o in un mixer a impulsi per evitare che scaldi e rilasci olii). Tenete da parte.

Preparazione della crema e pastorizzazione (tecnica Pâte à Bombe)

- *Pastorizzazione dei tuorli*: In un pentolino, unite 70 g di zucchero con l'acqua e portate a ebollizione fino a raggiungere i 121°C (misurate con un termometro da pasticceria). Nel frattempo, iniziate a montare i tuorli in una planetaria. Versate lo sciroppo bollente a filo sui tuorli mentre continuano a montare a media velocità. Continuate a montare fino a completo raffreddamento: otterrete un composto chiaro, spumosissimo e sicuro dal punto di vista igienico.
- *Montaggio degli albumi*: In una ciotola pulita, montate gli albumi a neve ferma con il succo di limone e i restanti 30 g di zucchero, aggiunti gradualmente fino a ottenere una meringa lucida e soda.
- *Amalgama degli ingredienti*: Lavorate brevemente il mascarpone freddo con una spatola per renderlo cremoso. Incorporatevi delicatamente la pâte à bombe di tuorli ormai fredda, mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungete quindi il torrone tritato.
- *Unione finale*: Incorporate gli albumi montati a neve al composto di mascarpone e tuorli, compiendo movimenti lenti e rotatori dal basso verso l'alto per non smontare la massa. Il risultato visivo atteso è una crema liscia, soffice e perfettamente aerata.

Assemblaggio e congelamento

- *Rivestimento dello stampo*: Foderate uno stampo da zuccotto o uno stampo semisferico (diametro circa 20-22 cm) con della pellicola trasparente per alimenti, lasciandola debordare di qualche centimetro.

- *Stratificazione*: Rivestite le pareti dello stampo con le fette di panettone, accostandole bene per non lasciare spazi vuoti. Spennellate generosamente il panettone con il liquore all'Amaretto.
- *Farcitura*: Versate la crema di mascarpone e torrone all'interno dello stampo livellandola bene con una spatola.
- *Chiusura*: Coprite la superficie con le fette di panettone rimaste per sigillare il semifreddo. Spennellate anche queste con il liquore. Coprite con la pellicola trasparente eccedente.
- *Riposo*: Riponete in freezer per almeno 6 ore (meglio tutta la notte) prima di sformare. Togliete dal freezer circa 15-20 minuti prima di servire, capovolgendolo su un piatto da portata e rimuovendo delicatamente la pellicola.

Valori nutrizionali

Circa 530 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Semifreddo Al Torrone (versione 1)

Il semifreddo al torrone è un raffinato dolce al cucchiaio della pasticceria italiana, particolarmente amato durante il periodo natalizio. Rappresenta l'evoluzione del tradizionale 'parfait' francese, caratterizzandosi per una consistenza vellutata e soffice che non congela mai del tutto grazie alla presenza di zuccheri, grassi e alcol. Nacque storicamente come soluzione creativa per riciclare il torrone avanzato delle feste, trasformandolo in un dessert elegante e fresco ideale per concludere un pasto importante. Le varianti principali includono l'uso di torrone morbido al posto di quello friabile, l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente o l'abbinamento a una salsa calda ai frutti di bosco o al caffè per creare un contrasto termico e aromatico.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 40 min + 6 ore di riposo in freezer · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base del semifreddo (Pâte à bombe):

- 4 Tuorli d'uovo freschissimi (circa 80 g)
- 100 g di Zucchero semolato
- 30 ml di Acqua (per lo sciroppo di zucchero)
- 1 bicchierino di Cognac o Grand Marnier (circa 30 ml)

Per la massa montata e la finitura:

- 400 ml di Panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 250 g di Torrone classico friabile alle mandorle o nocciole
- 50 g di Frutta candita mista (arancia e ciliegie, opzionali per decorare)
- 80 g di Cioccolato fondente al 60% (opzionale, per la salsa di accompagnamento)

Preparazione

Preparazione della base di torrone:

1. Prendete il torrone friabile, avvolgetelo in un canovaccio pulito o mettetelo in un sacchetto per alimenti, e battetelo con un batticarne fino a ridurlo in una granella medio-fine.
2. Tenete da parte circa 50 g di granella più grossolana per la decorazione finale e mettete il resto da parte per l'impasto.

Pastorizzazione dei tuorli (Pâte à bombe):

1. In un pentolino dal fondo spesso, unite lo zucchero semolato e i 30 ml di acqua. Portate a ebollizione a fuoco dolce fino a raggiungere la temperatura di 121°C (misurate con un termometro da pasticceria). Se non avete il termometro, lo sciroppo sarà pronto quando si formeranno bolle fitte e trasparenti, senza che lo zucchero caramelli o prenda colore.
2. Nel frattempo, iniziate a montare i 4 tuorli in una ciotola capiente (o in planetaria) con le fruste elettriche a media velocità.
3. Non appena lo sciroppo raggiunge i 121°C, versatelo a filo molto lentamente sui tuorli, continuando a montare ad alta velocità. Evitate di versare lo sciroppo direttamente sulle fruste in movimento per non creare schizzi.
4. Continuate a montare fino a quando il composto non si sarà completamente raffreddato e risulterà gonfio, chiaro, densissimo e spumoso. Sollevando le fruste, il composto deve 'scrivere', cioè ricadere creando un nastro che resta visibile per qualche secondo sulla superficie.

Montaggio della panna e finitura della crema:

1. In una ciotola precedentemente raffreddata in frigorifero, montate la panna fresca fino a una consistenza 'semi-montata' (lucida e morbida, non troppo ferma e asciutta, per evitare che si separi o crei grumi nel semifreddo).
2. Incorporate delicatamente il bicchierino di Cognac al composto di tuorli ormai freddo.

3. Aggiungete la granella fine di torrone alla panna semi-montata, mescolando delicatamente.
4. Unite la panna con il torrone al composto di tuorli in tre riprese, eseguendo movimenti lenti dal basso verso l'alto con una spatola in silicone per non smontare la massa d'aria incorporata.

Assemblaggio e congelamento:

1. Rivestite uno stampo da plumcake (circa 25x10 cm) con della pellicola trasparente per alimenti, facendola aderire bene alle pareti e lasciandola debordare generosamente dai lati.
2. Distribuite sul fondo dello stampo la granella di torrone grossolana tenuta da parte e, se gradita, la frutta candita tagliata a cubetti piccoli.
3. Versate il composto di panna e uova nello stampo, livellando delicatamente la superficie con una spatola.
4. Richiudete i lembi di pellicola trasparente sopra il semifreddo e riponete in freezer per almeno 6 ore (ottimale tutta la notte).

Servizio e presentazione:

1. Estraete lo stampo dal freezer circa 10-15 minuti prima di servire (a seconda della temperatura ambiente).
2. Rovesciate il semifreddo su un piatto da portata rettangolare ed eliminate delicatamente la pellicola trasparente.
3. Tagliate a fette spesse usando un coltello a lama liscia bagnata in acqua calda e asciugata. Se lo desiderate, decorate ogni fetta con una colata di cioccolato fondente fuso tiepido.

Valori nutrizionali

Circa 385 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Semifreddo Al Torrone (versione 2)

Il semifreddo al torrone è un grande classico della pasticceria al cucchiaio italiana, tipicamente associato alle festività natalizie e al riutilizzo creativo del torrone avanzato. A differenza del gelato, il semifreddo contiene una percentuale maggiore di grassi e zuccheri e, grazie all'uso della meringa all'italiana, mantiene una consistenza soffice e vellutata anche a temperature sotto zero, senza cristallizzare. Le sue origini affondano nella tradizione dei dessert semifreddi italiani di scuola rinascimentale, evolutisi poi con le tecniche moderne di pasticceria. La variante più celebre prevede l'accostamento con una colata di cioccolato fondente caldo per contrastare la dolcezza del torrone.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 50 min + 12 ore di riposo in freezer · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crema pasticcera base:

- 250 g di latte intero fresco
- 3 tuorli d'uovo freschi (circa 60 g)
- 50 g di zucchero semolato
- 20 g di amido di mais (maizena)
- 1 baccello di vaniglia Bourbon

Per la meringa all'italiana (base semifreddo):

- 70 g di albumi a temperatura ambiente (circa 2 albumi medi)
- 120 g di zucchero semolato (suddiviso in 100 g + 20 g)
- 30 g di acqua
- 4 gocce di succo di limone

Per l'assemblaggio e la finitura:

- 500 g di panna fresca liquida da montare (minimo 35% di grassi)
- 150 g di torrone classico friabile alle mandorle o nocciole

Preparazione

Preparazione della crema pasticcera base:

1. In una ciotola, frusta energicamente i tuorli con 50 g di zucchero e l'amido di mais fino a ottenere un composto liscio e chiaro.
2. In un pentolino, scalda il latte con i semi del baccello di vaniglia e il baccello svuotato. Appena sfiora il bollore, rimuovi dal fuoco, filtra il latte e versalo a filo sui tuorli mescolando continuamente.
3. Rimetti il composto sul fuoco dolce e cuoci, continuando a mescolare con la frusta, fino a quando non si addensa (temperatura ideale di circa 84°C).
4. Trasferisci subito la crema in un contenitore freddo, coprila con pellicola a contatto per evitare la pellicina e lasciala raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

Preparazione della meringa all'italiana:

1. In un pentolino d'acciaio, unisci 100 g di zucchero con l'acqua e il limone. Porta a ebollizione monitorando con un termometro da cucina.
2. Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, inizia a montare gli albumi a media velocità con i restanti 20 g di zucchero.
3. Appena lo sciroppo raggiunge i 121°C, versalo a filo e lentamente sugli albumi semimontati, continuando a montare con le fruste a velocità medio-bassa per non schizzare.
4. Continua a montare fino a quando la meringa non si sarà completamente raffreddata, risultando lucida, densa e stabile.

Assemblaggio del semifreddo:

1. Frulla finemente al mixer 125 g di torrone per ridurlo in polvere/granella finissima. Tritura i restanti 25 g grossolanamente al coltello e tienili da parte per la decorazione.
2. In una ciotola fredda, monta la panna fresca a consistenza "semi-montata" (deve essere lucida, spumosa e morbida, non troppo ferma o burrosa).
3. Riprendi la crema pasticcera fredda dal frigo e lavorala brevemente con una frusta per renderla di nuovo setosa. Unisci il torrone frullato finemente.
4. Incorpora delicatamente alla crema la meringa all'italiana in 3 riprese, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per preservare l'aria.
5. Unisci infine la panna semi-montata, sempre con movimenti delicatissimi dal basso verso l'alto.

Riposo e servizio:

1. Fodera uno stampo da plumcake (circa 30x10 cm) con pellicola trasparente lasciandola fuoriuscire dai bordi.
2. Versa il composto livellando delicatamente la superficie. Copri con la pellicola eccedente e riponi in freezer per almeno 12 ore.
3. Al momento di servire, sforma il semifreddo tirando i lembi di pellicola, capovolgilo su un piatto da portata, rimuovi la pellicola e decora la superficie con la granella grossolana di torrone messa da parte.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Semifreddo Al Torrone (versione 3)

Il semifreddo al torrone è un pilastro della pasticceria fredda italiana, particolarmente amato durante il periodo natalizio ma perfetto tutto l'anno. Unisce la cremosità tipica della pâte à bombe (la base di uova pastorizzate con lo sciroppo) e della panna montata alla croccantezza e ricchezza aromatica del torrone. Storicamente deriva dai soufflé glacé francesi del XIX secolo, evolvendosi in Italia con l'uso di ingredienti locali come il torrone di Cremona o di Benevento. La variante qui proposta introduce il vino Moscato per donare note aromatiche fresche che mitigano la dolcezza del torrone, completata dall'acidità di una coulis di lamponi freschi.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 12 ore di riposo in freezer · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base semifreddo:

- 450 g torrone morbido alle mandorle o nocciole
- 225 g panna fresca liquida (per fondere il torrone)
- 500 g panna fresca da montare
- 6 g gelatina in fogli (colla di pesce)
- 45 g vino Moscato

Per la pâte à bombe (base uova):

- 6 tuorli d'uovo freschissimi
- 120 g zucchero semolato
- 45 g vino Moscato

Per la salsa di lamponi (coulis):

- 400 g lamponi freschi o congelati
- 60 g zucchero semolato
- Succo e scorza grattugiata di 1/2 lime

Preparazione

Preparazione della base al torrone:

1. Ammollate i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
2. In una casseruola a fondo spesso, scaldate a fuoco bassissimo 225 g di panna fresca con il torrone morbido spezzettato. Mescolate continuamente per evitare che il composto si attacchi sul fondo o si bruci, fino a scioglimento completo.
3. Spegnete il fuoco, unite la gelatina ben strizzata e mescolate energicamente con una frusta per incorporarla perfettamente.
4. Aggiungete i primi 45 g di vino Moscato, mescolate e trasferite il tutto in una ciotola capiente lasciando intiepidire fino a circa 30 °C.

Preparazione della Pâte à Bombe (Pastorizzazione dei tuorli):

1. In una planetaria o con le fruste elettriche, iniziate a montare i tuorli a velocità media.
2. Contemporaneamente, in un pentolino, unite lo zucchero (120 g) e i restanti 45 g di Moscato. Portate a ebollizione monitorando la temperatura con un termometro da pasticceria.
3. Quando lo sciroppo raggiunge i 118 °C, versatelo a filo sui tuorli mentre continuano a montare a velocità medio-bassa.
4. Continuate a montare ad alta velocità fino a quando il composto si sarà raffreddato a temperatura ambiente, risultando gonfio, chiaro e spumoso.

Assemblaggio del semifreddo:

1. Montate i 500 g di panna ben fredda a neve ferma ma non troppo compatta (consistenza lucida e semimontata).
2. Incorporate delicatamente la pâte à bombe (i tuorli montati) alla base di torrone ormai tiepida, con movimenti dal basso verso l'alto per preservare l'aria incorporata.
3. Unite infine la panna montata in due o tre riprese, lavorando sempre con movimenti delicati.
4. Versate il composto in uno stampo da circa 1,8 litri (preferibilmente in silicone o foderato di pellicola). Sigillate con pellicola e ponete in freezer per almeno 12 ore.

Preparazione della salsa e servizio:

1. Frullate i lamponi con lo zucchero e il succo di lime. Passate la salsa attraverso un colino a maglie strette per eliminare i semini.
2. Prima di servire, lasciate riposare il semifreddo in frigorifero per circa 30-40 minuti per ripristinare la corretta consistenza vellutata.
3. Sformate sul piatto da portata e decorate con la salsa ai lamponi e la scorza di lime grattugiata.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Semifreddo al Torrone (versione 4)

Il semifreddo al torrone è un grande classico della pasticceria fredda italiana, protagonista indiscusso delle tavole natalizie e delle occasioni speciali invernali. Nasce dall'unione armoniosa di tre basi fondamentali della pasticceria: la meringa all'italiana (che pastorizza l'albume e garantisce morbidezza a basse temperature), una crema pasticcera legata con gelatina e la panna semimontata, arricchite dal sapore croccante del torrone duro finemente tritato. La riuscita di questo dolce richiede precisione termica per lo sciroppo di zucchero della meringa, una cottura attenta della crema pasticcera per evitare grumi e una tecnica delicata nell'incorporare le masse per mantenere la struttura leggera e ariosa.

Porzioni: 10 porzioni monoporzione · Preparazione: 45 minuti (+ 12 ore di congelamento) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la meringa all'italiana:

- 50 g di albumi
- 100 g di zucchero semolato
- 60 ml di acqua

Per la crema pasticcera:

- 80 ml di latte fresco intero
- 1 tuorlo (circa 20 g)
- 20 g di zucchero semolato
- 7 g di amido di mais o di riso
- 10 g di gelatina in fogli (colla di pesce, 2 fogli)
- Acqua fredda q.b. (per ammorbidire la gelatina)

Per il semifreddo:

- 100 g di meringa all'italiana (dalla base preparata)
- 100 g di crema pasticcera con gelatina (dalla base preparata)
- 100 g di torrone duro (mandorle o nocciole)
- 320 g di panna fresca liquida (ben fredda)

Per la finitura e decorazione:

- Salsa/topping al cioccolato o caramello q.b.
- Granella di torrone q.b.

Preparazione

1. Preparazione della meringa all'italiana:

- In un pentolino scaldate a fiamma media 60 ml di acqua e 100 g di zucchero semolato.
- Quando lo sciroppo inizia a scaldarsi, iniziate a montare i 50 g di albumi in planetaria o con le fruste elettriche ad alta velocità.
- Monitorate la temperatura dello sciroppo con un termometro da cucina: appena raggiunge i 121 °C, riducete la velocità delle fruste a media e versate lo sciroppo di zucchero a filo lungo il bordo della ciotola direttamente sugli albumi schiumati.
- Aumentate nuovamente la velocità al massimo per 2 minuti, poi riducete a velocità bassa e continuate a montare fino a completo raffreddamento della meringa. Risultato atteso: meringa lucida, soda e a becco d'uccello.

2. Preparazione della crema pasticcera:

- Mettete in ammollo i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda per circa 5-10 minuti.
- In una ciotolina lavorate con una frusta a mano il tuorlo con 20 g di zucchero fino ad ottenere un composto chiaro.
- Aggiungete 7 g di amido di mais (o riso) e amalgamate bene per evitare grumi.
- In un pentolino portate a bollore gli 80 ml di latte fresco, spegnete il fuoco e versate a filo la pastella di tuorlo mescolando continuamente.
- Rimettete su fiamma bassissima e mescolate costantemente fino a quando la crema non si addensa e sfiora il bollore. Trasferite subito la crema in una ciotola.
- Strizzate con cura la gelatina reidratata e incorporatela nella crema ancora bollente, mescolando fino a completo scioglimento.

3. Lavorazione della panna e del torrone:

- In una ciotola ben fredda montate 320 g di panna fresca a velocità moderata fino a renderla semimontata (lucida, morbida e cremosa, non troppo ferma per non appesantire il dolce).
- Inserite 100 g di torrone duro in un mixer tritatutto e frullate a impulsi fino ad ottenere una granella fine ma con piacevoli pezzetti croccanti.

4. Assemblaggio del composto:

- In una ciotola capiente pesate 100 g di meringa all'italiana e unite la granella di torrone, mescolando delicatamente con una spatola.
- Aggiungete 100 g della crema pasticcera tiepida/a temperatura ambiente e amalgamate con movimenti dal basso verso l'alto per uniformare la densità.
- Aggiungete infine la panna semimontata in due volte, mescolando con movimenti delicati e continui dal basso verso l'alto per non smontare la massa e incorporare aria.

5. Porzionamento, congelamento e servizio:

- Versate il composto negli stampi monoporzione (preferibilmente in silicone a cupola o da muffin).
- Livellate accuratamente la superficie con una spatola a gomito.
- Riponete in congelatore per almeno 12 ore (fino al giorno seguente).
- Sformate i semifreddi e serviteli a una temperatura di circa -10 °C (estraendoli dal congelatore circa 10 minuti prima del servizio), decorando a piacere con salsa al cioccolato e briciole di torrone.

Valori nutrizionali

Circa 280 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Sfinci di Natale Tradizionali

Gli sfinci (o sfince) sono dolci tradizionali della pasticceria siciliana, il cui nome deriva dal latino 'spongia' e dall'arabo 'isfanǧ', ovvero spugna, a sottolineare la caratteristica consistenza soffice, alveolata e leggera. Tipici delle festività natalizie e della ricorrenza dell'Immacolata Concezione, questi fritti lievitati arricchiti con purea di patate rappresentano uno dei simboli più autentici della cucina popolare dell'isola. Questa ricetta offre una versione arricchita e profumata, perfetta sia nella classica forma a bocconcino irregolare, sia nella variante a ciambella lievitata.

Porzioni: 6-8 persone (circa 25-30 sfinci) · Preparazione: 30 minuti (più 60-90 minuti di lievitazione) · Cottura: 20 minuti (frittura a lotti) · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g di farina tipo 0 (medio-forte, circa W 260-280)
- 15 g di lievito di birra fresco
- 100 g di uova intere (circa 2 medie, a temperatura ambiente)
- 100 ml di latte intero
- 100 g di patate a pasta gialla o farinosa (pesate lesse, pelate e fredde)
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di burro morbido a pomata
- 10 g di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la frittura e la finitura:

- 1-1,5 l di olio per friggere (olio di arachide o girasole alto oleico)
- 150 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e base dell'impasto:

Lessa la patata con la buccia fino a quando i rebbi di una forchetta penetrano facilmente. Pelala a caldo, schiacciala finemente con uno schiacciapatate e lasciala raffreddare completamente prima dell'uso (se fosse calda comprometterebbe i lieviti e la struttura dell'impasto). In una capiente ciotola o nella vasca dell'impastatrice, unisci la farina tipo 0, il lievito di birra sbriciolato, le uova sbattute e circa 70-80 ml del latte a disposizione. Inizia a mescolare con un cucchiaio rigido o con il gancio a bassa velocità finché i liquidi non sono stati parzialmente assorbiti.

2. Inserimento patate, aromi e incordatura:

Aggiungi la purea di patate fredda e comincia a lavorare energicamente a mano o a velocità media. Unisci lo zucchero semolato, il sale e il latte rimanente versato a filo. Lavora l'impasto per circa 8-10 minuti fino a ottenere una massa coesa, elastica e omogenea. A questo punto incorpora il burro a pomata in due riprese, attendendo che la prima porzione sia ben assorbita prima di aggiungere la successiva. Completa unendo la scorza grattugiata di limone.

Controllo visivo intermedio: L'impasto risulterà morbido, leggermente appiccicoso al tatto ma ben strutturato, lucido ed estensibile, senza grumi di patata visibili.

3. Prima lievitazione:

Raduna l'impasto al centro della ciotola, coprila con pellicola alimentare trasparente o con un coperchio ermetico e riponi a lievitare a temperatura ambiente (circa 22-24°C, lontano da correnti d'aria) per circa 1 ora, o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Formatura (Classica o Variante a Ciambella):

- Metodo Tradizionale a cucchiaio: Lascia l'impasto nella ciotola dopo la prima lievitazione. Ungi due cucchiai per prelevare direttamente le porzioni al momento della frittura.
- Variante a Ciambella: Rovescia l'impasto su un piano leggermente infarinato, ricava dei serpentelli di pasta spessi circa 2 cm e chiudili a cerchio sigillando le estremità. Adagia ciascuna ciambella su un quadrato di carta forno individuale, copri con un telo e lascia lievitare per ulteriori 40 minuti fino al raddoppio.

5. Frittura e zuccheraggio:

Riscalda abbondante olio in una casseruola profonda, portando la temperatura a 160-165°C costanti (usa un termometro da cucina; una temperatura troppo alta brucerebbe l'esterno lasciando l'interno crudo a causa della densità data dalla patata).

Fai cadere delle noci di impasto aiutandoti con due cucchiai bagnati nell'olio caldo (oppure immergi le ciambelle con la carta forno, sfilandola con le pinze dopo pochi secondi). Friggi pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio, girandoli costantemente finché risulteranno uniformemente dorati e gonfi (circa 3-4 minuti).

Scola gli sfinci con una schiumarola su carta assorbente per fritti per pochi istanti e, mentre sono ancora ben caldi, passali nella ciotola con lo zucchero semolato precedentemente miscelato con la cannella, coprendoli interamente.

Valori nutrizionali

Circa 280-320 kcal per porzione (3-4 pezzi)

DOLCI E BISCOTTI

Sfogliette Gourmet al Burro e Agrumi

Le Sfogliette al Burro e Agrumi rappresentano una raffinata evoluzione della pasticceria secca nordeuropea e italiana. Questa preparazione unisce la tecnica della pasta frolla sabbiata a quella della sfogliatura rapida, conferendo al prodotto una friabilità e una leggerezza eccezionali. L'impiego di vino bianco freddo nell'impasto, al posto dell'acqua, rallenta la formazione del glutine e apporta la giusta acidità, garantendo una texture che si scioglie in bocca. Le varianti più note di questa specialità possono prevedere l'uso di liquori aromatici, come Cointreau o Marsala, in sostituzione del vino, oppure l'aggiunta di spezie calde come cardamomo e cannella al posto degli agrumi.

Porzioni: Circa 24-30 pezzi · Preparazione: 45 min + 3 ore e 45 min di riposo complessivo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 500 g di Farina 00 di media forza (circa W 200-220)
- 300 g di Burro di alta qualità (freddissimo, tagliato a cubetti)
- 50 g di Zucchero semolato extrafine
- 120 ml di Vino bianco secco (freddo di frigorifero)
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattata
- 2 g di Sale fino

Per la finitura e decorazione

- 200 g di Cioccolato fondente al 70%
- 30 g di Granella di pistacchi tostati o scorzette d'arancia candita a cubetti finissimi
- Zucchero a velo q.b. (per la versione classica)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Nella ciotola di una planetaria con la frusta a foglia (o a mano in una ciotola fredda), sabbiate velocemente la farina con il burro freddo a cubetti fino a ottenere un composto simile alla sabbia bagnata, prestando attenzione a non scaldare il grasso.
2. Unite lo zucchero semolato, il sale, la scorza grattugiata di arancia e limone.
3. Versate a filo il vino bianco secco freddissimo, impastando per pochissimi istanti, solo finché il composto non si compatta. Non lavoratelo troppo per evitare lo sviluppo del glutine. Avvolgete il panetto nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Tecnica delle pieghe (Sfogliatura)

1. Prelevate l'impasto dal frigo e stendetelo su un piano leggermente infarinato a forma di rettangolo.
2. Piegate l'impasto in tre: portate il lembo inferiore verso il centro, poi coprite con il lembo superiore. Ruotate di 90 gradi e ripetete l'operazione. Questo passaggio donerà alle sfogliette una texture incredibilmente friabile e stratificata.
3. Avvolgete nuovamente nella pellicola e riponete in frigorifero per altri 30 minuti.

Formatura e riposo

1. Stendete l'impasto a uno spessore uniforme di circa 5-6 mm. Uno spessore maggiore rischierebbe di lasciare il biscotto umido all'interno.
2. Per un taglio perfetto, trasferite la sfoglia stesa su un vassoio e mettetela in freezer per 15 minuti.

3. Con un coltello affilato o una rotella liscia, tagliate dei bastoncini di 2x8 cm. Il risultato intermedio atteso è un rettangolo dai bordi netti e puliti, in cui si intravedono microscopici strati di burro intatti.
4. Disponete le sfogliette su una teglia foderata di carta forno, distanziate tra loro, e lasciate riposare in frigo per 1 ora prima di infornare. Questo passaggio stabilizzerà il burro evitando che i biscotti perdano la forma in cottura.

Cottura

1. Preriscaldate il forno statico a 200°C.
2. Infornate la teglia e abbassate immediatamente la temperatura a 180°C. Cuocete per 18-20 minuti. Evitate di aprire il forno nei primi 10 minuti per non compromettere lo sviluppo della sfogliatura.
3. Le sfogliette saranno pronte quando risulteranno uniformemente dorate in superficie e alla base. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Finitura e decorazione

1. *Opzione Classica*: Spolverizzate le sfogliette fredde con abbondante zucchero a velo.
2. *Opzione Gourmet*: Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria e temperatelo leggermente. Intingete ciascuna sfoglietta per metà nel cioccolato, eliminate l'eccedenza e adagiate su carta forno. Decorate subito la parte bagnata con la granella di pistacchio o la scorza d'arancia candita. Lasciate solidificare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 180 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Soufflé al Panettone con Zabaione al Rum

Il soufflé al panettone è una raffinata creazione ispirata alla grande pasticceria, ideata per nobilitare e reinterpretare in chiave haute pâtisserie il dolce simbolo del Natale italiano. La tecnica classica del soufflé francese incontra la ricchezza aromatica del panettone arricchito con canditi, uvetta, miele e liquore all'arancia, accompagnato da un setoso zabaione caldo al rum. Questa ricetta rappresenta un magnifico dessert al cucchiaio per le festività e un modo magistrale per valorizzare il panettone avanzato trasformandolo in un dolce aereo, soffice e scenografico.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il soufflé al panettone:

- 200 g panettone artigianale (senza crosta, tagliato a cubetti)
- 600 ml latte intero fresco
- 60 g uvetta sultanina
- 100 g arancia candita di alta qualità
- 50 g liquore all’arancia (es. Grand Marnier o Cointreau)
- 40 g miele millefiori o d'acacia
- 60 g amido di mais (maizena)
- 240 g tuorli d'uovo (circa 12 tuorli)
- 180 g zucchero semolato
- 300 g albumi d'uovo (circa 8-9 albumi)
- Burro morbido e zucchero semolato q.b. (per gli stampini)

Per lo zabaione al rum:

- 6 tuorli d'uovo
- 120 g zucchero semolato
- 150 ml rum scuro aromatico
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Preparazione

1. Preparazione degli stampi e degli aromi:

- Imburrare con cura circa 8-10 stampini monoporzione per soufflé (in ceramica o alluminio) effettuando pennellate verticali dal basso verso l'alto; cospargere l'interno con zucchero semolato, eliminando l'eccesso con un colpetto sul bordo. Riporre gli stampini in frigorifero.
- Tritare finemente al coltello l'arancia candita insieme all'uvetta per distribuire uniformemente i sapori nell'impasto.

2. Realizzazione della base al panettone:

- In una casseruola capiente versare il latte, i cubetti di panettone senza crosta, il trito di canditi e uvetta, il miele e il liquore all'arancia.
- Portare a bollore a fuoco dolce, mescolando per permettere al panettone di sfaldarsi e assorbire i liquidi.
- Non appena il latte bolle, versare la maizena tutta in un colpo (setacciata per evitare grumi) e mescolare energicamente con una frusta a mano finché il composto si addensa formando una polentina liscia e compatta.

- Togliere immediatamente dal fuoco, trasferire la massa in una ciotola pulita e lasciare intiepidire (circa 40-45°C).

3. Emulsione con i tuorli e montatura degli albumi:

- Incorporare gradualmente i 240 g di tuorli alla base intiepidita, amalgamando con la frusta fino a ottenere una crema omogenea e lucida.
- In una ciotola a parte (o in planetaria), iniziare a montare i 300 g di albumi a velocità media. Quando iniziano a formare una schiuma bianca densa, unire lo zucchero poco alla volta continuando a montare.
- *Punto critico*: Fermare le fruste quando l'albume è lucido e forma una punta morbida (consistenza cremosa a becco d'uccello, NON a neve ferma e asciutta).
- Aggiungere un terzo degli albumi alla base di panettone mescolando con decisione per alleggerire la massa, quindi incorporare i restanti albumi delicatamente con una spatola, con movimenti dall'alto verso il basso per preservare l'aria incorporata.

4. Riempimento e cottura a bagnomaria:

- Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica.
- Riempire gli stampini freddi fino a 3/4 della loro capienza. Pulire perfettamente il bordo superiore con il pollice per facilitare lo sviluppo.
- Posizionare gli stampini all'interno di una teglia a bordi alti e versare nella teglia acqua bollente fino a raggiungere circa due dita (metà altezza degli stampi).
- Infornare e cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti senza mai aprire lo sportello del forno durante i primi 15 minuti. I soufflé saranno pronti quando risulteranno gonfi, dorati in superficie ma con il cuore soffice.

5. Preparazione dello zabaione al rum:

- Nel frattempo, predisporre un bagnomaria mettendo una ciotola sopra un pentolino d'acqua che sobbolle a fiamma bassissima.
- Nella ciotola unire i 6 tuorli e i 120 g di zucchero, lavorandoli con una frusta.
- Aggiungere a filo il rum e la scorza grattugiata di limone.
- Cuocere continuando a montare con la frusta manuale fino al raggiungimento di circa 40-45°C (il composto deve sbianchire e schiumare).
- Trasferire il composto caldo nella ciotola della planetaria e montare ad alta velocità fino a ottenere uno zabaione gonfio, spumoso, chiaro e ben strutturato.

6. Servizio e presentazione:

- Estrarre i soufflé dal forno e servirli immediatamente (entro 1-2 minuti), accompagnando ciascuna porzione con lo zabaione caldo o versandolo direttamente praticando un piccolo foro al centro del soufflé.

Valori nutrizionali

420 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Spitzbuben

Gli Spitzbuben (letteralmente 'monelli' o 'bricconcelli' in tedesco) sono tra i biscotti natalizi più iconici e amati della tradizione altoatesina, austriaca e svizzera. Si tratta di deliziosi dolcetti di pasta frolla finissima, tradizionalmente accoppiati e farciti con confettura di albicocche o di ribes rosso (che fa capolino da uno o tre caratteristici fori sulla superficie, evocando occhietti vispi). L'origine del nome sembra legata proprio al loro aspetto 'furbetto' e invitante. La variante più diffusa prevede l'uso di confettura di lamponi o ribes rosso per un contrasto acidulo perfetto, ma esistono versioni moderne con crema di nocciole o frolle arricchite con farina di mandorle o nocciole finemente tritate.

Porzioni: Circa 30-35 biscotti accoppiati · Preparazione: 30 min + 2 ore di riposo in frigo · Cottura: 10 min per infornata · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta frolla

- 400g di farina 00 di buona qualità
- 250g di burro freddo di centrifuga, tagliato a cubetti
- 130g di zucchero a velo
- 3 tuorli d'uovo grandi, a temperatura ambiente
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale
- 1 pizzico di sale fino

Per la farcitura e finitura

- 200g di confettura di albicocche (o ribes rosso), passata al setaccio per eliminare i grumi
- Zucchero a velo q.b. per la finitura

Preparazione

Preparazione dell'impasto (Sabbiatura)

- In un mixer da cucina o su una spianatoia fredda, lavorare rapidamente il burro freddo a cubetti con la farina usando la punta delle dita (procedimento di sabbiatura), fino a ottenere un composto dalla consistenza simile alla sabbia bagnata. È fondamentale non scaldare il burro per garantire la futura friabilità della frolla.
- Aggiungere lo zucchero a velo, il sale, la scorza grattugiata del limone e l'estratto naturale di vaniglia.
- Unire infine i tuorli d'uovo e impastare molto velocemente, solo fino a quando il composto non si compatta in un panetto omogeneo. È cruciale non lavorare eccessivamente l'impasto dopo l'aggiunta delle uova, per evitare lo sviluppo del glutine che comprometterebbe la friabilità dei biscotti. Si otterrà un panetto liscio, setoso, non appiccicoso e uniforme.

Riposo e formatura

- Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore (l'ideale sarebbe prepararlo il giorno prima).
- Preriscaldare il forno in modalità statica a 175°C.
- Stendere la pasta frolla su una spianatoia leggermente infarinata (o tra due fogli di carta forno) fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 4 mm. Per una migliore lavorazione, si consiglia di dividere l'impasto a metà e tenere in frigorifero la porzione non utilizzata.
- Con un tagliabiscotti tondo o festonato di circa 5-6 cm di diametro, ritagliare i biscotti. Su metà dei dischetti ottenuti, praticare uno o tre piccoli fori centrali utilizzando un apposito stampino più piccolo o un levatorsoli.

Cottura

- Disporre i biscotti su teglie foderate con carta forno, mantenendo separati i biscotti interi da quelli forati (i forati cuociono leggermente più in fretta).
- Cuocere nel forno preriscaldato a 175°C per circa 8-10 minuti. I biscotti devono cuocere senza dorarsi eccessivamente in superficie; devono rimanere piuttosto chiari.
- Appena estratti dal forno, i biscotti risulteranno molto morbidi e fragili. Lasciarli riposare per 5 minuti sulla teglia prima di trasferirli delicatamente con una spatola su una gratella, dove completeranno il raffreddamento e acquisiranno la loro caratteristica friabilità.

Farcitura e assemblaggio

- Disporre tutte le metà forate su un vassoio e spolverizzarle generosamente e uniformemente con lo zucchero a velo (farlo ora eviterà di opacizzare la confettura successivamente).
- Scaldare leggermente la confettura setacciata in un pentolino per renderla fluida.
- Mettere un cucchiaino di confettura al centro di ciascun biscotto intero (la base).
- Sovrapporre delicatamente la metà forata e zuccherata sulla base con la confettura, premendo con delicatezza affinché la confettura risalga leggermente attraverso il foro, sigillando i due biscotti.

Valori nutrizionali

Circa 150 kcal per biscotto accoppiato

DOLCI E BISCOTTI

Stella di Pan di Spagna con Crema Diplomatica, Ganache al Cioccolato e Amaretti

Questa scenografica torta a forma di stella è un trionfo della pasticceria da festa italiana, un classico che celebra la ricchezza dei sapori e delle consistenze. Combina le basi classiche della tradizione pasticcera: un soffice pan di Spagna arricchito con farina di mandorle, bagnato con il tradizionale sciroppo all'alchermes dal colore cremisi brillante e note speziate, farcito con una crema diplomatica resa croccante da mandorle tostate e amaretti sbriciolati, e infine glassato con una ricca ganache al cioccolato fondente. È il dolce sontuoso ideale per i momenti conviviali, dove l'architettura della forma stellata si unisce a contrasti aromatici e di consistenze, perfetto per le celebrazioni più importanti.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pan di Spagna alle mandorle (stampo a stella da ca. 26-28 cm)

- 7 uova medie a temperatura ambiente
- 210 g di zucchero semolato
- 100 g di farina 00
- 60 g di farina di mandorle finissima
- 50 g di amido di mais (maizena)
- 1 pizzico di sale

Per la Crema Pasticcera e Farcitura Diplomatica

- 6 tuorli di uova medie
- 150 g di zucchero semolato
- 50 g di farina 00 (o amido di mais)
- 500 ml di latte (preferibilmente intero)
- ½ bacca di vaniglia (semi e baccello)
- 200 ml di panna fresca liquida da montare
- 150 g di amaretti secchi
- 150 g di mandorle pelate tostate

Per la Bagna all'Alchermes

- 150 ml di acqua
- 65 g di zucchero semolato
- 3 cucchiai colmi di liquore Alchermes

Per la Ganache di Copertura

- 360 g di cioccolato fondente (almeno 55-60%)
- 180 ml di panna fresca liquida

Per le Decorazioni finali

- 150 ml di panna fresca liquida da montare (zuccherata a piacere con 15 g di zucchero a velo)
- 40 g di pasta di zucchero verde
- 40 g di pasta di zucchero rossa

Preparazione

1. Preparazione del Pan di Spagna alle Mandorle

Preriscaldate il forno statico a 180°C. Imburrate e infarinate accuratamente uno stampo a forma di stella. In planetaria o con le fruste elettriche, montate le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale per almeno 15-20 minuti, finché il composto non risulterà chiaro, gonfio e 'scriverà' cadendo a filo. In una ciotola a parte, setacciate la farina 00 con l'amido di mais e unite la farina di mandorle. Incorporate le polveri alla massa di uova in 3 riprese, mescolando delicatamente a mano con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versate l'impasto nello stampo e infornate per circa 30-35 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino di legno al centro: deve uscire asciutto. Sfornate, fate intiepidire 10 minuti, poi sformate su una gratella per farlo raffreddare completamente.

2. Preparazione della Crema Pasticcera e della Farcitura

In un pentolino, scaldate il latte con i semi e il baccello di vaniglia fino a sfiorare il bollore. Nel frattempo, in una ciotola, sbattete con una frusta i tuorli con lo zucchero fino a renderli omogenei, quindi incorporate la farina setacciata. Rimuovete il baccello dal latte e versatelo a filo sul composto di tuorli, mescolando energicamente per evitare grumi. Rimettete il composto sul fuoco dolce e cuocete, sempre mescolando con la frusta, fino a completo addensamento (quando compaiono le prime bolle dense). Trasferite subito la crema su una pirofila fredda e coprite a contatto con pellicola trasparente per evitare la formazione della crosticina. Fate raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per circa 1 ora.

3. Preparazione della Bagna e della Ganache al Cioccolato

Per la bagna: in un pentolino portate a bollore acqua e zucchero fino a completo scioglimento; togliete dal fuoco, fate raffreddare del tutto e solo a freddo aggiungete l'alchermes mescolando con cura.

Per la ganache: tritate finemente il cioccolato fondente e mettetelo in una ciotola. Portate la panna fresca a sfiorare il bollore in un pentolino, poi versatela in due tempi sul cioccolato tritato, mescolando energicamente dal centro verso l'esterno con una spatola o frusta a mano per creare un'emulsione liscia, lucida e priva di bolle d'aria. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente finché non raggiunge una consistenza cremosa spalmabile (se necessario, montatela brevemente con le fruste prima dell'uso per renderla più soffice).

4. Assemblaggio della Stella

Montate a neve ferma i 200 ml di panna fresca. Riprendete la crema pasticcera ben fredda, lavoratela brevemente con una frusta per renderla nuovamente morbida, quindi incorporate la panna montata con movimenti lenti dal basso verso l'alto, ottenendo una crema diplomatica vellutata. Tritate grossolanamente le mandorle tostate e sbriciolate gli amaretti.

Tagliate il pan di Spagna a stella orizzontalmente in due strati regolari. Posizionate la base sul piatto di portata, inumidite uniformemente con la bagna all'alchermes usando un pennello da pasticceria. Distribuite uno strato generoso di crema diplomatica, quindi cospargete uniformemente la superficie con gli amaretti e le mandorle tritate. Coprite con il secondo strato di pan di Spagna e inumidite anch'esso leggermente con la bagna.

5. Copertura e Decorazione

Ricoprite l'intera stella (superficie e lati sagomati) con la ganache al cioccolato, livellandola con una spatola a gomito. Riponete in frigorifero per 20 minuti a rassodare. Nel frattempo, montate i 150 ml di panna per la decorazione e modellate dettagli natalizi (foglie di agrifoglio, bacche o stelline) con la pasta di zucchero verde e rossa. Con l'ausilio di una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella, decorate i bordi superiori con ciuffi di panna montata e posizionate le decorazioni in pasta di zucchero. Conservate in frigorifero fino al momento del servizio.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (stimata su 12 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Stella Farcita Con Mousse Di Cioccolato

La 'Stella Farcita Con Mousse Di Cioccolato' è un sontuoso dessert festivo, tipico della tradizione natalizia ed epifanica italiana, caratterizzato dalla suggestiva forma a stella. Questa ricetta unisce l'arte della pasticceria italiana, rappresentata dal pan di Spagna bagnato al Vin Santo, con la classica tecnica francese della mousse al cioccolato. Le varianti più comuni prevedono l'uso di liquori all'arancia o di rum al posto del Vin Santo, oppure la sostituzione della mousse fondente con una mousse al cioccolato bianco o al pistacchio per creare un contrasto cromatico più netto.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 50 min + 2 ore di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base (Pan di Spagna al cacao):

- 3 uova medie (a temperatura ambiente)
- 130 g di zucchero semolato
- 85 g di farina 00
- 30 g di maizena (amido di mais)
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 1/2 bustina (8 g) di lievito per dolci
- Burro e cacao amaro (per lo stampo)

Per la bagna al Vin Santo:

- 80 ml di Vin Santo
- 40 ml di acqua
- 15 g di zucchero semolato

Per la mousse al cioccolato (con pastorizzazione):

- 180 g di cioccolato fondente al 60%
- 40 g di burro
- 2 tuorli d'uovo freschissimi
- 2 albumi d'uovo freschissimi
- 35 g di zucchero semolato
- 150 ml di panna fresca liquida da montare

Per la decorazione:

- 200 ml di panna fresca liquida da montare
- 3 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere

Preparazione

Preparazione della base al cacao

1. Preriscaldate il forno a 170°C in modalità statica.
2. In una ciotola resistente al calore, unite le uova intere e lo zucchero. Posizionate la ciotola sopra una pentola con acqua in leggero bollore (bagnomaria) e, mescolando continuamente con una frusta a mano, scaldate il composto fino a renderlo tiepido (circa 40°C).
3. Togliete dal fuoco e montate con le fruste elettriche per circa 10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e "scrivente".
4. Setacciate insieme la farina, la maizena, il cacao e il lievito. Incorporate le polveri in 3 volte al composto di uova, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontarlo.

5. Imburrate uno stampo a forma di stella da 28 cm e spolverizzatelo con un velo di cacao amaro (evitate il pangrattato per non compromettere la finezza del dolce). Versate l'impasto e livellatelo.
6. Cuocete in forno per 25-30 minuti (verificate con la prova stecchino). Sfornate, fate intiepidire, sformate su una gratella e lasciate raffreddare completamente.

Preparazione della bagna al Vin Santo

1. In un pentolino, scaldate l'acqua con lo zucchero finché quest'ultimo non si sarà sciolto.
2. Togliete dal fuoco, unite il Vin Santo e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione della mousse al cioccolato

1. Tritate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria o al microonde insieme al burro. Lasciate intiepidire fino a circa 40-45°C.
2. Montate la panna fresca a neve non troppo ferma (semi-montata) e riponetela in frigorifero.
3. Per pastorizzare i tuorli: montateli con metà dello zucchero (circa 15-20g) in una ciotola a bagnomaria finché non raggiungono i 70°C (diventeranno spumosi e caldi), quindi toglieteli dal fuoco e continuate a montare finché non si raffreddano. Amalgamateli subito al cioccolato fuso tiepido.
4. Montate gli albumi a neve morbida con il restante zucchero.
5. Incorporate delicatamente gli albumi al composto di cioccolato e tuorli con movimenti dal basso verso l'alto. Infine, incorporate la panna semi-montata nello stesso modo.

Assemblaggio e decorazione

1. Tagliate la stella di pan di Spagna a metà in senso orizzontale usando un coltello lungo a seghetto.
2. Posizionate la base sul piatto da portata e spennellatela uniformemente con la bagna al Vin Santo.
3. Distribuite la mousse al cioccolato sulla base, livellandola bene anche nelle punte della stella.
4. Coprite con la metà superiore della stella, esercitando una leggera pressione. Fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore per far rassodare la mousse.
5. Prima di servire, montate la panna per la decorazione con lo zucchero a velo. Spolverizzate la superficie della torta con il cacao amaro e guarnite i bordi e le punte della stella con ciuffi di panna montata usando una sac-à-poche con bocchetta stellata.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Stella Glassata

La 'Stella Glassata' è un raffinato dolce natalizio italiano che reinterpreta l'arte della pasticceria classica in chiave festiva. La sua forma geometrica richiama la stella di Natale, rendendolo un perfetto centrotavola per le feste. Dal punto di vista strutturale, unisce l'alveolatura soffice del Pan di Spagna (le cui origini risalgono alla corte spagnola del XVIII secolo, frutto dell'ingegno di un abile pasticcere genovese) con due storiche farciture: una ricca ganache al cioccolato fondente e un vellutato zabaione piemontese al Marsala. La copertura con ghiaccia reale dona un aspetto candido e innevato, contrastato dai colori vivaci dei frutti di bosco. Tra le varianti più comuni vi è l'utilizzo di fette di Pandoro o panettone avanzato al posto del Pan di Spagna, oppure la sostituzione del Marsala con Alchermes per un gusto più aromatico e un colore rosato.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la bagna

- 1 Pan di Spagna pronto (da circa 600-700 g, rotondo o rettangolare)
- 2 bicchierini di rum scuro
- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaio di zucchero semolato

Per la crema al cioccolato

- 150 g di cioccolato fondente al 60%
- 100 ml di panna fresca liquida

Per lo zabaione

- 4 tuorli d'uovo freschissimi (a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero semolato
- 5 cucchiai di vino Marsala dolce (circa 60 ml)

Per la glassa reale (Ghiaccia reale)

- 1 albume d'uovo fresco (circa 30 g)
- 150 g di zucchero a velo vanigliato (setacciato)
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato

Per la decorazione

- 1 grappolino di ribes rosso fresco
- 50 g di mirtilli freschi
- 1 cucchiaio di perline di zucchero argentate

Preparazione

1. Preparazione delle creme di farcitura

- **Lo Zabaione**: In una ciotola di vetro o acciaio resistente al calore, montate i tuorli con lo zucchero usando una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il Marsala continuando a mescolare. Posizionate la ciotola su un pentolino per il bagnomaria (l'acqua deve sobbollire delicatamente e non toccare il fondo della ciotola). Cuocete per circa 8-10 minuti continuando a montare con la frusta finché la crema non si addensa, diventando gonfia e vellutata. Toglietela dal fuoco e fatela raffreddare completamente, mescolandola spesso per evitare la formazione di pellicole superficiali.
- **La Crema al Cioccolato**: Tritate finemente al coltello il cioccolato fondente. Scaldate la panna in un pentolino fino a sfiorare il bollore, quindi spegnete il fuoco e unite il cioccolato tritato. Mescolate energicamente con una spatola partendo dal centro fino a ottenere una ganache liscia, lucida e priva di grumi. Lasciate intiepidire a temperatura ambiente affinché si addensi leggermente raggiungendo una consistenza spalmabile.

2. Sagomatura e assemblaggio del dolce

- **Taglio del Pan di Spagna**: Utilizzando un coltello lungo seghettato da pane, tagliate il Pan di Spagna in 3 dischi orizzontali di uguale spessore. Sovrapponete i tre dischi perfettamente. Appoggiate sopra una dima di carta a forma di stella a 5 punte (diametro circa 22 cm) e, con un coltellino affilato a lama liscia, ritagliate contemporaneamente i tre strati per ottenere tre stelle identiche. Conservate gli scarti per altre preparazioni.
- **La Bagna**: In una ciotolina mescolate il rum con l'acqua e il cucchiaio di zucchero fino a scioglierlo.
- **Assemblaggio**: Posizionate la prima stella di Pan di Spagna sul piatto da portata. Spennellatela leggermente con un terzo della bagna al rum. Spalmate in modo uniforme la ganache al cioccolato. Sovrapponete la seconda stella, bagnatela e distribuitevi sopra lo zabaione ormai freddo (lasciando mezzo centimetro dal bordo per evitare che fuoriesca). Coprite con la terza stella, premendo leggermente per uniformare gli strati, e bagnate la superficie superiore.

3. Glassatura e decorazione

- **La Ghiaccia Reale**: In una ciotola pulita, iniziate a montare l'albume con il succo di limone. Quando inizia a schiumare, incorporate lo zucchero a velo setacciato un cucchiaio alla volta, continuando a montare con le fruste elettriche fino a ottenere una glassa densa, bianchissima, lucida e che mantiene la piega (consistenza 'a nastro').
- **Applicazione**: Utilizzando una spatola a gomito, stendete la glassa partendo dal centro della stella e spingendola delicatamente verso le punte e lungo i bordi laterali, coprendo interamente il dolce e livellandola accuratamente.
- **Finitura**: Prima che la glassa inizi a rapprendersi, decorate i bordi e le punte della stella alternando mirtilli, chicchi di ribes rosso e perline argentate. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di tagliare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Stella Pandoro Alla Crema

La 'Stella Pandoro Alla Crema' è un sontuoso dessert delle feste che reinterpreta in chiave moderna il classico Pandoro di Verona. Anziché la tradizionale presentazione a fette orizzontali sfalsate a forma di albero, questa ricetta adotta la tecnica del 'pandoro svuotato e farcito', trasformando il lievitato in uno scrigno scenografico. La farcitura prevede una ricca crema pasticcera arricchita con panna e stabilizzata con gelatina, che permette al dolce di mantenere un taglio netto e pulito al momento del servizio. Le varianti più comuni includono l'uso di una crema diplomatica classica, l'aggiunta di gocce di cioccolato o una bagna alcolica all'arancia o all'Amaretto.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 5 ore di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pandoro e la finitura

- 1 Pandoro classico (circa 750 g)
- 300 g di ribes rossi freschi
- Zucchero a velo q.b.
- Foglioline di menta fresca q.b.

Per la Crema Pasticcera all'Arancia e Gelatina

- 700 g di latte intero fresco
- 300 g di panna fresca liquida
- 8 tuorli d'uovo freschi (circa 140 g)
- 240 g di zucchero semolato
- 40 g di farina 00
- 40 g di amido di mais (maizena)
- 1 baccello di vaniglia Bourbon
- 1 arancia biologica (solo la scorza grattugiata)
- 2 fogli di gelatina (circa 4 g)

Preparazione

Preparazione della crema pasticcera

1. Ammollare i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per circa 10 minuti.
2. In una pentola capiente, unire il latte fresco, la panna liquida, la scorza grattugiata dell'arancia biologica e i semi estratti dal baccello di vaniglia (aggiungere anche il baccello svuotato per intensificare il profumo). Portare a fuoco dolce fino a sfiorare il bollore.
3. Nel frattempo, in una ciotola, montare i tuorli con lo zucchero semolato usando una frusta fino a ottenere un composto chiaro. Setacciare la farina e l'amido di mais direttamente sul composto e incorporarli delicatamente con la frusta per evitare la formazione di grumi.
4. Rimuovere il baccello di vaniglia dal latte caldo e versare quest'ultimo a filo sul composto di tuorli, mescolando continuamente.
5. Trasferire nuovamente il tutto nella pentola e cuocere a fuoco medio-basso, continuando a mescolare con una frusta. Dal momento del bollore, cuocere per circa 2-3 minuti fino a quando la crema non si sarà addensata, raggiungendo una consistenza vellutata.
6. Togliere la pentola dal fuoco, strizzare accuratamente la gelatina ammollata e aggiungerla alla crema caldissima, mescolando energicamente finché non sarà completamente sciolta.
7. Trasferire la crema in una pirofila ampia, coprirla immediatamente con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione della pellicina superficiale e lasciarla raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero per circa 1 ora.

Preparazione e farcitura del Pandoro

1. Posizionare il pandoro capovolto su un tagliere stabile. Con un coltello lungo a sega per pane, tagliare una fetta spessa circa 2,5 cm dalla base del pandoro (questo pezzo fungerà da "tappo").
2. Usando un coltello più piccolo e flessibile, svuotare l'interno del pandoro creando una cavità cilindrica, avendo cura di mantenere uno spessore di almeno 2 cm lungo le pareti e sulla cupola per non indebolire la struttura.
3. Una volta che la crema si sarà raffreddata (ma prima che sia completamente gelificata e dura), riempire la cavità del pandoro pressando delicatamente con un cucchiaio per evitare sacche d'aria.
4. Richiudere la base posizionando la fetta tagliata in precedenza, premendo leggermente per farla aderire.
5. Avvolgere saldamente il pandoro farcito nella pellicola per alimenti e riporlo in frigorifero, posizionandolo in verticale, per almeno 4 ore (l'ideale è prepararlo il giorno prima) così da far consolidare perfettamente la gelatina.

Decorazione e servizio

1. Rimuovere delicatamente la pellicola e adagiare il pandoro sul piatto da portata con la punta rivolta verso l'alto.
2. Decorare la superficie del dolce disponendo i ribes rossi freschi e le foglioline di menta a cascata sulle punte della stella.
3. Spolverizzare generosamente con lo zucchero a velo prima di servire. Al taglio, la fetta dovrà rivelare un cuore di crema compatto ed elegante.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Stelle di Natale al Cioccolato con Trilogia di Ganache - ricetta di un grande cioccolatiere

Le stelle di Natale al cioccolato sono una raffinata creazione ispirata alla grande arte della cioccolateria, un dolce che unisce l'eleganza artigianale alla convivialità delle festività. Si tratta di sfoglie sottili di cioccolato a forma di stella, farcite con differenti ganache vellutate (fondente, al latte o bianca) e arricchite da inserti croccanti e profumi agrumati e speziati. Possono essere servite come elegante dessert al piatto, come goloso petit four di fine pasto o persino forate per diventare scenografiche decorazioni edibili per l'albero di Natale.

Porzioni: 6 porzioni (circa 10-12 stelle farcite) · Preparazione: 50 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per le cialde a stella:

- 300 g Cioccolato fondente o al latte di alta qualità (per le basi e coperture)

Per la Ganache al Cioccolato Fondente:

- 100 g Cioccolato fondente al 64%
- 100 g Panna fresca liquida (35% di grassi)
- 30 g Sciroppo di glucosio (o miele d'acacia)

Per la Ganache al Cioccolato al Latte:

- 150 g Cioccolato al latte
- 100 g Panna fresca liquida
- 30 g Sciroppo di glucosio (o miele d'acacia)

Per la Ganache al Cioccolato Bianco:

- 200 g Cioccolato bianco
- 100 g Panna fresca liquida
- 30 g Sciroppo di glucosio (o miele d'acacia)

Per l'inserto croccante e la finitura:

- 50 g Biscotti frollini o crumble sbriciolato
- 30 g Scorze d'arancia candita a cubetti fini
- 30 g Frutta secca tostata e tritata (nocciole, pistacchi)
- Fette di arancia essiccata q.b.
- Stecche di cannella q.b.
- Foglia o polvere d'oro alimentare (opzionale)
- Spago alimentare o nastro sottile (per appenderle)

Preparazione

1. Preparazione delle cialde di cioccolato a stella

- Ponete preventivamente un tagliere rigido o una teglia in freezer per almeno 30 minuti.
- Fondete il cioccolato a bagnomaria o al microonde (a colpi da 30 secondi), portandolo a circa 45°C. Lasciatelo intiepidire fino a circa 30-31°C mescolando di continuo.
- Estraete il tagliere ghiacciato dal freezer, rivestitelo con un foglio di carta forno e versatevi sopra il cioccolato fuso, stendendolo rapidamente con una spatola a gomito fino a uno spessore uniforme di circa 2-3 mm.

- *Punto critico:* Non attendete che il cioccolato indurisca completamente, altrimenti si spaccherà al taglio. Quando il cioccolato risulta opaco e al tatto 'gommoso' (circa 2-4 minuti), intagliate rapidamente le forme con un coppapasta a stella.
- Se desiderate appenderle all'albero, praticate un piccolo foro sulla punta superiore di metà delle stelle con una cannuccia. Lasciate cristallizzare del tutto a temperatura fresca.

2. Realizzazione delle tre Ganache

- Il procedimento tecnico è identico per tutte e tre le ganache:

1. Tritate finemente il rispettivo cioccolato (fondente, latte o bianco) e scioglietelo parzialmente a bagnomaria.
2. In un pentolino, portate a leggero bollore la panna liquida insieme allo sciroppo di glucosio (che donerà elasticità e brillantezza).
3. Versate la panna calda sul cioccolato fuso in tre mandate, mescolando energicamente dal centro verso l'esterno con una spatola di gomma per creare un'emulsione liscia ed elastica.
4. Rifinite con un mixer a immersione tenuto inclinato e a contatto con il fondo, senza incorporare bolle d'aria.

- *Risultato atteso:* La ganache deve apparire lucida, fluida e perfettamente omogenea. Riponete in frigorifero coperta con pellicola a contatto per circa 45-60 minuti fino a raggiungere una consistenza cremosa adatta al sac-à-poche.

3. Farcitura e Assemblaggio

- Trasferite la ganache scelta (o le ganache alternate) in una sac-à-poche munita di bocchetta liscia da 8-10 mm.
- Disponete le basi a stella integre sul piano di lavoro. Dressate un generoso strato di ganache seguendo la forma della stella.
- Posizionate al centro una manciata di biscotti sbriciolati, scorzette di arancia candita o frutta secca tostata per creare l'inserto croccante.
- Se volete realizzare la decorazione da appendere, posizionate un'asola di spago alimentare sul bordo superiore, annegando i capi nella ganache.
- Sovrapponete delicatamente la seconda cialda a stella (quella con il foro), premendo leggermente per distribuire la crema senza farla traboccare.

4. Raffreddamento e Decorazione Finale

- Riponete le stelle assemblate in frigorifero per 20-30 minuti per fare rassodare la struttura.
- Fissate sulla superficie una fettina di arancia essiccata o una piccola corteccia di cannella usando una goccia di cioccolato fuso come collante.
- Ultimate a piacere con un tocco di polvere d'oro alimentare per un effetto natalizio scenografico.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per stella farcita

DOLCI E BISCOTTI

Stelline Di Natale

Le 'Stelline di Natale' (ispirate ai celebri Zimtsterne della tradizione svizzera e tedesca) sono biscotti natalizi a base di frutta secca, cannella e albume d'uovo, decorati con una candida ghiaccia reale. Privi di farina di frumento e di burro, questi doletti affondano le loro radici nel XVII secolo, quando la cannella e le mandorle erano ingredienti rari e preziosi, riservati esclusivamente alle grandi festività della nobiltà centroeuropea. La variante proposta unisce la delicatezza della mandorla alla nota tostata della nocciola, creando un bouquet aromatico caldo e tipicamente festivo.

Porzioni: Circa 25-30 pezzi · Preparazione: 30 min + 1 ora di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto delle stelline

- 250 g di farina di mandorle (preferibilmente pelate)
- 50 g di farina di nocciole tostate
- 150 g di zucchero a velo setacciato
- 1 cucchiaio abbondante di cannella in polvere (circa 6-8 g)
- 55 g di albume d'uovo (circa 1 albume grande e mezzo, a temperatura ambiente)
- 1 pizzico di sale fino
- Q.b. di zucchero a velo per lo spolvero della spianatoia

Per la glassa di copertura (Ghiaccia Reale)

- 35 g di albume d'uovo (circa 1 albume piccolo)
- 150 g di zucchero a velo setacciato accuratamente
- 5 gocce di succo di limone fresco filtrato

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, unite la farina di mandorle, la farina di nocciole, lo zucchero a velo setacciato, la cannella in polvere e il sale. Mescolate bene con una frusta per eliminare eventuali grumi.
2. Aggiungete i 55 g di albume non montato. Iniziate a mescolare con una forchetta e poi impastate energicamente a mano all'interno della ciotola fino a ottenere un panetto compatto e omogeneo. *Risultato intermedio atteso: il panetto risulterà leggermente appiccicoso a causa del rilascio degli oli della frutta secca; se dovesse risultare troppo bagnato aggiungete un cucchiaio di farina di mandorle, se troppo sbriciolato unite pochissime gocce di albume.*
3. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Questo passaggio è cruciale per rassodare i grassi e rendere l'impasto lavorabile.

Stesura e taglio dei biscotti

1. Spolverizzate leggermente con dello zucchero a velo un foglio di carta forno. Adagiatevi il panetto e copritelo con un secondo foglio di carta forno.
2. Con un mattarello, stendete l'impasto a uno spessore uniforme compreso tra gli 8 mm e il centimetro. *Errore da evitare: non stendete l'impasto troppo sottile, altrimenti i biscotti perderanno la caratteristica consistenza morbida interna dopo la cottura.*
3. Rimuovete il foglio superiore e ritagliate le stelline con un tagliabiscotti. Per facilitare l'operazione ed evitare che l'impasto si attacchi, intingete i bordi dello stampino nello zucchero a velo prima di ogni taglio.
4. Trasferite delicatamente le stelline su una teglia foderata con carta forno, distanziandole leggermente.

Preparazione della glassa e finitura

1. In una ciotola pulita, iniziate a montare i 35 g di albume con le gocce di succo di limone. Aggiungete gradualmente lo zucchero a velo setacciato, un cucchiaio alla volta, montando fino a ottenere una ghiaccia densa, lucida e di un bianco coprente.
2. Con l'aiuto di un piccolo cucchiaino, di un pennellino o di una tasca da pasticcere, distribuite un velo sottile e uniforme di glassa sulla superficie di ogni stella, spingendola delicatamente verso le punte senza farla colare sui lati.

Cottura controllata

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 130 °C.
2. Infornate la teglia sul ripiano medio-basso e cuocete per circa 12-15 minuti. *Attenzione: la glassa deve semplicemente asciugarsi e rimanere candida, senza subire alcuna doratura o ingiallimento. La base del biscotto deve restare morbida al tatto.*
3. Sfornate e lasciate raffreddare completamente i biscotti sulla teglia prima di muoverli, poiché caldi sono estremamente fragili. Una volta freddi, si stabilizzeranno perfettamente.

Valori nutrizionali

Circa 95 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Strauben - La Tradizionale

Lo Strauben (dal tedesco 'Struwel', ovvero spettinato/disordinato) è il re indiscusso dei dolci fritti del Trentino-Alto Adige, diffuso anche in tutta l'area austro-bavarese. Si tratta di una frittella a forma di spirale, tradizionalmente preparata durante le sagre di paese, i mercatini di Natale e i matrimoni come simbolo di buon auspicio. La sua esecuzione richiede manualità: la pastella viene colata nell'olio bollente attraverso un imbuto, creando una caratteristica matassa dorata. La versione classica prevede l'uso della grappa nell'impasto per favorire la leggerezza in frittura e l'accompagnamento con una composta acidula di ribes rossi o mirtilli rossi selvatici (Preiselbeeren) per bilanciare la dolcezza del fritto.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 15 min + 30 min di riposo · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pastella degli Strauben

- 200 g di farina 00
- 250 ml di latte intero fresco
- 2 uova medie (tuorli e albumi separati)
- 25 g di burro fuso tiepido
- 30 ml di grappa bianca trentina
- 15 g di zucchero semolato (circa 1 cucchiaio)
- 1 pizzico di sale fino

Per la composta di ribes

- 300 g di ribes rossi freschi (in alternativa mirtilli rossi)
- 120 g di zucchero semolato
- Succo di 1/2 limone filtrato
- 30 ml di acqua

Per la frittura e la finitura

- 1 l di olio di semi di arachide
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della composta

1. Lavate delicatamente i ribes rossi ed sgranateli con cura.
2. In un pentolino, unite i ribes, lo zucchero, l'acqua e il succo di limone.
3. Cuocete a fuoco dolce per circa 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a ottenere una consistenza sciropposa ma con i frutti ancora parzialmente visibili. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Preparazione della pastella e riposo

1. In una ciotola capiente, setacciate la farina. Aggiungete lo zucchero e il pizzico di sale.
2. Versate a filo il latte intero a temperatura ambiente, mescolando energicamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi.
3. Unite i tuorli d'uovo, la grappa e il burro fuso tiepido. Continuate a mescolare fino a ottenere una pastella liscia, vellutata e fluida.
4. **Passaggio chiave**: Coprite la ciotola con pellicola e lasciate riposare la pastella a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Questo riposo rilassa il glutine, garantendo uno Strauben leggero e non gommoso.
5. Solo subito prima di iniziare a friggere, montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente alla pastella con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

La Frittura (Tecnica dell'imbuto)

1. Scaldate l'olio di semi di arachide in una padella ampia e profonda (almeno 24-26 cm di diametro) fino a raggiungere la temperatura ideale di 170-175°C. Controllate la temperatura con un termometro da cucina: se l'olio è troppo freddo la frittella si impregnerà d'olio, se è troppo caldo si brucerà fuori rimanendo cruda dentro.
2. Prendete un imbuto classico con beccuccio medio. Tappate il foro inferiore con un dito (o usate l'apposito imbuto con valvola) e versate all'interno circa un mestolo abbondante di pastella.
3. Posizionatevi sopra il centro della padella, togliete il dito dal beccuccio e colate la pastella nell'olio caldo compiendo un movimento circolare continuo, partendo dall'esterno e stringendo verso l'interno per formare una spirale. Effettuate poi dei passaggi a 'croce' sopra la spirale per legare insieme i filamenti della matassa.
4. Friggete per circa 1-2 minuti fino a quando lo Strauben sarà dorato e sodo al tatto. Giratelo delicatamente con l'aiuto di due palette o pinze e cuocete l'altro lato per un altro minuto.
5. Scolate lo Strauben e adagiate su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Risulterà visibilmente gonfio, dorato e croccante in superficie.

Finitura e Servizio

1. Trasferite lo Strauben ancora caldo su un piatto da portata.
2. Spolverizzate generosamente con abbondante zucchero a velo.
3. Adagiate al centro una ricca cucchiaiata di composta di ribes rossi tiepida o fredda. Servite immediatamente per preservarne la fragranza.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Strauben Tirolesi - Migliore versione ricca

Lo Strauben (dal termine tedesco 'strube', che significa arruffato o tortuoso) è il re indiscusso dei dolci fritti del Trentino-Alto Adige, della Baviera e del Tirolo. Storicamente preparato durante le sagre di paese, i mercatini di Natale e il Carnevale, questo dolce veniva tradizionalmente cucinato all'aperto in grandi padelle di ferro. La pastella a base di uova, latte e farina viene colata nell'olio bollente attraverso un imbuto, creando una caratteristica forma a spirale o chiocciola. La presenza della grappa nell'impasto non è solo aromatica, ma serve a limitare l'assorbimento dell'olio in frittura. La variante classica prevede rigorosamente l'abbinamento con la confettura di mirtilli rossi selvatici (Preiselbeeren), che equilibra la dolcezza del fritto con la sua spiccata acidità.

Porzioni: 4 persone (4 pezzi grandi) · Preparazione: 20 min · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pastella

- 200 g di farina 00 (setacciata)
- 250 ml di latte intero (a temperatura ambiente)
- 3 uova medie (tuorli e albumi separati)
- 25 g di burro (fuso e intiepidito)
- 50 g di zucchero semolato
- 1 bicchierino di grappa bianca trentina (circa 25 ml)
- 1 pizzico generoso di sale fino
- Olio di semi di arachidi per friggere q.b. (circa 1 litro per frittura profonda)

Per la guarnizione

- 4 cucchiai di confettura di mirtilli rossi selvatici
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della pastella

- In una ciotola capiente, versate il latte a filo sulla farina precedentemente setacciata insieme al sale, mescolando continuamente con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi.
- Unite al composto il burro fuso intiepidito, la grappa e i 3 tuorli d'uovo. Continuate a lavorare il composto con la frusta fino a ottenere una pastella liscia, omogenea e leggermente densa.
- In un contenitore a parte, montate gli albumi a neve ferma. Non appena iniziano a rassodarsi, aggiungete lo zucchero semolato un po' alla volta, continuando a montare fino a ottenere una meringa lucida e stabile.
- Incorporate delicatamente gli albumi montati alla pastella di farina e tuorli, compiendo movimenti lenti dal basso verso l'alto con una spatola o un cucchiaio di legno per non smontare l'impasto. Il risultato finale dovrà essere una pastella gonfia, vellutata e ricca di bolle d'aria.

Frittura degli Strauben

- Scaldate abbondante olio di arachidi in una padella ampia e profonda (l'olio deve raggiungere i 175°C; se non avete un termometro, verificate la temperatura inserendo la punta di uno stecchino di legno: se sfrigola immediatamente creando piccole bolle, l'olio è pronto).
- Prendete un imbuto da cucina a collo largo. Tappate il foro di uscita con un dito (o con un tappo di sughero/cartoncino) e versate all'interno un mestolo abbondante di pastella.
- Posizionatevi sopra il centro della padella e rilasciate il foro dell'imbuto: fate colare la pastella nell'olio bollente compiendo un movimento rotatorio a spirale, partendo dall'esterno e procedendo verso il centro. Create infine

delle linee incrociate sopra la spirale per dare stabilità alla struttura dello Strauben.

- Friggete per circa 2 minuti fino a quando la parte inferiore risulterà ben dorata. Utilizzando due schiumarole, girate delicatamente il dolce sull'altro lato e cuocete per altri 1-2 minuti fino a doratura uniforme.

Finitura e servizio

- Scolate lo Strauben con la schiumarola e adagiatelo su un vassoio rivestito di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
- Trasferite il dolce caldo su un piatto da portata, spolverizzatelo generosamente con lo zucchero a velo e posizionate al centro un cucchiaio abbondante di confettura di mirtilli rossi prima di servire immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Strauben Tradizionali del Trentino-Alto Adige (Frittelle Tirolesi)

Gli strauben (dal tedesco 'Straub', ovvero tortuoso o arricciato) sono i famosissimi dolci fritti tipici della tradizione tirolese e trentina, protagonisti assoluti dei mercatini invernali, delle sagre di paese e delle festività di Carnevale. Si tratta di una pastella fluida e aromatica a base di latte, farina, uova e grappa, colata direttamente nell'olio bollente tramite un apposito imbuto per formare una caratteristica spirale intrecciata. Le principali insidie tecniche risiedono nel controllo della temperatura dell'olio (circa 170°C per garantire croccantezza senza bruciare il reticolo sottile), nella gestione della fluidità della pastella e nella manualità nel formare una spirale compatta che non si sfaldi durante la frittura.

Porzioni: 4 persone (circa 4-5 strauben) · Preparazione: 20 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pastella

- 200 g Farina 00
- 200 ml Latte intero
- 2 Uova medie (tuorli e albumi separati)
- 20 g Burro
- 1/2 Bacca di vaniglia (o mezza bustina di vanillina)
- Scorza grattugiata di 1/2 limone biologico
- 1 Biccherino di grappa bianca (circa 30 ml)
- 1 Pizzico di sale fino

Per la Frittura

- 500 ml Olio di semi di arachide (per friggere)

Per la Finitura e Servizio

- Confettura di mirtilli rossi selvatici (o ribes/frutti di bosco) q.b.
- Acqua tiepida q.b. (per stemperare la confettura)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Base Aromatica e Latte

- In un pentolino sciogli a fiamma molto dolce il burro insieme ai semini della bacca di vaniglia e alla scorza grattugiata di limone (i grassi del burro catturano ed estraggono perfettamente gli aromi).
- Appena il burro è fuso, versa il latte e fallo intiepidire appena (non deve bollire o friggere). Togli dal fuoco e lascia riposare.

2. Montaggio degli Albumi

- Separa accuratamente gli albumi dai tuorli in due ciotole pulite.
- Monta a neve gli albumi con una frusta a mano o elettrica fino a ottenere una consistenza ferma ma non eccessivamente asciutta (a becco morbido).

3. Preparazione della Pastella

- Nella ciotola con i tuorli aggiungi un pizzico di sale e sbattili leggermente con la frusta.
- Incorpora gradualmente e alternando il composto di latte/burro tiepido e la farina a pioggia, mescolando energicamente per non formare grumi (se dovessero comparire grumi, passa la pastella con un frullatore a immersione).

- Aggiungi il bicchierino di grappa e mescola bene.
- Incorpora infine gli albumi a neve con movimenti delicati della frusta dal basso verso l'alto per preservare la sofficità del composto.

Risultato intermedio atteso: Una pastella vellutata, fluida ma corposa e ariosa.

4. Frittura degli Strauben

- Scalda l'olio di arachide in una padella ampia portandolo a circa 170°C (fai la prova con uno stecchino: deve fare bollicine costanti).
- Versa parte dell'impasto nell'apposito imbuto dosatore con levetta (oppure in un imbuto classico tenendo un dito sul foro inferiore).
- Colando la pastella a filo continuo nell'olio caldo, parti dal bordo esterno muovendoti a cerchi concentrici verso l'interno fino al centro, incrociando leggermente i fili per dare stabilità alla struttura a spirale.
- Friggi per circa 2 minuti fino a quando la parte inferiore è ben dorata, quindi gira delicatamente con due palette forate e dora per un altro minuto l'altro lato.
- Scola lo strauben dorato e croccante su carta assorbente da cucina.

5. Decorazione e Servizio

- In una ciotolina stempera un cucchiaio abbondante di confettura di mirtilli rossi con qualche goccia d'acqua tiepida per renderla più fluida e spalmabile.
- Disponi lo strauben ancora caldo sul piatto da portata, cospargilo generosamente con zucchero a velo e distribuisci la confettura a cucchiaiate su tutta la spirale.
- Servi immediatamente consumandolo con le mani, spezzando la spirale a partire dall'esterno verso l'interno.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli

I parenti stretti degli struffoli si ritrovano in tutta l'area mediterranea (come i loukoumades greci o la pignolata siciliana). La ricetta originale affonda le radici nella Napoli del Seicento, custodita e perfezionata dalle monache dei conventi partenopei. Si tratta di piccole perle di impasto ricco, fritte nello strutto e avvolte da una profumata cascata di miele, arricchite da canditi pregiati e confettini colorati (diavolilli). Nonostante la semplicità degli ingredienti, la precisione nella dimensione delle palline e la temperatura di frittura ne determinano la perfetta riuscita tecnica.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 45 min di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina tipo '00'
- 4 uova intere (medie, circa 220 g)
- 80 g di strutto (o burro morbido di alta qualità)
- 40 g di zucchero semolato (2 cucchiai rasi)
- 2 cucchiai di liquore aromatico (es. all'anice)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- 1 pizzico di sale fino

Per la frittura:

- 1 litro di olio di semi di arachidi

Per la glassa e decorazione:

- 450 g di miele millefiori o acacia
- 50 g di confettini colorati ('diavolilli')
- 50 g di cedro candito a cubetti
- 50 g di arancia candita a cubetti
- 30 g di zucca candita ('capozzella') a cubetti

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Setacciate la farina su una spianatoia creando la classica forma a fontana.
2. Inserite al centro le uova, lo strutto morbido a pezzetti, lo zucchero, il liquore aromatico, le scorze grattugiate degli agrumi e un pizzico di sale.
3. Iniziate a impastare con la punta delle dita partendo dal centro, incorporando progressivamente la farina dai bordi.
4. Lavorate energicamente l'impasto per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico, compatto e non appiccicoso. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30-45 minuti per rilassare la maglia glutinica.

Formatura dei singoli struffoli

1. Riprendete il panetto e dividetelo in porzioni più piccole, mantenendo coperto l'impasto che non state lavorando per evitare che si secchi.
2. Rullate ciascuna porzione sulla spianatoia per formare dei cordoncini cilindrici sottili, dello spessore di circa 8-10 mm.
3. Con un tarocco o un coltello affilato, tagliate i cordoncini in tocchetti piccolissimi (circa 8 mm). *Nota di controllo*: Gli struffoli non devono essere grandi come polpettine; in frittura tendono a gonfiarsi e se troppo

grandi rimarranno crudi e gommosi all'interno.
4. Spolverate leggermente di farina e passate gli struffoli in un setaccio a maglie larghe per eliminare accuratamente tutta la farina in eccesso prima di friggere.

Frittura tecnica

1. Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una padella a sponde alte fino a raggiungere i 170-175 °C.
2. Tuffate gli struffoli pochi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Se la farina è stata eliminata correttamente, l'olio non schiumerà eccessivamente.
3. Friggete per circa 1-2 minuti, muovendoli costantemente con una schiumarola finché non risulteranno uniformemente dorati, ma non troppo scuri.
4. Scolate gli struffoli e adagiateli su una teglia foderata di carta assorbente per eliminare l'olio residuo. Lasciateli raffreddare completamente.

Glassatura e finitura

1. In una pentola molto capiente, sciogliete il miele a fuoco dolcissimo senza portarlo a ebollizione.
2. Spegnete il fuoco, unite gli struffoli freddi e mescolate con un cucchiaio di legno con movimenti delicati dal basso verso l'alto per avvolgerli completamente nel miele.
3. Unite metà dei canditi e metà dei confettini colorati direttamente nella pentola, mescolando delicatamente per distribuirli.
4. Trasferite gli struffoli ancora tiepidi sul piatto da portata, modellandoli a cupola o a ciambella (aiutandovi con un bicchiere oliato posto al centro). Con le mani leggermente inumidite d'acqua, compattate delicatamente la forma.
5. Decorate la superficie con i canditi e i diavolilli rimasti. Lasciate riposare per almeno 2 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli di Natale (versione 1)

Gli struffoli sono tra i capolavori più iconici della tradizione dolciaria partenopea e campana, immancabili sulle tavole imbandite delle festività natalizie. Nonostante la loro fortissima identità napoletana, le radici del dolce affondano nella Magna Grecia: il termine deriverebbe dal greco 'strongoulos' (dalla forma arrotondata) o da 'stroggylos' (tondo). Si tratta di piccole palline di pasta morbida e profumata agli agrumi, fritte fino a perfetta doratura e successivamente avvolte in una lucida glassa di miele caldo, arricchite con cubetti di arancia candita e rallegrate dai tradizionali 'diavulilli' (confettini colorati). Questa gemma della tradizione dolciaria campana è spesso arricchita da un armonioso mix di agrumi (arancia, limone e mandarino) e una sfumatura di vino bianco nell'impasto, per donare leggerezza e friabilità alla frittura.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli

- 500 g di farina 00 debole (W 160-180)
- 200 g di uova intere (circa 4 uova medie a temperatura ambiente)
- 50 g di burro morbido a pomata
- 50 g di zucchero semolato
- 60 g di vino bianco secco
- 75 ml di acqua a temperatura ambiente
- 5 g di sale fino
- Scorza finemente grattugiata di 1 limone non trattato
- Scorza finemente grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza finemente grattugiata di 1 mandarino non trattato
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)
- 1 pizzico di cannella in polvere (facoltativo)

Per la frittura

- Olio di semi di girasole alto oleico o olio di arachidi (abbondante per frittura profonda)

Per la glassatura e decorazione

- 500 g di miele millefiori di ottima qualità (o zagara d'arancio)
- 150 g di scorza d'arancia candita a cubetti
- Ciliegie candite q.b.
- Diavolini (confettini colorati) q.b.
- Scorza grattugiata fresca di agrumi q.b. per la finitura

Preparazione

1. Preparazione e incordatura dell'impasto

In una planetaria munita di gancio a foglia (o a mano su una spianatoia/ciotola capiente), inserite la farina setacciata, il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, le uova intere, i semi di vaniglia, il sale, la cannella e le scorze finemente grattugiate di limone, arancia e mandarino. Azionate a bassa velocità e iniziate a versare a filo il vino bianco e l'acqua. Lavorate l'impasto giusto il tempo necessario a far assorbire i liquidi e ottenere una massa compatta, elastica e liscia. *Attenzione: non lavoratelo eccessivamente a lungo per non sviluppare troppo glutine, altrimenti gli struffoli risulteranno gommosi anziché friabili.* Formate un panetto, appiattitelo leggermente, avvolgetelo con cura nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per almeno 1 ora (ideale 2 ore) per far rilassare la maglia glutinica.

2. Porzionatura, formatura e setacciatura

Trascorso il tempo di riposo, prelevate piccoli pezzi di impasto e, lavorando sulla spianatoia appena spolverata di farina, formate dei cordoncini sottili cilindrici (diametro massimo di 7-8 mm). Tagliate i cordoncini con un tarocco o un coltello affilato a tocchetti di circa 7-8 mm, simili a minuscoli gnocchetti. *Punto critico:* Trasferite man mano gli struffoli tagliati all'interno di un setaccio a maglie medie e scuoteteli vigorosamente: è fondamentale eliminare ogni residuo di farina in eccesso, che altrimenti brucerebbe istantaneamente nell'olio rovinando la frittura e rilasciando fumo amaro.

3. Frittura profonda e doratura

In una padella a bordi alti o casseruola, scaldate abbondante olio di semi portandolo a una temperatura costante di 175-180°C (controllate con un termometro da cucina). Immergete gli struffoli in piccole quantità per non far crollare la temperatura dell'olio. Mescolate delicatamente con una schiumarola per favorire una cottura omogenea. Gli struffoli si gonfieranno e dovranno dorarsi uniformemente in circa 2-3 minuti. Raggiunta una bella tonalità nocciola dorata, scolateli e adagiateli su un vassoio rivestito di carta assorbente per fritti. Lasciateli raffreddare completamente.

4. Glassatura aromatica al miele

In un tegame molto ampio (sufficiente a contenere tutti gli struffoli), versate il miele millefiori e ponetelo su fiamma bassissima. Lasciatelo sciogliere e fluidificare senza mai portarlo a ebollizione forte (il miele non deve caramellare né bruciare). Spegnete il fuoco, aggiungete la scorza grattugiata fresca di agrumi e una parte dei cubetti di arancia candita. Tuffate nel tegame tutti gli struffoli fritti ormai freddi. Mescolate con movimenti delicati dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno, assicurandovi che ogni singola pallina sia interamente lucidata e avvolta dal miele.

5. Impiattamento e decorazione scenografica

Trasferite gli struffoli caldi/tiepidi su un piatto da portata rotondo o un'alzata. Con le mani leggermente inumidite o con l'aiuto di mezzo limone, modellate gli struffoli a forma di montagnola/piramide oppure a ciambella (posizionando un bicchiere unto al centro del piatto prima di disporre il dolce, rimuovendolo poi a miele rappreso). Decorate la superficie con i restanti cubetti di arancia candita, le ciliegie candite tagliate a metà e una generosa pioggia di diavolini colorati. Lasciate assestare per almeno 2-3 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli di Natale (versione 2)

Gli struffoli sono un pilastro della tradizione dolciaria napoletana, immancabili sulle tavole durante le festività natalizie. Queste piccolissime palline di pasta dolce, fritte nell'olio e poi avvolte in un profumato e caldo abbraccio di miele, vengono infine decorate con confettini colorati (i diavoletti) e frutta candita. La loro preparazione, spesso un momento di gioiosa condivisione, richiede attenzione nella formatura uniforme delle palline, che devono essere piccole per garantire una cottura perfetta e una consistenza leggera, e nel controllo della temperatura dell'olio durante la frittura.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto:

- 500 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 4 uova intere
- 50 g di burro ammorbidito
- 1 cucchiaio di grappa (o altro liquore aromatico come anice o limoncello)
- 1 bustina di vanillina
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Sale q.b.

Per la frittura:

- 1 L di olio di semi

Per il condimento e la decorazione:

- 300 g di miele
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 50 g di canditi misti
- 50 g di ciliegie candite
- 50 g di noci tritate
- 50 g di diavoletti di zucchero (codette colorate)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una ciotola capiente, versa la farina 00 e aggiungi lo zucchero.
2. Unisci il burro ammorbidito e inizia a incorporarlo grossolanamente con le mani.
3. Aggiungi le 4 uova intere, una alla volta, amalgamandole all'impasto.
4. Grattugia la scorza di un limone direttamente nella ciotola.
5. Aggiungi la bustina di vanillina, un pizzico di sale e il cucchiaio di grappa per dare aromaticità.
6. Trasferisci il composto sulla spianatoia e lavoralo energicamente fino a ottenere un panetto liscio, compatto e non appiccicoso.
7. Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

Formatura degli struffoli

1. Passati i 30 minuti, riprendi l'impasto e taglialo a fette.
2. Con ogni porzione di impasto, forma dei filoncini sottili (spessi circa 1 cm) facendoli rotolare sulla spianatoia leggermente infarinata.

3. Con un coltello, taglia i filoncini in piccoli tocchetti di circa 1 cm.
4. Arrotonda ogni tocchetto tra le mani per formare delle palline. *Nota di verifica: cerca di farli piccoli e tutti della stessa dimensione, poiché in cottura tenderanno a gonfiarsi leggermente.*

Frittura

1. Scalda l'olio di semi in una pentola capiente. Fai una prova immergendo un solo struffolo: se sale a galla sfrigolando, l'olio ha raggiunto la temperatura corretta.
2. Friggi gli struffoli pochi alla volta per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi troppo.
3. Scolali con una schiumarola non appena saranno uniformemente dorati (impiegheranno circa 1-2 minuti).
4. Adagiali su un vassoio coperto di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Preparazione della glassa al miele

1. Trita finemente le noci al coltello.
2. In una pentola molto capiente (dovrà contenere tutti gli struffoli), scalda a fuoco bassissimo il miele.
3. Quando il miele è fluido e caldo, spegni il fuoco e aggiungi la scorza grattugiata dell'arancia e del secondo limone, le noci tritate e metà dei canditi misti. Mescola bene.

Finitura e decorazione

1. Versa gli struffoli fritti direttamente nella pentola con il miele caldo aromatizzato.
2. Mescola delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per distribuire il miele in modo uniforme su ogni pallina.
3. Aggiungi i restanti canditi misti e dai un'ultima mescolata.
4. Trasferisci gli struffoli su un piatto da portata, modellandoli con le mani leggermente inumidite per dare la classica forma a piramide.
5. Decora la superficie con i diavoletti di zucchero colorati e le ciliegie candite. Lascia raffreddare e servire.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani (versione 1)

Gli struffoli sono il simbolo per eccellenza della pasticceria natalizia napoletana e campana. Sebbene siano oggi indissolubilmente legati alla tradizione partenopea, l'origine del nome e del piatto risale con tutta probabilità all'antica Grecia (da 'strongoulos', rotondo), importati nel Golfo di Napoli ai tempi della Magna Grecia. Questa versione raffinata nobilita la ricetta con una perfetta friabilità data dalla tecnica di sabbiatura dell'impasto, arricchito da una generosa aromatizzazione con liquore all'anice e un'infusione speziata del miele che regala un profumo inebriante e una lucentezza impeccabile.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 1-2 ore di riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto degli Struffoli

- 500 g di farina 00 (debole, W 160-180)
- 80 g di zucchero semolato
- 75 g di burro morbido a pomata
- 4 uova intere medie (a temperatura ambiente)
- 50 g di liquore all'anice (o Sambuca/Anisetta)
- 3 g di bicarbonato di sodio
- 2 g di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

Per la Frittura

- 1 l di olio di semi di arachidi (o girasole alto oleico)

Per la Glassatura al Miele e Infusione Aromatica

- 400 g di miele millefiori (o di arancio)
- Scorza intera (senza albedo) di 1 limone
- Scorza intera (senza albedo) di 1 arancia
- 3 stecche di cannella
- 1 stella di anice stellato

Per la Decorazione Finale

- 40 g di confettini colorati (diavulilli napoletani)
- 60 g di canditi misti (arancia, cedro, ciliegie) tritati finemente

Preparazione

1. Preparazione e Sabbiatura dell'Impasto

In una ciotola capiente o nella vasca della planetaria munita di foglia (K), setacciate la farina e unite lo zucchero semolato, il bicarbonato di sodio, il sale, il burro morbido a pezzetti e il liquore all'anice. Lavorate il composto a media velocità per un paio di minuti fino ad ottenere una consistenza 'sabbiata' (simile a sabbia bagnata), in cui il grasso ha impermeabilizzato uniformemente la farina. In una ciotolina a parte, rompete le uova e grattugiatevi direttamente dentro la scorza fine di limone e arancia; sbattetele leggermente con una forchetta. Aggiungete le uova aromatizzate al composto sabbiato in due riprese, impastando quel tanto che basta per compattare gli ingredienti. *Risultato atteso*: un panetto compatto, plastico, non appiccicoso e profumato. Evitate di lavorare eccessivamente l'impasto per non sviluppare la maglia glutinica, che renderebbe gli struffoli duri e gommosi anziché friabili.

2. Riposo dell'Impasto

Avvolgete il panetto con pellicola alimentare per evitare che la superficie si asciughi a contatto con l'aria. Riponete in frigorifero a riposare per almeno 1-2 ore (o anche tutta la notte). Il riposo distende il glutine e solidifica i grassi, rendendo la pasta perfettamente lavorabile e facile da tagliare.

3. Formatura e Taglio degli Struffoli

Prelevate una porzione di impasto alla volta (lasciando il resto coperto). Su una spianatoia leggermente infarinata, rollate la pasta con i palmi delle mani fino a ricavare dei cordoncini cilindrici dello spessore omogeneo di circa 8-10 mm (ricordate che in cottura raddoppieranno di volume grazie al bicarbonato). Con un tarocco o un coltello a lama liscia, tagliate i cordoncini a tocchetti di circa 1 cm. *Passaggio chiave*: Trasferite i tocchetti in un setaccio a maglia larga e scuoteteli delicatamente per eliminare tutta la farina in eccesso, che altrimenti brucerebbe nell'olio formando schiuma.

4. Frittura a Regola d'Arte

Scaldate abbondante olio di arachidi in una casseruola profonda fino a raggiungere la temperatura controllata di 160-165°C. Tuffate gli struffoli in più riprese per non abbassare la temperatura dell'olio. Mescolateli continuamente con una schiumarola o un ragno con movimenti circolari: questo movimento costante permetterà loro di arrotondarsi perfettamente diventando sferici e garantendo una doratura bionda e uniforme. Friggete per circa 2-3 minuti, fino a quando risulteranno dorati e leggeri. Scolateli e asciugateli accuratamente su carta assorbente per fritti.

5. Infusione Aromatica del Miele e Glassatura

In una padella o casseruola molto ampia, versate il miele insieme alle scorze di agrumi ricavate a nastro (senza la parte bianca amara), le stecche di cannella e l'anice stellato. Scaldate a fiamma dolce per 3-4 minuti fino a quando il miele risulterà completamente fluido e profumato, sfiorando appena il bollore. Spegnete il fuoco e rimuovete le spezie e le scorze con una pinza da cucina. Versate gli struffoli fritti e ormai tiepidi nella padella con il miele caldo. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno per 1-2 minuti, assicurandovi che ogni singolo struffolo sia avvolto da una patina lucida e uniforme di miele.

6. Composizione e Decorazione

Trasferite subito gli struffoli mielati su un piatto da portata, dandogli la tradizionale forma a piramide (cupola) o a ciambella (posizionando al centro del piatto un barattolo oliato per preservare il buco centrale, da rimuovere una volta freddi). Cospargete la superficie prima con una parte dei canditi e infine con una pioggia abbondante di confettini colorati (diavulilli), facendoli aderire al miele ancora caldo. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di servire, in modo che il miele si stabilizzi.

Valori nutrizionali

430 kcal per porzione (circa 100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani (versione 2)

Gli struffoli sono il dolce natalizio per eccellenza della tradizione napoletana. Si tratta di piccolissime palline di pasta dolce, fritte nell'olio, avvolte nel miele caldo aromatizzato e decorate con canditi e confettini colorati (chiamati 'diavolilli'). La difficoltà principale risiede nel formare palline di dimensioni regolari e, soprattutto, nel friggerle correttamente: gli struffoli devono essere costantemente agitati nell'olio caldo per gonfiarsi in modo uniforme e diventare perfettamente sferici, evitando che l'olio superi i 160-170°C per non rischiare di bruciarli all'esterno lasciandoli crudi all'interno.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli

- 500 g di farina 00
- 50 g di liquore all'anice
- 80 g di zucchero semolato
- 2 g di sale fino
- 3 g di bicarbonato
- 75 g di burro (a temperatura ambiente)
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Scorza grattugiata di 1 arancia
- 4 uova intere (a temperatura ambiente)

Per la frittura

- 2 L di olio di semi

Per il condimento al miele

- 400 g di miele (di acacia o millefiori)
- Scorza di 1 arancia (prelevata a strisce)
- Scorza di 1 limone (prelevata a strisce)
- 1 anice stellato
- 3 stecche di cannella

Per la decorazione

- 3/4 di arancia candita
- 3/4 di limone candito
- 50 g di confettini di zucchero colorati (diavolilli)
- Scorza di arancia fresca grattugiata

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. Nella ciotola di una planetaria munita di gancio, inserisci la farina, il liquore all'anice, lo zucchero semolato, il sale fino, il bicarbonato e il burro morbido a temperatura ambiente.
2. In una ciotola a parte, rompi le uova e grattugia direttamente al loro interno la scorza di un limone e di un'arancia, così da trattenere tutti gli oli essenziali degli agrumi.
3. Avvia la planetaria a bassa velocità e versa le uova poco alla volta, facendole assorbire gradualmente dall'impasto.
4. Lavora il composto fino a quando non risulterà liscio, compatto e omogeneo. Prelevalo dalla ciotola, forma un panetto e appiattiscilo leggermente (in questo modo si raffredderà più velocemente e in modo uniforme).

5. Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti (l'ideale sarebbe prepararlo il giorno prima per far amalgamare i sapori e facilitare la lavorazione dell'impasto freddo).

Formatura degli struffoli

6. Preleva una porzione di impasto dal frigorifero e tieni il resto ben coperto con la pellicola per evitare che si secchi.
7. Sulla spianatoia leggermente infarinata, stendi la porzione di impasto formando dei salsicciotti sottili. Per garantire una dimensione regolare, tieni i salsicciotti vicini sul piano di lavoro come riferimento visivo prima di tagliarli.
8. Con un tarocco o un coltello, taglia i salsicciotti a piccoli tocchetti (simili a minuscoli gnocchi).
9. Sistemali su un vassoio ampio, distanziati tra loro. Spolverizzali con pochissima farina per non farli attaccare (evita l'eccesso di farina che sporcherebbe l'olio in frittura) e coprili subito con la pellicola trasparente per evitare la formazione di una fastidiosa crosticina superficiale.

Frittura

10. Scalda l'olio di semi in una padella ampia e profonda fino a raggiungere la temperatura costante di 160°C (massimo 170°C). Usa assolutamente un termometro da cucina: se l'olio è troppo caldo, gli struffoli si scuriranno subito rimanendo crudi all'interno.
11. Immergi pochi struffoli alla volta nell'olio caldo utilizzando un ragno (schiumarola).
12. Durante la cottura, agita continuamente gli struffoli nell'olio con movimenti rotatori del ragno. Questo movimento costante è il segreto per far gonfiare gli struffoli in modo uniforme e far assumere loro una forma perfettamente sferica.
13. Quando saranno uniformemente dorati, scolali bene dall'olio, passali prima sopra la padella per recuperare l'olio in eccesso e poi adagiali su carta assorbente per farli raffreddare.

Preparazione del miele aromatizzato

14. In una padella ampia (abbastanza grande da contenere successivamente tutti gli struffoli), versa il miele.
15. Aggiungi le stecche di cannella, l'anice stellato e le bucce di arancia e limone prelevate con un pelapatate direttamente sopra la padella, per non perdere gli oli essenziali.
16. Scalda il miele a fuoco dolce per farlo fluidificare e permettere alle spezie e agli agrumi di rilasciare i loro aromi (se hai tempo, fai questa infusione il giorno prima, poi riscalda leggermente e rimuovi le bucce e le spezie con una pinza).

Condimento e decorazione

17. Tuffa gli struffoli ormai freddi nella padella con il miele caldo aromatizzato.
18. Mescola delicatamente a fuoco spento finché ogni struffolo non sarà completamente avvolto dal miele, risultando lucido e ben coperto.
19. Trasferisci gli struffoli su un piatto da portata grande, modellandoli a forma di cupola o ciambella.
20. Decora la superficie distribuendo a pioggia l'arancia e il limone canditi tagliati a cubetti piccolissimi (in modo che aderiscano a ogni struffolo), qualche fettina di arancia candita intera, una grattugiata di scorza d'arancia fresca e infine i confettini colorati (diavolilli).

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali (versione 1)

Gli struffoli sono tra i dolci più celebri e rappresentativi della tradizione natalizia napoletana e campana. Composti da morbide palline di pasta a base di farina, uova, zucchero e aromi, vengono fritti fino a doratura e successivamente avvolti in abbondante miele caldo profumato, per poi essere decorati con mompariglia (i tipici diavulilli colorati). La difficoltà principale nella preparazione risiede nella corretta dimensione dei cordoncini di pasta (che devono essere piccoli poiché tenderanno a gonfiarsi in cottura) e nel controllo rigoroso della temperatura dell'olio durante la frittura, fondamentale per evitare che l'olio schiumi eccessivamente o che gli struffoli risultino unti all'interno.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto

- 700 g di farina 00
- 8 g di lievito per dolci (circa 1/2 bustina)
- 7 uova medie (circa 350 g)
- 7 cucchiai di zucchero semolato
- 7 cucchiai di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di liquore all'anice
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico

Per la frittura

- Olio di semi di girasole q.b. per friggere ad immersione

Per la glassatura e decorazione

- 500 g di miele millefiori o d'arancio
- Mompariglia (zuccherini/diavulilli colorati) q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto

In una ciotola capiente setaccia la farina 00 insieme al lievito per dolci. Grattugia la scorza del limone non trattato, evitando la parte bianca amara. Crea una cavità al centro e versa l'olio di semi di girasole, lo zucchero semolato, il liquore all'anice e le uova intere. Inizia ad amalgamare gli ingredienti con una spatola partendo dal centro verso l'esterno.

2. Lavorazione e formatura degli struffoli

Quando l'impasto comincia a compattarsi, lavoralo con le mani all'interno della ciotola. Trasferiscilo quindi su un piano di lavoro leggermente infarinato e impastalo energicamente per pochi minuti fino a ottenere un panetto liscio, morbido e omogeneo. Dividi il panetto a fette con un coltello. Prendi ciascuna porzione e arrotolala con i palmi delle mani per ricavare dei cordoncini sottili (circa 8-10 mm di diametro). Taglia i cordoncini a tocchetti piccoli e regolari, spolverandoli leggermente di farina per evitare che si attacchino tra loro. Se i tocchetti risultano troppo grandi, in cottura tenderanno a gonfiarsi diventando simili a bignè; mantienili piccoli per garantire la classica consistenza.

3. Frittura

In una padella o casseruola scalda abbondante olio di semi a una temperatura di circa 170-175°C. Fai una prova inserendo un pezzetto di pasta: se sale subito a galla sfrigolando, l'olio è pronto. Elimina l'eccesso di farina dagli struffoli prima di tuffarli nell'olio. Friggili in più riprese per circa 2-3 minuti, mescolando delicatamente con una schiumarola fino a renderli uniformemente dorati e croccanti. Scolali e adagiali su un vassoio rivestito di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

4. Glassatura al miele

In una pentola capiente versa il miele e ponila su fuoco dolce. Porta a leggero bollore mescolando finché il miele risulterà fluido e liquido. Spegni la fiamma (o mantienila al minimo) e versa tutti gli struffoli fritti nella pentola. Mescola accuratamente con una spatola fino a quando tutti i pezzetti saranno completamente e uniformemente avvolti dal miele.

5. Impiattamento a corona e decorazione

Posiziona un bicchiere o una tazza leggermente unta al centro del piatto da portata. Versa gli struffoli caldi tutt'intorno al bicchiere per creare la classica forma a ciambella. Cospargi generosamente la superficie con la mompariglia colorata. Lascia raffreddare completamente in modo che il miele si addensi e stabilizzi la struttura del dolce, quindi sfila delicatamente il bicchiere dal centro prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione (stima calcolata su 100 g di prodotto finito)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali (versione 2)

Gli struffoli sono il simbolo per eccellenza della pasticceria natalizia napoletana e campana. Le loro origini risalgono con ogni probabilità all'antica Grecia (dal termine 'strongoulos', che significa rotondo), importati nel Golfo di Napoli ai tempi di Partenope. Questa versione classica è arricchita dai profumi inconfondibili degli agrumi della Costiera Amalfitana, con un impasto friabile cotto alla perfezione e avvolto in un generoso velo di miele millefiori profumato, arricchito da canditi e confettini colorati.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli:

- 500 g di farina 00 debole
- 4 uova intere medie (a temperatura ambiente)
- 50 g di burro morbido a pomata
- 50 g di zucchero semolato
- 60 g di vino bianco secco (o liquore all'anice/limoncello)
- 5 g di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugiata di 1 mandarino non trattato
- Semi di 1 bacca di vaniglia (o 1 cucchiaino di estratto naturale)
- 1 pizzico di cannella in polvere (facoltativo)

Per la frittura:

- 1 l di olio di semi di girasole alto oleico (o olio di arachidi)

Per la glassatura e decorazione:

- 500 g di miele millefiori (o di zagara d'arancio)
- 100 g di frutta candita mista a cubetti (arancia, cedro, zuccata)
- Ciliegine candite q.b. per decorare
- Diavolini colorati (monpariglia) q.b.
- Scorza grattugiata fresca di agrumi q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto aromatico:

In un'ampia ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di foglia/scudo), rompete le uova e unite lo zucchero semolato, il sale, la vaniglia, la cannella e le scorze grattugiate finemente di limone, arancia e mandarino. Sbattete il composto per un paio di minuti con una forchetta o a bassa velocità per emulsionare i grassi e sprigionare gli oli essenziali degli agrumi. Aggiungete il burro morbido a pomata. Iniziate a incorporare gradualmente la farina setacciata, alternandola con il vino bianco versato a filo. Lavorate l'impasto fino a quando risulterà compatto, liscio ed elastico. Trasferitelo sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo a mano per 1 minuto per renderlo perfettamente sferico e omogeneo. Avvolgete il panetto nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 1 ora (il riposo rilassa il glutine ed evita che la pasta si ritiri durante il taglio).

2. Porzionatura e formatura degli struffoli:

Riprendete l'impasto dal frigorifero. Con un tarocco tagliatene una porzione alla volta (tenendo la restante coperta per non farla seccare). Sul piano di lavoro appena spolverato di farina, rullate la pasta con i palmi delle mani formando dei cordoncini cilindrici lunghi e sottili, con uno spessore di circa 8-10 mm. Con una spatola o un coltello a lama liscia, tagliate i cordoncini a tocchetti regolari di circa 1 cm di lunghezza. *Punto critico:* Trasferite man mano gli struffoli all'interno di un setaccio a maglie larghe e scuoteteli vigorosamente per eliminare ogni residuo di farina in eccesso; la farina libera brucerebbe nell'olio alterando il sapore e scurendo la frittura.

3. Frittura a immersione:

In una casseruola profonda o in una friggitrice scaldate abbondante olio di semi portandolo alla temperatura costante di 175-180°C (controllate con un termometro da cucina). Immergete gli struffoli in porzioni moderate per non abbassare la temperatura dell'olio. Mescolate delicatamente con una schiumarola per favorire una doratura uniforme. Cuocete per circa 2-3 minuti fino a quando risulteranno dorati, gonfi e croccanti all'esterno. Scolateli accuratamente con un ragno da cucina e adagiateli su un vassoio rivestito di carta assorbente per fritti. Lasciateli intiepidire completamente.

4. Glassatura al miele e composizione:

In un tegame molto capiente versate il miele millefiori e scaldatelo a fuoco dolcissimo per renderlo fluido e trasparente (non deve assolutamente bollire o caramellare). Spegnete il fuoco, unite la scorza grattugiata fresca di agrumi e i cubetti di frutta candita. Tuffate gli struffoli fritti nel tegame e mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto, assicurandovi che ogni singolo pezzetto sia uniformemente velato di miele caldo.

5. Impiattamento:

Trasferite gli struffoli su un piatto da portata rotondo o da portata a ciambella (posizionando eventualmente un barattolo o un bicchiere al centro se volete ottenere la classica forma a corona). Modellate la forma desiderata con le mani leggermente inumidite o unte con un goccio d'olio. Decorate la superficie cospargendo abbondanti diavolini colorati e completate con ciliegine candite e quarti di scorzette d'arancia.

Valori nutrizionali

Circa 410 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali in Cestino di Croccante alle Nocciole (versione 1)

Gli struffoli sono tra i dolci natalizi più celebri e iconici della tradizione partenopea: piccole palline di pasta fritta, croccanti fuori e friabili all'interno, avvolte da miele caldo aromatizzato e decorate con diavolilli colorati e canditi. Questa ricetta propone una scenografica variante di alta pasticceria, servendo gli struffoli all'interno di un elegante cestino edibile preparato con croccante di nocciole modellato a caldo su stampo scanalato. Le principali difficoltà risiedono nella gestione termica del caramello per il croccante (da modellare rapidamente prima che indurisca senza scottarsi), nella corretta setacciatura della farina in eccesso prima della frittura per non inquinare l'olio e nel raffreddamento graduale degli struffoli con il miele per garantire che la glassatura aderisca uniformemente senza colare sul fondo.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli:

- 250 g di Farina 00
- 120 g di Uova intere (circa 2 uova grandi a temperatura ambiente)
- 15 g di Burro morbido (o margarina)
- 8 g di Zucchero semolato
- 5 g di Sale fino
- 1 pizzico di Pisto napoletano (mix in polvere di cannella, noce moscata, chiodi di garofano e coriandolo)
- Q.b. di Liquore o essenza di anice (poche gocce)
- 1 pizzico di Scorza grattugiata di arancia e limone (o pasta aromatica agrumi)

Per la frittura:

- 400 ml di Olio per friggere (consigliato olio di semi di arachide)

Per il cestino di croccante:

- 200 g di Zucchero semolato
- 200 g di Granella di nocciole tostate (o altra frutta secca a scelta)
- 1 cucchiaino di Succo di limone filtrato
- Q.b. di Olio di semi (per ungere lo stampo)

Per la mielatura e finitura:

- 300 g di Miele millefiori o d'arancio
- Q.b. di Estratto di vaniglia
- Q.b. di Scorza o aroma naturale di arancia
- 40 g di Arancia candita a cubetti
- Q.b. di Diavolilli / codette colorate (confettini di zucchero)
- Q.b. di Frutta candita intera (ciliegie candite rosse, filetti di scorzone d'arancia o cedro)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

- Su una spianatoia o in una ciotola capiente, disponete la farina a fontana creando un ampio foro al centro.

- Inserite al centro lo zucchero semolato, il sale, il burro morbido a pezzetti, le uova, qualche goccia di anice, il pisto napoletano e la scorza grattugiata di agrumi.
- Con le dita iniziate a sbattere e amalgamare gli ingredienti centrali, incorporando gradualmente la farina dai bordi verso l'interno.
- Lavorate energicamente l'impasto con i palmi delle mani per circa 3-5 minuti fino a ottenere un panetto compatto, liscio e privo di grumi. Avvolgetelo o copritelo e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

2. Formatura e frittura degli struffoli:

- Tagliate dal panetto piccole porzioni di impasto. Lavoratele sul piano con i palmi creando dei cordoncini cilindrici lunghi e molto sottili (spessore di circa 5-7 mm). *Attenzione: usate pochissima farina sul piano per evitare che il bastoncino scivoli invece di arrotolarsi.*
- Con una spatola o un coltello a lama liscia, tagliate i cordoncini a tocchetti minuscoli (della dimensione di ceci o dadi da tombola). Cospargerteli con un velo di farina per non farli attaccare tra loro.
- *Passaggio chiave:* Trasferite gli struffoli in un setaccio a maglia fine e scuoteteli per eliminare completamente tutta la farina residua prima del tuffo in olio.
- Scaldate l'olio per friggere in una padella a sponde alte fino a 170-175°C. Tuffate gli struffoli in piccoli lotti, mescolandoli delicatamente con una forchetta o una schiumarola per garantire una cottura omogenea.
- Quando assumono un bel colore nocciola/dorato uniforme (circa 2-3 minuti), scolateli con un ragno da cucina e fateli asciugare su carta assorbente. Lasciateli raffreddare completamente.

3. Creazione del cestino di croccante:

- Ungete leggermente con un velo d'olio uno stampo da crostata o a margherita scanalato da 24 cm di diametro.
- In una padella antiaderente mettete lo zucchero e il cucchiaino di succo di limone a fiamma moderata. Lasciate sciogliere e caramellare senza bruciare fino a raggiungere un bel colore biondo-dorato uniforme.
- Spegnete il fuoco, unite la granella di nocciole e mescolate velocemente con un cucchiaio di legno fino a inglobarla completamente nel caramello.
- Versate il croccante su un foglio di carta forno o tappetino in silicone. Attendete circa 2-3 minuti affinché il composto si assesti e diventi modellabile senza colare.
- Prelevate due piccole porzioni di composto e modellate rapidamente con le mani due cordoncini piegati a ferro di cavallo, che fungeranno da manici del cestino.
- Stendete la restante massa di croccante con un mattarello tra due fogli di carta forno fino a formare un disco rotondo di spessore omogeneo (circa 3-4 mm).
- Adagiate il disco caldo all'interno dello stampo oliato, facendolo aderire perfettamente al fondo e alle scanalature laterali con la punta delle dita. Fissate i due manici sui bordi opposti premendo bene il punto di contatto.
- Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente o per 10 minuti in frigorifero per farlo indurire, poi sformate delicatamente il cestino e adagiatelo su un vassoio di servizio.

4. Mielatura e assemblaggio:

- In una casseruola versate il miele, la vaniglia e l'aroma di arancia. Portate a leggero bollore a fuoco dolce, quindi spegnete la fiamma.
- Versate nella casseruola gli struffoli fritti e i cubetti di arancia candita.
- *Errore da evitare:* Non versare subito gli struffoli ancora caldissimi nel piatto! Mescolate continuamente con un cucchiaio di legno a fuoco spento per qualche minuto: il miele deve intiepidirsi e addensarsi leggermente, avvolgendo ogni singolo struffolo in modo denso e uniforme.
- Versate gli struffoli glassati all'interno del cestino di croccante preparato.

5. Decorazione e finitura:

- Distribuite sulla superficie una pioggia abbondante di diavolilli colorati.
- Completate la guarnizione con ciliegie candite rosse tagliate a metà e scorzette di agrumi canditi disposte armonicamente.
- Servite a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali in Cestino di Croccante alle Nocciole (versione 2)

Gli struffoli sono tra i dolci più iconici e amati della tradizione natalizia partenopea e del Sud Italia. Composti da minuscole palline di pasta fritta ricoperte di miele caldo profumato agli agrumi, spezie e arricchite con frutta candita e diavolilli colorati. Questa versione scenografica, ispirata all'alta pasticceria, propone gli struffoli serviti all'interno di uno spettacolare cestino edibile realizzato in croccante di nocciole modellato a mano.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli:

- 250 g di farina 00
- 120 g di uova intere (2 uova grandi)
- 15 g di burro morbido (o margarina)
- 8 g di zucchero semolato
- 5 g di sale fino
- 1 punta di cucchiaino di pisto napoletano (cannella, noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano)
- Poche gocce di liquore o aroma all'anice
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia e 1/2 limone
- 400-500 ml di olio di semi per friggere

Per il cestino di croccante:

- 200 g di zucchero semolato
- 200 g di granella di nocciole (o altra frutta secca)
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Un velo d'olio per ungere lo stampo

Per la glassatura al miele e decorazione:

- 300 g di miele millefiori o d'arancio
- 1 punta di cucchiaino di aroma vaniglia
- 1 punta di cucchiaino di aroma o pasta d'arancia
- 40 g di cubetti di arancia candita
- Diavolilli (confettini colorati) q.b.
- Ciliegie candite e scorzette di frutta candita (cedro/arancia) q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

- Disponi la farina 00 a fontana su una spianatoia creando una cavità al centro.
- Inserisci lo zucchero, il sale, il burro a temperatura ambiente, le uova, il pisto napoletano, poche gocce di anice e la scorza grattugiata di agrumi.
- Comincia a mescolare gli ingredienti centrali con le mani o una forchetta, incorporando a poco a poco la farina circostante.
- Impasta energicamente fino a formare un panetto compatto, liscio e omogeneo. Copri con pellicola o una ciotola e lascia riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

2. Formatatura e frittura degli struffoli:

- Taglia una piccola porzione di impasto e stendila con le mani formando cordoncini sottili e regolari (aiutati con pochissima farina solo se necessario).
- Con un tarocco o un coltellino affilato, taglia i cordoncini a tocchetti molto piccoli (simili a ceci).
- Cospargi le palline con poca farina per non farle attaccare, poi trasferiscile in un setaccio scuotendole bene per eliminare tutta la farina in eccesso.
- Scalda l'olio a circa 170°C in una padella profonda e tuffa gli struffoli. Friggi mescolando delicatamente fino a ottenere una doratura uniforme e ambrata.
- Scola con una schiumarola e lasciali asciugare su carta assorbente. A cottura ultimata devono risultare croccanti all'esterno e leggeri all'interno.

3. Realizzazione del cestino di croccante:

- In un pentolino antiaderente versa lo zucchero e il cucchiaino di succo di limone. Cuoci a fiamma moderata senza mescolare all'inizio, poi gira finché lo zucchero non si scioglie completamente diventando un caramello fluido e dorato.
- Aggiungi la granella di nocciole e mescola a fuoco basso fino a inglobarla uniformemente nel caramello. Spegni la fiamma.
- Versa il croccante bollente su un foglio di carta forno (o tappetino in silicone) e lascia intiepidire circa 5 minuti affinché diventi plastico e malleabile.
- Preleva due pezzetti e modellali a ferro di cavallo per creare i due manici laterali.
- Con il mattarello stendi il restante croccante in un disco rotondo e sottile.
- Spennella leggermente con olio uno stampo a margherita da circa 24 cm e adagia il disco di croccante all'interno, facendolo aderire bene alle scanalature e risalire sui bordi prima che indurisca.
- Fissa i due manici sui bordi esercitando una leggera pressione. Fai raffreddare completamente (anche in frigorifero per velocizzare), quindi sforma delicatamente il cestino su un piatto da portata.

4. Glassatura, composizione e decorazione:

- In un pentolino scalda il miele insieme all'aroma di vaniglia e all'aroma d'arancia. Porta al primo accenno di bollore e spegni subito.
- Aggiungi gli struffoli fritti e i cubetti di arancia candita nel pentolino.
- Mescola continuamente e lascia intiepidire il composto finché il miele non inizia ad addensarsi e a velare perfettamente ogni singola pallina.
- Versa gli struffoli glassati all'interno del cestino di croccante, distribuendoli a cupola.
- Guarnisci la superficie con una pioggia di diavolilli colorati, ciliegie candite e scorzette di frutta candita prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 420 kcal per porzione (100g circa)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali in Cornucopia di Croccante di Mandorle

Gli struffoli sono il dolce natalizio per eccellenza della tradizione campana: minuscole palline di impasto profumato agli agrumi e all'anice, fritte fino a perfetta croccantezza e poi avvolte in un bagno di miele caldo, confettini colorati (diavolini) e canditi. Questa variante arricchisce la classica presentazione a ciambella con una sontuosa cornucopia di croccante alle mandorle, antico simbolo pagano di abbondanza e prosperità ripreso nelle festività. Le difficoltà tecniche risiedono nella corretta gestione del croccante di zucchero (che va cotto al punto giusto, steso rapidamente e modellato caldo attorno al cono prima che cristallizzi, proteggendosi dalle alte temperature) e nella frittura omogenea degli struffoli, che devono risultare dorati, asciutti e fragranti.

Porzioni: 12-15 persone · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli (circa 2 vassoi da 750 g):

- 250 g farina Manitoba
- 250 g farina 00
- 5 uova intere
- 30 g burro morbido
- 15 g zucchero semolato
- 10 g sale fino
- 30 g liquore all'anice (es. Sambuca o Anisetta)
- 1 cucchiaino colmo di pasta d'arancia (oppure scorza grattugiata)
- 1 fialetta di aroma arancia (se non si dispone di pasta d'arancia, usarne 2)
- Farina Manitoba q.b. per lo spolvero e il taglio
- Olio di semi per friggere q.b.

Per la cornucopia di croccante di mandorle:

- 250 g zucchero semolato
- 250 g granella di mandorle pelate
- 1 cucchiaio di acqua
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato
- Olio di semi q.b. per ungere il piano, le mani e gli strumenti

Per la finitura, glassatura e decorazione:

- 600 g miele millefiori o di agrumi
- 1 cucchiaino di pasta d'arancia (o 1 fialetta aroma arancia)
- Confettini colorati (diavulilli) q.b.
- Ciliegie candite rosse q.b.
- Scorzette d'arancia candite a filetti q.b.
- Zucca candita / cedro verde a rombi q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

- Miscelate la farina Manitoba con la farina 00 e disponetele a fontana su una spianatoia, creando un largo cratere al centro.

- Al centro inserite il sale, lo zucchero, il burro morbido a pezzetti, la pasta d'arancia, la fialetta di aroma e il liquore all'anice.
- Lavorate inizialmente questi ingredienti centrali con le dita fino a formare una crema omogenea, poi sgusciatevi dentro le 5 uova intere.
- Sbattete le uova con le dita incorporando gradualmente la farina dai bordi verso il centro. Quando il composto prende corpo, impastate energicamente a due mani per qualche minuto fino a ottenere un panetto compatto, liscio e non appiccicoso.
- Pirlate il panetto e lasciatelo riposare sul piano coperto con una ciotola capovolta per 5 minuti; ripetete la pirlatura e lasciate riposare altri 5 minuti.

2. Formatura e taglio degli struffoli:

- Schiacciate leggermente il panetto con le mani e tagliatene una porzione con un tarocco.
- Senza aggiungere troppa farina sul piano (per evitare che scivoli), arrotolate la porzione con i palmi fino a ricavare filoncini sottili e uniformi (circa 6-8 mm di diametro).
- Spolverate abbondantemente i cordoncini di pasta con farina Manitoba per evitare che attacchino, affiancatene 2 o 3 e, con un coltello ben affilato, tagliateli a cubetti minuscoli di circa 5-6 mm.
- Maneggiare i tocchetti nella farina per sgranarli perfettamente.

3. Frittura degli struffoli:

- Scaldate abbondante olio di semi in una padella capiente a bordi alti portandolo a circa 170°C.
- Raccogliete una porzione di struffoli con un colino o setaccio e scuoteteli bene per rimuovere ogni residuo di farina prima di immergerli nell'olio.
- Tuffate gli struffoli nell'olio caldo e mescolate continuamente con una forchetta o una schiumarola: gonfieranno e saliranno a galla.
- Friggeteli fino a quando assumeranno un bel colore dorato e una consistenza croccante e asciutta (evitate di lasciarli troppo chiari o morbidi).
- Scolateli con una schiumarola e trasferiteli su un vassoio rivestito di carta assorbente per farli intiepidire e asciugare.

4. Realizzazione della cornucopia di croccante:

- Tostate la granella di mandorle in forno a 150-160°C per circa 10 minuti fino a leggera doratura.
- Preparate un cono sagomato con un cartoncino rigido fermato con nastro adesivo e ungetene bene l'esterno con olio di semi.
- In una casseruola d'acciaio dal fondo spesso versate lo zucchero semolato, un cucchiaio d'acqua e un cucchiaino di succo di limone. Cuocete a fuoco medio senza mescolare all'inizio, poi mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno fino a ottenere un caramello ambrato e limpido, privo di grumi.
- Versate nel caramello la granella di mandorle calda e amalgamate velocemente su fuoco basso per 1-2 minuti fino a completo inglobamento.
- Trasferite il croccante bollente su un tappetino in silicone o carta forno; lavoratelo piegando il foglio per compattarlo e farlo intiepidire uniformemente.
- Ungete il piano di lavoro, il mattarello e le mani (munite di guanti adatti) con olio. Stendete il croccante in una striscia lunga, sottile e rettangolare.
- Avvolgete rapidamente la striscia a spirale attorno al cono di cartoncino partendo dall'alto verso la punta, sovrapponendo leggermente i lembi e premendo bene per saldarli. Piegate la punta per dare la caratteristica forma ricurva a corno dell'abbondanza.
- Lasciate raffreddare e solidificare la cornucopia in frigorifero per 10-15 minuti, dopodiché sfilate delicatamente il cono interno di cartoncino e adagiatela su un vassoio da portata.

5. Mielatura e montaggio finale:

- In una pentola capiente scaldate a fiamma dolce il miele con il cucchiaino di pasta d'arancia fino a raggiungere un leggero bollore (il miele risulterà molto fluido).
- Spegnete il fuoco, unite tutti gli struffoli fritti e mescolate a lungo con un cucchiaio di legno per glassarli uniformemente.

- **Presentazione a Cornucopia:** Fissate la base della cornucopia sul vassoio con un cucchiaio di miele; riempitela generosamente con gli struffoli mielati facendoli debordare e riversare a cascata sul vassoio antistante.
- **Presentazione a Ciambella Classica (alternativa):** Bagnatevi le mani con acqua fredda, prelevate gli struffoli mielati ancora caldi e modellateli a ciambella su un vassoio creando un foro centrale.
- Decorate la superficie con una pioggia di confettini colorati (diavolini), ciliegie candite, filetti di arancia candita e rombi di cedro verde. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

~420 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali in Sassola di Croccante alle Mandorle (versione 1)

Gli struffoli sono tra i dolci natalizi più celebri e iconici della tradizione dolciaria napoletana e campana. Immancabili sulle tavole durante le festività, accompagnano storicamente le lunghe giocate a tombola, dove ogni pallina dorata ricorda un 'ambo' o un numero del cartellone e soddisfa il desiderio di 'spuzzuliare' (stuzzicare). Questa raffinata interpretazione si distingue per un impasto bilanciato rigorosamente senza lievito chimico — un accorgimento professionale fondamentale per evitare che l'olio schiumi eccessivamente in frittura e garantire palline croccanti fuori e friabili dentro — e per la spettacolare presentazione scenografica all'interno di una 'sassola' (l'antica paletta per farine o granaglie) interamente modellata a caldo in croccante di mandorle e pisto.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli

- 250 g di farina 00
- 2 uova medie (circa 100 g)
- 40 g di burro morbido a pezzetti (o margarina)
- 25 g di zucchero semolato
- 5 g di sale fino
- 25 ml di liquore all'anice (es. Sambuca o Anisetta)
- 1 pizzico di vaniglia
- Scorza grattugiata di limone e arancia (facoltativa)
- Farina 00 q.b. per la stesura e il taglio

Per la frittura

- 500 ml di olio per friggere (di mais o arachidi)

Per la sassola di croccante alle mandorle

- 100 g di zucchero semolato
- Poche gocce di succo di limone
- 100 g di granella di mandorle tostate (o nocciole tostate), tiepide
- 1 pizzico di pisto napoletano (o cannella in polvere)
- Un velo d'olio per il piano da lavoro

Per la glassatura al miele e la finitura

- 250 g di miele (millefiori o acacia)
- 1 cucchiaino di pasta d'arancia (oppure scorza fresca d'arancia grattugiata fine)
- 1/2 fialetta di aroma all'arancia
- Diavulilli, confettini colorati, cannellini e anisini q.b.
- Frutta candita mista: ciliegie candite rosse, scorze d'arancia candita, zuccata verde e fichi canditi

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto

- In una ciotola capiente versa il sale, lo zucchero e il burro morbido a pezzetti. Lavora a mano schiacciando gli ingredienti fino a ottenere una pastetta omogenea.
- Aggiungi le 2 uova intere e incorporale al composto.
- Unisci il liquore all'anice, la vaniglia e le scorze grattugiate di agrumi.
- Versa subito tutta la farina 00. Lavora dapprima nella ciotola per assorbire i liquidi, poi trasferisci l'impasto sul piano di lavoro.
- Impasta energicamente a mano per 10-15 minuti fino a quando la pasta risulterà liscia, soda ed elastica. Pirlala formando una sfera compatta.
- Riponi il panetto nella ciotola, coprilo a contatto con pellicola alimentare e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Taglio e formatura degli struffoli

- Prendi il panetto freddo dal frigo e lavoralo brevemente sul piano spolverato di farina. Ricava dei pezzi di pasta e arrotolali formando dei bastoncini (cordoncini) sottili (circa 0,5 - 0,8 cm di diametro).
- Allinea i cordoncini affiancati cospargendoli generosamente con abbondante farina per evitare che si attacchino tra loro.
- Con un tarocco d'acciaio o una spatola, taglia trasversalmente tutti i cordoncini insieme a cubetti piccolissimi e regolari.
- Spolvera nuovamente i tocchetti con farina per mantenerli perfettamente separati.

3. Frittura degli struffoli

- Scalda l'olio di semi in una padella o casseruola a bordi alti portandolo a circa 170°C.
- *Passaggio chiave:* Prendi gli struffoli a manciate e passali in un setaccio/colino a maglia fitta per eliminare completamente tutta la farina in eccesso. Se la farina finisce nell'olio brucerà subito intorbidendolo e creando schiuma.
- Immergi gli struffoli setacciati nell'olio bollente. Mescola continuamente con una schiumarola o forchettone per garantire una cottura e doratura perfettamente uniforme.
- Non appena assumono un bel colore biondo-dorato (circa 1-2 minuti), scolali e trasferiscili in un recipiente foderato con carta assorbente. Lasciali raffreddare.

4. Creazione della sassola in croccante di mandorle

- In un pentolino a fondo spesso versa lo zucchero semolato e poche gocce di limone (che evitano la cristallizzazione precoce e regolano la caramellizzazione).
- Sciogli a fuoco medio-basso senza mescolare all'inizio, poi gira fino a formare un caramello fluido e dorato.
- Aggiungi un pizzico di pisto (o cannella) e la granella di mandorle precedentemente tostata e intiepidita (non usarla fredda altrimenti blocca il caramello).
- Mescola rapidamente sul fuoco finché il composto è ben amalgamato, poi rovescialo su un foglio di carta da forno.
- Aiutandoti con la carta forno e le mani leggermente unte, compatta la massa formando una lingua allungata. Stendila leggermente con il matterello mantenendo uno spessore di pochi millimetri.
- Stacca un piccolo pezzo di croccante ancora caldo e modellalo a cilindro per creare il manico della sassola.
- Adagia la sfoglia principale di croccante ancora calda e malleabile sopra una ciotola/bull di vetro semisferica capovolta (o su uno stampo curvo) per imprimergli la caratteristica forma concava a conca.
- Lascia intiepidire pochi istanti affinché mantenga la forma, quindi rimuovila. Scalda leggermente l'estremità del manico (o passalo 2 secondi al microonde) e saldalo alla base concava per completare la sassola. Fai raffreddare completamente finché diventa rigida e croccante.

5. Glassatura e assemblaggio finale

- In una padella capiente versa il miele, la pasta d'arancia (o scorza) e l'aroma d'arancia. Porta a leggero bollore a fiamma dolce finché il miele si fluidifica e schiuma leggermente.
- Spegni il fuoco e versa gli struffoli fritti ormai freddi nel miele caldo.

- Mescola delicatamente con una spatola per ricoprire ogni singolo struffolo di miele aromatico. Lascia intiepidire girando di tanto in tanto finché il miele inizia a tirare e a compattare gli struffoli.
- Versa gli struffoli mielati all'interno della sassola di croccante (o su un piatto da portata decorativo), distribuendoli in modo uniforme.
- Decora la superficie quando il miele è ancora adesivo con confettini colorati (diavulilli), cannellini bianchi, ciliegie candite rosse, filetti di scorza d'arancia candita, tocchetti di zuccata verde e fichi canditi.
- Lascia raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali in Sassola di Croccante alle Mandorle (versione 2)

Gli struffoli sono tra i simboli più celebri e identitari della pasticceria natalizia napoletana. Composti da morbide e fragranti palline di pasta aromatizzata all'anice e agli agrumi, vengono fritti fino a doratura e avvolti in una ricca glassatura di miele caldo profumato all'arancia, per poi essere ricoperti da diavulilli (confettini colorati) e frutta candita. In questa elegante presentazione, gli struffoli sono serviti all'interno di una 'sassola' (la classica paletta da granaglie) interamente realizzata a mano con croccante di mandorle caramellate e spezie. Le principali difficoltà risiedono nella lavorazione del croccante caldo da modellare rapidamente prima che cristallizzi e nella corretta setacciatura e frittura degli struffoli per evitare schiuma nell'olio.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 30 minuti di riposo in frigo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto degli Struffoli

- 250 g farina 00
- 2 uova medie (circa 100 g totali)
- 40 g burro morbido (o margarina di alta qualità)
- 25 g zucchero semolato
- 5 g sale fino
- 25 ml liquore all'anice (o Sambuca/Anisetta)
- 1 pizzico di vaniglia
- Scorza grattugiata di limone e arancia (a piacere)

Per la Frittura

- 500 ml olio per friggere (olio di mais o arachidi)

Per la Sassola di Croccante alle Mandorle

- 100 g zucchero semolato
- Qualche goccia di succo di limone
- 100 g granella di mandorle (o nocciole) tostate e tiepide
- 1 pizzico di pisto napoletano (o cannella in polvere)

Per la Mielatura e Decorazione

- 250 g miele millefiori o d'arancio
- 1 cucchiaino di pasta d'arancia (o scorza d'arancia fresca grattugiata)
- 1/2 fialetta di aroma all'arancia
- Confettini misti q.b. (diavulilli colorati, cannellini bianchi, perline argentate)
- Frutta candita mista q.b. (ciliegie rosse candite, scorzette d'arancia, zuccata verde/cedro, fichi canditi)

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto

- In una ciotola capiente versare il sale, lo zucchero semolato e il burro morbido a tocchetti. Lavorare a mano fino a ottenere una crema omogenea.
- Aggiungere le 2 uova medie e incorporarle al burro.
- Unire il liquore all'anice, la vaniglia e le scorze grattugiate di agrumi, mescolando rapidamente.

- Aggiungere tutta la farina 00 e iniziare a impastare nella ciotola. Trasferire il composto sulla spianatoia e lavorare energicamente per circa 10-15 minuti fino a formare un panetto liscio, compatto ed elastico.
- Pirlare il panetto, rimetterlo nella ciotola coperto con pellicola a contatto e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Formatura e Taglio degli Struffoli

- Riprendere l'impasto ben freddo. Lavorarlo brevemente e ricavare dei bastoncini.
- Allungare ciascun bastoncino formando dei cordoncini sottili e uniformi, cospargendoli generosamente di farina per evitare che si attacchino.
- Allineare i cordoncini infarinati e, con un tarocco in acciaio ben affilato, tagliarli a piccoli tocchetti regolari (circa 0,5 - 1 cm di diametro).
- Muovere i tocchetti nella farina per tenerli ben separati.

3. Frittura degli Struffoli

- Scaldare l'olio di semi in una padella profonda a una temperatura di circa 170-175°C.
- Prelevare gli struffoli a porzioni con un passino o setaccio e scuoterli energicamente per rimuovere tutta la farina in eccesso (*passaggio critico per non bruciare l'olio*).
- Immergere gli struffoli nell'olio caldo e mescolare continuamente con una schiumarola per garantire una cottura uniforme.
- Non appena assumono un bel colore dorato/biondo chiaro (circa 1-2 minuti), scolarli e trasferirli in una ciotola foderata con carta assorbente. Lasciare raffreddare completamente.

4. Creazione della Sassola di Croccante

- In un pentolino a fondo spesso unire lo zucchero semolato con poche gocce di limone e un pizzico di pisto napoletano o cannella.
- Scaldare a fiamma medio-alta fino a quando lo zucchero si scioglie completamente diventando un caramello ambrato fluido.
- Aggiungere la granella di mandorle tostate (mantenuta tiepida) e mescolare rapidamente sul fuoco per amalgamare il tutto.
- Versare la massa calda su un foglio di carta forno. Ripiegare la carta per compattare il croccante senza scottarsi.
- Prelevare una piccola porzione di croccante e modellarla a forma di cilindretto per formare il manico della paletta.
- Stendere la massa restante con il mattarello su una superficie leggermente oliata dando una forma allungata a lingua.
- Appoggiare la sfoglia di croccante ancora calda e malleabile sopra una boule o ciotola di vetro capovolta per conferirle la forma concava della sassola. Lasciare raffreddare e solidificare.
- Scaldare per pochi secondi la punta del manico (in microonde o con fiamma) e saldarla all'estremità della sassola facendola aderire bene.

5. Mielatura e Composizione Finale

- In una padella ampia versare il miele, la pasta d'arancia e l'aroma d'arancia. Portare a leggero bollore a fiamma dolce.
- Spegnere il fuoco e versare tutti gli struffoli fritti nella padella con il miele.
- Mescolare delicatamente e continuamente fino a quando il miele inizia a intiepidirsi e ad avvolgere ogni singolo struffolo in modo setoso e lucido.
- Quando il composto è tiepido e ben legato, trasferire gli struffoli all'interno della sassola di croccante (o su un piatto da portata).
- Decorare generosamente la superficie con diavulilli colorati, cannellini bianchi, perline argentate e completare con pezzi di frutta candita mista (ciliegie, scorze d'arancia, cedro verde e fichi).

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stima media considerando croccante e miele)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Napoletani Tradizionali nel Corno di Croccante alle Mandorle

Gli struffoli sono il dolce simbolo indiscusso del Natale e del Capodanno a Napoli: piccole palline di pasta morbida e profumata all'anice e agrumi, fritte fino a perfetta doratura e avvolte in un bagno caldo di miele. In questa sontuosa versione, ispirata alla migliore tradizione pasticcera, vengono presentati scenograficamente adagiati all'interno di una monumentale cornucopia di croccante di mandorle, decorata con frutta candita e finissima ghiaccia reale. La difficoltà principale risiede nella gestione delle temperature: la modellazione del croccante richiede rapidità e tolleranza al calore prima che il caramello cristallizzi, mentre la frittura degli struffoli necessita di un controllo attento a 165-175°C e di un movimento continuo con la schiumarola per assicurare una doratura omogenea senza bruciature.

Porzioni: 15-20 persone · Preparazione: 120 minuti (+ 3-4 ore di riposo dell'impasto) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli:

- 1 kg Farina di grano tenero (tipo 00 o per dolci)
- 100 g Zucchero semolato
- 15 g Lievito secco per dolci
- 100 g Burro morbido
- 400 g Uova intere (circa 8 uova medie)
- 25 g Sale fino
- 1 Limone (scorza grattugiata)
- 1/2 Bacca di vaniglia (semi)
- 100 g Liquore all'anice

Per il corno di croccante:

- 1 kg Zucchero semolato
- 1 kg Granella di mandorle (non tostate)
- Olio q.b. per ungere il piano di lavoro e gli attrezzi

Per la frittura:

- Olio per friggere (di semi di arachide o girasole alto oleico) q.b.

Per la mielatura:

- 500 g Miele millefiori o di acacia
- 50 g Zucchero semolato
- 1 Limone (scorza grattugiata)
- 1/2 Bacca di vaniglia (semi)

Per la finitura e decorazione:

- Frutta candita mista (cedro, arancia, zuccata, ciliegie)
- Ghiaccia reale (albume montato con zucchero a velo e poche gocce di succo di limone)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto:

- Nella vasca dell'impastatrice (o su una spianatoia), unisci la farina, lo zucchero, il lievito secco e una prima metà delle uova. Inizia a impastare a bassa velocità.

- Aggiungi il sale, la restante parte di uova, il burro morbido, la scorza grattugiata di limone, i semi di vaniglia e il liquore all'anice.
- Lavora fino a quando gli ingredienti non iniziano a compattarsi, poi trasferisci l'impasto sul piano di lavoro.
- Lavoralo energicamente a mano, asciugandolo con poca farina se necessario, fino a ottenere un panetto perfettamente liscio, compatto e non appiccicoso.
- Avvolgi il panetto accuratamente nella pellicola trasparente per evitare la formazione della crosticina esterna e lascialo riposare a temperatura ambiente per 3-4 ore.

2. Realizzazione del corno di croccante:

- In una pentola capiente dal fondo spesso, versa 1 kg di zucchero semolato e fallo sciogliere a fuoco dolce fino a ottenere un caramello biondo uniforme.
- Aggiungi la granella di mandorle non tostate e mescola rapidamente a fiamma bassa fino a incorporarle completamente nel caramello.
- Ungi un piano di marmo (o una teglia foderata di carta forno) e il mattarello con un velo d'olio.
- Rovescia il croccante bollente sul marmo e, aiutandoti con due spatole, lavoralo e compattalo mentre inizia a intiepidirsi.
- Stendilo con il mattarello unto a uno spessore uniforme di circa 4-5 mm.
- Quando è ancora caldo e malleabile, avvolgilo rapidamente attorno allo stampo a cono metallico per formare il corno, sigillando i bordi e curvando la punta verso l'alto con le mani.
- Lascialo raffreddare e solidificare leggermente, quindi sfila delicatamente lo stampo metallico e rifinisci la forma.

3. Formatura e frittura degli struffoli:

- Riprendi il panetto riposato. Taglia delle porzioni e rollale sulla spianatoia formando dei cordoncini cilindrici sottili (dello spessore di un dito mignolo/grissino).
- Con un tarocco o un coltello, taglia i cordoncini a tocchetti regolari di circa 1 cm.
- Scalda abbondante olio per friggere a una temperatura compresa tra 165°C e 175°C.
- Immergi gli struffoli in porzioni non eccessive, muovendoli costantemente con una schiumarola o un cestello forato in modo che cuociano e galleggino uniformemente senza attaccarsi.
- Non appena risultano leggermente gonfi e di un bel colore dorato uniforme (circa 1-2 minuti), scolali e adagiali su un vassoio rivestito con carta assorbente.

4. Mielatura e assemblaggio:

- In una pentola capiente, scalda il miele insieme a 50 g di zucchero fino a portarlo a leggera ebollizione (quando forma una schiuma densa in superficie).
- Aggiungi la scorza grattugiata di limone e i semi di vaniglia per aromatizzare il miele caldo.
- Togli dal fuoco e versa immediatamente gli struffoli fritti nella pentola con il miele, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto fino a quando ogni singolo struffolo non sarà lucidato e completamente velato di miele caldo.
- Posiziona il corno di croccante sul vassoio da portata (eventualmente sopra una base decorata).
- Riempi la cavità del corno con gli struffoli mielati, facendoli traboccare scenograficamente all'esterno verso la base a formare una ricca cascata.

5. Decorazione finale:

- Decora la superficie degli struffoli con cubetti e losanghe di frutta candita (cedro verde, arancia, ciliegie).
- Trasferisci la ghiaccia reale in un cornetto di carta forno o sac-à-poche dal beccuccio finissimo e realizza eleganti arabeschi e motivi decorativi lungo tutta la superficie esterna del corno di croccante.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (stimata su porzione da 120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Natalizi Napoletani Tradizionali

Gli struffoli rappresentano uno dei simboli più autentici e immancabili della tradizione natalizia napoletana, storicamente associati ai momenti di festa e alle giocate a tombola in famiglia. Dolci simili sono diffusi in altre regioni con i nomi di cicerchiata o pignolata, e le loro radici affondano nell'antica Magna Grecia e nella cucina iberica. Questa ricetta, che segue la migliore tradizione gastronomica, prevede un impasto aromatico lavorato a mano (senza necessità di planetaria) a base di farina 00 e farina di Manitoba per conferire la giusta tenacità e friabilità. Le principali difficoltà risiedono nel taglio regolare delle palline (che devono essere piccole poiché crescono in cottura), nella gestione della corretta temperatura dell'olio per evitare di bruciarle all'esterno lasciandole crude all'interno, e nella glassatura a caldo con il miele aromatizzato all'arancia.

Porzioni: 12-15 persone (produce circa 1,5 kg di struffoli) · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto (per circa 2 porzioni da 750 g):

- 250 g farina Manitoba
- 250 g farina 00
- 5 uova intere
- 30 g burro morbido
- 30 g liquore all'anice
- 15 g zucchero semolato
- 10 g sale fino
- 1 cucchiaino colmo di pasta d'arancia (oppure scorza grattugiata)
- 1 fialetta di aroma arancia

Per la frittura:

- Olio di semi q.b. (arachidi o girasole per frittura profonda)

Per la glassatura e decorazione:

- 600 g miele millefiori
- 1 cucchiaino di pasta d'arancia (o 1 fialetta aroma arancia)
- Confettini colorati (diavolilli / zuccherini colorati) q.b.
- Ciliegie candite q.b.
- Filetti di scorza d'arancia candita q.b.
- Cedro o zuccata verde candita q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto

- Sul piano di lavoro disponi le due farine miscelate a fontana, creando un ampio cratere centrale con l'aiuto di un tarocco.
- Inserisci al centro il sale, lo zucchero, il burro morbido a tocchetti, il liquore all'anice, la pasta d'arancia e la fialetta di aroma arancia.
- Lavora con le mani gli ingredienti posti al centro fino a creare un'emulsione morbida e omogenea.
- Rompi le 5 uova al centro dell'emulsione e inizia a sbatterle incorporando gradualmente la farina dai bordi verso l'interno.
- Lavora energicamente con le mani e con il tarocco fino ad assorbire tutta la farina, ottenendo un panetto compatto e asciutto.

2. Riposo e pirlatura dell'impasto

- Arrotola l'impasto formando una sfera liscia e coprila con una ciotola a campana lasciandola riposare per 5 minuti.
- Riprendi il panetto, esegui una breve lavorazione/pirlatura per compattarlo e lascialo riposare coperto per ulteriori 5 minuti (questo passaggio rilassa il glutine e rende l'impasto perfettamente lavorabile).

3. Taglio e formatura degli struffoli

- Appiattisci leggermente il panetto con le mani e, con un tarocco o coltello ben affilato, taglialo in porzioni.
- Senza aggiungere troppa farina sul banco (per evitare che scivolino), arrotola i pezzi con i palmi formando dei cordoncini lunghi e sottili (circa 0,5-1 cm di diametro).
- Spolvera abbondantemente i filoncini con farina Manitoba per non farli attaccare tra loro durante il taglio.
- Affianca 2 o più filoncini e, con un coltello a lama liscia e affilata, tagliali a piccoli tocchetti regolari (cubetti di circa mezzo centimetro).
- Cospargi i tocchetti tagliati con ulteriore farina per mantenerli ben separati.

4. Frittura

- Scalda abbondante olio di semi in una padella o casseruola capiente a bordi alti.
- Fai una prova temperatura inserendo uno struffolo: deve sfrigolare e salire a galla dorandosi uniformemente.
- Prendi una porzione di struffoli e passali in un colino/setaccio a maglie fitte per eliminare tutta la farina in eccesso.
- Immergili nell'olio caldo mescolando continuamente con una forchetta o schiumarola per garantire una cottura uniforme e consentire agli struffoli di gonfiarsi.
- Attenzione: Regola la fiamma: se l'olio è troppo caldo abbassala per evitare che scuriscano troppo in fretta restando gommosi all'interno.
- Cuoci fino a quando risulteranno ben dorati, croccanti e asciutti. Scolali con una schiumarola e adagiali su un vassoio rivestito di carta assorbente.

5. Glassatura con il miele

- In una pentola capiente versa il miele millefiori e aggiungi un cucchiaino di pasta d'arancia (o aroma arancia).
- Scalda a fiamma dolce mescolando fino a portare il miele a leggero bollore, poi spegni il fuoco.
- Versa tutti gli struffoli fritti nella pentola con il miele caldo.
- Mescola delicatamente con un cucchiaio di legno affinché ogni singolo struffolo venga completamente avvolto dalla glassa al miele.

6. Composizione e decorazione

- Prepara un vassoio da portata e una ciotolina d'acqua fredda per inumidirti le mani (eviterà che il miele caldo si appiccichi alla pelle o ai guanti).
- Preleva gli struffoli con la schiumarola scolando l'eccesso di miele e disponili sul vassoio.
- Con le mani inumidite, modella la massa creando la classica forma a ciambella / corona con un foro al centro.
- Pulisci i bordi del vassoio da eventuali gocce di miele con carta da cucina.
- Decora la superficie distribuendo a piacere i diavolilli (confettini colorati), le ciliegie candite tagliate a metà, le scorzette d'arancia e i pezzetti di cedro verde candito.
- Lascia raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per porzione (circa 100 g): Calorie: 380 kcal | Carboidrati: 62 g | Proteine: 6,5 g | Grassi: 12 g | Fibre: 1,5 g

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Tradizionali (versione 1)

Gli struffoli sono tra i dolci più iconici e antichi della tradizione natalizia napoletana e campana. Sebbene la loro popolarità sia radicata a Napoli fin dall'epoca dei conventi, le origini del piatto risalgono verosimilmente alla Magna Grecia: il nome stesso deriverebbe dal greco 'strongoulos' (di forma arrotondata). Si tratta di piccole palline di pasta dolce aromatizzata, fritte a regola d'arte e poi avvolte in una sontuosa glassa di miele caldo profumato agli agrumi, arricchite infine con frutta candita, mandorle e confettini colorati (i tipici 'diavolilli').

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto:

- 400 g di Farina 00 debole
- 40 g di Zucchero semolato
- 3 Uova medie (tuorli e albumi separati)
- 30 ml di Liquore all'anice (o Sambuca)
- 30 ml di Olio extravergine d'oliva delicato (o olio di semi)
- Scorza grattugiata di 1 Arancia non trattata
- 1 pizzico di Sale fino

Per la Frittura:

- 1 L di Olio di semi di arachidi (punto di fumo elevato)

Per la Copertura e la Decorazione:

- 300 g di Miele millefiori o d'arancio
- Succo di 2 Arance fresche
- Scorza a striscioline sottili di 1 Arancia e 1 Limone (bio)
- 60 g di Mandorle pelate tostate
- 60 g di Canditi misti (cedro e arancia a cubetti)
- Diavolini (codette e confettini colorati) q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto:

In una ciotola capiente o su una spianatoia, setacciate la farina e mescolatela con lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Create una fontana al centro e unite i tuorli d'uovo, l'olio d'oliva, il liquore all'anice e la scorza grattugiata d'arancia. In una ciotola a parte, montate gli albumi a neve ferma. Iniziate a incorporare la farina ai liquidi centrali, quindi unite delicatamente gli albumi montati, lavorando l'impasto dal basso verso l'alto per non sgonfiarli. Lavorate fino a ottenere un panetto morbido, liscio e compatto. *Risultato atteso:* Un panetto elastico, non appiccicoso, simile alla consistenza della pasta fresca. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora (questo passaggio rilassa il glutine ed evita che gli struffoli perdano forma in frittura).

2. Formatura degli Struffoli:

Riprendete il panetto dal frigo e tagliatelo a fette. Con i palmi delle mani, arrotolate ciascuna fetta sulla spianatoia leggermente infarinata fino a creare dei cordoncini cilindrici (salsicciotti) spessi non più di mezzo centimetro. Con un tarocco o un coltello affilato, tagliate i cordoncini a tocchetti minuscoli (delle dimensioni di un cece o dell'unghia di un mignolo). *Errore da evitare:* Non tagliarli troppo grandi, poiché in cottura gonfieranno parecchio. Spolverateli con pochissima farina per non farli attaccare, setacciandoli prima della frittura per eliminare la farina in eccesso che brucerebbe l'olio.

3. Frittura a Regola d'Arte:

Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una casseruola a bordi alti, portandolo a una temperatura costante di 175-180°C (aiutatevi con un termometro da cucina). Tuffate gli struffoli in piccole quantità per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggeteli per circa 1-2 minuti, muovendoli con una schiumarola fino a renderli uniformemente dorati e leggeri. Scolateli accuratamente e trasferiteli su carta assorbente per fritti.

4. Glassatura al Miele e Agrumi:

In un tegame capiente, versate il succo d'arancia e lasciatelo ridurre a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite il miele, le scorze d'agrumi a filetti sottili e scaldate fino a rendere il composto fluido e aromatico. Spegnete il fuoco e versate all'interno gli struffoli fritti, le mandorle tostate e la maggior parte dei cubetti di canditi. Mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto finché ogni singolo pezzetto non sarà completamente avvolto dal velo lucido di miele.

5. Impiattamento e Finitura:

Trasferite gli struffoli ancora caldi su un piatto da portata, dandogli la tradizionale forma a piramide o a ciambella (posizionando al centro del piatto un barattolo o un bicchiere unto d'olio, da rimuovere una volta che il miele si sarà raffreddato). Decorate la superficie con i restanti canditi e una pioggia generosa di diavolini colorati. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (100g circa)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Tradizionali (versione 2)

Gli struffoli sono tra i dolci più iconici e antichi della tradizione natalizia napoletana e del Centro-Sud Italia. L'origine del nome deriva probabilmente dal greco 'strongoulos' (dalla forma tondeggiante), a testimonianza di una radice magnogreca, sebbene dolci simili a base di pasta fritta intrisa nel miele fossero già diffusi nell'antica Roma. La versione proposta rispetta la classicità partenopea, utilizzando lo strutto per garantire friabilità e profumando l'impasto con agrumi e liquore all'anice, per poi glassare le palline dorate in un ricco sciroppo di miele millefiori e vaniglia.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 minuti (+ 60 minuti di riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto degli struffoli

- 400 g di farina 00
- 3 uova medie intere
- 70 g di strutto morbido
- 50 g di zucchero semolato
- 30 ml di liquore all'anice (o sambuca/anisetta)
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- 5 g di sale fino
- Olio di semi di arachide q.b. (per la frittura profonda)

Per la glassatura al miele

- 500 g di miele millefiori (o d'arancio)
- 50 g di zucchero a velo
- Semi di 1 bacca di vaniglia (o estratto naturale)

Per la decorazione (consigliata per il servizio)

- Confettini colorati (diavulilli) q.b.
- Frutta candita mista (cedro, arancia, ciliegie) q.b.

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto aromatico

In una capiente ciotola (o nella ciotola della planetaria munita di foglia), setacciate la farina 00 e unite lo zucchero semolato, il sale fine e le scorze finemente grattugiate di limone e arancia. Aggiungete lo strutto a temperatura ambiente e iniziate a sabbiare il composto con la punta delle dita per distribuire uniformemente i grassi. Versate le uova leggermente sbattute e il liquore all'anice. Lavorate il composto energicamente fino a quando tutti gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati. *Risultato atteso:* Si deve ottenere un panetto compatto, liscio, elastico e non appiccicoso. Avvolgetelo accuratamente nella pellicola trasparente per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora: il riposo distenderà il glutine, rendendo l'impasto facile da stendere senza ritirarsi.

2. Formatura e taglio degli struffoli

Estraete il panetto dal frigorifero e adagiatelo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Con un tarocco o un coltello, prelevate piccole porzioni di impasto e ricavate dei cordoncini cilindrici regolari dello spessore di circa 8-10 mm. Con una lama affilata, tagliate i cilindri a tocchetti di circa 1 cm (come piccoli gnocchetti). *Errore da evitare:* Non fate i pezzi troppo grandi poiché durante la frittura tenderanno a gonfiarsi; se fossero eccessivi, rischieranno di rimanere crudi e gommosi al centro. Se desiderate una forma perfettamente sferica, potete arrotondare rapidamente ciascun tocchetto tra i palmi delle mani.

3. Frittura a immersione a temperatura controllata

In una casseruola a bordi alti o in una friggitrice, scaldate abbondante olio di semi di arachide fino a raggiungere una temperatura stabile di circa 170°C. Eliminate la farina in eccesso dagli struffoli passandoli in un setaccio. Immergeteli in olio caldo pochi per volta, per non abbassare drasticamente la temperatura del grasso. Friggete mescolando continuamente con una schiumarola per garantire una doratura uniforme su tutti i lati. Scolateli quando avranno assunto un bel colore dorato e brillante (circa 2-3 minuti). Trasferiteli su una teglia foderata con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e lasciateli intiepidire completamente.

4. Glassatura al miele e composizione

In una casseruola ampia e capiente (che possa poi contenere comodamente tutti gli struffoli), versate il miele millefiori, lo zucchero a velo e i semi della bacca di vaniglia. Portate a leggero bollore a fiamma dolce, mescolando fino a quando lo zucchero a velo si sarà sciolto e il miele risulterà fluido e leggermente schiumoso. Spegnete il fuoco, lasciate stemperare per 30 secondi, quindi versate nella pentola tutti gli struffoli fritti. Mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno per 5 minuti, accertandovi che ogni singolo pezzetto sia uniformemente velato di sciroppo di miele.

5. Impiattamento e finitura

Prima che il miele si raffreddi e si addensi del tutto, trasferite gli struffoli sul piatto da portata. Modellate il dolce a vostro piacimento: potete disporli a cupola piramidale, a ciambella (posizionando un bicchiere unto al centro del piatto per creare il vuoto, da rimuovere una volta freddo) o in monoporzioni. Decorate la superficie con una pioggia di confettini colorati (diavulilli) e dadini di arancia e cedro candito. Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di servire.

Valori nutrizionali

410 kcal per porzione (stima calcolata su 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Struffoli Tradizionali con Nocciole e Spumante

Gli struffoli sono un dolce iconico della tradizione natalizia campana, ma perfetti da gustare tutto l'anno come sfiziosa merenda. Questa ricetta, che si ispira alla migliore tradizione gastronomica, propone un impasto arricchito con un tocco di vino spumante, che dona una straordinaria croccantezza esterna mantenendo l'interno incredibilmente morbido. Un classico intramontabile che porta gioia e sapore in ogni occasione.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per gli struffoli:

- 500 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 5 g di sale
- 3 uova
- 50 ml di olio di oliva
- 50 ml di vino spumante
- Olio di semi per friggere q.b.

Per la finitura e decorazione:

- 80 g di miele
- 50 g di zucchero semolato
- 150 g di nocciole tostate
- La buccia di 1 mandarino
- Confettini colorati q.b.
- Frutta candita q.b. (mandarini, ciliegie, fichi)

Preparazione

Preparazione dell'impasto

In una ciotola capiente, versate la farina 00 e create una fontana al centro. Aggiungete lo zucchero, il sale, le uova e l'olio di oliva. Iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno, quindi incorporate gradualmente il vino spumante. Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo energicamente a mano fino a ottenere un panetto liscio, compatto ed elastico.

Formatura degli struffoli

Dividete il panetto in porzioni più piccole. Con il palmo delle mani, stendete ogni porzione formando dei cordoncini sottili dello spessore di circa 1 cm (della dimensione delle nocciole). Con un coltello affilato, tagliate i cordoncini in piccoli tocchetti. Cospargeteli con un velo di farina per evitare che si appiccichino tra loro.

Frittura

Scaldate abbondante olio per friggere in una padella profonda. Fate una prova con un pezzetto di impasto: se sale a galla sfrigolando, l'olio è pronto. Friggete gli struffoli pochi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Scolateli con una schiumarola non appena saranno leggermente dorati (evitate di scurirli troppo) e adagiateli in un colino o su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lasciateli raffreddare.

Glassatura con miele

In una padella ampia o in un wok, scaldate il miele a fuoco dolce. Quando si sarà fluidificato, aggiungete lo zucchero semolato e mescolate finché non inizia a fare una leggera schiuma. Unite gli struffoli freddi, le nocciole tostate e la buccia di mandarino tagliata finemente. Mescolate delicatamente a fuoco bassissimo per un paio di minuti, assicurandovi che il miele avvolga uniformemente tutti gli ingredienti.

Composizione e decorazione

Trasferite immediatamente gli struffoli caldi su un piatto da portata capiente, modellandoli a forma di cupola o piramide. Se il miele inizia a raffreddarsi e diventa troppo appiccicoso, scaldate il dorso di un cucchiaio di metallo con un cannello da cucina per modellare agevolmente la superficie senza far attaccare gli struffoli. Decorate generosamente con i confettini colorati e completate con pezzi di frutta candita tagliata a fettine. Lasciate riposare prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 450 kcal per porzione. Ricco di carboidrati, zuccheri semplici e grassi sani provenienti dalle nocciole.

DOLCI E BISCOTTI

Susamielli Napoletani (Esse al Miele)

I susamielli, conosciuti anche come 'esse al miele', sono tradizionali biscotti natalizi partenopei a forma di 'S', immancabili sulle tavole delle feste insieme a roccocò, mustaccioli e struffoli. Il loro nome originario, 'sesamielli', derivava dall'antica copertura con semi di sesamo unita all'uso del miele; col tempo la ricetta si è evoluta accogliendo una ricca copertura di mandorle grossolanamente tritate. La preparazione è molto rapida e lineare, ma richiede precisione nella temperatura del miele, che va scaldato senza bollire, e tempi di cottura rigorosi per preservare la caratteristica morbidezza interna.

Porzioni: 20 biscotti · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 15-18 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto base:

- 250 g miele millefiori o di agrumi
- 125 g zucchero semolato
- 250 g farina 00
- 10 g cacao amaro in polvere
- 1 g ammoniaca per dolci (un pizzico abbondante)
- 1 cucchiaino di pisto napoletano (o in alternativa cannella)
- 1 cucchiaino di pasta/estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino colmo di pasta d'arancia
- 35 g cubetti di arancia candita

Per la formatura e la copertura:

- 150 g mandorle con la pelle tritate grossolanamente (granella grossa)
- Acqua q.b. (per inumidire i biscotti)
- Farina 00 q.b. (per lo spolvero della spianatoia)

Preparazione

1. Riscaldamento del miele e profumi:
- In un pentolino a fiamma dolce, scaldare i 250 g di miele finché non diventa ben fluido e caldo al tatto. È fondamentale che non bolla per non alterarne zuccheri e sapore.
- Versare il miele caldo all'interno di una ciotola capiente o nella vasca della planetaria.
- Unire subito i 125 g di zucchero semolato, mescolando brevemente con una spatola per favorirne lo scioglimento grazie al calore residuo.
- Aggiungere il cucchiaino di vaniglia, il cucchiaino di pisto napoletano, la pasta d'arancia, i cubetti di arancia candita e il grammo di ammoniaca per dolci. Mescolare accuratamente.
2. Aggiunta dei secchi e riposo dell'impasto:
- Versare in un solo colpo i 250 g di farina 00 e i 10 g di cacao amaro.
- Iniziare a impastare a mano o con la foglia della planetaria, raccogliendo bene le polveri.
- Ribaltare la massa tiepida sul piano di lavoro e continuare a impastare per 1-2 minuti fino a ottenere un panetto omogeneo e compatto.
- L'impasto apparirà morbido e leggermente appiccicoso. Lasciarlo riposare all'aria sul tavolo per circa 5 minuti in modo che si intiepidisca e perda adesività.
3. Porzionatura e formatura a 'S':
- Spolverare leggermente il piano di lavoro con poca farina e formare con l'impasto un lungo filoncino regolare.
- Porzionare l'impasto tagliando 20 pezzetti da circa 35 g ciascuno.
- Modellare ciascun pezzetto in un cilindro/cordoncino lungo circa 10 cm.

- Inumidire la superficie del cordoncino bagnandosi le dita con un goccio d'acqua, quindi passarlo nella ciotola con la granella grossa di mandorle facendo aderire bene la frutta secca.
- Piegare il cordoncino dandogli la caratteristica forma a 'S' e adagiarlo su una teglia rivestita di carta forno, distanziando i pezzi di qualche centimetro.

4. Cottura e conservazione:

- Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C sul ripiano centrale per 15-18 minuti.
- Sfornare i susamielli quando sono dorati ma ancora morbidi al tatto; lasciarli raffreddare completamente prima di spostarli.
- Conservare in una scatola di latta o in un contenitore ermetico: nei giorni successivi, grazie all'umidità del miele, diventeranno ancora più morbidi e fragranti.

Valori nutrizionali

Circa 140 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Tartare Di Frutta Con Gelato

La tartare di frutta con gelato è una reinterpretazione contemporanea e raffinata della classica macedonia di frutta. Nata nelle cucine della ristorazione moderna per elevare il fine pasto estivo, mutua il termine 'tartare' dalla preparazione di carne o pesce crudi tagliati finemente al coltello. Le varianti spaziano dall'uso di frutta esotica (come papaia e frutto della passione) a frutti rossi locali, fino alla sostituzione del gelato con sorbetti aciduli (limone, basilico o zenzero) per un effetto ancora più rinfrescante. È un dessert visivamente d'impatto, leggero e rigenerante, ideale per concludere un pasto con eleganza senza appesantire.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 25 min + 30 min di riposo in frigorifero · Cottura: 5 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la tartare di frutta

- 2 kiwi maturi ma sodi
- 1 mango maturo
- 1/2 melone (tipo Cantalupo)
- 20 g di zucchero semolato
- 30 ml di liquore Grand Marnier (o succo d'arancia per una versione analcolica)

Per la salsa (coulis) di kiwi

- 2 kiwi ben maturi
- 10 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di fecola di patate (circa 2 g)
- 1 cucchiaio di acqua fredda

Per la finitura e decorazione

- 300 g di gelato artigianale al fiordilatte o alla vaniglia
- Cocco fresco a listarelle sottili
- Fiorellini eduli freschi
- Foglioline di menta fresca

Preparazione

Preparazione della tartare di frutta

1. Sbucciate accuratamente i 2 kiwi destinati alla tartare, il mango e il melone, eliminando i semi interni di quest'ultimo.
2. Con un coltello da cucina molto affilato, tagliate la polpa della frutta a cubetti regolari e piccolissimi di circa 4-5 mm (taglio a brunoise). La precisione di questo passaggio garantisce l'estetica e la consistenza tipica di una vera tartare.
3. Raccogliete la frutta tagliata in una ciotola capiente, mescolatela delicatamente per non sfaldarla e conservatela in frigorifero.

Preparazione dello sciroppo aromatizzato

1. In un pentolino, unite i 20 g di zucchero e i 30 ml di Grand Marnier.
2. Scaldate a fuoco dolce fino a quando lo zucchero si sarà completamente sciolto e l'alcol del liquore sarà parzialmente evaporato (circa 1-2 minuti di leggero bollore). Lasciate raffreddare completamente lo sciroppo a temperatura ambiente per evitare che il calore cuocia la frutta fresca.
3. Una volta freddo, versate lo sciroppo sulla tartare di frutta, mescolate delicatamente e riponete in frigorifero a marinare per almeno 30 minuti.

Preparazione della salsa al kiwi

1. Sbucciate i restanti 2 kiwi, tagliateli grossolanamente e frullateli. Passate la purea ottenuta attraverso un colino a maglie strette (o un passaverdure) per eliminare i semi neri e ottenere una texture perfettamente liscia.
2. In un pentolino antiaderente, unite la purea di kiwi e i 10 g di zucchero.
3. Sciogliete il pizzico di fecola di patate nel cucchiaio di acqua fredda e unitelo alla purea nel pentolino.
4. Scaldate a fuoco bassissimo mescolando continuamente. Appena la salsa accenna a sobbollire e si addensa velando il cucchiaio (circa 1 minuto), toglietela immediatamente dal fuoco per preservare il colore verde brillante del kiwi. Trasferitela in una ciotolina e lasciatela raffreddare.

Composizione del piatto

1. Posizionate un coppapasta rotondo (diametro 8-10 cm) al centro del piatto di portata.
2. Scolate leggermente la tartare dal liquido di marinatura in eccesso e distribuitela all'interno del coppapasta, compattando delicatamente con il dorso di un cucchiaio per creare una base solida.
3. Adagiate con delicatezza una pallina ben formata di gelato al fiordilatte sulla sommità della frutta.
4. Sfilate l'anello del coppapasta con un movimento fluido verso l'alto.
5. Guarnite il piatto irrorando la tartare e la base del piatto con la salsa al kiwi. Decorate infine con le listarelle di cocco fresco, le foglioline di menta e i fiorellini eduli. Servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 190 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tiramisù al Panettone

Il Tiramisù al Panettone è una raffinata interpretazione del classico dolce al cucchiaio italiano, nata come sofisticata ricetta di riciclo post-natalizio. Questo dessert unisce la soffice e profumata struttura del panettone tradizionale a una sontuosa crema tiramisù a base di mascarpone artigianale e pâte à bombe pastorizzata, profumata con bagna al Moscato e rifinita con ganache al cioccolato. Rappresenta l'incontro tra la tradizione dei grandi lievitati delle feste e l'arte della pasticceria moderna al cucchiaio.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Base e la Bagna

- 1 panettone artigianale (circa 500-600 g utilizzati a fette)
- 150 ml di vino Moscato (o Moscato d'Asti per la bagna)

Per la Crema Tiramisù

- 500 g di mascarpone fresco (o autoprodotto con 500 g di panna fresca e 2 g di acido citrico)
- 4 tuorli d'uovo freschi (circa 80 g)
- 100 g di zucchero semolato
- 30 ml di acqua
- 1 foglio di gelatina (circa 2-3 g)
- 250 g di panna fresca liquida (da semimontare)
- 1 pizzico di sale

Per la Ganache al Cioccolato (Decorazione)

- 100 g di cioccolato fondente (min. 55-60%)
- 100 g di panna fresca liquida

Preparazione

1. Preparazione della Base e Taglio del Panettone

- Tagliate il panettone a fette regolari di circa 1 cm di spessore, eliminando se necessario la crosta esterna troppo scura se risulta troppo dura.
- Foderate il fondo e i bordi di uno stampo rettangolare (o anello da pasticceria) con carta da forno o acetato per facilitare l'estrazione.
- Disponete un primo strato compatto di fette di panettone sul fondo dello stampo, riempiendo bene eventuali fessure.
- Bagnate uniformemente la base con il vino Moscato utilizzando un pennello da pasticceria: il panettone deve risultare umido e profumato, ma non sfaldarsi.

2. Pastorizzazione dei Tuorli (Pâte à Bombe) e Gelatina

- Mettete il foglio di gelatina ad idratare in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
- In un pentolino o bastardella resistente al calore, unite i tuorli, lo zucchero e i 30 ml di acqua. Portate a bagnomaria dolce e, mescolando continuamente con una frusta, monitorate la temperatura con un termometro da cucina fino a raggiungere gli 85°C. Questo passaggio è fondamentale per pastorizzare i tuorli e stabilizzare la crema.
- Raggiunta la temperatura, togliete dal bagnomaria, strizzate la gelatina idratata e incorporatela subito al composto caldo mescolando per scioglierla perfettamente.
- Trasferite il composto in una planetaria (o usate fruste elettriche) e montate ad alta velocità fino a completo raffreddamento: dovrete ottenere una massa spumosa, chiara, lucida e triplicata di volume.

3. Completamento della Crema Tiramisù

- In una ciotola a parte, ammorbidite il mascarpone lavorandolo brevemente con una spatola e un pizzico di sale per renderlo liscio e privo di grumi.
- Incorporate la pâte à bombe montata al mascarpone in 2-3 riprese, mescolando con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
- Semimontate la panna fresca (deve avere una consistenza morbida, a becco d'uccello, non troppo ferma per non stracciare la crema) e incorporatela delicatamente al composto.
- *Risultato atteso:* Crema liscia, vellutata, aerata e lucida.

4. Assemblaggio e Riposo

- Versate metà della crema tiramisù sopra lo strato di panettone inzuppato nello stampo e livellate con una spatola a gomito.
- Coprite con un secondo strato sottile di fette di panettone e inzuppate anch'esse delicatamente con il Moscato.
- Tenete da parte la restante crema tiramisù (trasferendola in una sac-à-poche con bocchetta liscia) conservandola in frigorifero per la finitura.
- Trasferite lo stampo in freezer per almeno 2-3 ore per farlo rassodare a sufficienza da garantire una sformatura netta e precisa.

5. Preparazione della Ganache e Decorazione Finale

- Tritate finemente il cioccolato fondente e mettetelo in una ciotola.
- Scaldate i 100 g di panna fino a sfiorare il bollore, quindi versatela sul cioccolato in due tempi, emulsionando energicamente con una marisa partendo dal centro fino ad ottenere una ganache lucida, liscia ed omogenea. Lasciate intiepidire fino a consistenza modellabile e trasferitela in una seconda sac-à-poche.
- Sformate il tiramisù al panettone ormai ben consolidato sul piatto da portata o vassoio.
- Decorate la superficie creando un motivo alternato a spuntoni (palline) di crema tiramisù e ganache al cioccolato.
- Trasferite il dolce in frigorifero a +4°C per circa 1-2 ore prima di servire, in modo che ritrovi la sua consistenza cremosa e setosa al taglio.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tiramisù di Pandoro - ricetta di un grande pasticcere

Il tiramisù di pandoro è una raffinata e golosa rivisitazione del classico dessert al cucchiaio italiano, concepita per nobilitare e riutilizzare il pandoro tipico delle festività natalizie. Questa versione sostituisce i tradizionali savoiardi con fette di soffice pandoro leggermente asciugate all'aria, abbinandole a una crema al mascarpone arricchita con scorza d'arancia e resa sicura e setosa grazie alla tecnica della pâte à bombe (tuorli pastorizzati a caldo con sciroppo a 121°C). Questa preparazione unisce la ricchezza burrosa della tradizione veronese all'eleganza della pasticceria tecnica moderna.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ tempo di asciugatura del pandoro e riposo in frigo) · Cottura: 5 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la bagna

- 1 Pandoro tradizionale (da cui ricavare 4-5 dischi da circa 2 cm di spessore)
- 300 ml di Caffè espresso (amaro, a temperatura ambiente)

Per la crema al mascarpone pastorizzata (Pâte à bombe)

- 6 Tuorli d'uovo freschi (a temperatura ambiente)
- 150 g di Sciroppo di zucchero (ottenuto portando a 121°C circa 120 g di zucchero con 30-35 g di acqua)
- 450 g di Mascarpone fresco (ben freddo e sgocciolato)
- 100 g di Zucchero a velo vanigliato
- 400 g di Panna fresca liquida (al 35% di grassi, fredda di frigo)
- Scorza finemente grattugiata di 1 arancia biologica non trattata

Per la finitura

- Cacao amaro in polvere di alta qualità q.b. (in alternativa: biscotti al cioccolato finemente sbriciolati a 'effetto terra')

Preparazione

1. Preparazione della base di pandoro

- Con un coltello a lama seghettata, tagliate il pandoro in senso orizzontale ricavando dischi uniformi di circa 2 cm di spessore.
- Disponete i dischi su una gratella o teglia e lasciateli asciugare all'aria per circa 2-3 ore (oppure passateli in forno ventilato a 120°C per 10 minuti). Questo passaggio è fondamentale: l'asciugatura permette al pandoro di assorbire il caffè senza disfarsi.
- Coppate i dischi della dimensione desiderata in base al bicchiere monoporzione o alla pirofila che utilizzerete.

2. Pastorizzazione dei tuorli (Pâte à bombe)

- Inserite i tuorli nella ciotola della planetaria o in una ciotola capiente munita di fruste elettriche.
- Portate lo sciroppo di zucchero a 121°C (verificando con un termometro da cucina). Versate lo sciroppo a filo lungo il bordo della ciotola sopra i tuorli mentre sono in movimento a media velocità, evitando di colpire direttamente le fruste.
- Continuate a montare a velocità sostenuta fino a completo raffreddamento del composto: otterrete una massa spumosa, chiara, lucida e stabile.

3. Realizzazione della crema al mascarpone

- In una ciotola separata, lavorate brevemente il mascarpone ben freddo con lo zucchero a velo e la scorza grattugiata d'arancia con una frusta a mano, fino a renderlo cremoso e privo di grumi.
- Unite la massa di tuorli pastorizzati al mascarpone, mescolando delicatamente con movimenti circolari dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
- Montate la panna fresca a consistenza semi-montata (a 'becco d'uccello', morbida e lucida, non troppo soda per evitare che stracci).
- Incorporate la panna alla crema in 2-3 riprese con l'ausilio di una spatola (marisa), compiendo movimenti ampi dal basso verso l'alto. *Risultato atteso*: Una crema soffice, aerata, profumata e vellutata.

4. Assemblaggio e stratificazione

- Disponete sul fondo della pirofila o delle coppe monoporzione un primo velo leggero di crema al mascarpone.
- Posizionate il primo disco di pandoro coppato e inzuppatelo uniformemente con il caffè espresso freddo amaro mediante un pennello da pasticceria (evitate di inzuppare eccessivamente per mantenere la struttura).
- Distribuite un generoso strato di crema, livellandola con una spatola.
- Sovrapponete un secondo disco di pandoro, bagnatelo con il caffè e terminate con un ultimo strato abbondante di crema, lisciando bene la superficie o creando spuntoni con una sac-à-poche munita di bocchetta liscia.

5. Riposo e servizio

- Trasferite il tiramisù in frigorifero a una temperatura di 4°C per almeno 4-6 ore (meglio se per l'intera notte), in modo che i sapori si assestino e la struttura si compatti perfettamente.
- Prima di servire, spolverate uniformemente con cacao amaro setacciato oppure decorate con biscotti al cioccolato sbriciolati finemente per creare un effetto 'terra' croccante.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (stime medie: 8g proteine, 32g grassi, 44g carboidrati)

DOLCI E BISCOTTI

Tiramisù Torronato (versione 1)

Il Tiramisù Torronato è una raffinata reinterpretazione d'autore che fonde l'eleganza cremosa del classico tiramisù italiano con i profumi e la consistenza tipica del torrone delle feste. La sua struttura si basa su una meringa all'italiana pastorizzata, realizzata con miele caldo anziché sciroppo di zucchero, e addizionata di gelatina per garantire una perfetta tenuta al taglio. La crema è arricchita con mascarpone, panna fresca e frutta secca tostata. L'inclusione centrale di savoiardi o pan di Spagna imbevuti di caffè espresso bilancia la dolcezza del miele con una piacevole e decisa nota amara, rendendolo un dessert al piatto o semifreddo ideale per le occasioni festive.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Meringa al Miele (Base Torrone)

- 75 g di albumi a temperatura ambiente
- 220 g di miele millefiori o d'acacia
- 10 g di gelatina in fogli (colla di pesce)

Per la Crema al Mascarpone

- 250 g di mascarpone ben freddo
- 250 g di panna fresca liquida (35% m.g.) ben fredda
- 100 g di frutta secca mista (mandorle, nocciole tostate, pistacchi)

Per l'Inserto e la Finitura

- 10-12 savoiardi artigianali (o fette di Pan di Spagna)
- 150 ml di caffè espresso (leggermente zuccherato a piacere)

Preparazione

1. Reidratazione della Gelatina

Immergete i fogli di gelatina in abbondante acqua freddissima (meglio se con cubetti di ghiaccio) per circa 8-10 minuti, in modo che si idratino uniformemente senza sciogliersi.

2. Preparazione della Meringa al Miele

In un pentolino a fondo spesso, scaldate il miele fino a fargli raggiungere la temperatura precisa di 121°C (controllate con un termometro da pasticceria). Parallelamente, mettete gli albumi nella ciotola della planetaria con la frusta e iniziate a montarli a media velocità quando il miele arriva a circa 110°C, così che siano spumosi al momento giusto. Raggiunti i 121°C, versate il miele a filo continuo sugli albumi mentre la planetaria lavora a velocità sostenuta, facendolo scivolare lungo il bordo della ciotola per non schizzarlo sulle fruste. Quando la meringa risulterà lucida, sostenuta e ancora bollente, strizzate perfettamente la gelatina idratata e inseritela nella meringa in movimento: si scioglierà all'istante grazie al calore. Continuate a montare a velocità media fino a quando la meringa non si sarà completamente raffreddata e avrà raggiunto la temperatura ambiente.

Controllo risultato: La meringa deve presentarsi densa, lucida, elastica e a temperatura ambiente (non calda, altrimenti scioglierebbe i grassi del passaggio successivo).

3. Montata di Mascarpone e Panna

In una ciotola a parte, unite il mascarpone e la panna fresca liquida, entrambi ben freddi di frigorifero. Montate con le fruste elettriche fino a ottenere una crema soffice, strutturata e vellutata.

Errore da evitare: Non montate eccessivamente il composto oltre la consistenza desiderata, altrimenti il mascarpone e la panna tenderanno a cagliare e a separare la parte grassa da quella acquosa.

4. Emulsione e Inclusione della Frutta Secca

Tostate la frutta secca in forno a 150°C per 10 minuti, lasciatela raffreddare e tritatela grossolanamente al coltello. Prendete un terzo della meringa al miele e incorporatela alla crema di mascarpone e panna energicamente con una frusta a mano per stemperare le densità. Aggiungete poi la restante meringa, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola (marisa) per preservare l'aria inglobata. Infine, unite la frutta secca tritata e distribuitela uniformemente.

5. Montaggio e Congelamento

Foderate uno stampo da plumcake o un anello d'acciaio con pellicola trasparente o acetato. Versate sul fondo circa metà della crema torronata e livellatela con una spatola a gomito. Inzuppate rapidamente i savoiardi (o il pan di Spagna) nel caffè espresso tiepido, senza inzupparli eccessivamente per non rilasciare liquido, e disponeteli a formare uno strato compatto al centro del dolce. Coprite con la restante parte di crema torronata, sigillando bene anche i bordi, e lisciate la superficie. Riponete in freezer a rassodare per almeno 4-6 ore (ideale tutta la notte).

6. Servizio

Estraete il dolce dal freezer circa 30 minuti prima di servirlo (o trasferitelo in frigorifero un'ora prima), sformatelo eliminando la pellicola, tagliatelo a fette regolari con un coltello a lama calda e servite.

Valori nutrizionali

430 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tiramisù Torronato (versione 2)

Il Tiramisù Torronato è una raffinata reinterpretazione d'alta pasticceria, pensata in particolar modo per il periodo natalizio e i menu delle feste. Questo dolce fonde l'architettura classica del tiramisù (savoiardi imbevuti di caffè e crema morbida) con il profilo aromatico e la tecnica del torrone bianco all'italiana. La crema, infatti, non viene realizzata con la classica pâte à bombe o uova montate con zucchero, bensì attraverso una meringa all'italiana montata a caldo con miele d'acacia portato a 121°C, unita a mascarpone, gelatina, panna semimontata e nocciole tostate. Il risultato è un dolce moderno, strutturato, dalla setosità avvolgente e con una nota croccante e aromatica unica.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 50 minuti (più 4 ore di riposo in congelatore) · Cottura: 10 minuti (cottura dello sciroppo di miele) · Difficoltà: Media-Alta

Ingredienti

Per la meringa all'italiana al miele (Base Torrone):

- 150 g di albumi d'uovo a temperatura ambiente
- 440 g di miele d'acacia (oppure millefiori chiaro)
- 20 g di gelatina in polvere (o in fogli, reidratata in 100 g di acqua fredda)

Per la crema al mascarpone e torrone:

- 500 g di mascarpone fresco a temperatura controllata (circa 10-12°C)
- 500 g di panna fresca liquida al 35% di materia grassa
- 200 g di nocciole tostate intere pelate (leggermente spaccate a metà)

Per l'inzuppitura e la stratificazione:

- 600 g di savoiardi classici friabili
- 400 g di bagna al caffè (espresso leggermente zuccherato)

Per la decorazione e finitura:

- 200 g di cioccolato fondente al 67% di cacao (in scaglie o riccioli)
- 20 g di cacao amaro in polvere di alta qualità

Preparazione

1. Preparazione della meringa al miele (Pastorizzazione a caldo):

Idratate la gelatina in 100 g di acqua fredda e tenetela da parte. Iniziate a montare gli albumi in planetaria o con le fruste elettriche a velocità media; appena cominciano a fare una schiuma bianca densa, unite circa 40 g di miele a freddo per sostenere la struttura della schiuma. Nel frattempo, ponete i restanti 400 g di miele in un pentolino dal fondo spesso e portatelo a 121°C verificando costantemente con un termometro per zuccheri.

Raggiunta la temperatura, colate il miele bollente a filo lungo la parete della ciotola sopra gli albumi continuando a montare ad alta velocità. Sciogliete la gelatina idratata (al microonde per pochissimi secondi a 45-50°C) e inseritela a filo nella meringa ancora calda. Continuate a montare fino a quando il composto non sarà lucido, sodo e si sarà raffreddato attorno ai 35-40°C.

Verifica intermedia: La meringa deve presentarsi gonfia, lucida e formare il classico 'becco d'uccello'.

2. Realizzazione della crema torronata:

In una ciotola a parte, ammorbidite il mascarpone lavorandolo brevemente con una spatola. Unitevi prima 2-3 cucchiai abbondanti di meringa al miele per pareggiare le densità (temperaggio), mescolando vigorosamente con una frusta a mano. Una volta ottenuta una base liscia e senza grumi, incorporate delicatamente il resto della meringa con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

Montate la panna fredda di frigorifero fino a uno stato lucido e semimontato (non a neve ferma, altrimenti risulterà grumosa). Incorporate la panna alla crema in due tempi, mescolando delicatamente. Per ultime, aggiungete le nocciole tostate intere o grossolanamente spaccate.

3. Assemblaggio e stratificazione:

Predisponete un quadro d'acciaio o un anello microforato da pasticceria (oppure una pirofila rettangolare) foderato con acetato o carta forno. Versate sul fondo circa metà della crema torronata e livellatela in modo uniforme. Inzuppate velocemente i savoiardi nella bagna al caffè (non devono essere sfaldati ma ben imbevuti al cuore) e disponeteli in uno strato compatto e ordinato sopra la crema. Coprite con la restante crema torronata, livellando la superficie con una spatola a gomito a filo del bordo.

4. Abbattimento, taglio e decorazione finale:

Trasferite il tiramisù in congelatore (o abbattitore) per almeno 4 ore fino a completo congelamento. Questo passaggio è indispensabile per sformare il dolce con bordi netti e geometrici. Sformate il dolce dal quadro e, se desiderate, porzionatelo a rettangoli monoporzione con un coltello a lama calda e liscia. Riponete in frigorifero a decongelare per circa 2 ore prima del servizio.

Decorate la superficie spolverando un velo uniforme di cacao amaro, guarnite con scaglie di cioccolato fondente al 67% e, a piacere, piccoli spuntoni di panna montata.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (100 g equivalgono a circa 350 kcal)

DOLCI E BISCOTTI

Torre Di Spuma Di Nocciola

La 'Torre Di Spuma Di Nocciola' è un sontuoso dessert ideale per le festività, che reinterpreta in chiave monumentale e raffinata il classico panettone italiano. Questa creazione si inserisce nell'arte della pasticceria che valorizza i grandi lievitati tradizionali, trasformandoli in torte farcite di grande impatto. La ricetta combina la morbidezza del panettone con la ricchezza di una spuma vellutata di mascarpone e nocciola, bilanciata dal contrasto croccante di un caramello alle nocciole e dall'acidità aromatica dei delicati fiori di ananas disidratati. È possibile variare la base utilizzando il pandoro o sostituire la crema di nocciole con una spalmabile al pistacchio o al cioccolato fondente, per adattarla a diversi gusti.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 45 min + 4 ore di disidratazione ananas + 30 min di riposo · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base:

- 1 Panettone classico di alta qualità (da 1 kg)

Per la spuma alla nocciola:

- 500 ml di Panna fresca liquida (35% di grassi)
- 500 g di Mascarpone fresco
- 200 g di Crema spalmabile alle nocciole (di ottima qualità, ad alta percentuale di nocciole)
- 80 g di Zucchero a velo

Per i fiori di ananas:

- 1 Ananas intero, maturo ma sodo

Per il croccante alle nocciole:

- 100 g di Zucchero semolato
- 80 g di Nocciole intere spellate
- 1 cucchiaio di Acqua
- 1 pizzico di Sale fino

Preparazione

Preparazione dei fiori di ananas:

1. Sbucciare accuratamente l'ananas, eliminando la buccia esterna e i tipici 'occhi' marroni con un coltellino.
2. Tagliare l'ananas a fettine trasversali sottilissime (circa 1-2 mm di spessore), preferibilmente con una mandolina o un coltello da prosciutto ben affilato.
3. Disporre le fettine su una placca foderata con carta da forno e infornarle a 70°C in modalità ventilata per circa 4 ore, girandole a metà tempo. Devono risultare completamente disidratate ma ancora flessibili.
4. Per ottenere la forma a fiore: estrarre le fettine ancora calde dal forno e inserirle delicatamente all'interno delle cavità di uno stampo da muffin. Lasciarle raffreddare in questa posizione affinché prendano la tipica forma concava.

Preparazione del croccante:

1. Tostare le nocciole in un padellino antiaderente per 2-3 minuti a fuoco medio per esaltarne l'aroma, quindi tritarle grossolanamente.
2. In un pentolino dal fondo spesso, unire lo zucchero semolato, l'acqua e il sale. Portare a cottura a fuoco dolce, evitando di mescolare per prevenire la cristallizzazione, ma limitandosi a far oscillare delicatamente il pentolino fino a ottenere un caramello biondo dorato.
3. Unire immediatamente le nocciole tritate, mescolare rapidamente con una spatola di silicone per rivestirle uniformemente e versare il composto su un foglio di carta da forno.

4. Coprire con un secondo foglio di carta e, usando un mattarello, appiattire il croccante allo spessore di pochi millimetri. Lasciare raffreddare completamente e poi tritarlo grossolanamente al coltello.

Preparazione della spuma di nocciola:

1. In una ciotola capiente, lavorare leggermente il mascarpone con la crema di nocciole e lo zucchero a velo usando una frusta a mano, fino a ottenere un composto liscio e cremoso.
2. In una ciotola a parte ben fredda, montare la panna fresca a neve ben ferma.
3. Incorporare delicatamente la panna montata al composto di mascarpone e nocciola, compiendo movimenti lenti dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare la massa. Si dovrà ottenere una crema spumosa, soffice ma stabile e densa.
4. Trasferire la spuma in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia grande e lasciarla rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Assemblaggio della torre:

1. Utilizzando un lungo coltello seghettato, tagliare il panettone in senso orizzontale in modo da ricavare 4 dischi regolari di pari spessore più la calotta superiore.
2. Posizionare il primo disco sul piatto da portata. Farcire creando dei ciuffi regolari di spuma di nocciola partendo dal bordo esterno verso il centro.
3. Sovrapporre il secondo disco, premendo leggermente per uniformare il livello, e ripetere l'operazione di farcitura per tutti i livelli.
4. Posizionare la calotta sulla sommità del panettone ricomposto e guarnirla con la spuma rimasta.
5. Completare la decorazione distribuendo generosamente il croccante di nocciole tritato, i fiori di ananas disidratati e una leggerissima spolverata finale di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torroncini Morbidi al Miele con Mandorle, Nocciole e Copertura al Cioccolato

I torroncini morbidi al miele sono una variante golosa e irresistibile del classico torrone bianco italiano. Tipicamente associati alle festività natalizie ma anche alla ricorrenza di Ognissanti e dei Defunti nella tradizione partenopea (dove vengono modellati a forma di piccole stecche o 'ossa dei morti'), si distinguono dal torrone classico friabile perché non prevedono la caramellizzazione ad alte temperature degli zuccheri, mantenendo così una consistenza fondente, morbida e gommosa al punto giusto. La principale difficoltà risiede nella gestione della temperatura sul fornello: il composto a base di miele e meringa deve cuocere a fiamma dolcissima e costante senza superare gli 80-85°C e senza mai attaccarsi o bruciare.

Porzioni: 40 pezzi (circa 8-10 porzioni) · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Frutta Secca

- 150 g di mandorle pelate
- 150 g di nocciole tostate pelate

Per la Meringa

- 60 g di albumi d'uovo (circa 2 albumi)
- 50 g di zucchero semolato
- Succo di 1/2 limone

Per la Base di Miele e Aromi

- 150 g di miele (acacia o millefiori chiaro)
- 100 g di zucchero semolato
- Scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato
- 1 pizzico di vaniglia

Per la Formatuta e Finitura

- Zucchero a velo q.b.
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato bianco

Preparazione

1. Tostatura della Frutta Secca

- Disponi le mandorle e le nocciole su una teglia da forno.
- Tostale a 180°C in forno statico o ventilato per circa 5 minuti fino a renderle fragranti. Lasciale intiepidire.

2. Preparazione della Meringa

- In una ciotola versa gli albumi, 50 g di zucchero semolato e il succo filtrato di mezzo limone.
- Monta con le fruste elettriche a neve ben ferma e lucida fino a ottenere una meringa compatta.

3. Cottura del Miele e Incorporamento Meringa

- In una casseruola antiaderente a fondo spesso, versa il miele a fuoco bassissimo.
- Quando il miele inizia a fluidificarsi, aggiungi i 100 g di zucchero semolato poco per volta mescolando con un cucchiaio di legno fino a farlo sciogliere completamente.

- Unisci la scorza grattugiata di limone.
- Mantenendo costantemente la fiamma al minimo, incorpora la meringa montata in 4-5 riprese, mescolando continuamente dal basso verso l'alto per evitare la formazione di grumi.

4. Cottura dell'Impasto e Aggiunta Frutta Secca

- Cuoci il composto a fiamma bassissima per circa 10-15 minuti, mescolando senza interruzioni (la temperatura deve mantenersi tra gli 80°C e gli 85°C).
- *Controllo visivo:* L'impasto diventerà corposo, elastico e farà una leggera resistenza sul cucchiaio.
- Aggiungi la vaniglia e versa le mandorle e le nocciole tostate (ancora tiepide). Mescola vigorosamente per altri 5 minuti fino a distribuire uniformemente tutta la frutta secca.

5. Stesura e Riposo

- Spolverizza abbondante zucchero a velo sul fondo di una vaschetta in alluminio o teglia da 17x22 cm.
- Versa il composto caldo nella teglia. Livella e compatta la superficie con una spatola o con le mani leggermente inumidite con succo di limone.
- Spolverizza la superficie con altro zucchero a velo.
- Lascia riposare in frigorifero per almeno 5-10 minuti (o a temperatura ambiente per 1-2 ore) finché non si compatta pur restando morbido.

6. Taglio e Copertura

- Sforma il blocco di torrone sul piano di lavoro e taglialo con un coltello a lama liscia e affilata in strisce e poi in circa 40 bastoncini o torroncini monoporzione.
- Sciogli separatamente a bagnomaria o al microonde il cioccolato bianco e il cioccolato fondente.
- Indossando un guanto monouso, intingi e massaggia delicatamente ciascun torroncino nel cioccolato per creare uno strato sottile e omogeneo, lasciandone una parte al naturale (bianchi).
- Disponi i torroncini glassati su carta forno fino a completa solidificazione del cioccolato prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 95-110 kcal per pezzo (singolo torroncino glassato)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone (Croccante Di Mandorle)

Il croccante di mandorle (spesso associato al torrone) è un dolce tipico della tradizione dolciaria italiana, diffuso in quasi tutte le regioni (come la 'cupeta' meridionale o la 'minnulata' siciliana). Le sue origini risalgono alla dominazione araba, dove l'unione di semi, frutta secca e miele o zucchero cotto era alla base di molti dessert. Si differenzia dal torrone classico (morbido o friabile) per l'assenza di albume d'uovo ed è caratterizzato dalla consistenza vitrea dello zucchero caramellato. Varianti comuni prevedono l'uso di nocciole, sesamo (giuggiulena), pistacchi o l'aggiunta di miele per ammorbidire la consistenza e arricchire il profilo aromatico.

Porzioni: 12-15 pezzi · Preparazione: 10 min + 30 min di raffreddamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il croccante

- 200 g di mandorle intere (con la pelle o pelate, preferibilmente di alta qualità)
- 200 g di zucchero semolato (un rapporto 1:1 con la frutta secca garantisce una tenuta strutturale ottimale)
- 1 cucchiaio di acqua (facilita lo scioglimento uniforme dello zucchero)
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato (agisce come anticristallizzante naturale)

Per la lavorazione

- Olio di semi di arachidi q.b. (preferibile all'olio EVO per il gusto neutro) oppure mezzo limone intero per livellare

Preparazione

Tostatura e preriscaldamento delle mandorle

- Preriscaldate il forno a 150 °C statico. Disponete le mandorle su una teglia e tostatele per circa 8-10 minuti. Devono risultare calde e leggermente dorate all'interno (verificate spaccandone una).
- Un consiglio utile: Lasciate le mandorle nel forno spento ma tiepido fino al momento dell'uso. Unire mandorre fredde al caramello bollente ne provocherebbe la cristallizzazione immediata, rovinando la consistenza vitrea del croccante.

Preparazione del caramello

- In un pentolino dal fondo spesso (preferibilmente in rame o acciaio inox pesante), versate lo zucchero, l'acqua e il succo di limone.
- Cuocete a fuoco medio-basso senza mai mescolare con cucchiai (per evitare la formazione di cristalli sulle pareti), ma limitandovi a roteare delicatamente il pentolino di tanto in tanto.
- Monitorate la temperatura con un termometro da pasticceria: quando lo zucchero assume una colorazione ambrata e la temperatura raggiunge i 170-175 °C, il caramello è pronto. Risulterà fluido e limpido.

Unione e stesura

- Versate immediatamente le mandorle calde nel caramello e mescolate rapidamente con una spatola in silicone resistente al calore o un cucchiaio di legno, assicurandovi che tutte le mandorle siano uniformemente avvolte dallo zucchero. Questa operazione deve durare pochi secondi.
- Versate subito il composto caldissimo su un foglio di carta da forno leggermente spennellato con olio di semi (o su un piano di marmo oliato).
- Coprite con un altro foglio di carta da forno oliato e, usando un mattarello, spianate il croccante fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 1 cm. Metodo alternativo: Potete livellare il composto premendovi sopra la parte tagliata di mezzo limone; l'umidità del limone impedirà al caramello di attaccarsi, donando un piacevole aroma agrumato.

Taglio e raffreddamento

- Rimuovete il foglio superiore e, mentre il croccante è ancora caldo e flessibile ma non bollente (dopo circa 2-3 minuti), incidete la superficie con un coltello ben affilato e leggermente oliato, creando dei rombi o rettangoli.
- Lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente (circa 20-30 minuti) in un luogo asciutto.
- Una volta solidificato e freddo al tatto, spezzate delicatamente il croccante seguendo le linee di incisione e servite.

Valori nutrizionali

Circa 160 kcal per pezzo

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Al Cioccolato

Il Torrone al Cioccolato, noto in alcune tradizioni regionali anche come 'Torrone dei Morti' e consumato all'inizio di novembre, è una squisita variante moderna e morbida del classico torrone bianco a base di miele e albume. La sua origine è legata a celebrazioni tradizionali, ma oggi è apprezzato in tutta Italia, specialmente durante le festività natalizie. Le varianti principali includono l'uso di cioccolato bianco, aromatizzazioni al caffè, all'arancia o al liquore, e l'inserimento di pistacchi o riso soffiato al posto delle tradizionali nocciole.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 25 min + 6 ore di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la base cremosa al cioccolato

- 200 g di cioccolato fondente di alta qualità (al 55% o 60% di cacao)
- 200 g di cioccolato al latte finissimo
- 250 g di crema spalmabile alle nocciole (con almeno il 30% di nocciole, a temperatura ambiente)

Per la parte croccante

- 150 g di nocciole intere tostate (varietà Giffoni o Piemonte IGP)
- 1 pizzico di fior di sale (essenziale per esaltare le note aromatiche del cacao)

Preparazione

1. Preparazione dello stampo e delle nocciole

- Se si utilizza uno stampo in silicone, non è necessaria alcuna preparazione. Se si usa uno stampo da plumcake in metallo o plastica (circa 20x10 cm), rivestirlo accuratamente con della pellicola trasparente cercando di evitare la formazione di pieghe antiestetiche.
- Anche se le nocciole sono già tostate, è consigliabile passarle in forno caldo a 130°C per circa 5 minuti per risvegliare gli oli essenziali e renderle più fragranti. Lasciarle intiepidire prima di utilizzarle.

2. Scioglimento controllato del cioccolato

- Tritare finemente al coltello sia il cioccolato fondente che quello al latte per garantire uno scioglimento omogeneo.
- Trasferire il cioccolato tritato in una ciotola resistente al calore e scioglierlo a bagnomaria a fuoco bassissimo.
- *Nota importante*: L'acqua del bagnomaria deve sobbollire appena e non deve mai toccare il fondo della ciotola. Il vapore non deve penetrare nel cioccolato, per evitare che si coaguli. La temperatura del cioccolato non dovrebbe superare i 45-50°C.

3. Emulsione della massa morbida

- Rimuovere la ciotola dal bagnomaria. Aggiungere il pizzico di sale e la crema spalmabile alle nocciole (che deve essere rigorosamente a temperatura ambiente per evitare shock termici).
- Mescolare delicatamente con una spatola di silicone, partendo dal centro con movimenti concentrici, fino a ottenere una crema perfettamente liscia, lucida e vellutata.

4. Inserimento delle nocciole e stampaggio

- Incorporare le nocciole intere tiepide al composto di cioccolato, distribuendole uniformemente in tutta la massa con movimenti dal basso verso l'alto.
- Versare il composto ottenuto nello stampo preparato.
- Battere delicatamente lo stampo sul piano di lavoro (protetto da un canovaccio) per eliminare eventuali bolle d'aria intrappolate e livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio.

5. Cristallizzazione, taglio e servizio

- Lasciare riposare il torrone a temperatura ambiente (circa 18-20°C) per 1-2 ore, poi trasferirlo in frigorifero per almeno 4-5 ore (meglio se tutta la notte) fino a completa solidificazione.
- Sformare delicatamente il torrone capovolgendo lo stampo.
- Per un taglio netto e professionale, utilizzare un coltello a lama lunga e liscia riscaldato sotto l'acqua calda e perfettamente asciugato prima di affettare.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (stimando 65 g a porzione)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Alle Nocciole

Il Torrone morbido al cioccolato e nocciole è un trionfo della pasticceria festiva italiana, popolarissimo in Campania dove viene tradizionalmente preparato in occasione delle festività di Ognissanti e dei Defunti (noto infatti come 'Torrone dei Morti'). A differenza del torrone classico a base di miele e albume, questa golosa variante moderna celebra l'unione tra un guscio esterno di cioccolato fondente croccante e un ripieno vellutato arricchito da nocciole intere tostate. Le varianti principali includono l'uso di cioccolato al caffè, al pistacchio, cremini stratificati o ripieni gianduia.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 8 ore di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la camicia di cioccolato (guscio):

- 200 g di cioccolato fondente (minimo 60% cacao)

Per il ripieno morbido:

- 300 g di cioccolato bianco di ottima qualità
- 200 g di cioccolato al latte
- 150 g di crema spalmabile alle nocciole (o pasta pura di nocciole)
- 50 ml di panna fresca liquida
- 250 g di nocciole intere sgusciate, pelate e tostate (preferibilmente Nocciola Piemonte IGP)

Preparazione

Preparazione della camicia di cioccolato

1. Tritate finemente il cioccolato fondente. Scioglietene due terzi a bagnomaria (o al microonde) fino a raggiungere una temperatura di 45-50°C. Togliete dal fuoco e incorporate il restante terzo di cioccolato tritato, mescolando vigorosamente fino a farlo sciogliere completamente e far scendere la temperatura a 31°C (tecnica di temperaggio per inseminazione). Questa operazione garantirà un guscio lucido e croccante.
2. Versate il cioccolato temperato all'interno di uno stampo da plumcake (preferibilmente in silicone o foderato con un foglio di acetato per facilitare l'estrazione). Ruotate lo stampo per rivestire in modo uniforme il fondo e le pareti.
3. Capovolgete lo stampo su una gratella per eliminare il cioccolato in eccesso, quindi riponetelo in frigorifero per circa 15-20 minuti fino a quando la camicia risulterà solida, opaca e staccata dalle pareti dello stampo.

Preparazione del ripieno cremoso

1. In una ciotola capiente, tritate finemente il cioccolato bianco e il cioccolato al latte.
2. Scaldate la panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore, quindi versatela calda sopra il mix di cioccolati tritati. Lasciate riposare per 1 minuto, poi mescolate delicatamente con una spatola di silicone partendo dal centro verso i bordi fino a ottenere un'emulsione lucida, liscia e priva di grumi.
3. Unite la crema spalmabile alle nocciole all'emulsione ancora calda, mescolando fino ad amalgamarla completamente.
4. Lasciate intiepidire il composto a temperatura ambiente fino a raggiungere circa 28-30°C. Nota cruciale: Se inserito troppo caldo nello stampo, il ripieno scioglierà la camicia di cioccolato fondente vanificando il lavoro precedente.

Assemblaggio e riposo

1. Incorporate le nocciole tostate intere (a temperatura ambiente) al composto intiepidito, distribuendole uniformemente.
2. Colate il ripieno nello stampo, sopra la camicia di cioccolato ormai solidificata. Livellate la superficie con una spatola.

3. Picchiettate delicatamente lo stampo sul piano di lavoro per rimuovere eventuali bolle d'aria e favorire la discesa del ripieno negli angoli.
4. Lasciate riposare il torrone a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto (circa 16-18°C) per almeno 8 ore. Evitate il frigorifero per non creare condensa sulla superficie della camicia.
5. Sformate delicatamente capovolgendo lo stampo. Tagliate a fette spesse utilizzando un coltello ben affilato a lama liscia, leggermente riscaldata sotto l'acqua calda e perfettamente asciugata.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (calcolata su una fetta da 80g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Bianco Morbido in Camicia di Cioccolato

Il torrone bianco morbido 'in camicia' è una golosa variante moderna del classico torrone natalizio artigianale. La particolarità di questa preparazione risiede nell'unione tra un guscio esterno croccante e lucido di cioccolato fondente (la 'camicia') e un cuore filante, tenero e ricchissimo di mandorle e nocciole tostate. La principale difficoltà tecnica risiede nella gestione delle temperature: la massa del torrone deve essere cotta dolcemente a bagnomaria o a fiamma bassissima fino alla giusta consistenza e poi lasciata intiepidire intorno ai 35-40°C prima di essere colata nella camicia di cioccolato. Questo permette al torrone di fondere impercettibilmente lo strato superficiale interno del guscio, garantendo una perfetta adesione al taglio senza sciogliere la struttura esterna.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la camicia di cioccolato:

- 200 g cioccolato fondente (a gocce o tritato)

Per la meringa:

- 2 albumi d'uovo (circa 60 g)
- 50 g zucchero semolato

Per la base di miele e aromi:

- 150 g miele millefiori
- Scorza grattugiata di 1/2 arancia non trattata
- 1 pizzico di vaniglia in polvere (o estratto naturale)
- 100 g zucchero semolato

Frutta secca:

- 180 g nocciole tostate
- 180 g mandorle tostate

Preparazione

1. Preparazione della camicia di cioccolato

- Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria dolce (l'acqua del pentolino sottostante non deve toccare il fondo del recipiente superiore né bollire vigorosamente) fino a raggiungere circa 50°C, mescolando fino a renderlo fluido.
- Togliere dal bagnomaria e lasciar scendere la temperatura mescolando fino a circa 33-35°C (se si usa cioccolato di copertura/pasticceria classico basterà farlo intiepidire).
- Versare il cioccolato all'interno di uno stampo rettangolare in plastica semi-rigida (misure ideali 16x10 cm). Ruotare e inclinare continuamente lo stampo facendo aderire il cioccolato su tutta la superficie e lungo i bordi superiori.
- Scolare l'eccesso di cioccolato rimasto all'interno riversandolo nella ciotola, quindi capovolgere lo stampo su un foglio di carta forno per qualche istante.
- Rifilare con un coltello i bordi superiori per eliminare le sbavature e far cristallizzare a temperatura ambiente finché il guscio non risulta opaco e solido.

2. Montaggio degli albumi a neve

- In planetaria o con fruste elettriche, montare i 2 albumi a temperatura ambiente con 50 g di zucchero semolato fino a ottenere una meringa lucida, compatta e a 'becco d'uccello'.

- Trasferire la meringa in una ciotola e tenerla da parte per i passaggi successivi.

3. Cottura del composto per il torrone

- In una casseruola capiente dal fondo spesso, versare il miele, la scorza d'arancia grattugiata e la vaniglia. Scaldare a fiamma dolce fino a completa fluidificazione.
- Aggiungere i 100 g di zucchero semolato in più riprese, continuando a mescolare con una spatola finché non sarà completamente sciolto nel miele e il composto sfiorerà il bollore.
- Incorporare la meringa tenuta da parte, aggiungendola poco alla volta (circa un cucchiaio/spatolata per volta) e amalgamando bene a fiamma sempre bassissima.
- Cuocere la massa a fuoco lentissimo per circa 30-35 minuti, mescolando continuamente per evitare che attacchi o superi gli 85-90°C (non deve caramellare né scurire, ma restare candida).
- *Verifica intermedia:* La massa è pronta quando riduce il suo volume di circa il 50%, diventa densa, lucida e 'caramellosa', staccandosi leggermente dal fondo della pentola.

4. Aggiunta della frutta secca e riempimento

- Versare nella massa calda le nocciole e le mandorle tostate (ancora tiepide per non fare shock termico) e mescolare energicamente per distribuirle in modo uniforme.
- Spegnere il fuoco e continuare a lavorare il torrone nella pentola lasciandolo intiepidire fino a circa 35-40°C.
- *Passaggio chiave:* Non colare il torrone bollente nello stampo altrimenti scioglierà completamente la camicia; se invece è troppo freddo non aderirà. A 35-40°C la superficie interna del cioccolato subirà un leggero 'micro-scioglimento' perfetto per aggrappare la massa senza rovinare l'involucro esterno.
- Riempire lo stampo con il torrone morbido, livellando la superficie con una spatola (tarocco) partendo dal centro verso l'esterno con movimenti delicati.

5. Riposo, sformatura e taglio

- Riporre lo stampo in frigorifero per almeno 2-3 ore affinché il cioccolato e la massa interna si compattino e si ritirino leggermente.
- Estrarre lo stampo dal frigo, flettere delicatamente le pareti in plastica per favorire il distacco e sformare capovolgendo il torrone su un vassoio.
- Tagliare a fette spesse utilizzando una lama lunga e affilata, esercitando una pressione decisa per recidere guscio e frutta secca.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (stimata su 100 g di prodotto)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Bianco Tradizionale Duro e Friabile

Il torrone bianco duro e friabile è una delle preparazioni più iconiche e nobili dell'arte dolciaria italiana, immancabile durante il periodo natalizio e legato alla tradizione delle feste dei morti e dei santi. A differenza della versione morbida, questa ricetta richiede una cottura prolungata della massa a bagnomaria o su fiamma dolce per disidratare al massimo gli zuccheri e gli albumi, unita al controllo termometrico di miele (130°C) e zucchero (145-150°C). La difficoltà risiede interamente nella gestione delle temperature e nella lunga fase di asciugatura sul fuoco, fondamentale per garantire un torrone dal 'crack' netto e dalla consistenza friabile che si scioglie piacevolmente in bocca senza appiccicare.

Porzioni: 6 stecche grandi (circa 12-14 porzioni) · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Frutta Secca

- 200 g nocciole tostate e pelate
- 200 g mandorle pelate e tostate
- 50 g pistacchi sgusciati (già tostati)

Massa Meringata

- 2 albumi d'uovo (circa 60 g, a temperatura ambiente)
- 20 g zucchero semolato

Sciroppo di Miele

- 200 g miele chiaro (millefiori delicato o acacia)

Sciroppo di Zucchero

- 200 g zucchero semolato
- 60 ml acqua

Aromi e Finitura

- 1 pizzico di scorza grattugiata di limone non trattato
- 1 pizzico di scorza grattugiata di arancia non trattata
- Vaniglia (semi o estratto naturale q.b.)
- Zucchero a velo o amido di mais q.b. (per spolverare lo stampo)

Preparazione

1. Tostatura della frutta secca

Se non già tostate, disponi le mandorle e le nocciole su una teglia e tostale in forno preriscaldato a 180-190°C per circa 5 minuti, facendo attenzione a non bruciarle. Unisci i pistacchi e tieni la frutta secca al caldo fino al momento dell'utilizzo.

2. Montaggio iniziale degli albumi

In una ciotola capiente, inizia a montare i 60 g di albumi con le fruste elettriche. Aggiungi i 20 g di zucchero e continua a montare fino a ottenere una neve semi-ferma e spumosa.

3. Cottura del miele e primo inserimento

Versa il miele in un pentolino e ponilo su fuoco medio con un termometro per alimenti. Portalo alla temperatura esatta di 130°C. Raggiunta la temperatura, togli subito dal fuoco e versa il miele caldo a filo continuo sugli albumi, continuando a lavorare ininterrottamente con le fruste.

4. Cottura dello sciroppo di zucchero e montaggio finale

In un altro pentolino versa l'acqua (60 ml) e lo zucchero (200 g). Porta a ebollizione a fiamma media fino a raggiungere una temperatura compresa tra 145°C e 150°C (stadio di caramello chiaro/spezzata dura). Versa lo sciroppo bollente a filo nella meringa continuando a montare ad alta velocità per circa 5 minuti, finché la massa risulterà densa, lucida, candida e molto voluminosa.

5. Asciugatura della massa sul fuoco

Trasferisci la massa meringata in una casseruola antiaderente a fondo spesso. Aggiungi la scorza grattugiata di agrumi e la vaniglia. Cuoci a fiamma bassissima continuando a rimestare costantemente con una spatola o cucchiaio di legno per circa 15 minuti affinché l'umidità inizi ad evaporare. Incorpora tutta la frutta secca calda e prosegui la cottura e l'asciugatura a fuoco dolce, mescolando continuamente, per circa 30-45 minuti (o fino a quasi un'ora). *Verifica visiva:* il composto è pronto quando oppone molta resistenza al cucchiaio, si stacca dalle pareti della pentola ed è denso, compatto e non più fluido.

6. Formatura e compattazione

Spolvera uniformemente con amido di mais o zucchero a velo una teglia da 17x22 cm (o foderala con ostie alimentari). Versa la massa calda di torrone e livellala aiutandoti con un tarocco o le mani leggermente spolverate, compattandola bene negli angoli per renderla uniforme.

7. Riposo, taglio e finitura

Lascia riposare il torrone a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti, giusto il tempo che perda calore e acquisisca consistenza senza indurire del tutto. Sforma il blocco su un tagliere spolverato. Con un coltello a lama lunga e affilata, dividilo prima in 3 strisce nel senso della lunghezza e poi ciascuna a metà per ottenere 6 stecche perfette. Lascia raffreddare completamente all'aria prima di servire o confezionare.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido al Cioccolato Bianco e Nocciole con Camicia Fondente

Tipico dolce della tradizione partenopea preparato in occasione della ricorrenza dei Defunti (noto anche come 'Torrone dei Morti') e amato durante tutte le festività invernali. Si tratta di un torrone morbido non a base di miele e albume, bensì di cioccolato: un guscio sottile e croccante di cioccolato fondente racchiude un cuore cremoso a base di cioccolato bianco, pasta pura di nocciole fatta in casa e croccanti nocciole intere tostate. Le principali difficoltà risiedono nel corretto temperaggio/gestione termica a bagnomaria a fiamma spenta (per non bruciare il cioccolato) e nella realizzazione uniforme della camicia esterna senza fessurazioni.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la Camicia Esterna:

- 200 g cioccolato fondente (a gocce o tritato)

Per la Purea/Pasta di Nocciole:

- 130 g nocciole sgusciate tostate
- 10 ml olio di semi (facoltativo, per fluidificare)

Per l'Interno Morbido:

- 500 g cioccolato bianco
- 130 g purea di nocciole tostate (preparata in precedenza)
- 180 g nocciole tostate intere sgusciate

Attrezzatura:

- Stampo per torrone in policarbonato o alluminio (18x9,5 cm)

Preparazione

1. Tostatura delle Nocciole:
- Distribuire 300 g di nocciole sgusciate su una teglia da forno.
- Tostare in forno preriscaldato a 180°C per circa 5 minuti fino a doratura e profumazione uniforme.
- Sfornare e lasciar raffreddare completamente.
2. Preparazione della Pasta di Nocciole:
- Inserire in un mixer potente 130 g delle nocciole precedentemente tostate.
- Frullare a intervalli fino a polverizzarle; non appena rilasciano i loro oli e formano una pasta sabbiosa, aggiungere 10 ml di olio di semi per agevolare il processo.
- Continuare a frullare fino a ottenere una pasta/crema liscia, fluida e omogenea. Tenere da parte.
3. Realizzazione della Camicia di Cioccolato:
- Predisporre un bagnomaria portando l'acqua del pentolino a ebollizione, poi spegnere il fuoco (l'acqua non deve toccare il fondo della ciotola superiore).
- Aggiungere 200 g di cioccolato fondente nella ciotola e mescolare fino a completo scioglimento.
- Versare circa metà del cioccolato fuso all'interno dello stampo (18x9,5 cm), ruotandolo e inclinandolo con cura affinché il cioccolato rivesta uniformemente tutte le pareti laterali e il fondo.
- Capovolgere lo stampo su una griglia per eliminare l'eccesso e far rapprendere per 1-2 minuti. Versare la restante parte di fondente (o aiutarsi con un pennello da pasticceria) per formare un secondo strato rinforzato.
- Lasciar solidificare a temperatura ambiente o in frigorifero finché la camicia risulta completamente opaca e rigida.
4. Preparazione del Ripieno Morbido:

- Nello stesso modo a bagnomaria a fuoco spento, far fondere gradualmente 500 g di cioccolato bianco.
- Mantenendo la ciotola sul vapore tiepido, incorporare i 130 g di purea di nocciole e amalgamare bene con una spatola finché il composto non risulterà liscio e dorato.
- Aggiungere i restanti 180 g di nocciole tostate intere e mescolare per distribuirle uniformemente nella crema.

5. Assemblaggio, Riposo e Servizio:

- Versare il ripieno di cioccolato bianco e nocciole (ancora tiepido/fluido, non bollente per non sciogliere la camicia) all'interno dello stampo foderato.
- Sbattere delicatamente lo stampo sul piano di lavoro per assestare il ripieno ed eliminare eventuali bolle d'aria.
- Trasferire in frigorifero a rassodare per almeno 4-5 ore.
- Al momento dello sformo, flettere delicatamente i bordi dello stampo fino a far staccare il blocco di cioccolato e ribaltarlo su un tagliere.
- Passaggio Chiave: Lasciare riposare il torrone a temperatura ambiente per 2-3 ore prima del taglio; servire a fette spesse.

Valori nutrizionali

Circa 560 kcal per 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido al Cioccolato e Nocciole (Torrone dei Morti)

Tipico dolce della tradizione pasticcera campana, preparato principalmente per la ricorrenza di Ognissanti e della commemorazione dei defunti (da cui il nome tradizionale 'Torrone dei Morti'). A differenza del classico torrone duro a base di miele e albume, questa versione si caratterizza per un guscio croccante di cioccolato fondente e un cuore morbidissimo a base di crema spalmabile alle nocciole, cioccolato bianco e nocciole intere tostate. La ricetta illustra come realizzarlo a casa in modo semplice utilizzando uno stampo per plumcake, ponendo particolare attenzione al controllo delle temperature e all'isolamento del cioccolato dall'acqua.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 5 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

300 g di cioccolato fondente (preferibilmente in dischetti o gocce)

200 g di cioccolato bianco (in dischetti)

250 g di crema spalmabile alle nocciole (o crema a scelta)

250 g di nocciole intere tostate (da usare tiepide)

Preparazione

1. Fusione del Cioccolato:
- Scaldare dell'acqua fino a ebollizione e versarla in due ciotole resistenti al calore per creare un bagnomaria indiretto.
- Posizionare sopra le ciotole con l'acqua calda i recipienti contenenti rispettivamente i 200 g di cioccolato bianco e i 300 g di cioccolato fondente. *Attenzione:* L'acqua non deve mai entrare a contatto con il cioccolato, nemmeno in gocce minime, per evitare che impazzisca o si raggrumi.
- Mescolare delicatamente di tanto in tanto fino a completa fusione (temperatura ideale intorno ai 30-35°C).
2. Tostatura Nocciole:
- Se non sono già ben tostate, tostare 250 g di nocciole in forno preriscaldato a 180°C per circa 5 minuti. Mantenerle leggermente tiepide per la fase successiva.
3. Creazione della Camicia di Cioccolato:
- Versare una parte del cioccolato fondente fuso nello stampo monouso da plumcake (circa 24x10 cm).
- Con l'aiuto di un pennello in silicone, distribuire uniformemente il cioccolato su tutto il fondo e lungo i bordi laterali dello stampo per formare il guscio.
- Lasciare asciugare e solidificare la camicia a temperatura fresca per circa 10-15 minuti.
4. Preparazione del Ripieno Morbido:
- In una ciotola capiente, inserire i 250 g di crema spalmabile alle nocciole (precedentemente ammorbidita a bagnomaria se necessario).
- Aggiungere i 200 g di cioccolato bianco fuso e il restante cioccolato fondente fuso.
- Amalgamare accuratamente con una spatola fino a ottenere un composto fluido e omogeneo.
- Unire le nocciole tostate tiepide e mescolare per distribuirle uniformemente.
5. Assemblaggio e Riposo:
- Versare l'intero composto di nocciole e cioccolato all'interno dello stampo con la camicia ormai indurita.
- Livellare la superficie con la spatola e battere delicatamente lo stampo sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria.
- Riporre in frigorifero a rassodare per almeno 3-4 ore.
6. Sformatura e Taglio:

- Estrarre il torrone dal frigorifero e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti prima del taglio (per evitare che il guscio si spezzi).
- Strappare delicatamente i bordi dello stampo di alluminio monouso e sformare il torrone su un vassoio da portata.
- Tagliare a fette spesse con un coltello a lama liscia e servire.

Valori nutrizionali

Circa 530 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido al Pistacchio con Copertura al Cioccolato Bianco

Il torrone è uno dei simboli indiscussi della tradizione dolciaria festiva italiana. In questa versione contemporanea e golosa, la classica struttura morbida a base di albume montato, miele cotto e sciroppo di zucchero viene arricchita con pasta o crema spalmabile di pistacchio e una generosa quantità di pistacchi e mandorle tostate. Il tutto viene infine incamiciato in un guscio setoso di cioccolato bianco aromatizzato al pistacchio. Le sfide tecniche principali risiedono nel monitoraggio rigoroso delle temperature degli sciroppi tramite termometro da cucina e nella velocità di lavorazione prima che la massa zuccherina inizi a tirare e indurire.

Porzioni: 12-16 porzioni (2 torroni) · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Frutta Secca:

- 100 g di mandorle pelate
- 350 g di pistacchi non salati

Per lo Sciroppo di Zucchero:

- 150 ml di acqua
- 300 g di zucchero semolato
- 35 g di destrosio
- 1 bacca di vaniglia (semi e baccello)

Per la Meringa:

- 50 g di albumi a temperatura ambiente
- 15 g di zucchero semolato

Per lo Sciroppo di Miele:

- 100 g di miele millefiori o d'acacia

Per l'Impasto:

- 75 g di crema al pistacchio

Per la Copertura (dosi per 1 torrone):

- 200 g di cioccolato bianco
- 75 g di crema al pistacchio

Accessori necessari:

- Olio neutro per ungere
- 2 stampi da plumcake in silicone
- Carta forno
- Termometro da pasticceria

Preparazione

1. Preparazione degli Stampi e della Frutta Secca:

- Ungi leggermente con un velo d'olio neutro 2 stampi da plumcake in silicone.
- Taglia a metà le mandorle pelate, disponile su una teglia con carta forno e tostale in forno statico a 190°C fino a doratura leggera.

- Tosta anche i pistacchi alla stessa temperatura per qualche minuto fino a fragranza. Mantieni la frutta secca al caldo (puoi lasciarla nel forno spento ma ancora caldo).

2. Cottura degli Sciroppi:

- In un pentolino unisci acqua, 300 g di zucchero, il destrosio e la bacca di vaniglia incisa. Porta su fiamma vivace.
- Quando lo sciroppo raggiunge i 115°C, estrai la bacca di vaniglia e lascia continuare la cottura fino al raggiungimento di 145°C esatti.
- Nel frattempo, in un secondo pentolino, scalda il miele portandolo alla temperatura di 125°C.

3. Montata degli Albumi e Unione degli Sciroppi:

- Mentre gli sciroppi salgono di temperatura, inizia a montare gli albumi in una ciotola capiente; appena iniziano a fare schiuma e aumentare di volume, aggiungi a pioggia i 15 g di zucchero semolato.
- Non appena il miele raggiunge i 125°C, versalo a filo continuo sugli albumi continuando a montare ad alta velocità.
- Subito dopo, versa a filo anche lo sciroppo di zucchero cotto a 145°C (riscaldalo leggermente se si è raffreddato durante l'attesa) continuando a montare energicamente fino a ottenere una meringa lucida, densa e corposa.

4. Aggiunta del Pistacchio e Frutta Secca:

- Scalda 75 g di crema al pistacchio per pochi secondi al microonde per renderla fluida, versala nella meringa e amalgama con le fruste a bassa velocità.
- Aggiungi le mandorle e i pistacchi ancora caldi (fondamentale per evitare che lo zucchero cristallizzi o si indurisca di colpo).
- Mescola rapidamente con una spatola robusta per distribuire la frutta secca in modo omogeneo.

5. Modellazione e Riposo:

- Dividi l'impasto nei due stampi da plumcake unti.
- Copri la superficie con un foglio di carta da forno e livella premendo con una spatola a gomito o un tarocco per compattare bene il torrone ed eliminare vuoti d'aria.
- Lascia riposare e asciugare il torrone per tutta la notte a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto.

6. Copertura al Cioccolato Bianco (opzionale per 1 o entrambi i torroni):

- Sforma il torrone ormai solidificato e tienilo da parte.
- Sciogli 200 g di cioccolato bianco a bagnomaria o a microonde (a intervalli brevi mescolando spesso per non bruciarlo), quindi incorpora 75 g di crema al pistacchio mescolando fino a ottenere una crema liscia.
- Versa una parte della glassa sul fondo dello stampo in silicone pulito, inserisci nuovamente il panetto di torrone premendo leggermente per far risalire la glassa lungo i bordi laterali.
- Rimuovi la carta da forno superiore e ricopri la superficie con il resto della glassa, livellando con una spatola.
- Fai rassodare completamente in luogo fresco per una notte oppure in frigorifero per circa 2 ore prima di sformare e tagliare a fette con un coltello a lama liscia e affilata.

Valori nutrizionali

Circa 485 kcal per 100 g

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido Al Pistacchio, Cioccolato Bianco E Cannella

Il torrone morbido è una gloriosa variante del classico torrone artigianale italiano, le cui origini affondano nella dominazione araba in Sicilia (dal termine 'turun'), per poi diffondersi e codificarsi in diverse regioni come la Lombardia (Cremona), l'Abruzzo e la Campania. A differenza della versione tradizionale friabile a base di solo miele, zucchero e albumi cotti per molte ore, questa moderna e raffinata interpretazione prevede l'inserimento del cioccolato bianco. Il burro di cacao in esso contenuto garantisce una consistenza vellutata, morbida e scioglievole che dura nel tempo senza indurirsi. L'abbinamento con il pistacchio (meglio se di Bronte DOP) e il tocco caldo e aromatico della cannella crea un perfetto equilibrio tra dolcezza, sapidità e speziatura. Tra le varianti principali si ricordano il torrone morbido al cioccolato fondente e nocciole o la versione classica sarda con solo miele sardo e mandorle.

Porzioni: 12-15 porzioni (circa 1 kg di torrone) · Preparazione: 40 min + 12 ore di riposo a temperatura ambiente · Cottura: 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il composto di base

- 350 g di pistacchi sgusciati al naturale (non salati, preferibilmente di Bronte, non pelati)
- 250 g di zucchero semolato
- 200 g di miele di arancio (o di zagara, di ottima qualità)
- 250 g di cioccolato bianco di copertura (minimo 30% burro di cacao)
- 2 albumi d'uovo freschi (circa 70 g totali, rigorosamente a temperatura ambiente)
- 1 pizzico di fior di sale (opzionale, per bilanciare i sapori)
- ½ cucchiaino di cannella in polvere (circa 2 g)
- 40 ml di acqua minerale naturale

Per la finitura (consigliato)

- 2 fogli di ostia alimentare sagomati sulla misura dello stampo

Preparazione

1. Tostatura strategica dei pistacchi

- Preriscalda il forno statico a 150°C.
- Distribuisci i pistacchi in un unico strato su una teglia e tostali per circa 8-10 minuti per risvegliarne gli oli essenziali senza scurirli.
- *Nota fondamentale*: Spegni il forno ma lascia i pistacchi all'interno. Devono rimanere caldi fino al momento di essere inseriti nel composto, altrimenti lo sbalzo termico farà cristallizzare istantaneamente lo zucchero, rovinando la consistenza morbida del torrone.

2. Fusione delicata del cioccolato bianco

- Sminuzza finemente il cioccolato bianco con un coltello.
- Scioglilo a bagnomaria a fuoco bassissimo, assicurandoti che l'acqua non tocchi mai il fondo della ciotola (il cioccolato bianco brucia oltre i 45°C), oppure al microonde a cicli di 15 secondi a media potenza.
- Lascialo intiepidire sul piano di lavoro, mescolando occasionalmente.

3. Gestione e cottura dei due sciroppi

- In un pentolino dal fondo spesso, scalda il miele d'arancio a fuoco dolce fino a renderlo fluido ed estremamente caldo, senza farlo bollire selvaggiamente.

- In un secondo pentolino, unisci lo zucchero semolato con i 40 ml di acqua. Porta a ebollizione senza mai mescolare con un cucchiaio (per evitare che lo zucchero cristallizzi sui bordi, muovi solo delicatamente il pentolino).
- Monitora la temperatura dello sciroppo di zucchero con un termometro digitale da cucina fino a raggiungere esattamente i 140°C.

4. Montatura della meringa e shock termico controllato

- Quando lo sciroppo di zucchero raggiunge i 130°C, inizia a montare gli albumi a velocità media nella ciotola di una planetaria munita di frusta.
- Raggiunti i 140°C del termometro, versa a filo prima il miele bollente sugli albumi che stanno montando, poi immediatamente dopo lo sciroppo di zucchero a 140°C, dirigendo il flusso sul bordo interno della ciotola per evitare schizzi.
- Continua a montare ad alta velocità. La ciotola diventerà caldissima. Riduci progressivamente la velocità e continua a montare finché il composto non si sarà intiepidito (circa 40°C). Il risultato intermedio deve essere una massa bianca, gonfia, estremamente densa, lucida e ferma.

5. Unione di cioccolato, aromi e pistacchi

- Quando la meringa è tiepida, unisci a filo il cioccolato bianco fuso (anch'esso tiepido), la cannella in polvere e il pizzico di fior di sale.
- Amalgama delicatamente con una spatola in silicone compiendo movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto, che diventerà più pesante e strutturato.
- Sforna i pistacchi ancora caldi e tuffali tutti in una volta nella massa. Mescola rapidamente con la spatola per distribuirli uniformemente prima che lo zucchero inizi a fare presa.

6. Formatura, riposo e taglio

- Fodera uno stampo rettangolare (circa 20x15 cm) con carta forno o, idealmente, posiziona un foglio di ostia sul fondo.
- Versa il composto e livellalo accuratamente con una spatola leggermente unta con un velo di olio di semi.
- Se utilizzi le ostie, posiziona il secondo foglio sulla superficie premendo con delicatezza per farlo aderire.
- Lascia riposare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto per almeno 12 ore (meglio 24 ore). Non metterlo assolutamente in frigorifero.
- Sforma il torrone e taglialo a barrette o cubetti con un coltello da chef pesante e a lama liscia, precedentemente scaldato sotto l'acqua calda e perfettamente asciugato prima di ogni taglio.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (calcolate su 15 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido alla Frutta - Ricetta di un Grande Pasticcere

Il torrone è uno dei dolci più iconici e antichi della tradizione dolciaria italiana e mediterranea, le cui origini si intrecciano tra la dominazione araba e le corti rinascimentali (celebre quello cremonese del 1441). In questa versione d'alta pasticceria, un rinomato maestro pasticcere reinterpreta il classico torrone bianco morbido arricchendolo non solo con la tradizionale frutta secca tostata, ma anche con albicocche disidratate, amarene, scorzone d'arancia e grué di cacao, che donano acidità, profumo e una nota piacevolmente amara e croccante a contrasto con la dolcezza del miele e dello sciroppo.

Porzioni: 12-15 porzioni (circa 1,5 kg di torrone) · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per lo sciroppo di zucchero:

- 433 g di zucchero vanigliato medio
- 144 g di acqua
- 36 g di sciroppo di glucosio in polvere (o glucosio liquido)

Per il miele:

- 287 g di miele di acacia

Per la base meringata:

- 72 g di albumi a temperatura ambiente
- 36 g di zucchero vanigliato medio

Per la sospensione (Frutta secca e canditi):

- 300 g di mandorle intere pelate
- 300 g di nocciole intere tostate
- 48 g di pistacchi interi non salati
- 48 g di grué di cacao (fave di cacao tostate e spezzettate)
- 120 g di albicocche disidratate
- 120 g di amarene sciroppate
- 60 g di scorza d'arancia candita a cubetti

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e delle inclusioni

- Sciacquare velocemente le amarene sciroppate sotto acqua fredda per eliminare lo sciroppo superficiale in eccesso, tamponarle accuratamente con carta assorbente e tagliarle a metà o in quarti.
- Tagliare le albicocche disidratate a cubetti regolari della stessa dimensione dell'arancia candita.
- Disporre mandorle, nocciole e pistacchi su una teglia e tostarli in forno a 150°C per 10 minuti (oppure nel microonde per 3-4 minuti alla massima potenza). *Passaggio chiave:* mantenere la frutta secca al caldo (circa 50°C in forno spento o riscaldato al minimo) per evitare shock termici al composto.
- Preparare uno stampo rettangolare (circa 20x30 cm) foderato con carta da forno o con un foglio di ostia alla base.

2. Doppia cottura degli zuccheri

- In un pentolino a fondo spesso, unire i 433 g di zucchero vanigliato, l'acqua e il glucosio in polvere. Portare su fuoco medio monitorando la temperatura con un termometro per zuccheri fino a raggiungere i **146°C**.
- Contemporaneamente, in un secondo pentolino, scaldare il miele d'acacia e portarlo a **126°C**.

- *Attenzione:* coordinare i tempi di riscaldamento affinché il miele raggiunga i 126°C poco prima o nello stesso momento in cui lo sciroppo di zucchero tocca i 146°C.

3. Montata e pastorizzazione della meringa

- Nella ciotola della planetaria munita di frusta, iniziare a montare gli albumi insieme ai 36 g di zucchero vanigliato a velocità medio-bassa.
- Non appena gli albumi formano una schiuma bianca e soffice (consistenza a becco d'uccello morbido), versare a filo il miele a 126°C lungo il bordo interno della ciotola, evitando il contatto diretto con le fruste in movimento.
- Continuare a montare aumentando la velocità, quindi versare sempre a filo lo sciroppo di zucchero a 146°C.
- Lasciare montare il composto ad alta velocità per 3-5 minuti: la massa dovrà diventare bianca candida, estremamente lucida, densa, viscosa e stabile.

4. Inserimento della frutta e formatura

- Sostituire la frusta con la foglia (gancio a K) oppure procedere a mano con una spatola robusta/tarocco.
- Unire in un sol colpo tutta la frutta secca ancora calda, le albicocche, le amarene, l'arancia candita e il grué di cacao.
- Azionare la planetaria a velocità minima per pochi secondi, solo il tempo necessario a distribuire omogeneamente le sospensioni senza smontare la struttura.
- Trasferire rapidamente l'impasto (che risulterà molto caldo e appiccicoso) nello stampo preparato.
- Coprire con un secondo foglio di carta da forno (o foglio di ostia) e livellare energicamente con le mani o con un matterello per ottenere uno spessore uniforme di circa 2-3 cm.

5. Riposo, taglio e conservazione

- Lasciare raffreddare e cristallizzare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto per almeno 12-24 ore (non in frigorifero, l'umidità scioglierebbe gli zuccheri).
- Una volta compatto, rimuovere lo stampo e tagliare il torrone a stecche o cubotti utilizzando un coltello lungo, a lama liscia e pesante, leggermente unto con olio di mandorle o spolverato di amido di mais.
- Conservare avvolto in carta forno o cellophane alimentare.

Valori nutrizionali

Circa 450 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido Bianco

Il torrone morbido bianco è un pilastro della pasticceria festiva italiana, le cui origini sono antichissime e contese tra l'influenza araba (il termine 'turun') e la tradizione romana. Celebre è la sua presentazione a Cremona nel 1441 per il matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, dove fu modellato a forma di Torrazzo (la torre campanaria della città), da cui deriverebbe il nome. Esistono varianti dure (friabili) o morbide, e variazioni regionali storiche come quelle campane o sarde. Si tratta di una preparazione ad alta difficoltà tecnica a causa del controllo millimetrico delle temperature degli zuccheri e dell'umidità della massa.

Porzioni: Circa 16-20 pezzi (800g totali) · Preparazione: 40 min + 12 ore di riposo · Cottura: 35 min · Tempo totale: 40 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la base del torrone

- 200 g di miele d'acacia (o miele di zagara per un aroma più intenso)
- 200 g di zucchero semolato
- 10 g di zucchero semolato (per montare gli albumi)
- 65 g di acqua
- 2 albumi (circa 70 g totali, a temperatura ambiente)
- I semi di 1 baccello di vaniglia Bourbon
- La scorza grattugiata fine di 1/2 limone biologico

Per la parte croccante

- 140 g di mandorle pelate
- 140 g di nocciole pelate
- 150 g di pistacchi sgusciati e spellati

Per il montaggio

- 2 fogli di ostia alimentare (della misura dello stampo, circa 20x20 cm)

Preparazione

1. Tostatura e conservazione della frutta secca

- Preriscalda il forno statico a 150°C. Distribuisci le mandorle, le nocciole e i pistacchi su una teglia.
- Tosta la frutta secca per circa 10 minuti. Non deve scurirsi eccessivamente, ma solo sprigionare gli oli essenziali.
- Spegni il forno ma lascia la teglia all'interno con lo sportello socchiuso. La frutta secca deve rimanere calda (circa 50-60°C) fino al momento dell'unione, altrimenti farà solidificare il torrone istantaneamente rendendo impossibile la successiva miscelazione.

2. Cottura degli sciroppi in contemporanea

- In un pentolino dal fondo spesso, unisci il miele d'acacia e scalda a fuoco bassissimo fino a raggiungere la temperatura di 130°C.
- In un secondo pentolino, unisci i 200 g di zucchero semolato e l'acqua. Scalda a fuoco medio-basso senza mai mescolare (per evitare la cristallizzazione dello zucchero sulle pareti del pentolino). Monitora con un termometro fino a raggiungere i 145°C.

3. Montatura della meringa

- Quando lo sciroppo di zucchero è intorno ai 135°C, inizia a montare gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola di una planetaria (o con fruste elettriche robuste) insieme ai 10 g di zucchero rimasti e ai semi di vaniglia.
- Gli albumi devono risultare lucidi, gonfi e montati a neve fermissima.

4. Unione degli sciroppi (La Meringa all'Italiana)

- Con la planetaria in movimento a media velocità, versa prima a filo il miele a 130°C direttamente sugli albumi, facendo attenzione a non colpire le fruste.
- Subito dopo, versa a filo lo sciroppo di zucchero a 145°C.
- Continua a montare ad alta velocità per circa 5-7 minuti. Il composto gonfierà, diventerà lucido, bianco candido e inizierà a raffreddarsi assumendo una consistenza densa e gommosa.

5. Cottura e asciugatura della massa

- Trasferisci il composto ottenuto in un polsonetto di rame o in una pentola dal fondo molto spesso (meglio se a bagnomaria o usando un frangi-fiamma sul fuoco più piccolo al minimo).
- Cuoci mescolando continuamente ed energicamente con un cucchiaio di legno robusto o una spatola di silicone termoresistente per far evaporare l'umidità residua degli albumi.
- La massa è pronta quando comincia a staccarsi nettamente dalle pareti della pentola e risulta estremamente faticosa da girare (consistenza simile a un pongo molto caldo e appiccicoso).

6. Inserimento degli aromi e della frutta secca

- Togli la pentola dal fuoco.
- Aggiungi la scorza grattugiata di limone e la frutta secca calda appena sfornata.
- Mescola con estrema rapidità e vigore per distribuire uniformemente la frutta secca prima che la massa inizi a solidificarsi con il calo di temperatura.

7. Formatura e riposo

- Fodera uno stampo rettangolare con il primo foglio di ostia.
- Versa rapidamente la massa del torrone ancora bollente.
- Livella la superficie usando un cucchiaio leggermente oliato o pressando delicatamente con le mani protette da guanti monouso bagnati.
- Adagia il secondo foglio di ostia sulla superficie e premi uniformemente con un piccolo rullo per compattare il torrone ed eliminare eventuali vuoti d'aria.
- Lascia riposare e solidificare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto per almeno 12 ore (non in frigorifero, poiché l'umidità rovinerebbe la struttura).
- Taglia a barrette utilizzando un coltello ben affilato a lama liscia, leggermente scaldato sotto l'acqua calda e perfettamente asciugato.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (50g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido Bianco con Mandorle e Pistacchi

Il torrone è uno dei simboli più celebri e antichi della tradizione dolciaria natalizia italiana ed europea. Le sue origini affondano nel bacino del Mediterraneo e nel Medio Oriente (dove dolci a base di miele, mandorle e spezie come la 'qubbayt' araba erano diffusi fin dall'antichità), con attestazioni storiche celeberrime in Italia che spaziano dal banchetto nuziale di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza a Cremona nel 1441, fino alle tradizioni campane di Benevento e siciliane. Questa versione propone un torrone bianco a pasta morbida, reso irresistibile e aromatico dalla combinazione di mandorle tostate, pistacchi e scorza fresca d'arancia, seguendo i principi di un grande maestro pasticcere.

Porzioni: 12-15 persone (circa 1,5 kg di torrone) · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media-Alta

Ingredienti

Per la massa montata e gli sciroppi

- 70 g di albumi (a temperatura ambiente)
- 400 g di zucchero semolato (suddiviso: 1 cucchiaio per gli albumi, il resto per lo sciroppo)
- 120 ml di acqua
- 100 g di miele millefiori o di zagara
- 100 g di sciroppo di glucosio
- Scorza grattugiata finemente di 1 arancia biologica non trattata

Per la farcitura e la finitura

- 600 g di mandorle pelate intere
- 300 g di pistacchi sgusciati (non salati e pelati)
- 2 fogli di ostia alimentare (delle dimensioni della teglia prescelta, es. 20x30 cm)

Preparazione

1. Preparazione della frutta secca e dello stampo

- Preriscaldate il forno a 140°C in modalità statica. Disponete le mandorle e i pistacchi su una teglia con carta forno e tostateli delicatamente per circa 15 minuti senza farli scurire eccessivamente.
- *Passaggio chiave:* A fine tostatura, lasciate la frutta secca nel forno spento ma ancora caldo (a circa 60-70°C). La frutta deve rimanere calda al momento dell'incorporamento per non bloccare lo sciroppo di zucchero.
- Foderate una teglia o un quadro da pasticceria rettangolare (circa 20x30 cm) con il primo foglio di ostia alimentare posizionato sul fondo.

2. Cottura degli sciroppi di zucchero e miele

- In un pentolino a fondo spesso mettete lo zucchero semolato (meno un cucchiaio) e i 120 ml di acqua. Portate su fiamma media inserendo un termometro per zuccheri e monitorate la temperatura fino a raggiungere circa 145-150°C (stadio della caramellizzazione dura senza colorazione).
- Contemporaneamente, in un secondo pentolino, unite il miele e lo sciroppo di glucosio e portateli a circa 105°C.

3. Montata degli albumi e unione degli sciroppi

- Quando gli sciroppi sono vicini alla temperatura, iniziate a montare gli albumi nella planetaria (o con le fruste elettriche) aggiungendo il cucchiaio di zucchero tenuto da parte, fino a ottenere un composto spumoso ma non eccessivamente compatto.
- Raggiunti i 150°C dello sciroppo di zucchero, versatelo a filo lentamente lungo il bordo della ciotola sopra gli albumi continuando a montare ad alta velocità.

- Subito dopo, versate sempre a filo anche lo sciroppo di miele e glucosio a 105°C.
- Aggiungete la scorza grattugiata d'arancia e continuate a lavorare la massa fino a ottenere una meringa molto lucida, candida, densa e soda (il calore degli sciroppi pastorizzerà perfettamente l'albume cuocendolo e stabilizzandolo).

4. Aggiunta della frutta secca e formatura

- Spegnete le fruste. Prelevate la frutta secca ben calda dal forno e versatela interamente nella meringa.
- Con una spatola rigida o un cucchiaio di legno, amalgamate rapidamente la frutta secca al composto compiendo movimenti dal basso verso l'alto fino a renderlo omogeneo.
- *Attenzione all'errore:* Lavorate con rapidità poiché la massa a contatto con l'aria tende a indurirsi rapidamente.
- Trasferite il composto caldo all'interno dello stampo sopra il primo foglio di ostia. Livellate la superficie con una spatola leggermente unta o un matterellino fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 2-3 cm.
- Coprite la sommità con il secondo foglio di ostia alimentare, premendo delicatamente con un tagliere o le mani per farlo aderire uniformemente.

5. Riposo, taglio e conservazione

- Lasciate raffreddare e asciugare il torrone a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto per un tempo compreso tra le 12 e le 24 ore.
- Una volta consolidato, sformate il blocco e tagliatelo a stecche o a cubetti regolari servendovi di un coltello lungo a lama pesante e ben affilata (eventualmente leggermente scaldata o appena unta con un velo d'olio di mandorle o semi).

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone morbido di nocciole e miele - ricetta d'autore

Il torrone è uno dei simboli indiscussi della pasticceria natalizia italiana, le cui radici storiche affondano nelle antiche tradizioni dolciarie del Mediterraneo e del Medio Oriente arabo, diffondendosi poi con varianti celebri in tutta la penisola (da Cremona a Benevento, dal Piemonte alla Sicilia). Questa versione, ispirata alla maestria di un rinomato pasticcere, propone un torrone morbido, caratterizzato dall'impiego del pregiato miele di cardo siciliano e da una ricchissima percentuale di nocciole tostate. La tecnica richiede il controllo millimetrico delle temperature di cottura degli zuccheri e del miele per ottenere una texture vellutata, malleabile ma compatta, che non si sgretola al taglio e si scioglie piacevolmente in bocca.

Porzioni: 16-20 porzioni (circa 1,8 kg di prodotto finito) · Preparazione: 30 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per lo sciroppo di zucchero

- 450 g Zucchero semolato
- 150 g Acqua
- 50 g Sciroppo di glucosio in polvere (o sciroppo di glucosio liquido)

Per lo sciroppo di miele

- 300 g Miele di cardo siciliano (in alternativa millefiori aromatico o d'arancio)

Per la base meringata

- 75 g Albumi (a temperatura ambiente)
- 40 g Zucchero semolato
- 10 g Polvere di vaniglia naturale (o polpa di 1 bacca di vaniglia Bourbon)

Per la finitura e struttura

- 1000 g Nocciole intere tostate e pelate
- Fogli di ostia per torrone (q.b. per fondo e copertura)
- Olio di semi (q.b. per ungere i bordi dello stampo/quadro)

Preparazione

1. Preparazione della postazione e riscaldamento della frutta secca
- Posizionate le nocciole già pelate e tostate su una teglia e infornatele a 80-100°C: è fondamentale mantenerle molto calde fino al momento dell'uso, altrimenti a contatto con lo sciroppo provocheranno uno shock termico facendo indurire prematuramente la massa.
- Predisponete un quadro d'acciaio o una teglia rettangolare da circa 20x30 cm: adagiate sul fondo un foglio di ostia tagliato a misura e ungete leggermente i bordi laterali con un velo di olio di semi.
2. Cottura degli sciroppi di zucchero e miele
- In una prima casseruola capiente in acciaio versate l'acqua, il glucosio in polvere e i 450 g di zucchero semolato. Ponete sul fuoco con un termometro a sonda e portate lo sciroppo alla temperatura esatta di 145°C (cottura a 'gran cassé').
- Contemporaneamente, in un secondo pentolino, scaldate il miele di cardo fino a raggiungere i 125°C.
3. Montata degli albumi e inserimento del miele
- Quando il miele raggiunge circa i 115°C, inserite nella ciotola della planetaria munita di frusta gli albumi e i 40 g di zucchero semolato. Iniziate a montare a media velocità: il composto deve solo iniziare a schiumare e creare una massa morbida (a becco d'uccello), senza essere montato a neve ferma.

- Appena il miele arriva a 125°C, versatelo a filo continuo lungo il bordo della ciotola sopra gli albumi, continuando a montare ad alta velocità. L'albume si gonfierà e diventerà cremoso e lucido.

4. Inserimento dello sciroppo di zucchero e vaniglia

- Non appena lo sciroppo di zucchero raggiunge i 145°C, colatelo anch'esso a filo continuo sulla massa montata senza fermare la frusta.
- Aggiungete la polvere di vaniglia. Continuate a montare ad alta velocità per circa 2-3 minuti affinché la meringa risulti densa, setosa, elastica e uniformemente pastorizzata dal calore degli sciroppi.

5. Aggiunta delle nocciole e impasto

- Sostituite immediatamente la frusta a filo con la foglia (gancio a K) per non danneggiare l'attrezzatura sotto il peso della frutta secca.
- Estraete le nocciole calde dal forno e versatele tutte insieme nella ciotola.
- Azionate la planetaria a velocità minima solo per pochissimi secondi, il tempo strettamente necessario a distribuire uniformemente le nocciole nella massa zuccherina senza romperle.

6. Formatura, pressatura e maturazione

- Rovesciate tempestivamente il composto (ancora caldo e malleabile) all'interno del quadro predisposto sopra l'ostia.
- Coprite la superficie con il secondo foglio di ostia. Esercitate una pressione decisa e uniforme con un batticarne piatto o un matterello per livellare il torrone allo spessore desiderato (circa 2-2,5 cm).
- Posizionate un peso piatto sopra la superficie e lasciate cristallizzare a temperatura ambiente (18-20°C in ambiente asciutto) per almeno 12-24 ore. Non riporre assolutamente in frigorifero per evitare la condensazione e l'umidità sugli zuccheri.

7. Porzionatura finale

- Trascorso il tempo di riposo, rimuovete il quadro e rifilate i bordi con un coltello lungo a lama liscia.
- Porzionate a stecche classiche o a bocconcini monoporzione e conservate in recipienti ermetici o avvolti in cellophane alimentare.

Valori nutrizionali

Circa 520 kcal per porzione (da 100g)

DOLCI E BISCOTTI

Torrone Morbido Tuttifrutti

Il torrone è uno dei dolci più rappresentativi della tradizione dolciaria italiana e mediterranea, con radici storiche che affondano nella cultura araba e una diffusione capillare legata alle festività natalizie (dalla celebre Cremona alla Sicilia, fino alla Spagna con il 'turrón'). In questa sofisticata versione d'alta pasticceria, ispirata alla migliore tradizione dei grandi maestri, il classico torrone bianco morbido viene arricchito da una golosa e variegata combinazione di frutta secca tostata, frutta candita, frutta disidratata e granella di fava di cacao (grué), che conferiscono un perfetto equilibrio tra morbidezza, masticabilità, croccantezza e freschezza acida.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per lo sciroppo di zucchero

- 350 g di zucchero semolato
- 100 g di sciroppo di glucosio
- 100 g di acqua

Per lo sciroppo di miele

- 250 g di miele millefiori o zagara

Per la montata di albumi

- 50 g di albume d'uovo a temperatura ambiente
- 20 g di zucchero semolato

Per la sospensione di frutta e inclusioni

- 250 g di frutta secca mista (mandorle pelate, nocciole Piemonte IGP, pistacchi non salati)
- 150 g di frutta candita mista a cubetti (arancia, cedro)
- 100 g di frutta disidratata a piccoli pezzi (mirtilli rossi, albicocche, fichi)
- 30 g di grué di cacao (granella di fave di cacao tostate)

Per il montaggio

- 2 fogli di ostia alimentare (delle dimensioni dello stampo)

Preparazione

1. Preparazione preliminare e tostatura della frutta secca

- Tagliate la frutta candita e quella disidratata a cubetti regolari di circa 5 mm.
- Disponete la frutta secca mista (mandorle, nocciole, pistacchi) su una teglia rivestita di carta forno e tostatela in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 12-15 minuti, finché non risulterà fragrante e calda. Mantenetela al caldo a forno spento con lo sportello socchiuso: la temperatura elevata della frutta al momento dell'incorporamento è fondamentale per evitare che il torrone si rapprenda prima di aver terminato l'amalgama.

2. Cottura degli sciroppi e montata dell'albume

- In un primo pentolino dal fondo spesso, unite l'acqua, i 350 g di zucchero semolato e lo sciroppo di glucosio; inserite una sonda per zuccheri e ponete su fuoco medio portando lo sciroppo alla temperatura esatta di 146°C.
- Contemporaneamente, in un secondo pentolino, scaldate il miele e portatelo alla temperatura di 125°C.
- Quando i due sciroppi sono prossimi a raggiungere le rispettive temperature (circa 5 gradi prima del target), versate gli albumi nella ciotola della planetaria con i 20 g di zucchero semolato e iniziate a montare con la frusta a velocità media.

3. Pastorizzazione e montaggio del torrone

- Raggiunti i 125°C, versate a filo il miele bollente sugli albumi mentre la planetaria continua a girare a velocità sostenuta.
- Subito dopo, versate a filo anche lo sciroppo di zucchero giunto a 146°C, facendo attenzione a non colpire le fruste in movimento per evitare schizzi.
- Continuate a montare ad alta velocità per diversi minuti: il composto diventerà lucido, bianco candido, soffice e molto voluminoso (effetto 'meringa italiana densa').

4. Inserimento della frutta e formatura

- Sostituite la frusta a filo con la foglia (oppure procedete a mano con una spatola robusta/tarocco unto di olio di mandorle).
- Aggiungete alla massa montata la frutta secca ancora ben calda, la frutta candita, la frutta disidratata e il grué di cacao. Lavorate il tempo strettamente necessario a distribuire uniformemente gli ingredienti.
- Posizionate un foglio di ostia alla base di un anello microforato o di una tortiera quadrata/rettangolare foderata di carta forno.
- Trasferite rapidamente il composto ancora caldo e malleabile sopra l'ostia, livellandolo con una spatola leggermente unta o con un mattarello compatto.
- Coprite la superficie con il secondo foglio di ostia, facendolo aderire perfettamente, e applicate un tagliere sormontato da un peso uniforme.

5. Riposo, asciugatura e taglio

- Lasciate raffreddare e asciugare il torrone a temperatura ambiente (in luogo asciutto e fresco, lontano da umidità) per 24 ore.
- Trascorso il tempo di maturazione, sformate il blocco ed eliminate l'ostia in eccesso dai bordi. Con un coltello a lama lunga e affilata (leggermente scaldato o passato con un velo d'olio neutro), porzionate il torrone in stecche o cubotti.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Torta al Torrone (versione 1)

La Torta al Torrone è una sontuosa creazione di alta pasticceria moderna, ispirata alla tradizione dolciaria campana e italiana, perfetta per le festività. Il torrone, dolce millenario a base di miele, albume e frutta secca le cui radici affondano nell'epoca romana e araba, viene qui reinterpretato sotto forma di una raffinata bavarese/mousse al torrone, arricchita da un goloso inserto cremoso al pistacchio e sostenuta da una ricca base montata al cioccolato fondente e mandorle (senza farina di grano). È un dessert stratificato che gioca magistralmente sui contrasti di consistenza: la sofficità della base, la setosità della crema e la croccantezza aromatica della frutta secca tostata.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 90 minuti (più 6-8 ore di congelamento e 4 ore di decongelamento in frigo) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per la base morbida al cioccolato e mandorle (Caprese rivisitata):

- 175 g di burro morbido a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero a velo
- 175 g di cioccolato fondente (al 60-70%)
- 90 g di tuorli d'uovo (circa 5 tuorli medi)
- 150 g di albumi d'uovo (circa 5 albumi medi)
- 75 g di zucchero semolato fine
- 175 g di farina di mandorle (o mandorle tostate ridotte in polvere finissima)
- 45 g di fecola di patate
- 15 g di cacao amaro in polvere
- 2 g di sale fino

Per l'inserto cremoso al pistacchio:

- 200 g di crema pasticcera classica
- 35 g di pasta pura di pistacchio di qualità
- 5 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 25 ml di acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 125 g di panna fresca liquida (da montare lucida)

Per la crema mousse al torrone:

- 220 g di miele millefiori (o acacia/arancio)
- 50 ml di acqua
- 75 g di albumi d'uovo
- 15 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 75 ml di acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 500 g di panna fresca liquida (35% di grassi)
- 100 g di nocciole tostate (varietà Giffoni o Piemonte)
- 150 g di mandorle pelate e tostate
- 150 g di pistacchi sgusciati e tostati
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la finitura e decorazione:

- Glassa al miele o gelatina neutra a specchio q.b.
- Frutta secca intera tostata (mandorle, nocciole, pistacchi) q.b.

- Foglia d'oro alimentare o decori in cioccolato (facoltativi)

Preparazione

1. Preparazione dell'inserto cremoso al pistacchio:

- Metti in ammollo i 5 g di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
- Scalda circa un terzo della crema pasticcera (a circa 50-60°C), scioglici dentro la gelatina ben strizzata, mescolando con una frusta a mano finché non è completamente disciolta.
- Unisci il resto della crema pasticcera fredda e la pasta pura di pistacchio, emulsionando con un minipimer per ottenere una crema liscia e brillante.
- Semimonta la panna fresca (deve avere una consistenza soffice detta "a becco d'uccello", non troppo ferma).
- Quando la base di crema al pistacchio ha raggiunto circa 28-30°C, incorpora delicatamente la panna semimontata con movimenti dal basso verso l'alto.
- Cola il composto in uno stampo circolare in silicone o anello da pasticceria (diametro 18-20 cm, ovvero inferiore di 2-4 cm rispetto allo stampo finale). Trasferisci in congelatore/abbattitore per almeno 2-3 ore fino a completo congelamento.

2. Preparazione e cottura della base montata al cioccolato e mandorle:

- Fai fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e lascialo intiepidire fino a 38-40°C.
- In planetaria o con le fruste elettriche, monta il burro morbido insieme allo zucchero a velo e al sale fino ad ottenere una massa chiara, spumosa e gonfia.
- Aggiungi a filo il cioccolato fuso tiepido continuando a montare a bassa velocità, quindi unisci i tuorli uno alla volta fino a perfetto assorbimento.
- A parte, monta gli albumi insieme allo zucchero semolato fino a creare una meringa soda, compatta e lucida.
- Setaccia insieme il cacao amaro e la fecola di patate, poi mescolali alla polvere di mandorle.
- Alterna nell'impasto al burro e cioccolato l'albume montato e le polveri, incorporandoli delicatamente a mano con una spatola/marisa con movimenti circolari dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
- Versa l'impasto in una tortiera a cerniera (diametro 22-24 cm) imburrata e infarinata o rivestita di carta forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 35 minuti (prova stecchino asciutto ma non troppo secco al centro).
- Sforna, lascia raffreddare completamente su una gratella, poi rifila la superficie per ottenere un disco liscio di circa 1,5 cm di spessore.

3. Preparazione della crema mousse al torrone:

- Idrata i 15 g di gelatina nei 75 ml di acqua fredda.
- Trita grossolanamente al coltello le mandorle, le nocciole e i pistacchi già tostati, lasciando pezzi visibili per garantire la texture croccante tipica del torrone.
- In un pentolino metti il miele e i 50 ml di acqua. Porta a bollore e monitora la temperatura con un termometro per zuccheri fino a raggiungere esattamente i 121°C.
- Nel frattempo, inizia a montare gli albumi in planetaria a velocità media. Quando il miele raggiunge i 121°C, versalo a filo continuo lungo il bordo della ciotola sopra gli albumi che continuano a girare ad alta velocità (pastorizzazione).
- Lascia montare la meringa al miele finché la ciotola non diventa tiepida/fredda al tatto (circa 30-35°C).
- Sciogli la gelatina idratata (al microonde per pochissimi secondi o a bagnomaria) e uniscila a filo alla meringa in lavorazione.
- Aromatizza con i semi della vaniglia e la scorza grattugiata di limone.
- Unisci tutta la frutta secca tritata alla meringa, mescolando delicatamente.
- Monta la panna fresca a consistenza lucida (struttura morbida) e incorporala delicatamente alla meringa al torrone con una spatola, ottenendo una mousse spumosa, ariosa e ricca.

4. Montaggio e finitura del dolce:

- Predisponi un anello da pasticceria o uno stampo in silicone del diametro di 22-24 cm foderato con nastro d'acetato.

- Posiziona sul fondo il disco di base al cioccolato e mandorle.
- Stendi un primo strato generoso di crema al torrone (circa metà della mousse), avendo cura di riempire bene i bordi senza creare bolle d'aria.
- Estrai dal freezer l'inserto congelato al pistacchio e posizionalo al centro premendo leggermente verso il basso.
- Copri con la restante crema mousse al torrone fino al bordo, livellando perfettamente con una spatola a gomito.
- Riponi la torta in congelatore/abbattitore per almeno 6-8 ore (preferibilmente tutta la notte) fino a completo indurimento.
- Una volta congelata, sforma la torta dall'anello, rimuovi l'acetato e glassa la superficie con la glassa tiepida al miele/gelatina neutra per conferire brillantezza.
- Decora la superficie con altra frutta secca tostata a pezzetti e polvere di pistacchio.
- Trasferisci in frigorifero a +4°C per almeno 4-6 ore prima di servire, in modo da consentire la perfetta scongelazione interna mantenendo la struttura impeccabile al taglio.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Torta al Torrone (versione 2)

La Torta al Torrone è una raffinata creazione di alta pasticceria moderna, ispirata alla maestria di grandi pasticceri, ideale per celebrare le festività natalizie e di Capodanno. Combina magistralmente la croccantezza e l'aromaticità del torrone classico (miele, agrumi e frutta secca tostata) con la sofficità di una base al cioccolato e la freschezza vellutata di un cuore cremoso al pistacchio. Si tratta di un entremet contemporaneo che unisce tecniche di pasticceria di precisione a contrasti di consistenze impeccabili.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 90 minuti (+ tempi di congelamento e riposo) · Cottura: 18 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la base soffice al cioccolato e mandorle:

- 60 g burro morbido a temperatura ambiente (a pomata)
- 30 g zucchero a velo
- 30 g tuorlo d'uovo (circa 2 tuorli medi)
- 1/2 bacca di vaniglia (semi estratti)
- 1 g sale fino
- 50 g albume d'uovo
- 30 g zucchero semolato
- 60 g mandorle sgusciate e ridotte in polvere fine
- 5 g cacao amaro in polvere
- 15 g fecola di patate
- 60 g cioccolato fondente (al 60-70%) tritato finemente
- 2 g lievito per dolci

Per l'inserto cremoso al pistacchio:

- 70 g crema pasticcera classica
- 35 g pasta pura di pistacchio (100% pistacchio)
- 50 ml latte intero
- 50 ml panna liquida fresca
- 20 g zucchero semolato
- 4 g gelatina in fogli (colla di pesce)
- 100 ml panna fresca semimontata

Per la crema mousse al torrone:

- 100 g miele millefiori o di acacia
- 75 g zucchero semolato
- 40 ml acqua
- 50 g albume d'uovo (a temperatura ambiente)
- 10 g gelatina in fogli
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 60 g nocciole tostate
- 60 g mandorle tostate
- 30 g pistacchi non salati tostati
- 450 ml panna fresca semimontata

Per la glassa neutra al miele:

- 100 g gelatina neutra per dolci (a freddo o a caldo)
- 50 g miele millefiori

Preparazione

1. Preparazione dell'inserto cremoso al pistacchio:

- Reidratare la gelatina (4 g) in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
- In una ciotola stemperare la crema pasticcera con la pasta pura di pistacchio e lo zucchero.
- In un pentolino scaldare i 50 ml di latte con i 50 ml di panna liquida fino a sfiorare il bollore; togliere dal fuoco, unire la gelatina strizzata e mescolare energicamente fino a completo scioglimento.
- Versare la miscela calda a filo sul composto di crema e pistacchio, emulsionando con una frusta a mano.
- Lasciare intiepidire il composto fino a circa 28-30°C, quindi incorporare delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto i 100 ml di panna semimontata.
- Colare la crema all'interno di un anello di silicone o metallo foderato con pellicola di diametro 16-18 cm (più piccolo della torta finale) e riporre in congelatore per almeno 2 ore fino a congelamento completo.

2. Preparazione e cottura della base soffice al cioccolato:

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 175°C e foderare con carta forno una tortiera rotonda da 20-22 cm di diametro.
- In una ciotola montare con le fruste elettriche il burro a pomata con lo zucchero a velo, i semi di vaniglia e il sale fino a ottenere una crema spumosa e chiara. Unire i tuorli a filo continuando a montare.
- In una seconda ciotola a parte, montare a neve ferma gli albumi (50 g) con i 30 g di zucchero semolato aggiunto gradualmente.
- Miscelare e setacciare le polveri: polvere di mandorle, cacao amaro, fecola di patate, cioccolato fondente tritato e lievito.
- Unire le polveri al composto di burro e tuorli mescolando a bassa velocità. Infine, incorporare gli albumi montati a neve in tre riprese, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per preservare la struttura.
- Versare l'impasto nella tortiera, livellare a uno spessore omogeneo di circa 1-1,5 cm e cuocere in forno a 175°C per 15-18 minuti (la superficie deve risultare asciutta ma morbida). Sfornare e fare raffreddare completamente su una gratella.

3. Preparazione della crema mousse al torrone:

- Mettere a bagno in acqua fredda i 10 g di gelatina in fogli.
- Tritare grossolanamente a coltello le mandorle, le nocciole e i pistacchi tostati; grattugiare la scorza di limone.
- In un pentolino unire il miele, lo zucchero e l'acqua. Cuocere su fuoco medio monitorando la temperatura con un termometro per alimenti fino a raggiungere i 121°C.
- Quando lo sciroppo raggiunge i 110°C, avviare la planetaria montando i 50 g di albumi a velocità media.
- Raggiunti i 121°C, versare lo sciroppo bollente a filo lungo il bordo della ciotola sugli albumi in movimento, continuando a montare ad alta velocità (base meringa all'italiana).
- Strizzare bene la gelatina idratata e aggiungerla direttamente nella meringa ancora molto calda affinché si sciolga perfettamente. Continuare a montare fino a quando la ciotola non risulterà tiepida (circa 30-35°C).
- Aggiungere alla meringa i semi di vaniglia, la scorza di limone e la frutta secca tritata.
- Aggiungere infine i 450 ml di panna semimontata, amalgamando con una spatola con movimenti lenti e rotatori. Si deve ottenere una mousse spumosa, profumata e densa.

4. Montaggio del dolce:

- All'interno di un cerchio d'acciaio o di uno stampo in silicone da 20-22 cm (con nastro di acetato lungo i bordi se si usa l'acciaio), posizionare sul fondo il disco di base al cioccolato (rifilato a filo se necessario).
- Stendere un primo strato uniforme di crema al torrone (circa metà del volume).
- Estrarre dal freezer il disco di inserto al pistacchio ben congelato e posizionarlo perfettamente al centro premendo leggermente.

- Ricoprire con la restante mousse al torrone fino al bordo dello stampo e lisciare la superficie con una spatola a gomito.
- Riporre l'intera torta in congelatore/abbattitore per almeno 4-6 ore affinché si solidifichi completamente.

5. Finitura e glassatura:

- In un pentolino scaldare a fuoco bassissimo la gelatina neutra con il miele fino a renderla fluida e omogenea (temperatura ideale 30-35°C).
- Sformare la torta congelata dallo stampo, rimuovere l'acetato e posizionarla su una gratella con una teglia di raccolta sotto.
- Versare la glassa al miele uniformemente sulla superficie e sui bordi per creare un velo lucido.
- Decorare a piacere con pezzetti di torrone, fili di scorza di limone e granella di pistacchi tostati.
- Trasferire la torta in frigorifero a +4°C per almeno 4-5 ore prima di servire, in modo che raggiunga la perfetta consistenza cremosa al taglio.

Valori nutrizionali

~430 kcal per porzione (stima su fetta da 110 g)

DOLCI E BISCOTTI

Torta al Torrone Moderna

Questa sontuosa torta moderna, ispirata alla tradizione natalizia, reinterpreta in chiave contemporanea i sapori iconici del torrone artigianale italiano. La struttura unisce una base soffice e ricca al cioccolato e mandorle (simile a una torta caprese montata), un cremoso inserto al pistacchio e una vellutata mousse al torrone a base di meringa all'italiana al miele montata con frutta secca tostata, agrumi e panna fresca. Un capolavoro di equilibrio tra consistenze croccanti, note tostate, aromaticità del miele e morbidezza.

Porzioni: 10-12 porzioni (stampo Ø 22-24 cm) · Preparazione: 1 ora e 45 minuti (+ tempi di congelamento) · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Avanzata / Professionale

Ingredienti

Per la Base al Cioccolato e Mandorle:

- 175 g burro a temperatura ambiente (morbido)
- 100 g zucchero a velo
- 175 g cioccolato fondente (fuso a circa 38°C)
- 90 g tuorli d'uovo
- 150 g albumi d'uovo
- 75 g zucchero semolato
- 175 g mandorle in polvere tostate
- 45 g fecola di patate
- 15 g cacao amaro in polvere
- 2 g lievito per dolci
- 2 g sale fino

Per l'Inserto Cremoso al Pistacchio:

- 200 g crema pasticcera classica
- 35 g pasta pura di pistacchio
- 125 g panna fresca montata (struttura lucida)
- 5 g gelatina animale in fogli
- 25 ml acqua per idratazione gelatina

Per la Crema Mousse al Torrone:

- 225 g miele millefiori (o di zagara)
- 75 g zucchero semolato
- 50 ml acqua per lo sciroppo
- 75 g albumi d'uovo
- 15 g gelatina in fogli
- 75 ml acqua per idratazione gelatina
- 500 g panna fresca semimontata
- 150 g mandorle tostate e tagliate al coltello
- 100 g nocciole tostate e tagliate al coltello
- 150 g pistacchi non salati tostati e tagliati al coltello
- 1 bacca di vaniglia (semi)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato

Per la Finitura e Decorazione:

- Glassa neutra al miele q.b.
- Frutta secca mista caramellata o tostata q.b.

- Decorazioni in cioccolato e foglia d'oro (opzionale)

Preparazione

1. Preparazione dell'Inserto al Pistacchio:

- Idratate la gelatina in 25 ml di acqua fredda per circa 10 minuti.
- In una ciotola, riscaldate una piccola porzione di crema pasticcera (circa 50 g) al microonde fino a circa 50°C, scioglietevi all'interno la gelatina idratata e strizzata, mescolando bene con una frusta.
- Unite la restante crema pasticcera fredda e la pasta pura di pistacchio, emulsionando con una frusta a mano per ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Quando la crema raggiunge circa 28-30°C, incorporate delicatamente la panna montata con movimenti dal basso verso l'alto.
- Colate il composto in uno stampo di silicone per inserti (diametro 18-20 cm) e riponete in congelatore/abbattitore fino a completo indurimento (almeno 3 ore).

2. Cottura della Base al Cioccolato e Mandorle:

- Preriscaldate il forno statico a 170°C. Imburrate e foderate con carta forno una tortiera a cerniera da 22-24 cm.
- Fondete il cioccolato fondente a bagnomaria o a microonde e lasciatelo intiepidire fino a 38°C (se troppo caldo scioglierà il burro, se troppo freddo indurirà la massa).
- In planetaria o con le fruste, montate il burro morbido con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungete il cioccolato fuso a filo continuando a montare, poi incorporate i tuorli uno alla volta.
- A parte, montate a neve lucida gli albumi con i 75 g di zucchero semolato.
- Setacciate insieme le polveri: polvere di mandorle, cacao, fecola, lievito e sale.
- Incorporate al composto di burro e cioccolato 1/3 delle polveri e 1/3 della meringa, alternandoli delicatamente con una spatola fino a esaurimento, mantenendo la massa ariosa.
- Versate nello stampo e cuocete per 35 minuti a 170°C. Fate raffreddare completamente su una gratella, poi coppate a misura se necessario.

3. Realizzazione della Crema Mousse al Torrone:

- Idratate i 15 g di gelatina nei 75 ml di acqua fredda.
- In un pentolino, unite il miele, i 75 g di zucchero e i 50 ml di acqua; portate a bollore sul fuoco controllando con un termometro fino a raggiungere i 121°C.
- Quando lo sciroppo è a 115°C, iniziate a montare i 75 g di albumi in planetaria a media velocità. Raggiunti i 121°C, colate lo sciroppo bollente a filo lungo il bordo della ciotola sugli albumi in movimento.
- Continuate a montare a velocità sostenuta fino a quando la meringa all'italiana si sarà intiepidita (circa 40°C).
- Sciogliete la gelatina idratata (con la sua acqua residua) per pochi secondi al microonde e incorporatela a filo nella meringa ancora tiepida.
- Lasciate raffreddare completamente la meringa, quindi unite i semi di vaniglia, la scorza di limone grattugiata finemente e la frutta secca (mandorle, nocciole, pistacchi) precedentemente tostata e tritata al coltello.
- Infine, alleggerite il composto unendo in 2-3 riprese la panna semimontata, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto (Risultato atteso: una mousse soffice, profumata, densa e ricca di croccantezza).

4. Montaggio del Dolce:

- Utilizzate un anello d'acciaio o uno stampo in silicone da 22-24 cm foderato con acetato sui bordi.
- Posizionate alla base il disco di torta soffice al cioccolato.
- Versate metà della mousse al torrone livellandola bene anche sui bordi.
- Estraete dal congelatore l'inserto al pistacchio ben congelato e adagiatelo al centro, premendo leggermente.
- Ricoprite con la restante mousse al torrone fino al bordo dello stampo e spatolate la superficie in modo perfettamente liscio.
- Trasferite la torta in congelatore per almeno 6-8 ore (o in abbattitore a -18°C per 2 ore).

5. Sformatura e Decorazione Finale:

- Sformate il dolce congelato dall'anello e rimuovete l'acetato.

- Velate la superficie con la glassa al miele leggermente scaldata (circa 30°C) per donare brillantezza.
- Decorate con frutta secca mista, ciuffi di crema o dettagli in cioccolato fondente.
- Trasferite la torta in frigorifero (+4°C) per circa 4-5 ore prima di servire, consentendo al dolce di scongelarsi gradualmente mantenendo la perfetta consistenza vellutata al taglio.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione (stimata su 12 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Albero di Natale 3D di Pan di Spagna

Questa Torta Albero di Natale di Pan di Spagna è una creazione scenografica ispirata alla grande pasticceria, perfetta per le festività. Si tratta di un'imponente scultura commestibile a forma di albero di Natale, realizzata sovrapponendo dischi di 'Quattro Quarti' (una ricca massa montata al burro) sagomati a stella in ordine decrescente. Ogni livello è arricchito da una diversa farcitura studiata per bilanciare consistenze e sapori: una crema golosa al cioccolato fondente, una crema esotica al mango e frutto della passione dai toni freschi e aciduli, e una composta profumata ai mirtilli.

Porzioni: 16-18 persone · Preparazione: 2 ore e 30 minuti · Cottura: 50 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Pan di Spagna Quattro Quarti (Massa Montata al Burro)

- 1,3 kg di farina 00 debole (setacciata)
- 1 kg di burro di alta qualità (a temperatura ambiente / a pomata)
- 700 g di zucchero semolato fine
- 800 g di uova intere (circa 16 uova medie a temperatura ambiente)
- Scorza grattugiata di 2 limoni non trattati
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia o semi di una bacca
- 1 pizzico di sale fino (circa 4 g)

Per la Crema Pasticcera Classica di Base

- 700 g di latte intero fresco
- 175 g di panna fresca liquida al 35% di grassi
- 7 tuorli d'uovo medio-grandi (circa 120-140 g)
- 245 g di zucchero semolato
- 90 g di amido di mais (maizena)
- 1 bacca di vaniglia (semi ed estratto)
- 1 pizzico di sale fino

Per la Crema Pasticcera Esotica

- 150 g di crema pasticcera base
- 250 g di purea di mango
- 125 g di purea di frutto della passione (maracujá)
- 25 g di panna fresca liquida
- 35 g di uova intere sbattute
- 35 g di zucchero a velo
- 25 g di amido di mais
- 20 g di amido di riso
- 55 g di burro fuso tiepido
- Scorza finemente grattugiata di 1 limone non trattato

Per la Crema Golosa al Cioccolato

- 300 g di crema pasticcera base
- 150 g di cioccolato fondente al 60-70% (tritato finemente)
- 150 g di panna fresca liquida

Per la Composta Espressa ai Mirtilli

- 400 g di mirtilli freschi (o surgelati di qualità)
- 125 g di zucchero semolato
- 12 g di pectina per marmellate

Per la Bagna Neutra Aromatizzata

- 1 litro di acqua naturale
- 500 g di zucchero semolato
- Scorza di mezzo limone a nastro

Per la Decorazione e la Finitura

- 300 g di crema al burro colorata con colorante alimentare verde in gel
- Caramelline sferiche colorate, perline di zucchero o confettini (per le palline di Natale)
- Zucchero a velo q.b. (per l'effetto neve)
- 1 piolo di legno alimentare o stecca per torte a piani (per la stabilità)

Preparazione

1. Preparazione del Pan di Spagna Quattro Quarti

- In planetaria (o con fruste elettriche potenti), montate a velocità media il burro morbido a pomata insieme allo zucchero semolato, al pizzico di sale, alla vaniglia e alla scorza grattugiata dei limoni. Lavorate per almeno 8-10 minuti fino a ottenere un composto soffice, spumoso e quasi bianco.
- *Passaggio chiave per evitare la rottura dell'emulsione:* inserite le uova leggermente sbattute (tassativamente a temperatura ambiente) poco alla volta, alternandole a cucchiaiate di farina setacciata. Continuate a velocità minima fino a esaurimento degli ingredienti. Il composto finale dovrà apparire denso, lucido, cremoso e privo di grumi.
- Imburrate e infarinate una tortiera tonda (diametro 26-28 cm) e una grande teglia rettangolare (circa 30x40 cm). Distribuite uniformemente l'impasto livellando la superficie con una spatola a gomito.
- Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 45-50 minuti (verificate la cottura con la prova stecchino, che deve uscire asciutto e pulito).
- Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella per dolci prima di sagomare.

2. Preparazione della Crema Pasticcera di Base

- In una casseruola capiente, portate a sfiorare il bollore il latte, la panna e i semi/baccello della bacca di vaniglia.
- In una ciotola, montate i tuorli con lo zucchero e il sale con una frusta a mano, quindi incorporate l'amido di mais setacciato ottenendo un composto liscio e privo di grumi.
- Versate 1/3 del liquido caldo filtrato sul composto di tuorli per stemperarlo, mescolando energicamente.
- Riversate il tutto nella casseruola con il restante latte e cuocete a fuoco medio-basso, mescolando continuamente con una frusta a filo per evitare che attacchi sul fondo. Cuocete per circa 1-2 minuti dalla prima bolla fino ad addensamento completo.
- Versate subito la crema su una teglia o pirofila fredda e ampia, coprite con pellicola a contatto e mettete in abbattitore o frigorifero a raffreddare completamente.

3. Preparazione della Crema Esotica

- In un pentolino, scaldate le puree di mango e frutto della passione insieme alla panna fresca e alla scorza grattugiata di limone.
- In una ciotola a parte, sbattete le uova con lo zucchero a velo, l'amido di mais e l'amido di riso.
- Versate la miscela calda di frutta sulle uova/amidi per stemperare, rimettete sul fuoco e fate addensare per circa 1 minuto mescolando con una frusta.
- Togliete dal fuoco, unite il burro fuso tiepido emulsionando accuratamente e, infine, incorporate i 150 g di crema pasticcera base. Coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare.

4. Preparazione della Crema Golosa al Cioccolato

- Scaldate i 150 g di panna fino a raggiungere il bollore. Versatela in tre volte sul cioccolato fondente sminuzzato in una ciotola, mescolando con una spatola dal centro verso l'esterno per creare un'emulsione lucida (ganache).
- Quando la ganache scende a circa 35-40°C, incorporate i 300 g di crema pasticcera base con movimenti delicati fino ad ottenere una crema omogenea e vellutata. Raffreddate.

5. Preparazione della Composta di Mirtilli e della Bagna

- *Composta:* In un pentolino, mescolate a secco lo zucchero con la pectina per marmellate, quindi aggiungete i mirtilli. Portate a ebollizione a fiamma viva e lasciate bollire per 3 minuti esatti continuando a mescolare. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare (la pectina gelificherà raffreddandosi).
- *Bagna:* Portate a bollore l'acqua con lo zucchero e la scorza di limone finché lo zucchero non sarà completamente sciolto. Spegnete e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

6. Taglio delle Sagome a Stella e Assemblaggio

- Con l'aiuto di sagome di cartoncino o coppapasta a stella di dimensioni scalari (dalla più grande alla più piccola, circa 5 misure diverse), ritagliate la stella più grande dalla torta tonda e le altre 4 stelle a scalare dalla teglia rettangolare.
- Pareggiate lo spessore delle stelle se necessario e tagliate ogni stella orizzontalmente in due strati.
- *Montaggio:* Posizionate la base della prima stella (la più grande) sul piatto di portata. Inumidite uniformemente con la bagna neutra aromatizzata al limone. Stendete un velo generoso di composta di mirtilli e richiudete con la sua metà superiore.
- Bagnate la stella successiva (seconda misura) e adagiatela sopra alla prima, ruotando leggermente le punte per dare l'effetto sfalsato e tridimensionale dell'albero. Farcite questa seconda stella con la crema golosa al cioccolato.
- Posizionate la terza stella (misura media), bagnatela e farcitela con la crema pasticcera esotica.
- Posizionate la quarta stella, bagnatela e farcitela nuovamente con uno strato di composta di mirtilli.
- Terminate con la quinta stella (la più piccola, la cima dell'albero), leggermente bagnata.
- Infilzate delicatamente al centro dell'albero un piolo per alimenti a tutta altezza: questo passaggio è fondamentale per garantire che la struttura non slitti o crolli durante il servizio.

7. Decorazione Finale

- Riempite una sac-à-poche munita di bocchetta a stella aperta (misura media/piccola) con la crema al burro verde.
- Spuntonate fittamente su tutte le punte sporgenti e lungo i bordi dei dischi di torta, creando ciuffetti appuntiti che simulino gli aghi e i rami dell'abete innevato.
- Posizionate le caramelline colorate e le perline sui ciuffi verdi per riprodurre le palline di Natale.
- Spolverizzate leggermente la cima e i rami con poco zucchero a velo per ricreare la magia della neve fresca.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione (stimata su porzione da 150-180 g)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Alle Nocciole Con Pralinato Di Nocciole

La Torta alle Nocciole con Pralinato è un raffinato tributo alla pasticceria piemontese, dove la nocciola Tonda Gentile delle Langhe è l'indiscussa protagonista. Questa ricetta unisce la struttura rustica e ricca della classica Torta di Cortemilia (tradizionalmente preparata senza farina 00 e con sole nocciole, albumi e zucchero) a una consistenza più moderna, soffice e strutturata, perfetta per ospitare la sontuosa decorazione finale. La presenza della pasta di nocciole nell'impasto garantisce un aroma profondo e persistente, mentre il pralinato cremoso in superficie regala una spinta caramellata d'alta pasticceria. Le varianti storiche prevedono l'omissione totale della farina bianca a favore di un dolce gluten-free, o l'abbinamento classico con il cioccolato fondente.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo e raffreddamento · Cottura: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Torta alle Nocciole

- 300g di farina di nocciole (preferibilmente Nocciole Piemonte IGP)
- 200g di farina 00
- 250g di zucchero di canna integrale
- 200g di burro di alta qualità (ammorbidito a temperatura ambiente)
- 150ml di latte intero fresco (a temperatura ambiente)
- 100g di pasta di nocciole pura 100%
- 4 uova medie (separate in tuorli e albumi, a temperatura ambiente)
- 12g di lievito chimico per dolci
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia naturale

Per il Pralinato di Nocciole

- 150g di Nocciole Piemonte IGP intere e pelate
- 150g di zucchero semolato
- 1 pizzico generoso di fior di sale

Preparazione

Preparazione del Pralinato

1. Preriscaldate il forno a 160°C in modalità statica. Tostate le nocciole su una teglia per circa 12 minuti, finché non saranno dorate e profumate, quindi lasciatele intiepidire.
2. In un pentolino dal fondo spesso, preparate un caramello a secco: versate lo zucchero semolato a pioggia in tre riprese, facendolo sciogliere a fuoco medio-basso senza mescolare, ma solo ruotando delicatamente il pentolino, fino a ottenere una tonalità ambrata chiara.
3. Unite immediatamente le nocciole tostate e il fior di sale al caramello bollente. Mescolate rapidamente con una spatola in silicone per rivestire completamente la frutta secca.
4. Versate subito il composto su un tappetino in silicone (silpat) o su un foglio di carta forno, livellandolo il più possibile. Lasciate raffreddare completamente finché non sarà duro e cristallizzato.
5. Spezzettate il croccante ottenuto e inseritelo in un mixer o cutter potente. Frullate inizialmente a impulsi per rompere i pezzi grandi, poi continuate a velocità massima. Il composto passerà da una granella grossolana a una farina fine e asciutta, per poi trasformarsi in una pasta densa e oleosa. Continuate a frullare fino a ottenere una crema fluida, lucida e vellutata. Trasferite in un barattolo.

Preparazione dell'Impasto della Torta

1. Nella ciotola di una planetaria munita di frusta (o con uno sbattitore elettrico), montate il burro morbido con lo zucchero di canna per almeno 5-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e soffice.
2. Aggiungete i tuorli uno alla volta, avendo cura di fare incorporare completamente il precedente prima di inserire il successivo.
3. Unite la pasta di nocciole e la pasta di vaniglia, continuando a mescolare a bassa velocità fino a rendere il composto omogeneo.

Integrazione delle Polveri e Liquidi

1. Setacciate la farina 00 insieme al lievito chimico per dolci. È importante non setacciare la farina di nocciole poiché i piccoli pezzi ostruirebbero le maglie del setaccio; unitela semplicemente alla farina 00 precedentemente setacciata.
2. Incorporate le polveri miscelate all'impasto alternandole in 3 riprese con il latte intero versato a filo. Mescolate delicatamente con una spatola dall'alto verso il basso per preservare la struttura aerata del burro montato.

Montatura degli Albumi e Cottura

1. In una ciotola perfettamente pulita e priva di tracce di grasso, montate gli albumi a neve ferma ma non troppo asciutta (consistenza a becco d'uccello) insieme a un pizzico di sale.
2. Incorporate un terzo degli albumi all'impasto principale mescolando energicamente per ammorbidire la massa. Successivamente, incorporate i restanti due terzi degli albumi molto delicatamente, con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare l'aria inglobata.
3. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera da 24 cm precedentemente imburrato e infarinato (o foderato con carta forno).
4. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per 45-50 minuti. Effettuate la prova stecchino al centro della torta prima di sfornare: deve uscire pulito e asciutto. Lasciate raffreddare la torta nello stampo per 15 minuti, poi sformatela su una gratella fino a raffreddamento completo.

Finitura e Assemblaggio

1. Posizionate la torta ormai fredda sul piatto da portata.
2. Inserite il pralinato di nocciole in una sac-à-poche con una bocchetta liscia e sottile (o praticando un piccolissimo taglio sulla punta).
3. Decorate la superficie della torta disegnando una spirale ipnotica partendo dal centro verso l'esterno, oppure creando piccoli spuntoni geometrici regolari. Servite a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Con Corteccia Di Cioccolato E Funghetti

La 'Torta con Corteccia di Cioccolato e Funghetti' (nota in pasticceria internazionale come Stump Cake o Torta Ceppo di Legno) è un'evoluzione scenografica e verticale del classico Tronchetto di Natale (Bûche de Noël). Di chiara origine franco-belga, questa preparazione celebra visivamente l'inverno e i boschi. La sua peculiarità risiede nella tecnica di assemblaggio: anziché arrotolare la pasta biscuit in modo tradizionale, le strisce farcite vengono avvolte concentricamente in verticale, svelando al taglio un effetto che ricorda gli anelli di crescita degli alberi. La finitura con corteccia di cioccolato e funghetti di meringa richiede precisione, manualità ed estrema cura delle temperature.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 1 ora + 3 ore di riposo complessivo · Cottura: 2 ore e 10 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la pasta biscuit al cacao

- 6 uova medie (a temperatura ambiente)
- 150 g di zucchero semolato (dosaggio bilanciato per garantire flessibilità)
- 100 g di farina 00
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 1 pizzico di sale

Per la farcitura al mascarpone

- 250 g di mascarpone freddo di frigorifero
- 300 ml di panna fresca liquida da montare (min. 35% di grassi)
- 50 g di zucchero a velo setacciato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale

Per la bagna al caffè

- 1 tazzina di caffè espresso forte
- 50 ml di acqua
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 1 cucchiaio di Cognac o Brandy (facoltativo)

Per la corteccia di cioccolato

- 150 g di cioccolato fondente al 60%

Per la ganache di copertura

- 150 g di cioccolato fondente tritato
- 120 ml di panna fresca liquida

Per i funghetti di meringa e decorazione

- 80 g di albumi (circa 2 uova medie, a temperatura ambiente)
- 160 g di zucchero semolato fine
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 cucchiai di cacao amaro
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della pasta biscuit al cacao

1. Preriscaldate il forno statico a 190°C. Foderate due teglie da forno da circa 20x30 cm con carta forno.
2. Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con metà dello zucchero semolato per almeno 6-8 minuti fino a ottenere un composto chiaro e denso.
3. In un'altra ciotola perfettamente pulita, montate gli albumi a neve ferma insieme al succo di limone e al restante zucchero aggiunto in tre riprese.
4. Setacciate insieme la farina, il cacao amaro e il sale.
5. Incorporate delicatamente gli albumi montati ai tuorli, alternandoli alle polveri setacciate, compiendo movimenti dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare la massa.
6. Dividete l'impasto sulle due teglie foderate e livellatelo a un'altezza uniforme di circa 5-7 mm usando una spatola a gomito.
7. Infornate per 8-10 minuti. Al tatto la superficie deve risultare elastica. Evitate la sovracottura, altrimenti il biscuit diventerà secco e si romperà durante l'arrotolamento.
8. Sfornate, capovolgete immediatamente su un canovaccio pulito e leggermente umido cosparso di zucchero semolato. Rimuovete con cautela la carta forno e coprite subito con pellicola per alimenti per sigillare l'umidità interna. Lasciate raffreddare.

Preparazione dei funghetti di meringa

1. Abbassate il forno a 90°C.
2. Montate gli albumi a neve. Appena iniziano a schiumare, aggiungete lo zucchero un cucchiaio alla volta fino a ottenere una meringa lucida e solidissima (effetto a becco d'aquila).
3. Trasferite la meringa in una sac-à-poche con bocchetta liscia da 1 cm.
4. Su una teglia foderata di carta forno, formate le calotte (semisfere di circa 3 cm) e i gambi (spuntoni verticali alti circa 3-4 cm stretti in cima). Spolverizzate le calotte con un po' di cacao amaro setacciato.
5. Cuocete in forno per 2 ore tenendo lo sportello leggermente socchiuso con un cucchiaio di legno per far uscire l'umidità. Lasciate raffreddare nel forno spento.
6. Forate la base delle calotte con la punta di un coltellino, inserite un goccio di cioccolato fuso e inserite il gambo. Lasciate solidificare.

Creazione della corteccia di cioccolato

1. Sciogliete a bagnomaria 150 g di cioccolato fondente per la corteccia.
2. Stendetelo sottilmente tra due fogli di carta forno usando un matterello.
3. Arrotolate delicatamente i fogli insieme partendo dal lato più corto e riponete il rotolo in frigorifero per 1 ora.
4. Una volta freddo, srotolate la carta forno con un movimento deciso: il cioccolato si romperà naturalmente in scaglie allungate e ricurve che ricorderanno la corteccia di un albero.

Preparazione della farcitura e della bagna

1. Mescolate il caffè caldo con l'acqua, il miele e il Cognac. Lasciate raffreddare.
2. In una ciotola capiente, unite il mascarpone ben freddo, la panna liquida, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia. Montate con le fruste elettriche a media velocità fino a ottenere una crema densa e stabile. Non eccedete per evitare che impazzisca.

Assemblaggio verticale della torta

1. Rifilate i bordi secchi dei biscuit. Tagliate ciascun biscuit a metà per il lungo, ricavandone 4 strisce uguali da circa 10x30 cm.
2. Spennellate le strisce uniformemente con la bagna al caffè.
3. Spalmate la crema al mascarpone su tutte le strisce (lasciandone da parte 3 cucchiai per l'esterno del dolce).
4. Arrotolate la prima striscia su se stessa. Posizionatela in verticale al centro del piatto da portata.
5. Avvolgete la seconda striscia attorno al primo rotolo, partendo esattamente dal punto in cui finisce la precedente. Proseguite così anche con la terza e la quarta striscia fino a ottenere un grande cilindro.

6. Spalmate la crema al mascarpone tenuta da parte sulla parte superiore del cilindro. Coprite con pellicola e ponete in frigo per almeno 2 ore per stabilizzare la struttura.

Finitura e decorazione

1. Preparate la ganache scaldando la panna fresca fino a sfiorare il bollore; versatela sul cioccolato fondente tritato. Mescolate finché non sarà lucida e liscia. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente finché non avrà una consistenza spalmabile simile a una crema di nocciole.
2. Ricoprite i lati del dolce con la ganache al cioccolato aiutandovi con una spatola.
3. Fate aderire le scaglie di corteccia di cioccolato sulla ganache ancora morbida su tutto il bordo della torta.
4. Spolverizzate la superficie superiore con poco cacao per simulare la terra boschiva, posizionate i funghetti di meringa e rifinite con una spolverata di zucchero a velo per ricreare l'effetto della neve fresca.

Valori nutrizionali

Circa 510 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Corona del Re (Galette des Rois)

La Torta Corona del Re è una raffinata reinterpretazione della celebre 'Galette des Rois', il dolce d'oltralpe tradizionalmente preparato per celebrare l'Epifania e l'arrivo dei Re Magi. Questa versione sposa l'intramontabile friabilità della pasta sfoglia con una sontuosa crema frangipane resa ancora più soffice e profumata dall'aggiunta di crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia e latte di mandorla. Come vuole l'antica usanza, all'interno del ripieno viene nascosta una mandorla intera (la tradizionale 'fève'): chi la troverà nella propria fetta sarà incoronato re o regina della festa per l'intera giornata.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ tempo di raffreddamento e riposo) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crema pasticcera al latte di mandorla:

- 350 ml di latte intero fresco
- 100 ml di panna fresca liquida
- 50 ml di latte di mandorla
- 120 g di tuorli d'uovo (circa 6 tuorli)
- 150 g di zucchero semolato
- 65 g di amido di mais (maizena)
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)

Per la crema frangipane:

- 200 g di burro morbido a temperatura ambiente (consistenza a pomata)
- 150 g di zucchero a velo
- 200 g di farina di mandorle finissima
- 150 g di uova intere (circa 3 uova medie a temperatura ambiente)
- 200 g della crema pasticcera al latte di mandorla preparata in precedenza (completamente fredda)

Per l'assemblaggio e la finitura:

- 2 dischi di pasta sfoglia rotondi (diametro 26 cm)
- 1 mandorla intera pelata (la 'fève')
- 1 tuorlo d'uovo sbattuto con 1 cucchiaio di latte e 1 pizzico di zucchero (doratura)
- Zucchero semolato q.b.
- Zucchero a velo q.b.
- Sciroppo di zucchero (50 g di acqua e 50 g di zucchero portati a bollore e raffreddati, per lucidare)

Preparazione

1. Preparazione della crema pasticcera al latte di mandorla:

In una casseruola a fondo spesso, versate il latte intero, la panna liquida e i semi di vaniglia insieme al baccello. Portate a sfiorare il bollore a fiamma dolce. A parte, in una ciotola capiente, sbattete energicamente con una frusta a mano i tuorli con lo zucchero semolato e il latte di mandorla, fino a ottenere un composto chiaro; incorporate poi l'amido di mais setacciato, assicurandovi che non vi siano grumi. Eliminate il baccello di vaniglia dal latte caldo e versatene un terzo a filo sul composto di tuorli per stemperarlo. Rimettete tutto nel pentolino e cuocete a fuoco medio-basso continuando a mescolare con la frusta finché la crema non si addensa e vela il cucchiaio (circa 82-84°C). Trasferite immediatamente la crema su un vassoio largo o una pirofila fredda, stendetela per velocizzare il raffreddamento, copritela con pellicola trasparente a contatto e ponetela in frigorifero fino a completo raffreddamento.

2. Preparazione della crema frangipane:

Nella ciotola della planetaria (o con le fruste elettriche), lavorate il burro a pomata con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto spumoso e biancastro. Aggiungete gradualmente la farina di mandorle. Unite poi le uova intere a filo, una alla volta e a temperatura ambiente (se fossero fredde farebbero impazzire il burro), continuando a montare a bassa velocità fino al completo assorbimento. Prelevate 200 g della crema pasticcera fredda ormai rassodata, lavoratela brevemente con una frusta per renderla nuovamente liscia, quindi incorporatela alla montata di burro e mandorle con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Il risultato deve essere una crema liscia, setosa ed elastica. Trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta liscia larga.

3. Assemblaggio e intaglio artistico:

Stendete il primo disco di sfoglia da 26 cm su una teglia foderata con carta forno. Spennellate una cornice perimetrale di circa 2 cm con la doratura (tuorlo, latte e un pizzico di zucchero), facendo estrema attenzione a non far colare il liquido sul bordo tagliato della sfoglia per non comprometterne la sfogliatura in cottura. Dressate la crema frangipane partendo dal centro formando una spirale uniforme, fermandovi a 2 cm dal bordo spennellato. Inserite la mandorla intera affondandola delicatamente nella crema in un punto periferico a piacere. Posizionate sopra il secondo disco di sfoglia, facendolo aderire perfettamente partendo dal centro verso l'esterno per espellere eventuali bolle d'aria. Sigillate bene i bordi premendo con i polpastrelli, poi con il dorso smussato di un coltellino incidete leggermente il bordo tutt'attorno a intervalli regolari (operazione di *chiqueté*).

4. Decorazione e finitura superficiale:

Spennellate uniformemente l'intera superficie della torta con la doratura all'uovo e ponete la teglia in frigorifero per 15-20 minuti per far rassodare il burro. Riprendete il dolce, applicate una seconda spennellata leggera di doratura, poi con la punta di una lama affilata (usata di piatto, senza forare la sfoglia) disegnate la tipica decorazione a raggiera, a spirale o a losanghe. Praticate un micro-foro quasi invisibile al centro per consentire la fuoriuscita del vapore durante la cottura.

5. Cottura e lucidatura:

Cospargete la superficie con un velo leggero di zucchero semolato e zucchero a velo mescolati. Infornate in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 35-40 minuti: la torta dovrà risultare ben gonfia, friabile e di un intenso color ambrato dorato. Appena sfornata, mentre è ancora caldissima, spennellate rapidamente tutta la superficie con lo sciroppo di zucchero preparato a freddo: il calore farà evaporare l'acqua all'istante lasciando uno strato lucido e cristallino degno di alta pasticceria. Lasciate intiepidire o raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (calcolate su 8 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Della Foresta

La 'Torta della Foresta' è un dessert scenografico e goloso che unisce la ricchezza rustica della tradizionale torta alle nocciole piemontese con un'estetica moderna, giocosa e quasi fiabesca. Questa ricetta reinterpreta i classici sapori dell'autunno e dell'inverno italiano (nocciole e cioccolato) trasformandoli in un paesaggio innevato tridimensionale, ideale per feste e celebrazioni. Le varianti principali includono l'utilizzo di farina di pistacchio con crema spalmabile al pistacchio per un effetto foresta verde intenso, o l'uso di una ganache al cioccolato fondente per una versione meno dolce e dal sapore più intenso.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 40 min + 1 ora di raffreddamento · Cottura: 45 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base alle nocciole

- 200 g di farina 00
- 150 g di farina di nocciole tostate
- 150 g di zucchero semolato
- 80 g di burro a pomata (molto morbido a temperatura ambiente)
- 80 ml di olio di semi di girasole
- 120 ml di latte intero a temperatura ambiente
- 3 uova medie a temperatura ambiente
- 16 g di lievito per dolci (1 bustina)
- 1 cucchiaino di scorza di limone biologico grattugiata
- 1 pizzico di sale fino

Per la farcitura e la copertura

- 250 g di crema spalmabile alle nocciole e cacao (o ganache al cioccolato)
- 50 ml di latte intero o acqua zuccherata (per la bagna)

Per la decorazione (La Foresta)

- 3 coni gelato a cialda
- 30 g di cocco rapè (effetto neve)
- Meringhette q.b.
- Cereali soffiati o codette di cioccolato q.b.

Preparazione

Preparazione dell'impasto

1. In una planetaria o in una ciotola capiente, montate le uova intere con lo zucchero e il pizzico di sale con le fruste elettriche per almeno 5-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso che scrive.
2. Aggiungete il burro a pomata poco alla volta e l'olio di semi a filo, continuando a montare a bassa velocità per creare un'emulsione stabile senza smontare la massa.
3. In una ciotola a parte, miscelate la farina 00 con il lievito setacciato e la farina di nocciole (evitate di setacciare quest'ultima per non perdere la texture rustica della nocciola).
4. Incorporate le polveri alternate al latte a temperatura ambiente in tre riprese, mescolando delicatamente con una spatola dall'alto verso il basso. Aggiungete infine la scorza di limone. *Il risultato intermedio deve essere un impasto denso, vellutato, color nocciola e privo di grumi.*

Cottura

5. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera da 20-22 cm precedentemente imburrato e infarinato.

6. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti. Non aprite il forno per i primi 30 minuti. Fate la prova stecchino al centro della torta prima di sfornare.
7. Lasciate riposare la torta nello stampo per 10 minuti, poi sformatela su una gratella per dolci e fatela raffreddare completamente. *Nota di sicurezza culinaria: tagliare la torta ancora calda ne comprometterebbe irrimediabilmente la struttura facendola sbriciolare*.

Farcitura e Assemblaggio

8. Tagliate la torta fredda orizzontalmente in due dischi di uguale spessore usando un coltello lungo seghettato.
9. Spennellate leggermente i due dischi con il latte o l'acqua zuccherata per garantire la giusta umidità.
10. Farcite la base con metà della crema spalmabile alle nocciole (se troppo densa, scaldatela a bagnomaria o nel microonde per pochi secondi). Coprite con il secondo disco e velate finemente la superficie e i lati della torta con la crema rimasta.

Decorazione Scenografica (Gli Alberi e la Neve)

11. Spennellate l'esterno dei coni gelato con un velo sottile di crema alle nocciole.
12. Rotolate un cono nel cocco rapè per creare l'effetto 'pino innevato' e gli altri nei cereali soffiati o codette per l'effetto fogliame.
13. Posizionate i coni capovolti sulla superficie della torta in modo asimmetrico.
14. Decorate la base dei coni e i bordi con le meringhette intere e sbriciolate (che simuleranno rocce e cumuli di neve) e rifinite spolverizzando tutta la superficie con il cocco rapè.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta di Bignè al Caramello e Panna

Questa ricetta è una squisita e scenografica variante della celebre Torta Saint-Honoré, il classico intramontabile della pasticceria francese creato a Parigi a metà del XIX secolo da un rinomato pasticcere. Unisce sapientemente la fragranza della pasta sfoglia alla leggerezza della pasta choux. La farcitura prevede uno zabaione cremoso profumato al Marsala e rum, arricchito da panna montata fresca e dal tocco croccante e lucido del caramello. Tra le varianti più apprezzate si annoverano l'uso della classica crema diplomatica, l'aggiunta di cioccolato o la decorazione con frutti di bosco freschi.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 1 ora e 15 min + tempi di raffreddamento · Cottura: 40 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la base di pasta sfoglia

- 1 confezione di pasta sfoglia rotonda fresca

Per i bignè (Pasta Choux)

- 80 g di farina 00
- 50 g di burro
- 125 ml di acqua
- 2 uova medie (a temperatura ambiente)
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo (per spennellare i bignè)

Per lo zabaione cremoso

- 3 tuorli d'uovo freschissimi
- 100 g di zucchero
- 80 ml di liquore Marsala
- 3 cucchiai di rum scuro

Per la finitura e decorazione

- 250 ml di panna fresca liquida da montare
- 25 g di zucchero a velo (per la panna)
- 125 g di zucchero semolato (per il caramello)

Preparazione

Preparazione della pasta choux

1. In un pentolino dal fondo spesso, scaldate a fuoco medio l'acqua insieme al burro tagliato a pezzetti, al pizzico di sale e a quello di zucchero. Portate a ebollizione.
2. Non appena il liquido bolle, togliete il pentolino dal fuoco e versate la farina setacciata tutta in una volta. Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino a incorporarla completamente.
3. Rimettete il pentolino sul fuoco basso e cuocete per circa 2 minuti continuando a mescolare. L'impasto è pronto quando si stacca completamente dalle pareti formando una palla e lasciando una sottile patina sul fondo del pentolino.
4. Trasferite l'impasto in una ciotola e lasciatelo intiepidire per circa 5 minuti.
5. Incorporate le uova intere una alla volta: aggiungete il primo uovo e mescolate vigorosamente finché non è completamente assorbito prima di aggiungere il secondo. L'impasto finale dovrà risultare liscio, lucido e cadere 'a nastro' dalla spatola.

Cottura della base e dei bignè

1. Preriscaldate il forno statico a 200°C.
2. Srotolate la pasta sfoglia su una teglia mantenendo la sua carta forno e bucherellate abbondantemente il fondo con una forchetta per evitare rigonfiamenti in cottura.
3. Inserite una parte della pasta choux in una sac-à-poche con bocchetta liscia e modellate un cerchio di pasta choux lungo tutto il bordo esterno della pasta sfoglia.
4. Infornate la base per 15-18 minuti fino a doratura uniforme della sfoglia e del bordo di choux. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.
5. Su un'altra teglia foderata di carta forno, formate con la pasta choux rimasta tanti piccoli ciuffi (bignè) grandi come noci. Spennellateli delicatamente con il tuorlo sbattuto con un cucchiaino d'acqua.
6. Cuocete i bignè a 200°C per 15 minuti, poi abbassate il forno a 180°C e aprite leggermente lo sportello (lasciando uno spiraglio con un cucchiaio di legno) lasciando asciugare per altri 5-8 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

Preparazione dello zabaione e della panna

1. In una ciotola d'acciaio o vetro termoresistente, montate i tuorli con lo zucchero con una frusta elettrica fino a renderli chiari e spumosi.
2. Incorporate a filo il Marsala e il rum, mescolando delicatamente per non smontare il composto.
3. Trasferite la ciotola sopra un pentolino con acqua calda in leggero fremito per la cottura a bagnomaria (la ciotola non deve toccare l'acqua).
4. Cuocete mescolando costantemente con una frusta a mano finché lo zabaione non risulterà gonfio, denso e vellutato (circa 8-10 minuti). Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente.
5. Montate la panna ben fredda di frigorifero insieme ai 25 g di zucchero a velo fino a consistenza soda.

Assemblaggio e decorazione

1. In un pentolino dal fondo spesso, preparate un caramello biondo fondendo lo zucchero semolato a secco (senza mescolare, ma roteando solo il pentolino) a fuoco medio-basso.
2. Farcite tutti i bignè con una parte dello zabaione freddo aiutandovi con una sac-à-poche.
3. Immergete delicatamente la parte superiore di ciascun bignè nel caramello caldo e adagiateli su carta forno per far rassodare il caramello (attenzione alle scottature).
4. Stendete lo zabaione rimasto all'interno della base di sfoglia raffreddata.
5. Posizionate i bignè caramellati lungo tutto il bordo della torta sopra l'anello di sfoglia.
6. Decorate gli spazi vuoti e il centro della torta con la panna montata utilizzando una sac-à-poche con bocchetta a stella. Completate la superficie creando fili sottili di caramello decorativi e servite.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta di Natale: Frolla Montata ai Pinoli, Frangipane e Cioccolato Dorato

Una raffinata e golosa torta da forno, ideale per le festività natalizie, che unisce consistenze soffici e fragranti. La sua struttura racchiude una frolla montata aromatizzata al rum, limone e vaniglia con un cuore cremoso di crema frangipane ai pinoli e crema pasticcera al limoncello. Questo dolce è naturalmente senza glutine grazie all'uso di farina di riso e amido di mais. La finitura scenografica prevede una cascata di pinoli tostati e un disco di cioccolato al latte fatto fondere direttamente sulla superficie, infine impreziosito con polvere d'oro alimentare.

Porzioni: 6-8 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 35 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Crema al Pinolo da Forno (Frangipane)

- 88 g farina di pinoli (pinoli leggermente tostati e finemente frullati)
- 88 g zucchero a velo
- 88 g burro morbido (a temperatura ambiente)
- 70 g uova intere (a temperatura ambiente)
- 30 g farina di riso
- 12 g amido di mais (maizena)
- 2 g sale fino (polverizzato)
- 10 g liquore al limone
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 porzione di crema pasticcera classica alla vaniglia e limone (circa 150-200 g)

Frolla Montata al Pinolo

- 125 g burro morbido (a temperatura ambiente)
- 100 g zucchero di canna
- 50 g uova intere (circa 1 uovo medio)
- 65 g farina di pinoli
- 60 g farina di riso
- 40 g amido di mais
- 1 g lievito per dolci (baking powder)
- 2 g sale fino (polverizzato)
- 10 g rum scuro (45% vol.)
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Semi di 1 bacca di vaniglia

Finitura e Decorazione

- Pinoli interi q.b.
- 1 tuorlo d'uovo + 1 goccio di panna (per la doratura)
- 1 disco sottile di cioccolato al latte temperato (diametro 16 cm)
- Polvere alimentare oro brillante q.b.
- Burro e farina di riso q.b. per l'anello

Preparazione

1. Preparazione dell'anello da cottura

- Prendere un anello da pasticceria liscio da 16 o 18 cm di diametro.

- Con l'aiuto di carta assorbente da cucina, stendere un velo sottile e omogeneo di burro morbido all'interno dell'anello.
- Spolverare con farina di riso, ruotare l'anello per farlo aderire ovunque e battere energicamente per rimuovere ogni eccesso. Pulire l'esterno con carta pulita e posizionare l'anello su una teglia foderata con carta forno.

2. Realizzazione del Frangipane ai Pinoli

- In una ciotola lavorare a mano con una frusta il burro morbido con lo zucchero a velo fino a renderlo cremoso e spumoso.
- Incorporare l'uovo a filo continuando a montare con decisione.
- Unire le polveri setacciate: farina di pinoli, farina di riso, amido di mais e il sale finemente polverizzato.
- Lavare e asciugare il limone, grattugiare finemente solo la parte gialla della scorza nell'impasto e mescolare bene.
- Aggiungere la crema pasticcera alla vaniglia e il liquore al limone, mescolando energicamente fino ad ottenere una massa gonfia, liscia e omogenea. Trasferire in una sac-à-poche.

3. Realizzazione della Frolla Montata

- Nella ciotola della planetaria munita di frusta unire il burro morbido a temperatura ambiente, lo zucchero di canna, il sale polverizzato, la scorza di limone grattugiata e i semi estratti dalla bacca di vaniglia.
- Montare a velocità sostenuta fino a sbiancare e rendere il composto leggero.
- Aggiungere l'uovo a temperatura ambiente continuando a montare.
- A parte miscelare la farina di pinoli, la farina di riso, l'amido di mais e il lievito in polvere; versare le polveri nella ciotola e montare a media velocità fino a completo assorbimento.
- Concludere versando a filo il rum a 45° e dare un'ultima mescolata. Trasferire la frolla in una seconda sac-à-poche.

4. Montaggio del dolce e prima cottura

- Con la frolla montata, dressare una spirale regolare sul fondo dell'anello per creare la base, fermandosi a circa 1 cm dal bordo esterno.
- Sempre con la frolla, creare un cordone perimetrale più alto e spesso lungo tutto il bordo dell'anello (servirà da argine per il ripieno).
- Dressare all'interno dell'argine la crema frangipane, livellandola delicatamente con una spatolina a gomito.
- Coprire interamente la superficie dressando un'altra spirale di frolla montata e spatolare la superficie per renderla perfettamente piatta e a filo dell'anello.
- Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti.

5. Seconda cottura con i Pinoli

- Trascorsi 25 minuti, estrarre temporaneamente la torta dal forno.
- Spennellare rapidamente la superficie con un'emulsione di uovo e un goccio di panna liquida.
- Ricoprire abbondantemente e uniformemente tutta la superficie con pinoli interi crudi.
- Rimettere in forno per ulteriori 5-10 minuti a 180°C, fino a quando i pinoli risulteranno perfettamente dorati e tostati.
- Sfornare e lasciar raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di sformare dall'anello.

6. Decorazione finale con Cioccolato e Oro

- Posizionare un disco sottile di cioccolato al latte (dello stesso diametro della torta) sopra lo strato di pinoli.
- Con una pistola termica (o asciugacapelli alla massima potenza), riscaldare uniformemente il disco a debita distanza: il calore farà ammorbidire il cioccolato facendolo adagiare e modellare esattamente sul profilo dei pinoli tostati sottostanti.
- Riporre la torta in frigorifero per circa 5-10 minuti per far cristallizzare nuovamente il cioccolato.
- Con un pennello a setole morbide, spolverare uniformemente la superficie di cioccolato con la polvere d'oro alimentare per un effetto metallizzato brillante.
- Servire a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stima calcolata su 8 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Torta di Noci e Arancia - ricetta di un grande pasticcere

Questa torta, ispirata alla grande tradizione dolciaria campana, è un trionfo di sapori invernali e festivi. Unisce la ricchezza aromatica della frutta secca (noci campane e nocciole di Giffoni) con la freschezza e la fragranza agrumata delle arance candite e della pasta d'arancia. La sua struttura è morbida, umida e compatta, arricchita da una setosa ganache al cioccolato al latte che ne esalta la golosità.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 40 minuti · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base soffice di noci e arancia:

- 200 g burro morbido (a pomata)
- 300 g zucchero semolato
- 250 g uova intere (circa 5 uova medie, a temperatura ambiente)
- 180 g noci sgusciate
- 75 g nocciole tostate
- 25 g pasta d'arancia (oppure scorza grattugiata di 2 arance non trattate)
- 110 g arancia candita a cubetti
- 50 g farina 00
- 50 g fecola di patate
- 3,5 g lievito per dolci (circa 1 cucchiaino raso)
- 3 g sale fino (sciolto in 1 cucchiaino d'acqua)
- 1 cucchiaio di liquore Nocino (facoltativo)

Per la ganache di copertura e decorazione:

- 400 g cioccolato al latte di ottima qualità
- 100 g panna fresca liquida
- 100 g latte intero
- q.b. gherigli di noce (per decorare)
- q.b. cubetti di arancia candita (per decorare)
- q.b. zucchero a velo (per lo spolvero)

Preparazione

1. Preparazione delle polveri e della frutta secca

In un mixer con lame ben fredde, frullate le noci e le nocciole tostate a scatti brevi insieme a un cucchiaio preso dal totale dello zucchero: questo eviterà il surriscaldamento delle lame e la fuoriuscita oleosa della frutta secca, ottenendo una polvere fine e asciutta. In una ciotola a parte, setacciate insieme la farina 00, la fecola di patate e il lievito per dolci. Unite la miscela di farine alla polvere di noci e nocciole, mescolando bene il tutto con una frusta a mano.

2. Montata di burro e uova

Nella ciotola della planetaria (o con le fruste elettriche), lavorate il burro a pomata con lo zucchero semolato e la pasta d'arancia per almeno 4-5 minuti, fino a ottenere una massa bianca, soffice e spumosa. Sciogliete il sale in un cucchiaino d'acqua e aggiungetelo al composto. Iniziate a incorporare le uova a temperatura ambiente, versandole a filo o una alla volta molto lentamente, continuando a montare ad alta velocità per creare un'emulsione perfetta.

Attenzione: Se le uova sono fredde, il burro si straccerà rovinando l'emulsione. Se gradito, aggiungete a questo punto il cucchiaio di Nocino.

3. Miscelazione finale dell'impasto

Spegnete le fruste e incorporate il mix di polveri e frutta secca alla montata di burro in 2-3 riprese, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola in silicone per non smontare l'aria incorporata. Quando il composto risulterà omogeneo e denso, trasferitelo in una tortiera da 26 cm di diametro precedentemente imburrata e infarinata (o rivestita di carta forno).

4. Aggiunta dei canditi e cottura

Distribuite sulla superficie dell'impasto i cubetti di arancia candita e, con la spatola, spingeteli delicatamente all'interno coprendoli con un velo sottile di impasto (questo eviterà che brucino in superficie durante la cottura). Infornate in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 40 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino al centro: dovrà uscire asciutto e pulito.

5. Raffreddamento e livellamento

Sfornate e lasciate intiepidire la torta nello stampo per 20 minuti. Capovolgetela quindi delicatamente su un foglio di carta forno posto su una gratella: questo passaggio professionale permette di appiattire perfettamente la superficie della torta, rendendola ideale per la successiva decorazione. Lasciate raffreddare completamente.

6. Preparazione della ganache al cioccolato al latte

Spezzettate o tritate finemente il cioccolato al latte e scioglietelo delicatamente a bagnomaria o al microonde a bassa potenza. In un pentolino a parte, portate quasi a bollore il latte e la panna. Versate la miscela calda in tre riprese sul cioccolato fuso, emulsionando energicamente dal centro verso l'esterno con una spatola o con un mixer a immersione fino a ottenere una crema lucida, liscia ed elastica. Lasciate raffreddare la ganache finché non raggiunge una consistenza cremosa adatta al sac-à-poche (circa 25-28°C).

7. Finitura e servizio

Trasferite la ganache in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia o rigata. Posizionate un disco di carta al centro della torta e spolverizzate la parte centrale scoperta con abbondante zucchero a velo, quindi rimuovete il disco. Realizzate una corona perimetrale di spuntoni o cordoni di ganache al cioccolato al latte lungo il bordo esterno. Completate adagiando sulla ganache gherigli di noce interi e cubetti di arancia candita a contrasto. Lasciate riposare 30 minuti prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 480-520 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Di Panettone

La Torta di Panettone è un raffinato dessert di recupero creativo, tipico della tradizione culinaria italiana post-natalizia. Sebbene il panettone abbia origini medievali milanesi, l'usanza di trasformarlo in una torta farcita a strati si è consolidata nella pasticceria contemporanea per dare nuova vita a questo grande lievitato. Le varianti principali includono l'uso del Pandoro al posto del panettone, farciture a base di crema al cioccolato o al pistacchio, e bagnature alcoliche più intense come rum o cointreau per contrastare la dolcezza del mascarpone.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo in frigo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la decorazione

- 1 Panettone classico (da 750 g)
- 100 g di mandorle a lamelle
- 250 g di frutti di bosco freschi (lamponi, mirtilli, ribes)
- Zucchero a velo q.b.

Per la crema diplomatica al mascarpone

- 500 ml di latte intero fresco
- 5 tuorli d'uovo freschi
- 150 g di zucchero semolato
- 40 g di amido di mais (maizena)
- 1 baccello di vaniglia (semi)
- 250 g di mascarpone ben freddo

Per la bagnatura (consigliata)

- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero
- 30 ml di liquore all'arancia (es. Grand Marnier) o succo d'arancia

Preparazione

Preparazione della bagnatura

1. In un pentolino, scalda l'acqua con lo zucchero fino a completo scioglimento. Spegni il fuoco, aggiungi il liquore o il succo d'arancia e lascia raffreddare completamente.

Preparazione della crema pasticcera

1. In un pentolino, porta a sfiorare il bollore il latte con i semi estratti dal baccello di vaniglia.
2. In una ciotola capiente, lavora i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta a mano fino a renderli leggermente chiari. Setaccia l'amido di mais direttamente sul composto e amalgama per evitare grumi.
3. Versa a filo metà del latte caldo sul composto di tuorli, stemperando rapidamente con la frusta.
4. Trasferisci nuovamente il tutto nel pentolino con il restante latte e cuoci a fuoco dolce, mescolando continuamente. Dal momento del bollore, cuoci per circa 2-3 minuti fino a quando la crema non si sarà addensata.
5. Trasferisci la crema in una pirofila larga, copri immediatamente con pellicola a contatto e lascia raffreddare completamente, prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

Unione del mascarpone

1. Una volta fredda, rigenera la crema pasticcera lavorandola brevemente con le fruste elettriche.
2. In un'altra ciotola, ammorbidisci il mascarpone con una spatola, quindi incorporalo delicatamente alla crema pasticcera in più riprese, montando a bassa velocità fino a ottenere un composto liscio, lucido e sostenuto.

Tostatura delle mandorle

1. Tosta le lamelle di mandorle in una padella antiaderente ben calda per 2-3 minuti a fuoco medio-basso, muovendole spesso fino a doratura. Lascia raffreddare completamente.

Assemblaggio e finitura

1. Con un coltello seghettato lungo, taglia il panettone in senso orizzontale ricavando 3 dischi di uguale spessore.
2. Posiziona il primo disco sul piatto da portata, bagnalo leggermente con lo sciroppo all'arancia e farcisci con un terzo della crema al mascarpone.
3. Ripeti l'operazione con il secondo disco, bagnandolo e farcendolo con un altro terzo di crema.
4. Chiudi con la calotta del panettone, bagna anch'essa leggermente e rivesti l'intera superficie esterna (cupola e bordi) con la crema rimasta, livellandola con una spatola.
5. Fai aderire le lamelle di mandorle tostate sui lati della torta e decora la sommità con i frutti di bosco freschi. Spolverizza con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 520 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta di Torrone con Cuore Cremoso al Pistacchio

Questa torta moderna (entremet), ideale per le festività, è un trionfo di sapori della tradizione dolciaria italiana rivisitati in chiave contemporanea. Il dolce unisce la struttura morbida e ricca di una base caprese al cioccolato e mandorle con la freschezza aromatica di un cremoso al pistacchio di Bronte e l'avvolgenza di una bavarese/mousse al torrone all'italiana, arricchita con frutta secca tostata, miele millefiori e profumo di agrumi.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 90 minuti (+ tempi di congelamento e decongelamento) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per il fondo alle mandorle e cioccolato (tipo Caprese):

- 350 g Burro morbido a temperatura ambiente
- 350 g Zucchero a velo (suddiviso tra burro e albumi)
- 350 g Cioccolato fondente grattugiato (55-60%)
- 350 g Mandorle pelate ridotte in polvere fine
- 180 g Tuorli d'uovo
- 300 g Albumi d'uovo
- 88 g Fecola di patate
- 30 g Cacao amaro in polvere
- 7 g Sale fino

Per il cuore cremoso al pistacchio:

- 400 g Crema pasticcera classica
- 70 g Pasta pura di pistacchio di Bronte
- 10 g Gelatina in fogli (colla di pesce)
- 250 g Panna fresca liquida (da montare morbida con 25 g di zucchero a velo)

Per la crema/mousse al torrone:

- 225 g Miele millefiori di ottima qualità
- 50 g Acqua
- 75 g Albumi freschi a temperatura ambiente
- 15 g Gelatina in fogli (colla di pesce)
- 1 Bacca di vaniglia (i semi)
- Scorza grattugiata di 1/4 di limone non trattato
- 500 g Panna fresca montata lucida (non zuccherata)
- 150 g Mandorle tostate e spezzettate grossolanamente
- 100 g Nocciole tostate e spezzettate grossolanamente
- 150 g Pistacchi di Bronte tostati

Per la glassa neutra al miele e decorazione:

- 100 g Gelatina neutra a specchio per pasticceria
- 50 g Miele millefiori fluido
- Q.b. Tronchetti di torrone artigianale
- Q.b. Spicchi di mandarino pelati a vivo
- Q.b. Frutta secca intera (pistacchi, mandorle, nocciole) per finitura

Preparazione

1. Preparazione della base Caprese al cioccolato e mandorle:

- In planetaria o con fruste elettriche, montare il burro morbido con circa 250 g di zucchero a velo per almeno 6-8 minuti fino a ottenere una massa spumosa, chiara e soffice.
- Incorporare i tuorli d'uovo poco alla volta, continuando a montare per farli emulsionare perfettamente.
- In una ciotola a parte, miscelare le polveri: mandorle in polvere, fecola di patate setacciata, cacao amaro e cioccolato fondente grattugiato finemente.
- Montare a parte gli albumi a neve ferma con il sale e i restanti 100 g di zucchero a velo.
- Unire al composto di burro e tuorli le polveri alternate delicatamente agli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola di gomma (marisa) per preservare l'aria.
- Versare l'impasto in una tortiera/anello da 24-26 cm imburrata e spolverizzata di fecola. Cuocere in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 35-40 minuti. Far raffreddare completamente su una gratella, quindi coppare all'altezza e diametro desiderati per la base.

2. Preparazione dell'inserto cremoso al pistacchio:

- Ammollare i 10 g di gelatina in abbondante acqua fredda per 10 minuti, poi strizzarla e scioglierla in un paio di cucchiai di crema pasticcera calda.
- Unire la gelatina sciolta alla restante crema pasticcera e incorporare la pasta pura di pistacchio. Emulsionare a fondo con un mixer a immersione per ottenere una texture perfettamente liscia e priva di bolle d'aria.
- Lasciare intiepidire la crema fino a raggiungere i 28-30°C.
- Montare la panna fresca con lo zucchero fino a consistenza semimontata (lucida e spumosa, non troppo soda) e incorporarla delicatamente alla crema al pistacchio.
- Colare la crema in uno stampo circolare in silicone di diametro inferiore a quello della torta (circa 20-22 cm) e congelare completamente in abbattitore o freezer per formare l'inserto rigido.

3. Tostatura della frutta secca e preparazione della mousse al torrone:

- Disporre mandorle, nocciole e pistacchi su una teglia e tostare in forno a 140°C per circa 10-12 minuti fino a doratura uniforme e sprigionamento degli oli essenziali. Lasciare raffreddare e tritare grossolanamente.
- Reidratare 15 g di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
- In un pentolino portare a ebollizione l'acqua e il miele millefiori fino a raggiungere esattamente i 121°C (usare un termometro da zuccheri).
- Nel frattempo iniziare a montare gli albumi a bassa velocità. Quando lo sciroppo di miele raggiunge i 121°C, versarlo a filo continuo sugli albumi continuando a montare ad alta velocità fino a raffreddamento parziale (meringa all'italiana al miele lucida e setosa).
- Quando la meringa è ancora tiepida (circa 50°C), unire la gelatina ben strizzata, i semi della bacca di vaniglia e la scorza grattugiata di limone, montando fino a completo scioglimento.
- Lasciar scendere la temperatura della meringa a circa 30°C, quindi incorporare delicatamente con una spatola la panna semimontata non zuccherata e, infine, la frutta secca tostata.

4. Montaggio del dolce:

- Foderare un anello di acciaio (diametro 24-26 cm) o uno stampo in silicone con strisce di acetato.
- Posizionare sul fondo il disco di torta caprese al cioccolato e mandorle.
- Sformare l'inserto congelato al pistacchio e adagiarlo centralmente sopra la base caprese.
- Ricoprire il tutto con la mousse al torrone, colandola nei bordi e sopra l'inserto fino a raggiungere il bordo dell'anello. Livellare con una spatola a gomito.
- Riporre la torta in abbattitore a -18°C o in congelatore per almeno 4-6 ore fino a completo congelamento.

5. Glassa, decorazione e servizio:

- Scaldare leggermente la gelatina neutra a 35°C e miscelarla con il miele millefiori fluido per renderla brillante ed elastica.
- Sformare il dolce congelato dall'anello, togliere l'acetato e nappare uniformemente la superficie con la glassa tiepida al miele.

- Trasferire il dolce sul piatto di portata e decorare con pezzetti di torrone artigianale, ciuffetti di frutta secca mista tostata, spicchi di mandarino fresco pelati a vivo e qualche goccia di miele.
- Lasciare decongelare in frigorifero a +4°C per almeno 4-5 ore prima del taglio e del servizio.

Valori nutrizionali

Circa 580 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Mont Blanc Moderna al Mandarino e Castagne (Senza Lattosio)

Rivisitazione moderna, elegante e completamente priva di lattosio del celebre classico invernale 'Mont Blanc', secondo una raffinata interpretazione. Il dolce unisce la ricchezza avvolgente delle castagne e dei marron glacé alla freschezza agrumata e aromatica della scorza di mandarino. La complessità risiede nella gestione tecnica delle stratificazioni moderne: cottura corretta della crema inglese per il cremoso, stabilizzazione e montatura della panna chantilly, rispetto delle temperature di glassatura (28-30°C) ed emulsione perfetta senza inglobare bolle d'aria.

Porzioni: 8 porzioni (torta da circa 18-20 cm di diametro) · Preparazione: 90 minuti (più tempi di congelamento/abbattimento) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Cremoso alla Castagna

- 110 g Latte delattosato
- 130 g Panna delattosata
- 60 g Latte condensato senza lattosio
- 50 g Tuorlo d'uovo
- 4 g Gelatina in fogli (idratata in 20 g di acqua fredda)
- 80 g Pasta di marron glacé (marron glacé frullati in crema)
- 200 g Cioccolato al latte delattosato

Per la Base

- 1 Disco di Cake morbido alla Castagna (spessore circa 1 cm, diametro inferiore all'anello finale)

Per la Chantilly al Mandarino (Panna stabilizzata)

- 350 g Panna fresca delattosata (divisa in due parti)
- 50 g Latte condensato senza lattosio
- 4 g Gelatina in fogli (idratata e sciolta)
- Scorza grattugiata di 1 mandarino non trattato

Per la Glassa a Specchio Bianca e Vaniglia

- 126 g Acqua
- 225 g Zucchero semolato
- 225 g Sciroppo di glucosio
- 160 g Latte condensato senza lattosio
- 90 g Gelatina neutra a specchio
- 22 g Gelatina in fogli o polvere (idratata in 110 g di acqua fredda)
- 225 g Cioccolato bianco delattosato
- 1,5 g Colorante alimentare bianco idrosolubile (biossido di titanio)
- 1 Bacca di vaniglia (semi)

Per la Decorazione e Finitura

- Meringa all'italiana al mandarino q.b.
- 5 Marron glacé a pezzi
- 1 Mandarino fresco pelato a vivo (a spicchi)
- Striscia/anello di marshmallow morbido al cocco
- Foglioline di Vene Cress (o germogli edibili)

- Foglia d'oro alimentare q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Cremoso alla Castagna

1. In un pentolino a fuoco spento, unisci il latte delattosato, la panna delattosata, i tuorli e il latte condensato senza lattosio.
2. Accendi la fiamma dolce e cuoci il composto mescolando continuamente con una frusta fino a raggiungere esattamente gli 85°C (cottura della crema inglese).
3. Togli dal fuoco, aggiungi la gelatina precedentemente idratata e strizzata, e mescola bene per scioglierla.
4. Incorpora la pasta di marron glacé (marroni frullati finemente) e amalgama.
5. Unisci il cioccolato al latte delattosato tritato o a gocce, mescolando fino a completa fusione e omogeneizzazione.
6. *Verifica visiva*: Il cremoso deve risultare lucido, fluido e privo di grumi.

2. Montaggio dell'Inserto

1. Prendi un anello da pasticceria foderato e posiziona sul fondo il disco di cake alla castagna coppato a misura.
2. Cola sopra il cake il cremoso alla castagna tiepido fino a riempire lo stampo.
3. Picchietta delicatamente lo stampo per livellare la superficie ed eliminare eventuali bolle d'aria.
4. Riponi in abbattitore fino a congelamento completo (o in freezer per circa 2 ore).

3. Chantilly Stabilizzata al Mandarino

1. Preleva una piccola porzione della panna fresca (circa 50-70 g) e scaldala leggermente insieme alla scorza grattugiata di mandarino per estrarre gli oli essenziali aromatici.
2. Aggiungi il latte condensato senza lattosio e la gelatina idratata e sciolta; mescola bene e lascia raffreddare fino a temperatura ambiente/frigorifero per ottenere una base cremosa e addensata.
3. Monta a neve morbida la restante panna fresca delattosata.
4. Unisci delicatamente la panna montata al composto al mandarino raffreddato, mescolando dal basso verso l'alto con una frusta o spatola per non smontare la massa.

4. Assemblaggio della Torta (Montaggio Invertito/in Anello)

1. Posiziona l'anello principale su una teglia con pellicola o tappetino in silicone.
2. Con l'aiuto di una sac-à-poche, crea uno strato generoso di chantilly al mandarino sul fondo e sui bordi dell'anello.
3. Inserisci al centro l'inserto congelato (cake + cremoso), premendo delicatamente verso il basso in modo che la chantilly risalga lungo i bordi.
4. Sigilla e livella la superficie con una spatola a gomito, muovendoti dal centro verso l'esterno per ottenere un piano perfettamente liscio.
5. Trasferisci la torta in abbattitore (o freezer) fino a completo congelamento (almeno 2-3 ore).

5. Glassa a Specchio Bianca

1. In un pentolino, unisci l'acqua (126 g), lo sciroppo di glucosio, il latte condensato senza lattosio, lo zucchero e il colorante bianco. Porta il composto a ebollizione mescolando.
2. In una caraffa alta per mixer a immersione, raccogli il cioccolato bianco, la gelatina neutra e la gelatina idratata (22 g in 110 g di acqua).
3. Versa lo sciroppo bollente sopra gli ingredienti nella caraffa e frulla con il mixer a immersione tenendolo inclinato e fermo sul fondo per non inglobare bolle d'aria.
4. Copri a contatto con pellicola trasparente e lascia raffreddare. Prima dell'utilizzo riscalda a microonde/bagnomaria a 28-30°C (massimo 32°C) e aggiungi i semini di bacca di vaniglia mescolando delicatamente.

6. Glassatura e Finitura

1. Sforma la torta congelata dall'anello e posizionala su un supporto rialzato posto all'interno di una teglia con pellicola per raccogliere l'eccesso.

2. Cola la glassa a 28-30°C con un movimento deciso partendo dal centro e coprendo rapidamente bordi e lati.
3. Passa una spatola a gomito con un unico movimento fluido sulla superficie per eliminare l'eccesso di glassa.
4. Rifinisci il bordo inferiore con la spatola, rimuovendo le gocce che colano, e trasferisci la torta sul piatto di portata con l'aiuto di due spatole.
5. Applica lungo tutto il bordo inferiore una striscia di marshmallow morbido rotolato nel cocco rapè, tagliando a misura le estremità.
6. Con una sac-à-poche munita di bocchetta rigata o liscia, crea spunzoni di meringa all'italiana aromatizzata al mandarino sulla sommità.
7. Decora con pezzi di marron glacé, spicchi di mandarino pelati a vivo, foglioline di Vene Cress e dettagli in foglia d'oro.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stime indicative: 32g zuccheri, 30g grassi, 6g proteine)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Mostacciolo - ricetta di un grande pasticcere

La Torta Mostacciolo è una sontuosa creazione contemporanea, ispirata alla maestria di un grande pasticcere. Il dolce rende omaggio a uno dei simboli indiscussi della tradizione natalizia partenopea: il mostacciolo napoletano, caratterizzato dall'aroma inconfondibile del 'pisto' (un mix speziato di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato e coriandolo) e dal cioccolato fondente. Questa ricetta trasforma questi elementi in una torta moderna a strati, combinando un cake morbido speziato, una vellutata mousse al cioccolato fondente su base pâte à bombe, la freschezza e l'acidità dell'albicocca (frutto d'eccellenza della Campania) e una ganache lucida profumata alle spezie.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 90 minuti (più 4 ore di congelamento e 4 ore di decongelamento) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il cake morbido al cioccolato e pisto:

- 280 g di cioccolato fondente (55-60%)
- 300 g di burro fresco di alta qualità
- 330 g di uova intere (circa 6 uova medie a temperatura ambiente)
- 200 g di zucchero semolato
- 60 g di farina 00
- 15 g di lievito per dolci
- 8 g di miscela pisto napoletano

Per la mousse al cioccolato fondente:

- 200 g di cioccolato fondente fuso (circa 60-70%)
- 100 g di tuorli d'uovo (circa 5-6 tuorli)
- 100 g di zucchero semolato
- 30 ml di acqua
- 400 g di panna fresca liquida (semi-montata)

Per la ganache lucida di copertura:

- 275 g di cioccolato fondente tritato
- 210 ml di panna fresca liquida
- 18 ml di latte intero
- 25 ml di sciroppo di glucosio
- 1 pizzico di pisto napoletano

Per l'assemblaggio e la finitura:

- 200 g di confettura di albicocche di alta qualità (o del Vesuvio)
- 150 g di albicocche semicandite tagliate a cubetti
- Mini mostaccioli tradizionali napoletani q.b.
- Decori in cioccolato o foglia d'oro a piacere

Preparazione

1. Preparazione del cake al cioccolato e pisto:

- Fondete dolcemente a bagnomaria o al microonde il cioccolato fondente insieme al burro, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e brillante a circa 45°C.

- In una ciotola a parte, sbattete brevemente con una frusta a mano le uova con lo zucchero, senza montarle eccessivamente, giusto il tempo di sciogliere i cristalli di zucchero.
- Unite il composto di uova e zucchero alla miscela di cioccolato e burro, mescolando fino a perfetta amalgama.
- Setacciate insieme le polveri: farina 00, lievito per dolci e pisto napoletano. Incorporatele all'impasto liquido mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola o frusta a mano finché non ci saranno grumi.
- Stendete l'impasto in modo uniforme su una placca foderata con carta forno a uno spessore di circa 8-10 mm.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 12-14 minuti. *Verifica:* Il biscotto deve risultare morbido, elastico al tocco e non asciutto. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella, quindi ricavate 3 quadrati identici (ad es. 20x20 cm).

2. Preparazione della mousse al cioccolato (Pâte à bombe):

- In una bastardella resistente al calore, unite i tuorli, l'acqua e lo zucchero semolato.
- Ponete a bagnomaria e montate con le fruste elettriche portando il composto alla temperatura di pastorizzazione di 82°C (fondamentale per la sicurezza e la struttura della mousse).
- Una volta raggiunta la temperatura, togliete dal bagnomaria e continuate a montare con la planetaria o le fruste fino a completo raffreddamento: otterrete una spuma chiara, gonfia e spumosa (pâte à bombe).
- Fondete il cioccolato fondente portandolo a 45-50°C. Unitelo a filo alla montata di tuorli mescolando energicamente con una spatola.
- In una ciotola ben fredda, montate la panna a consistenza lucida e semi-montata (non a neve ferma, altrimenti la mousse straccerà).
- Incorporate la panna alla base di cioccolato in 3 riprese con movimenti lenti dal basso verso l'alto. *Risultato atteso:* Una mousse vellutata, soffice e perfettamente omogenea.

3. Assemblaggio a strati:

- Posizionate un quadro d'acciaio (delle stesse dimensioni dei quadrati di cake) su una teglia con carta forno o foglio di acetato.
- Inserite sul fondo il primo quadrato di cake. Spalmate un velo omogeneo di confettura di albicocche.
- Colate un terzo della mousse al cioccolato e cospargete con metà delle albicocche semicandite a cubetti.
- Coprite con il secondo strato di cake al cioccolato, premete leggermente, velate con altra confettura, colate un altro terzo di mousse e distribuite le restanti albicocche.
- Chiudete con il terzo e ultimo strato di cake, velate con un sottile strato di confettura e terminate con l'ultimo strato di mousse, rasando perfettamente a livello con una spatola a gomito.
- Riponete l'intera torta in congelatore o abbattitore per almeno 4-6 ore fino a completo congelamento (deve essere solida come pietra per poter essere glassata).

4. Preparazione della ganache di copertura e glassatura:

- In un pentolino scaldate la panna liquida, il latte e lo sciroppo di glucosio fino a sfiorare il bollore.
- Versate il liquido caldo in tre volte sul cioccolato fondente tritato, emulsionando dal centro verso l'esterno con una spatola o un mixer a immersione (senza inglobare bolle d'aria).
- Aromatizzate con il pizzico di pisto e lasciate intiepidire la ganache fino a raggiungere i 32-35°C.
- Estraete la torta congelata, sfilate l'anello/quadro d'acciaio e posizionatela su una gratella con una teglia di raccolta sottostante.
- Colate la ganache tiepida uniformemente su tutta la superficie e sui bordi in un unico gesto fluido.

5. Decorazione e servizio:

- Trasferite con cura la torta glassata sul piatto da portata.
- Decorate la superficie con mini mostaccioli campani, cubetti di albicocca candita e riccioli di cioccolato fondente.
- Lasciate scongelare e stabilizzare la torta in frigorifero a +4°C per almeno 4 ore prima del servizio.

Valori nutrizionali

Circa 530 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Natalizia Speziata al Cioccolato con Marmellata

Questa torta si ispira alla ricca tradizione mitteleuropea dei dolci speziati natalizi, evocando sapori simili al Piernik polacco o al panpepato al cacao. Presenta una base soffice e intensamente aromatica, grazie a un blend di cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata e pimento. L'impasto è arricchito con confettura per garantirne l'umidità, farcito generosamente con marmellata e infine ricoperto da una ganache lucida al cioccolato fondente, decorata con codette di zucchero colorate. La preparazione richiede attenzione nella cottura per preservare la morbidezza, precisione nel taglio orizzontale della base e maestria nella stesura della glassa per un risultato impeccabile.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 25 minuti · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per l'impasto speziato:

- Farina tipo 00: 350 g
- Latte fresco intero: 350 ml
- Zucchero semolato: 200 g
- Confettura o marmellata (albicocca o arancia): 100 g
- Burro fuso (tiepido): 85 g
- Uovo medio: 1 (circa 55 g)
- Cacao amaro in polvere: 20 g
- Cannella in polvere: 20 g
- Bicarbonato di sodio: 15 g
- Noce moscata: 5 g
- Lievito per dolci: 5 g
- Zenzero in polvere: 3 g
- Pepe di Giamaica (pimento/allspice): 3 g
- Chiodi di garofano in polvere: 3 g
- Sale fino: 1/4 di cucchiaino (circa 1,5 g)
- Staccante spray o burro e carta forno per lo stampo

Per la farcitura:

- Confettura o marmellata (albicocca o arancia): 300 g

Per la glassa al cioccolato:

- Zucchero semolato: 150 g
- Latte fresco intero: 90 ml
- Cioccolato fondente: 50 g
- Burro: 40 g
- Cacao amaro in polvere: 25 g

Per la decorazione:

- Mompariglia (zuccherini/codette colorate): q.b.

Preparazione

1. Preparazione dello stampo e della base liquida speziata

- Imburrare o ungere con spray staccante uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro e foderare il fondo con un disco di carta forno.
- In una ciotola capiente versare 350 ml di latte a temperatura ambiente, 200 g di zucchero semolato e 1/4 di cucchiaino di sale. Mescolare velocemente con una frusta a mano.
- Unire 100 g di marmellata, 20 g di cannella, 3 g di zenzero, 3 g di pepe di Giamaica macinato, 5 g di noce moscata e 3 g di chiodi di garofano. Lavorare con la frusta fino a sciogliere la confettura e distribuire uniformemente tutte le spezie.

2. Aggiunta delle polveri e completamento dell'impasto

- Posizionare un setaccio sopra la ciotola e unire: 350 g di farina 00, 20 g di cacao amaro, 15 g di bicarbonato di sodio e 5 g di lievito per dolci. Setacciare tutto con cura per evitare la formazione di grumi.
- Mescolare con la frusta a mano fino ad ottenere una massa scura, densa e omogenea.
- Incorporare l'uovo medio (55 g) e successivamente 85 g di burro precedentemente fuso e intiepidito (non caldo, per evitare di cuocere l'uovo o attivare precocemente gli agenti lievitanti).
- Lavorare con la frusta fino a ottenere un composto lucido, fluido e privo di grumi.

3. Riposo e cottura

- Versare l'impasto nello stampo preparato, livellandolo con una spatola.
- Lasciare riposare la torta nello stampo a temperatura ambiente per 5 minuti prima di infornare: questo permette agli agenti lievitanti di stabilizzarsi.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 55 minuti. Effettuare la prova stecchino al centro prima di sfornare: deve uscire asciutto e pulito.
- Sformare la torta su una gratella e lasciarla raffreddare completamente prima di procedere al taglio.

4. Preparazione della glassa al cioccolato

- In un pentolino setacciare 25 g di cacao amaro, poi unire 150 g di zucchero semolato e 90 ml di latte fresco. Mescolare accuratamente a freddo con una frusta a mano.
- Accendere il fornello a fuoco dolce e aggiungere 40 g di burro a tocchetti.
- Portare dolcemente a ebollizione continuando a mescolare continuamente per circa 1 minuto, fino a quando il composto non risulterà addensato e vellutato.
- Spegnere la fiamma, unire 50 g di cioccolato fondente a pezzetti e mescolare fuori dal fuoco finché non sarà completamente fuso e incorporato. Lasciare intiepidire la glassa affinché acquisisca la giusta densità coprente.

5. Assemblaggio e decorazione finale

- Quando la torta è completamente fredda, pareggiare la superficie se necessario e tagliarla orizzontalmente a metà con un lungo coltello a sega per ottenere due dischi uguali.
- Posizionare il disco inferiore sul piatto da portata e stendere uniformemente 300 g di marmellata.
- Sovrapporre il secondo disco premendo delicatamente per compattare.
- Versare la glassa tiepida al centro della torta e distribuirla verso i bordi con una spatola a gomito, lasciando creare delle leggere colature lungo i lati.
- Completare cospargendo la superficie con mompariglia colorata prima che la glassa si rapprenda. Far riposare 30 minuti prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolate su 10 porzioni)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Panettone al Cioccolato e Arancia

Questa torta rappresenta una raffinata evoluzione dell'arte del riciclo dei grandi lievitati delle feste natalizie, ideata da un rinomato pasticcere della Costiera Amalfitana. Il panettone classico milanese, tradizionalmente ricco di burro, canditi e uvetta, viene tagliato a fette e utilizzato come base strutturata per una moderna torta a strati. L'abbinamento tra la sontuosità del cioccolato fondente al 70% (lavorato con una raffinata tecnica a base di pâte à bombe pastorizzata), la freschezza acidula della gelée di agrumi e la nota aromatica del vino Moscato trasforma i residui del Natale in un sontuoso dessert al cucchiaio degno della grande pasticceria.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 50 minuti · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Base e la Bagna:

- 1 Panettone classico milanese (circa 500-600 g per la composizione a fette)
- 100-150 ml Vino Moscato (oppure passito aromatico)

Per la Mousse al Cioccolato Fondente (Metodo Pâte à Bombe):

- 150 g Cioccolato fondente al 70%
- 350 g Panna fresca liquida (35% di grassi)
- 100 g Tuorli d'uovo (circa 5 tuorli)
- 50 g Uova intere (1 uovo medio)
- 70 g Zucchero semolato
- 50 g Acqua

Per la Gelatina (Gelée) agli Agrumi:

- 250 g Succo fresco filtrato di arancia e clementine
- 30 g Scorze semicandite o candite di arancia e clementine tagliate a cubetti fini
- 50 g Zucchero semolato
- 7 g Gelatina in fogli (colla di pesce)

Per la Finitura e Decorazione:

- 150 g Panna fresca da montare (zuccherata a piacere)
- Frutti di bosco freschi misti (lamponi, mirtilli, ribes) q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Base e delle Fette di Panettone:

- Tagliare il panettone in fette regolari spesse circa 1-1,5 cm eliminando la crosta esterna troppo scura se eccessivamente spessa.
- Posizionare un anello da pasticceria (diametro 20-22 cm) foderato con strisce di acetato o carta forno su un vassoio.
- Ricoprire il fondo dell'anello con le fette di panettone, accostandole e pressandole leggermente per creare uno strato compatto e uniforme senza spazi vuoti.
- Con un pennello da pasticceria, bagnare uniformemente il panettone con il vino Moscato (il panettone deve risultare morbido e profumato ma non eccessivamente intriso per non cedere sotto il peso della mousse).

2. Preparazione della Gelatina (Gelée) di Agrumi:

- Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 8-10 minuti.
- In un pentolino scaldare circa 80 g del succo di agrumi con i 50 g di zucchero fino a scioglimento completo (senza portare a bollore).
- Strizzare la gelatina idratata e scioglierla accuratamente nel succo caldo mescolando con una frusta.

- Unire il resto del succo freddo e i cubetti di scorze semicandite, quindi lasciare intiepidire a temperatura ambiente fino a raggiungere una consistenza sciropposa.

3. Preparazione della Mousse al Cioccolato Fondente:

- Tritare finemente il cioccolato fondente e farlo fondere dolcemente a bagnomaria o nel microonde a impulsi brevi; mantenere la temperatura intorno ai 45°C.
- Semimontare la panna fresca a lucido (non a neve ferma, deve rimanere morbida e fluida) e riporla momentaneamente in frigorifero.
- Preparare la pâte à bombe: in un pentolino unire l'acqua e i 70 g di zucchero; portare a ebollizione misurando con un termometro da zuccheri fino a raggiungere 121°C.
- Mentre lo sciroppo scalda, iniziare a montare i tuorli e l'uovo intero nella ciotola della planetaria o con le fruste elettriche.
- Raggiunti i 121°C, versare lo sciroppo di zucchero a filo sulle uova in montaggio, continuando a lavorare ad alta velocità fino a completo raffreddamento della massa, che dovrà risultare chiara, spumosa e triplicata di volume.
- Unire un terzo della panna semimontata al cioccolato fuso tiepido emulsionando vigorosamente con una spatola per uniformare la densità, poi incorporare la pâte à bombe con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Terminare unendo delicatamente la restante panna semimontata per non smontare il composto.

4. Assemblaggio a Strati:

- Versare sulla base di panettone bagnata circa metà della mousse al cioccolato fondente, livellandola bene con una spatola.
- Trasferire la teglia in abbattitore o freezer per 15-20 minuti per fare rassodare lo strato superficiale.
- Versare con delicatezza la gelatina di agrumi (ormai tiepida/fresca) sopra lo strato di mousse rassodato.
- Riporre nuovamente in frigorifero o congelatore per altri 15-20 minuti finché la gelée non si è stabilizzata.
- Coprire con la restante mousse al cioccolato, livellare la superficie a filo con l'anello, oppure richiudere con un secondo strato sottile di panettone leggermente imbevuto di Moscato.

5. Riposo, Sformatura e Decorazione Finale:

- Riporre il dolce in frigorifero per almeno 4-5 ore (oppure in congelatore per 2 ore prima di passarlo in frigo).
- Rimuovere l'anello e la striscia di acetato.
- Montare la panna fresca per la decorazione e realizzare dei ciuffi armoniosi sulla superficie con una sac-à-poche munita di bocchetta rigata.
- Completare decorando con frutti di bosco freschi e, a piacere, scorzette d'arancia o foglioline di menta.

Valori nutrizionali

~420 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Panettone Allo Yogurt

La Torta Panettone allo Yogurt è un dolce da credenza contemporaneo, ideato per ricreare la sofficità, la caratteristica altezza e il profilo aromatico del classico panettone natalizio, ma con tempi di esecuzione notevolmente ridotti grazie all'uso del lievito chimico. Si tratta di una preparazione soffice che deve la sua straordinaria alveolatura fine alla presenza combinata di yogurt greco, panna e albumi montati a neve fermissima. La cottura nello stampo alto di carta tipico del panettone ne definisce l'estetica festiva. Le principali varianti prevedono l'inserimento di uvetta sultanina precedentemente ammollata nel rum o nel marsala, canditi d'arancia e cedro, oppure gocce di cioccolato fondente per una versione più moderna.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 25 min · Cottura: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto principale:

- 200 g di farina 00
- 50 g di frumina (o amido di mais)
- 4 uova medie (a temperatura ambiente)
- 170 g di yogurt greco intero (naturale)
- 180 g di zucchero a velo (più quello per la decorazione)
- 60 ml di panna fresca liquida
- 70 ml di olio di semi di mais
- 2 cucchiai di miele d'acacia
- 1 bustina (16 g) di lievito vanigliato per dolci
- 1 pizzico di sale fino

Per l'aromatizzazione (Consigliata):

- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica non trattata
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Preparazione

Preparazione della base e degli aromi:

1. Sgusciate le uova separando accuratamente i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti a sponde alte. Assicuratevi che nella ciotola degli albumi non vi sia alcuna traccia di tuorlo.
2. Unite lo zucchero a velo, il miele, la scorza grattugiata d'arancia e la vaniglia ai tuorli. Lavorate il composto con le fruste elettriche alla massima velocità per circa 5-7 minuti, fino a ottenere una massa chiara, spumosa e che "scrive".

Emulsione dei liquidi e dei grassi (Passaggio chiave):

1. In una ciotola a parte, miscelate lo yogurt greco con la panna liquida e l'olio di semi di mais fino a ottenere un'emulsione perfettamente liscia.
2. Aggiungete questa miscela cremosa ai tuorli montati, incorporandola delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa d'aria creata in precedenza.

Integrazione delle polveri:

1. Setacciate insieme la farina 00, la frumina e il lievito vanigliato per dolci. Questo passaggio è fondamentale per evitare grumi e garantire una lievitazione uniforme.
2. Aggiungete le polveri setacciate al composto di tuorli e liquidi, un cucchiaio alla volta, amalgamando delicatamente con la spatola fino ad assorbimento completo. L'impasto risulterà denso e corposo.

Montatura e inserimento degli albumi:

1. Montate gli albumi a neve ferma (ma non troppo asciutta, per evitare che si formino grumi difficili da incorporare) insieme a un pizzico di sale fino.
2. Prelevate un cucchiaio abbondante di albumi montati e incorporatelo vigorosamente all'impasto principale per fluidificarlo.
3. Aggiungete i restanti albumi in tre riprese, mescolando stavolta con estrema delicatezza dal basso verso l'alto con movimenti ampi per incamerare aria.

Cottura e finitura:

1. Versate l'impasto in uno stampo alto da panettone (di carta da forno o metallico dai bordi alti imburrato ed infarinato) da 750g.
2. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C (temperatura ideale per garantire la cottura interna senza bruciare la calotta esterna) per circa 45-50 minuti.
3. Prima di sfornare, effettuate la prova stecchino: inserito al cuore del dolce dovrà uscire completamente asciutto. Lasciate raffreddare completamente il dolce su una gratella prima di rimuoverlo dallo stampo e spolverizzatelo generosamente con zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Polvere di Stelle - Creazione di un Grande Pasticcere

La 'Polvere di Stelle' è una sontuosa creazione di alta pasticceria natalizia ideata da un grande pasticcere per celebrare le festività. Questa torta moderna unisce la tradizione natalizia campana e italiana (rappresentata dalle fette di panettone artigianale e dai profumatissimi rococò napoletani) alla raffinatezza delle tecniche contemporanee, quali il cremoso al cioccolato profumato all'arancia, una ricca crema al mascarpone montata su base pâte à bombe, un croccante speziato e una setosa glassa a specchio.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 90 minuti (più tempi di congelamento e scongelamento) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Base

- 2 dischi (o fette spesse) di panettone classico artigianale (spessore circa 1-1,5 cm)

Bagna al Moscato e Arancia

- 300 g di vino Moscato
- 40 g di liquore all'arancia (es. Grand Marnier o Cointreau)
- 60 g di sciroppo di zucchero (1:1)

Cremoso al Cioccolato e Arancia

- 150 g di panna fresca liquida al 35% m.g.
- 125 g di latte fresco intero
- 50 g di tuorli d'uovo (circa 2-3 tuorli)
- 40 g di zucchero semolato
- 100 g di cioccolato fondente (60-70% cacao), tritato
- 3 g di gelatina animale in fogli (reidratata in 15 g di acqua fredda)
- Scorza grattugiata o in scorzette di 1 arancia non trattata

Crema al Mascarpone e Vaniglia (Base Pâte à Bombe)

- 400 g di mascarpone fresco
- 350 g di panna fresca semimontata
- 60 g di tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero semolato (per lo sciroppo)
- 25 g di acqua (per lo sciroppo)
- 40 g di zucchero a velo vanigliato
- 1/2 bacca di vaniglia (semi estratti)
- 1 g di sale fino

Croccante alle Mandorle e Rococò

- 200 g di zucchero semolato
- 60 g di sciroppo di glucosio
- 200 g di mandorle tostate
- 200 g di biscotti rococò napoletani sbriciolati finemente
- 20 g di burro

Glassa Lucida al Cioccolato

- 170 g di cioccolato fondente tritato

- 70 g di latte fresco intero
- 100 g di gelatina neutra da copertura (o nappage)
- Scorza di 1 arancia in infusione (opzionale)

Finitura e Decorazione

- Polvere d'oro alimentare
- Decorazioni in cioccolato temperato

Preparazione

1. Preparazione del Croccante ai Rococò

In una casseruola a fondo spesso, scaldate lo zucchero insieme al glucosio a fiamma moderata fino a ottenere un caramello biondo dorato (circa 165-170°C). Aggiungete il burro, le mandorle tostate e i rococò sbriciolati. Mescolate rapidamente con una spatola termoresistente per avvolgere il tutto. Versate il composto su un tappetino di silicone (o carta forno), livellatelo e lasciatelo raffreddare completamente. Una volta freddo e indurito, tritatelo a coltello o al cutter per ottenere una granella croccante e irregolare.

2. Preparazione della Bagna al Moscato

In una caraffa, unite il vino Moscato, il liquore all'arancia e lo sciroppo di zucchero semplice a temperatura ambiente. Miscelate accuratamente e tenete da parte.

3. Preparazione del Cremoso al Cioccolato

Idratate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. In un pentolino, portate a sfiorare il bollore il latte e la panna con la scorza d'arancia in infusione. In una ciotola a parte, sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero. Versate il liquido caldo filtrato sui tuorli mescolando, poi riportate sul fuoco a fiamma dolce e cuocete fino a raggiungere 82-84°C (nappatura della crema inglese). Togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e versate il composto caldo sul cioccolato fondente tritato. Emulsionate con un mixer a immersione senza inglobare aria, fino a ottenere una crema liscia, lucida ed elastica. Lasciate intiepidire a temperatura ambiente prima dell'uso.

4. Preparazione della Crema al Mascarpone

In un pentolino, cuocete l'acqua con i 50 g di zucchero portandoli a 121°C. Nel frattempo, iniziate a montare i tuorli nella planetaria. Versate lo sciroppo bollente a filo sui tuorli mentre continuano a montare, proseguendo fino a completo raffreddamento: otterrete una pâte à bombe spumosa, chiara e stabile. In un'altra ciotola, lavorate delicatamente il mascarpone con lo zucchero a velo vanigliato, i semi di vaniglia e il pizzico di sale. Incorporate gradualmente la pâte à bombe al mascarpone con movimenti dal basso verso l'alto. Infine, alleggerite il composto unendo la panna semimontata con una spatola, ottenendo una mousse soffice e vellutata.

5. Montaggio del Dolce in Anello

Posizionate un anello d'acciaio (diametro 20-22 cm) foderato con nastro d'acetato su una teglia con carta forno.

- Inserite sul fondo il primo disco di panettone e inzuppatelo generosamente e uniformemente con la bagna al moscato.
- Stendete uno strato di crema al mascarpone, livellandola.
- Distribuite una generosa pioggia di croccante ai rococò per conferire masticabilità.
- Colate uno strato di cremoso al cioccolato.
- Sovrapponete il secondo disco di panettone, inzuppatelo con la bagna e ripetete la stratificazione: crema al mascarpone, croccante e infine un velo di crema al mascarpone per chiudere a filo dell'anello.
- Riponete il dolce in abbattitore (o congelatore) per almeno 3-4 ore, fino a completo congelamento.

6. Preparazione della Glassa e Finitura

In un pentolino scaldate il latte intero con la gelatina neutra. Versate il liquido caldo sul cioccolato fondente tritato ed emulsionate con il minipimer fino a ottenere una glassa omogenea, brillante e priva di bolle d'aria. Lasciate scendere la temperatura della glassa a 32-34°C.

Sformate la torta congelata dall'anello, rimuovete la striscia di acetato e posizionatela su una gratella per dolci. Colate la glassa uniformemente sulla superficie per coprire la parte superiore (o glassare completamente a specchio). Lasciate colare l'eccesso per qualche minuto, quindi trasferite la torta sul piatto da portata.

7. Decorazione

Decorate la superficie con una spolverata di polvere d'oro alimentare ('polvere di stelle'), placchette o decori di cioccolato fondente e pezzetti di croccante. Lasciate scongelare e stabilizzare in frigorifero a +4°C per almeno 4 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 520 kcal per porzione (Grassi: 31g, Carboidrati: 51g, Proteine: 7g)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Presepe con Bavarese al Roccocò e Glassa Speziata

La Torta Presepe è un raffinato dolce moderno, pensato come scenografico centrotavola per le festività natalizie. Questo dessert rende omaggio alla migliore tradizione dolciaria napoletana, racchiudendo i sapori iconici del Natale partenopeo: il 'pisto' (miscela aromatica di cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e anice stellato), mandorle tostate, canditi d'arancia e un croccante crumble di roccocò. Il tutto è armonizzato all'interno di una vellutata crema bavarese, completata da una glassa lucida alle spezie e sormontata da una poetica scenografia che riproduce la magia del presepe.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 90 minuti (esclusi i tempi di congelamento e riposo) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per la Base e Bagna:

- 1 disco di pan di Spagna (diametro 20-22 cm, spessore 1 cm)
- 80 ml Bagna analcolica alla vaniglia o all'arancia

Per la Crema Bavarese al Roccocò:

- 150 ml Latte intero fresco
- 150 ml Panna fresca liquida (35% m.g.)
- 120 g Tuorli d'uovo (circa 6 tuorli)
- 85 g Zucchero semolato
- 1 bacca di Vaniglia (semi estratti)
- 2 g Pisto napoletano in polvere
- 10 g Gelatina animale in fogli (o polvere)
- 50 ml Acqua fredda (per reidratare la gelatina)
- 300 g Panna fresca semimontata (a becco d'uccello)

Per l'Inserto Croccante:

- 100 g Biscotti roccocò (sbriciolati finemente o al coltello)
- 80 g Arancia candita (a cubetti fini di 4-5 mm)
- 80 g Granella di mandorle tostate

Per la Glassa a Specchio Speziata:

- 20 ml Acqua
- 92 g Zucchero semolato
- 58 ml Panna fresca liquida
- 30 g Sciroppo di glucosio
- 18 g Latte condensato
- 4,5 g Gelatina in polvere + 18 ml Acqua di idratazione
- 95 g Glassa neutra a specchio (gelatina a freddo)
- 1,5 g Pisto napoletano
- 10 g Cioccolato al latte (tritato)
- 5 g Cioccolato fondente al 60-70% (tritato)

Per la Decorazione del Presepe:

- 150 g Panna montata soda (per la neve e rilievi)
- Casette modellate in pan di Spagna e ghiaccia

- Alberelli in ghiaccia reale o cioccolato verde
- Stelline di Natale in pasta di zucchero/zuccherini
- Trucioli di cioccolato fondente (per la terra/sentieri)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione degli ingredienti e idratazione della gelatina:

Idrata i 10 g di gelatina per la crema nei 50 ml di acqua fredda per circa 10 minuti. Separatamente, idrata i 4,5 g di gelatina per la glassa nei 18 ml di acqua. Tieni da parte.

2. Cottura della Crema Inglese Speziata:

In una casseruola a fondo spesso unisci latte, 150 ml di panna liquida e i semi di vaniglia. Porta quasi a bollore su fiamma dolce. A parte, in una ciotola, sbatti energicamente con una frusta i tuorli con lo zucchero e il pisto fino a renderli leggermente spumosi. Versa un terzo della miscela di latte caldo sopra i tuorli per stemperarli (pastorizzazione termica iniziale), quindi riversa tutto nella casseruola. Cuoci a fuoco medio-basso, mescolando continuamente con una spatola a leccapiatti formando un 'movimento a 8', fino a raggiungere la temperatura esatta di 82°C (la crema velerà il dorso del cucchiaio).

Errore da evitare: Non superare mai gli 84°C per non stracciare i tuorli. Rimuovi subito dal fuoco, unisci la gelatina reidratata e mescola finché non si è sciolta completamente.

3. Raffreddamento e completamento della Bavarese:

Filtra la crema inglese attraverso un colino a maglia fine in un'ampia ciotola. Fai raffreddare a bagnomaria freddo mescolando spesso finché la crema non scende a circa 25-28°C (risulterà fluida ma consistente). Monta i 300 g di panna fresca fino a ottenere una consistenza lucida e semi-montata (non troppo ferma). Incorpora la panna alla crema inglese in tre riprese, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per preservare la struttura aerea.

4. Montaggio del Dolce nello Stampo:

Prepara un anello d'acciaio o uno stampo in silicone da 22 cm foderato con nastro d'acetato. Versa metà della crema bavarese sul fondo, livellandola. Distribuisci uniformemente al centro l'inserto croccante: il crumble di roccocò, la granella di mandorle tostate e l'arancia candita, mantenendoti a 1 cm dal bordo. Copri con la restante crema bavarese. Sigilla la torta posizionando il disco di pan di Spagna precedentemente imbibito con la bagna alla vaniglia/arancia, premendo leggermente per portarlo a filo della crema. Trasferisci in abbattitore a -18°C o in congelatore per almeno 4-6 ore (deve essere completamente congelato a cuore per una sformatura netta).

5. Preparazione della Glassa Speziata:

In un pentolino porta a bollore acqua (20 ml), zucchero, panna (58 ml), glucosio e latte condensato. Togli dal fuoco, aggiungi la gelatina idratata e mescola bene. In una caraffa alta versa il cioccolato al latte e fondente tritati, la glassa neutra e il pisto; versa sopra lo sciroppo bollente. Frulla con un mixer a immersione tenendolo inclinato e aderente al fondo per non creare bolle. Filtra la glassa e lasciala raffreddare fino alla temperatura di utilizzo di 30-32°C.

6. Glassatura e Decorazione a Scenografia:

Sforma l'entremet congelato e posizionalo su una griglia con sotto una teglia di raccolta. Cola la glassa a 30°C in modo fluido e continuo partendo dal centro verso i bordi, facendo scivolare l'eccesso. Con una spatola a gomito rimuovi delicatamente le gocce inferiori e trasferisci il dolce sul piatto di portata. Decora creando il paesaggio del presepe: modella cumuli di 'neve' con ciuffi di panna montata, adagia le casette di pan di Spagna, gli alberelli di ghiaccia, le stelline e i trucioli di cioccolato per simulare i sentieri. Rifinisci con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (calcolate su 100-120g di prodotto finito)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Roccocò - ricetta di un grande pasticcere

La Torta Roccocò è una raffinata creazione di alta pasticceria moderna, pensata per reinterpretare in chiave contemporanea i sapori iconici della tradizione natalizia partenopea. Il protagonista indiscusso è il roccocò, il tipico dolce a forma di ciambella profumato al pisto (la celebre miscela di spezie composta da cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e anice stellato). In questa versione a torta moderna a ciambella, la consistenza dura del dolce tradizionale viene trasformata: una base morbida alle mandorle e spezie accoglie una setosa bavarese arricchita con canditi, mandorle croccanti e pezzetti di roccocò, il tutto racchiuso da una lucida e sontuosa glassa a specchio speziata.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 60 minuti (+ 4-6 ore di congelamento e 4 ore di scongelamento in frigo) · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Difficile / Per esperti

Ingredienti

Per il roccocò morbido (base biscuit):

- 100 g polvere di mandorle
- 95 g zucchero a velo
- 15 g farina 00
- 80 g uova intere (circa 1 uovo e mezzo medio)
- 65 g burro fuso
- 4 g pisto napoletano (miscela di spezie)
- 1 bacca di vaniglia (o estratto naturale)

Per la bavarese al pisto e roccocò:

- 150 ml latte intero
- 150 ml panna fresca liquida (per la crema inglese)
- 120 g tuorli (circa 6 tuorli)
- 85 g zucchero semolato
- 2 g pisto napoletano
- 1 bacca di vaniglia
- 10 g gelatina in polvere o in fogli
- 50 ml acqua fredda (per idratare la gelatina)
- 300 g panna fresca semi-montata (a becco d'uccello)
- 80 g arancia candita a cubetti piccoli
- 80 g granella di mandorle tostate
- 100 g biscotti roccocò (o crumble di roccocò sbriciolato)

Per la glassa a specchio speziata al cioccolato:

- 110 g cioccolato al latte tritato
- 5 g cioccolato fondente tritato
- 92 g zucchero semolato
- 58 ml panna fresca liquida
- 30 g sciroppo di glucosio
- 10 g latte condensato
- 20 ml acqua
- 1,5 g pisto napoletano

- 4,5 g gelatina in polvere (reidratata in 18 ml d'acqua)
- 95 g glassa neutra a specchio (o gelatina neutra da copertura)

Per la finitura e decorazione:

- q.b. biscotti roccocò interi e a pezzi
- q.b. polvere di pisto napoletano

Preparazione

1. Preparazione e cottura della base morbida al roccocò:

In una ciotola capiente setacciate insieme la polvere di mandorle, lo zucchero a velo, la farina 00 e i 4 g di pisto napoletano. Unite i semi della bacca di vaniglia. Versate le uova leggermente sbattute e il burro fuso tiepido. Lavorate rapidamente con una frusta a mano o una spatola fino a ottenere un composto omogeneo e privo di grumi.

Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella (savarin) del diametro di circa 20-22 cm, versatevi l'impasto livellandolo con cura. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino: dovrà uscire asciutto. Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e fate raffreddare completamente su una gratella.

2. Preparazione della crema inglese speziata (base bavarese):

Idratate i 10 g di gelatina nei 50 ml di acqua fredda per circa 10 minuti.

In una casseruola portate a sfiorare il bollore il latte e i primi 150 ml di panna con i semi di vaniglia. A parte, in una ciotola, sbattete con una frusta i tuorli con lo zucchero semolato e i 2 g di pisto, senza montarli eccessivamente. Versate il liquido caldo a filo sui tuorli mescolando continuamente.

Riportate il tutto nella casseruola su fiamma dolce e, mescolando costantemente con una spatola/termometro a sonda, cuocete fino alla temperatura di 82-84°C (cottura alla rosa). È fondamentale non superare gli 85°C, altrimenti l'uovo coagulerà compromettendo la consistenza della crema. Togliete immediatamente dal fuoco, unite la gelatina idratata e strizzata (o con la sua acqua se in polvere) ed emulsionate bene con la frusta fino a completo scioglimento. Filtrate con un colino a maglia fine e fate raffreddare a bagnomaria freddo fino a raggiungere una temperatura di circa 25-28°C.

3. Completamento della bavarese e montaggio inverso:

Semimontate i 300 g di panna fresca (dovrà risultare lucida, morbida e spumosa, non troppo ferma). Incorporatela delicatamente alla crema inglese ormai raffreddata con movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungete infine i cubetti di arancia candita, la granella di mandorle tostate e il crumble di roccocò sbriciolato.

Prendete uno stampo a ciambella in silicone (della stessa dimensione o leggermente più capiente della base). Colate all'interno la bavarese, lasciando circa 1,5 cm dal bordo. Inserite delicatamente il disco di roccocò morbido sopra la crema, premendo leggermente per farlo aderire e pareggiare con la superficie. Trasferite lo stampo in congelatore (o abbattitore) per almeno 4-6 ore fino a completo congelamento (il dolce deve risultare duro come una pietra per essere sformato e glassato senza rovinarsi).

4. Preparazione della glassa a specchio speziata:

Idratate i 4,5 g di gelatina nei 18 ml di acqua fredda.

In un pentolino unite i 20 ml di acqua, lo zucchero, la panna, il glucosio e il latte condensato; portate a bollore mescolando. Raggiunto il bollore, togliete dal fuoco, unite la gelatina reidratata e mescolate per scioglierla.

In una brocca inserite il cioccolato al latte e il cioccolato fondente tritati, la glassa neutra e il pisto napoletano. Versate sopra il liquido bollente e lasciate riposare un minuto. Emulsionate con un mixer a immersione mantenendo il piede sempre immerso per non incorporare bolle d'aria. Filtrate la glassa con un colino e lasciatela intiepidire fino alla temperatura di utilizzo di circa 30°C.

5. Glassatura e finitura:

Estraete la torta congelata dallo stampo in silicone e posizionatela su una griglia per dolci posta sopra una leccarda (per raccogliere l'eccesso di glassa). Verificate che la glassa sia a 28-30°C: colatela con un movimento fluido e deciso partendo dal centro verso i bordi esterni, coprendo uniformemente l'intera superficie della ciambella.

Lasciate colare l'eccesso per 2 minuti, rifilate i bordi inferiori con una spatolina e trasferite delicatamente il dolce sul piatto da portata. Decorate la superficie con piccoli frammenti o mini roccocò, filetti di arancia candita e una leggerissima spolverata di pisto sui decori. Lasciate scongelare in frigorifero a +4°C per almeno 4 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (stimata)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Semifreddo Al Torrone

La Torta Semifreddo al Torrone è un raffinato dessert al cucchiaio della tradizione pasticcera italiana, particolarmente diffuso durante le festività natalizie come elegante soluzione per riutilizzare il torrone avanzato. Il semifreddo si distingue dal gelato per la presenza di panna montata e uova montate (solitamente pastorizzate con sciroppo di zucchero, tecnica nota come pâte à bombe), che gli conferiscono una struttura soffice, vellutata e mai ghiacciata anche a temperature inferiori allo zero. Le sue origini sono strettamente legate alla Lombardia e al Piemonte, culle della produzione del torrone artigianale.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 45 min + 6 ore di riposo in freezer · Cottura: 5 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base del semifreddo

- 300 ml di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi), ben fredda
- 4 tuorli d'uovo freschissimi (circa 80 g)
- 100 g di zucchero semolato
- 30 ml di acqua (per lo sciroppo)
- 200 g di torrone classico friabile alle mandorle o nocciole
- 1 bicchierino di Cognac o Brandy (circa 30 ml)

Per la finitura e decorazione

- 50 g di torrone friabile (tritato grossolanamente)
- Ciliegie candite o marron glacé q.b.
- Cioccolato fondente fuso (opzionale, per guarnire)

Preparazione

Preparazione degli ingredienti

1. Riponete la ciotola e le fruste elettriche che userete per la panna in frigorifero per almeno 30 minuti prima dell'uso.
2. Inserite il torrone (250g totali) in un sacchetto per alimenti e, utilizzando un batticarne, pestatelo fino a ridurlo in granella fine. Tenetene da parte 50g in una ciotolina per la decorazione finale.

Pastorizzazione dei tuorli (Pâte à bombe)

1. In un pentolino dal fondo spesso, unite lo zucchero semolato e i 30 ml di acqua. Portate a ebollizione a fuoco medio monitorando con un termometro da pasticceria fino a raggiungere la temperatura di 121°C.
2. Nel frattempo, iniziate a montare i tuorli d'uovo in una ciotola resistente al calore con le fruste elettriche.
3. Non appena lo sciroppo raggiunge i 121°C, versatelo a filo sui tuorli mentre continuate a montare a media velocità. Evitate di colpire le pale delle fruste per non nebulizzare lo zucchero.
4. Continuate a montare fino a quando il composto non sarà completamente freddo, gonfio, chiaro e spumoso. Questo passaggio è cruciale per la sicurezza alimentare e per ottenere una consistenza ariosa che non congela.
5. Incorporate delicatamente a filo il Cognac al composto di tuorli ormai freddo.

Montatura della panna e assemblaggio

1. Versate la panna fresca ben fredda nella ciotola raffreddata e montatela a neve morbida (semi-montata, non eccessivamente ferma o burrosa).
2. Incorporate un terzo della panna nei tuorli montati mescolando con una spatola, poi unite il resto della panna con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
3. Aggiungete i 200g di torrone tritato finemente, distribuendolo uniformemente con movimenti circolari e delicati.

Formatura e congelamento

1. Rivestite uno stampo da plumcake (circa 25x10 cm) con della pellicola trasparente, lasciandola debordare abbondantemente dai lati.
2. Versate il composto nello stampo, livellate accuratamente la superficie con una spatola.
3. Coprite con la pellicola eccedente e riponete in freezer per almeno 6 ore (preferibilmente tutta la notte).

Servizio e presentazione

1. Al momento di servire, estraete lo stampo dal freezer. Rovesciate il semifreddo sul piatto da portata tirando delicatamente i lembi della pellicola trasparente (questo metodo evita di scaldare lo stampo in acqua calda, preservandone i dettagli).
2. Rimuovete la pellicola trasparente.
3. Decorate la superficie con la granella di torrone tenuta da parte, le ciliegie candite ed eventualmente qualche filo di cioccolato fondente fuso tiepido.
4. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 10-15 minuti prima di tagliare a fette e servire.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Sogno Divino

La Torta Sogno Divino è un raffinato dolce moderno d'alta pasticceria, concepito come un'opera d'arte stratificata (entremet) che rende omaggio ai profumi autunnali e invernali. L'armonia gustativa si basa sul perfetto contrasto tra le note calde, avvolgenti e speziate del Sangiovese ridotto a vin brulé, la freschezza acidula della composta di prugne e mele cotte, la morbidezza setosa di una namelaka/cremoso montato al cioccolato e vaniglia, e la texture soffice di una base cake al cioccolato. Una creazione che fonde la tradizione del vino speziato europeo con la tecnica della pasticceria contemporanea italiana.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 90 minuti (esclusi i tempi di riposo e congelamento) · Cottura: 45 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Base

- 1 disco di cake al cioccolato e prugne (diametro 20-22 cm, spessore 1 cm)

Riduzione Speziata di Vin Brulé

- 1,5 l vino Sangiovese (o altro vino rosso corposo)
- 120 g zucchero semolato
- 2 stecche di cannella
- Scorza di 1 arancia non trattata (solo la parte colorata)
- Scorza di 2 limoni non trattati
- 10 chiodi di garofano
- 2 stelle di anice stellato
- 1 bacca di vaniglia (semi e baccello)
- 1 mela tagliata a spicchi

Composta Gelificata di Prugne e Mele (Inserto)

- 300 ml vin brulé ridotto e filtrato
- 150 g prugne fresche o secche reidratate (denocciolate e a pezzetti)
- 150 g mele cotte nel vino speziato
- 10 g gelatina animale in fogli o polvere
- 40 ml acqua fredda per idratare la gelatina

Mousse/Cremoso Montato al Cioccolato e Vaniglia

- 500 ml panna fresca liquida (35% di grassi)
- 40 g tuorli d'uovo freschi
- 30 g zucchero semolato
- 30 g cioccolato al latte di alta qualità (38-40% cacao)
- 6,5 g gelatina animale
- 26 ml acqua fredda per idratazione
- 1 pizzico di fior di sale
- 1/2 bacca di vaniglia

Glassa Lucida e Gelatina di Finitura al Vino

- 250 ml vin brulé ridotto
- 170 g zucchero semolato (suddiviso in due porzioni da 85 g)
- 165 g sciroppo di glucosio
- 15 g destrosio
- 5 g pectina NH (per glasse alla frutta)

- 1 g acido citrico in soluzione (o succo di limone)

Preparazione

1. Preparazione dell'Infuso e Riduzione di Vin Brulé

- In una casseruola capiente in acciaio, unite il vino Sangiovese, lo zucchero, la mela a spicchi, la cannella, i chiodi di garofano, l'anice stellato, i semi con il baccello di vaniglia e le scorze di agrumi (prive di albedo bianco).
- Portate a bollore a fuoco dolce e lasciate sobbollire dolcemente finché il liquido non si sarà ridotto di circa la metà, concentrando zuccheri e aromi.
- Filtrate il liquido con un colino a maglia fine, tenendo da parte gli spicchi di mela cotti e aromatici. Misurate le quantità necessarie per la composta e per la glassa.

2. Realizzazione dell'Inserto di Composta di Prugne e Mele

- Idratate i 10 g di gelatina in 40 ml di acqua fredda per 10 minuti.
- In un pentolino, unite 300 ml di vin brulé ridotto con i pezzetti di prugna. Cuocete a fuoco medio per 6-8 minuti fino a quando la frutta sarà morbida.
- Spegnete il fuoco, aggiungete i 150 g di mele cotte recuperate dalla riduzione e frullate il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una purea omogenea ma corposa.
- Sciogliete la gelatina idratata direttamente nella composta ancora calda (temperatura minima 55-60°C), mescolando con cura.
- Colate la composta in stampi semisferici o cubici in silicone (tipo stampi per ghiaccio) e trasferite in abbattitore o freezer fino a completo congelamento (almeno 2 ore).

3. Mousse Cremoso al Cioccolato e Vaniglia

- Idratate i 6,5 g di gelatina nei 26 ml di acqua fredda.
- Sciogliete delicatamente il cioccolato al latte a bagnomaria o al microonde (a 40°C) e tenetelo da parte in una ciotola capiente.
- In una casseruola, scaldate la panna con i semi di vaniglia fino a sfiorare il bollore (circa 70°C).
- In una ciotola, sbattete leggermente i tuorli con i 30 g di zucchero e il pizzico di sale.
- Stemperate i tuorli versando un terzo della panna calda a filo, quindi riversate tutto nella casseruola.
- Cuocete a fuoco lento mescolando continuamente con una spatola fino a raggiungere la temperatura di 82-84°C (cottura alla rosa della crema inglese). Non superare gli 85°C per evitare che i tuorli straccino.
- Togliete dal fuoco, unite la gelatina idratata e mescolate per scioglierla.
- Versate la crema calda in tre riprese sul cioccolato fuso, emulsionando energicamente dal centro verso l'esterno con una spatola per creare un nodo elastico e lucido.
- Coprite con pellicola a contatto e riponete in frigorifero a 4°C per almeno 6-8 ore (meglio tutta la notte).
- Trascorso il riposo, montate la crema fredda con le fruste elettriche o in planetaria a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa, vellutata e stabile.

4. Glassa Lucida al Vin Brulé

- In un pentolino, scaldate i 250 ml di vin brulé con il glucosio e il destrosio a 40°C.
- Miscelate a secco 85 g di zucchero con la pectina, quindi versateli a pioggia nel liquido mescolando rapidamente con una frusta per evitare grumi.
- Aggiungete i restanti 85 g di zucchero, portate a bollore vivace per 1-2 minuti, quindi spegnete e aggiungete l'acido citrico.
- Filtrate e lasciate raffreddare coperta con pellicola a contatto fino a raggiungere una temperatura di utilizzo di circa 30-32°C.

5. Assemblaggio, Congelamento e Decorazione Finale

- Posizionate un anello d'acciaio o uno stampo in silicone (diametro 22-24 cm) foderato con acetato.
- Adagiate sul fondo il disco di cake al cioccolato e prugne.
- Con una sac-à-poche, stendete un primo strato di mousse al cioccolato montata sul fondo.
- Incastonate ordinatamente all'interno della crema i cubetti congelati di composta speziata di prugne e mele.

- Ricoprite con la restante mousse, livellando perfettamente la superficie con una spatola a gomito.
- Riponete il dolce in congelatore per almeno 4 ore (o in abbattitore per 90 minuti) fino a renderlo completamente solido.
- Sformate la torta congelata dall'anello, eliminate la striscia di acetato e disponetela sul piatto da portata.
- Decorate la superficie con spuntoni di mousse montata tenuta da parte, nappate con gocce e inserti di glassa al vin brulé lucida e completate con spezie decorative o decori in cioccolato.
- Lasciate scongelare in frigorifero a 4°C per almeno 4 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Torta Stella Al Cioccolato E Mascarpone

La Torta Stella al Cioccolato e Mascarpone è una sontuosa e moderna torta 'naked' sagomata, nata per celebrare le festività natalizie e i momenti speciali dell'inverno. Si tratta di una variante creativa della classica torta al cioccolato farcita. Il contrasto cromatico e gustativo tra la base scura e umida al cacao, arricchita dalla delicatezza della farina di mandorle, e la candida crema al mascarpone pastorizzata rappresenta una combinazione irresistibile. Tra le principali varianti si registrano quella aromatizzata al caffè (in stile tiramisù) o l'uso di lamponi freschi al posto dei ribes rossi per una nota più dolce e meno pungente.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 45 min + 1 ora di riposo e raffreddamento · Cottura: 30 min · Tempo totale: 50 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base al cioccolato e mandorle

- 160 g di farina 00
- 50 g di farina di mandorle
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 200 g di zucchero semolato
- 200 g di latte intero a temperatura ambiente
- 100 g di olio di semi di girasole
- 2 uova grandi a temperatura ambiente
- 1 arancia biologica (buccia grattugiata)
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)
- 1 pizzico di sale fino
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)

Per la crema al mascarpone pastorizzata (Pâte à bombe)

- 250 g di mascarpone freddo di frigorifero
- 30 g di tuorli d'uovo (circa 2 tuorli piccoli)
- 60 g di zucchero semolato
- 15 g di acqua

Per la farcitura e finitura

- 5 cucchiai di confettura di lamponi o ribes
- 125 g di ribes rosso fresco
- Cacao amaro in polvere q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione della base a stella

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica e imburrate/infarinate con cura uno stampo a forma di stella (da circa 26 cm).
2. In una ciotola capiente, setacciate insieme la farina 00, il cacao amaro e il lievito per dolci. Unite quindi la farina di mandorle, lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia e un pizzico di sale.
3. In una seconda ciotola, miscelate i liquidi a temperatura ambiente: uova, latte e olio di semi di girasole insieme ai semi estratti dalla bacca di vaniglia.
4. Versate i liquidi nella ciotola dei secchi. Lavorate rapidamente con una frusta a mano o elettrica per pochissimi istanti, giusto il tempo di ottenere un composto fluido e senza grumi. Evitate di lavorare troppo l'impasto per non renderlo elastico e gommoso in cottura.

5. Versate l'impasto nello stampo e cuocete in forno caldo per circa 30 minuti. Effettuate la prova stecchino al centro: deve uscire pulito e asciutto. Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Preparazione della crema al mascarpone (Pâte à bombe)

1. In un pentolino dal fondo spesso, unite l'acqua e lo zucchero semolato. Scaldate a fuoco medio senza mescolare, monitorando la temperatura con un termometro da pasticceria fino a raggiungere i 121°C.
2. Nel frattempo, iniziate a montare i tuorli d'uovo in una ciotola con le fruste elettriche a media velocità.
3. Non appena lo sciroppo di zucchero raggiunge i 121°C, versatelo a filo sottilissimo sui tuorli mentre continuate a montare. Continuate a montare ininterrottamente fino a quando il composto si sarà completamente raffreddato, presentandosi gonfio, spumoso e chiaro.
4. In una ciotola separata, ammorbidite leggermente il mascarpone freddo lavorandolo brevemente con una spatola.
5. Incorporate il mascarpone alla pâte à bombe di tuorli fredda, un cucchiaio alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Risultato atteso: una crema vellutata, lucida e stabile. Trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta liscia o a stella e ponetela in frigo per 30 minuti.

Assemblaggio e finitura

1. Tagliate la torta a stella orizzontalmente in due strati identici utilizzando un lungo coltello a lama seghettata.
2. Posizionate lo strato di base sul piatto da portata. Distribuite un velo sottile di confettura di lamponi o ribes sulla superficie.
3. Spremete dei ciuffi regolari di crema al mascarpone su tutta la superficie, partendo dalle punte della stella e procedendo verso l'interno.
4. Distribuite qua e là chicchi di ribes fresco precedentemente lavati e ben asciugati.
5. Sovrapponete delicatamente il secondo strato di torta. Errore da evitare: non premete la torta per non far fuoriuscire la crema. Per un tocco visivo originale, ruotate leggermente la stella superiore rispetto alla base per creare un gioco geometrico tridimensionale di grande impatto.
6. Prima di servire, spolverate la superficie con un velo di cacao amaro e zucchero a velo, completando la decorazione con qualche rametto di ribes fresco.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Torta Tronchetto di Natale (Torta Girella con Crema Spalmabile alle Nocciole e Crema al Mascarpone)

La torta tronchetto di Natale è una reinterpretazione moderna e scenografica del classico Bûche de Noël francese, il tradizionale dolce a forma di ceppo di legno nato alla fine dell'Ottocento per celebrare il rito propiziatorio del ceppo natalizio bruciato nel focolare. In questa variante, la classica pasta biscotto non viene arrotolata nel senso tradizionale, ma tagliata a strisce e assemblata verticalmente a formare una grande girella (torta a spirale). Arricchita da una generosa farcitura di crema spalmabile alle nocciole e panna fresca montata, e rivestita con una soffice crema al mascarpone modellata come corteccia, questa preparazione fonde la golosità della pasticceria casalinga italiana con un'estetica moderna da tavola delle feste.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 3 ore di riposo in frigo) · Cottura: 8-10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Biscotto (per teglia 30x40 cm)

- 5 Uova medie (a temperatura ambiente)
- 100 g Zucchero semolato
- 30 g Olio di semi (girasole o arachide)
- 60 g Farina 00
- 60 g Fecola di patate (o amido di mais)
- 4 g Lievito per dolci (circa 1 cucchiaino raso)
- 1 pizzico Sale fino
- 1 cucchiaino Estratto di vaniglia (o scorza di limone grattugiata)

Per la Farcitura Interna

- 200 g Panna fresca liquida (35% di grassi, ben fredda)
- 30 g Zucchero a velo vanigliato
- 180-200 g Crema spalmabile alle nocciole

Per la Crema di Copertura al Mascarpone

- 250 g Mascarpone (ben freddo di frigorifero)
- 150 g Panna fresca liquida (ben fredda)
- 120 g Crema spalmabile alle nocciole (a temperatura ambiente)

Per la Decorazione e Finitura

- Ciliegie candite o ribes freschi (q.b.)
- Stecche di cannella e rametti di rosmarino (q.b.)
- Zucchero a velo (q.b., per l'effetto neve)

Preparazione

1. Preparazione della Pasta Biscotto

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 180°C. Rivestire una leccarda da 30x40 cm con carta forno, facendola aderire bene agli angoli con un goccio d'olio o burro.
- In una planetaria o con le fruste elettriche, montare le uova intere con lo zucchero e il pizzico di sale a velocità media-alta per almeno 10-12 minuti. Il composto dovrà triplicare di volume, risultare chiaro, spumoso e "scrivere" (colando dalla frusta dovrà restare visibile in superficie per qualche secondo).

- Unire a filo l'olio di semi e l'estratto di vaniglia a velocità minima.
- Setacciare insieme farina 00, fecola di patate e lievito. Incorporare le polveri al composto di uova in 2-3 riprese, mescolando delicatamente a mano con una spatola (marisa) con movimenti circolari dal basso verso l'alto per non smontare la massa aerata.
- Versare il composto nella teglia, livellandolo delicatamente con una spatola a gomito ad uno spessore uniforme di circa 6-8 mm.
- Infornare a 180°C per 8-10 minuti. La pasta dovrà risultare appena dorata ed elastica al tatto; è importante non prolungare la cottura per evitare che si asciughi e si spezzi in fase di arrotolamento.
- Sfornare, cospargere la superficie con un velo di zucchero semolato e coprire subito con pellicola trasparente o un canovaccio umido a contatto: in questo modo il vapore rimarrà intrappolato, mantenendo la pasta elastica e morbida.

2. Preparazione delle Creme e Taglio della Pasta Biscotto

- **Per la farcitura interna:** In una ciotola ben fredda, montare la panna fresca con i 30 g di zucchero a velo fino a renderla soda e compatta. Tenere da parte in frigorifero.
- **Per la crema di copertura:** In un'altra ciotola, lavorare brevemente il mascarpone con le fruste, unire la panna fredda a filo e montare fino a ottenere una crema soffice e stabile. Aggiungere la crema spalmabile alle nocciole (leggermente ammorbidita a bagnomaria se troppo compatta) e incorporarla con una spatola fino ad ottenere una massa omogenea e vellutata. Riporre in frigorifero.
- Rimuovere la pellicola dalla pasta biscotto ormai fredda. Rifilare i 4 bordi con un coltello a lama liscia per ottenere un rettangolo perfetto, quindi tagliare la pasta per il lato lungo in 4 o 5 strisce parallele di uguale larghezza (circa 5-6 cm ciascuna).

3. Farcitura e Assemblaggio a Spirale

- Con una spatola o con l'aiuto di una sac-à-poche, distribuire un velo omogeneo di crema spalmabile alle nocciole su tutte le strisce di pasta biscotto.
- Stendere sopra la crema spalmabile alle nocciole la panna montata zuccherata, lasciando liberi circa 5 mm dai bordi per evitare fuoriuscite.
- **Formatura della girella:** Arrotolare strettamente la prima striscia su se stessa partendo da un'estremità, ottenendo un piccolo rotolo. Posizionare questo rotolo all'inizio della seconda striscia e continuare ad avvolgere intorno ad esso. Proseguire in questo modo con tutte le strisce rimanenti, creando una torta circolare a spirale concentrica sempre più grande.
- Posizionare la torta ottenuta in verticale su un piatto da portata o sottotorta.
- Avvolgere la circonferenza con una striscia di acetato o pellicola trasparente ben tirata (oppure chiuderla all'interno di un anello per torte regolabile) per mantenerla compatta e perfettamente rotonda.
- Trasferire in frigorifero a rassodare per almeno 2-3 ore (o 45 minuti in freezer).

4. Copertura, Decorazione e Servizio

- Rimuovere l'anello o la pellicola dalla torta ormai stabilizzata.
- Ricoprire l'intera superficie superiore e il bordo perimetrale con la crema al mascarpone e crema spalmabile alle nocciole, aiutandosi con una spatola.
- Con i rebbi di una forchetta o con una spatola rigata, tracciare delle linee irregolari lungo i bordi e sulla superficie per imitare la texture della corteccia di un tronco d'albero.
- Decorare a piacere con ciliegie candite (o ribes freschi), stecche di cannella, qualche rametto di rosmarino e una leggera spolverata di zucchero a velo a simulare la neve fresca.
- Conservare in frigorifero fino al momento del taglio.

Valori nutrizionali

470 kcal per porzione (circa 120 g)

DOLCI E BISCOTTI

Tortini Al Pistacchio

Il tortino dal cuore caldo (o moelleux) è un grande classico della pasticceria contemporanea, ispirato a una celebre creazione della pasticceria moderna. Questa raffinata variante sposta l'equilibrio aromatico unendo la tradizione siciliana a quella francese: l'impasto esterno è a base di pistacchio, mentre il cuore 'lavico' è costituito da una ganache al cioccolato fondente. Esistono diverse varianti che prevedono l'uso di cioccolato bianco nell'impasto o un cuore di crema spalmabile al pistacchio, ma il contrasto cromatico e gustativo tra pistacchio e cioccolato fondente resta imbattibile per eleganza.

Porzioni: 6 porzioni · Preparazione: 30 min + 1 ora e mezza di riposo · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il cuore di ganache fondente

- 100 g di cioccolato fondente al 60-70%
- 120 ml di panna fresca liquida

Per l'impasto al pistacchio

- 120 g di pistacchi sgusciati (non salati)
- 30 g di farina 00 (indispensabile come legante, assente nella versione originale)
- 80 g di zucchero a velo
- 1 uovo intero (medio)
- 1 tuorlo
- 60 g di burro
- 80 ml di panna fresca liquida

Per la finitura e gli stampi

- Pistacchi interi o granella q.b.
- Burro e farina (o cacao amaro) per gli stampini q.b.

Preparazione

Preparazione della ganache (Cuore liquido)

1. Tritate finemente al coltello il cioccolato fondente e trasferitelo in una ciotola resistente al calore.
2. In un pentolino, scaldate i 120 ml di panna fino a sfiorare il bollore. Versatela immediatamente sul cioccolato tritato.
3. Coprite la ciotola con un piatto per un minuto per trattenere il calore, poi mescolate energicamente con una frusta a mano partendo dal centro, fino a ottenere una ganache liscia, lucida ed emulsionata.
4. Versate la ganache negli stampini da ghiaccio (preferibilmente in silicone) e trasferiteli in freezer per almeno 1 ora e mezza fino a completo indurimento.

Preparazione dell'impasto al pistacchio

1. In un mixer potente, frullate i pistacchi insieme a 30 g di zucchero a velo (presi dal totale) a impulsi intermittenti per evitare che i pistacchi si scaldi ed espellano olio. Dovrete ottenere una farina finissima.
2. Sciogliete il burro a bagnomaria o nel microonde a bassa potenza e lasciatelo intiepidire.
3. In una ciotola capiente, montate l'uovo intero, il tuorlo e il restante zucchero a velo con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e a nastro.
4. Unite a filo la panna liquida (80 ml) e il burro fuso tiepido, continuando a mescolare delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
5. Incorporate la farina di pistacchio e i 30 g di farina 00 precedentemente setacciata. Mescolate con movimenti delicati per non smontare la massa uova.
6. Coprite la ciotola con pellicola e fate rassodare in frigorifero per circa 1 ora.

Assemblaggio e cottura

1. Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.
2. Pennellate l'interno di 6 cocotte singole (o stampini in alluminio monouso) con del burro fuso, compiendo movimenti verticali dal basso verso l'alto, quindi infarinate l'interno eliminando l'eccesso. Questo passaggio è cruciale per uno sformamento perfetto.
3. Versate un cucchiaio abbondante di impasto al pistacchio sul fondo di ogni stampino. Estraete i cubetti di ganache congelati dal freezer e inseritene uno al centro di ogni stampo, spingendolo leggermente.
4. Coprite con il restante impasto al pistacchio fino a raggiungere i 3/4 dell'altezza dello stampino. Decorate la superficie con qualche pistacchio intero.
5. Infornate in forno caldo e cuocete per circa 13-15 minuti. *Verifica visiva*: i bordi del tortino devono apparire asciutti e leggermente gonfi, mentre la parte centrale deve risultare ancora morbida e tremolante al tatto.
6. Sfornate e lasciate riposare rigorosamente per 5-8 minuti nello stampo: il calore residuo stabilizzerà la struttura esterna. Sformate capovolgendo delicatamente sui piatti individuali e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Treccia di Santa Lucia Bicolore

La Treccia di Santa Lucia Bicolore è una raffinata interpretazione della classica tradizione legata alla festa del 13 dicembre. Nelle culture del Nord Europa, la ricorrenza di Santa Lucia viene celebrata con pani dolci speziati allo zafferano (come i celebri 'Lussekatter' svedesi), il cui colore dorato simboleggia la luce che trionfa sulle tenebre. Questa ricetta unisce la nota aromatica dello zafferano e l'acidità dei mirtilli essiccati a un impasto scuro al cacao e gocce di cioccolato. L'intreccio bicolore crea uno scenografico effetto visivo a ciambella, rendendolo un lievitato ricco, soffice e ideale per la colazione o la merenda delle festività natalizie.

Porzioni: 10-12 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Impasto Chiaro (Zafferano e Mirtilli)

- 400 g farina 00 (o farina W 260)
- 80 g latte intero
- 50 g zucchero semolato
- 40 g burro morbido (a pomata)
- 2 uova medie (a temperatura ambiente)
- 15 g lievito di birra fresco
- 1 g zafferano in polvere (o pistilli)
- 100 g mirtilli essiccati
- 1 bacca di vaniglia (estratto o polpa)
- 1 pizzico di sale fino (circa 2 g)

Impasto Scuro (Cacao e Cioccolato)

- 340 g farina 00 (o farina W 260)
- 110 g latte intero
- 50 g zucchero semolato
- 40 g burro morbido (a pomata)
- 30 g cacao amaro in polvere di ottima qualità
- 2 uova medie (a temperatura ambiente)
- 80 g gocce di cioccolato fondente (fredde di frigo)
- 15 g lievito di birra fresco
- 1 bacca di vaniglia (estratto o polpa)
- 1 pizzico di sale fino (circa 2 g)

Finitura e Stampo

- Burro e farina q.b. (per lo stampo)
- 1 tuorlo + 1 cucchiaio di latte per spennellare (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione delle Basi e Idratazione dei Lieviti

- Per l'impasto chiaro: intiepidite leggermente gli 80 g di latte (temperatura massima 30-35°C, per non inattivare i lieviti) e scioglietevi lo zafferano, lasciando in infusione qualche minuto affinché rilasci colore e profumo. Sbriciolatevi il lievito di birra fresco, mescolate e fate riposare per 10 minuti fino a quando non si forma una leggera schiuma in superficie.
- Per l'impasto scuro: analogamente, sciogliete 15 g di lievito di birra nei 110 g di latte appena tiepido e lasciate attivare per 10 minuti.

2. Lavorazione dell'Impasto Chiaro allo Zafferano

- Nella ciotola della planetaria munita di gancio (o a mano), inserite la farina setacciata, i semi della bacca di vaniglia, il sale e il burro a pomata.
- Avviate a bassa velocità per sabbiare leggermente la farina con il grasso.
- Unite lo zucchero, le uova una alla volta e il latte allo zafferano con il lievito disciolto.
- Incordate l'impasto a velocità media per circa 8-10 minuti: dovrà risultare liscio, elastico e staccarsi dalle pareti della ciotola.
- Inserite all'ultimo minuto i mirtilli essiccati (precedentemente ammollati, strizzati e ben asciugati), distribuendoli uniformemente senza strappare la maglia glutinica.
- Trasferite la massa su un piano leggermente imburrato, pirlatela formando una sfera liscia e mettetela a lievitare in una ciotola coperta da pellicola a circa 26-28°C (forno spento con luce accesa) per circa 45-60 minuti, o fino al raddoppio.

3. Lavorazione dell'Impasto Scuro al Cacao

- Nella planetaria pulita, inserite la farina setacciata con il cacao amaro, il sale, la vaniglia e il burro morbido. Lavorate brevemente per distribuire i grassi.
- Aggiungete lo zucchero, le uova e la miscela di latte e lievito.
- Lavorate a velocità media fino a ottenere un impasto serico ed elastico (circa 8-10 minuti).
- Incorporate delicatamente le gocce di cioccolato fredde a bassa velocità per evitare che si sciolgano macchiando l'impasto.
- Formate una palla liscia e ponete anch'essa a lievitare coperta in un luogo tiepido per 45-60 minuti fino al raddoppio del volume.

4. Formatura della Treccia Bicolore

- Riprendete i due impasti lievitati e sgonfiateli delicatamente su un piano di lavoro appena infarinato.
- Ricavate da ciascun impasto un cordone uniforme (cilindro) lungo circa 60-70 cm, cercando di mantenere lo stesso spessore per entrambi.
- Unite saldamente le due estremità superiori premendole insieme, quindi intrecciate i due cilindri tra loro facendoli accavallare in modo armonico e regolare.
- Imburrate e infarinate con cura uno stampo a ciambella di circa 24-26 cm di diametro.
- Posizionate la treccia a cerchio all'interno dello stampo, sigillando accuratamente le due estremità finali alla base per dare continuità visiva al motivo bicolore.

5. Seconda Lievitazione e Cottura

- Coprite lo stampo con un canovaccio pulito o pellicola leggermente unta e lasciate lievitare a 28°C per altri 30-40 minuti, finché l'impasto non raggiunge quasi il bordo dello stampo.
- Preriscaldate il forno in modalità statica a 180°C.
- (Opzionale) Spennellate delicatamente la superficie con un'emulsione di tuorlo e latte per ottenere una finitura lucida e dorata.
- Infornate nel ripiano centrale e cuocete per circa 20-25 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino al cuore: dovrà uscire asciutto e privo di tracce di impasto crudo.
- Sfornate la ciambella, lasciatela intiepidire 10 minuti nello stampo, quindi sformatela su una gratella per dolci per far dissipare completamente l'umidità prima del taglio.

Valori nutrizionali

Circa 330 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Trifle Di Pandoro

Il Trifle di Pandoro è un raffinato dessert al cucchiaio che fonde la tradizione pasticcera britannica con le eccellenze festive italiane. Il Trifle originale, nato in Inghilterra alla fine del XVI secolo, era composto da una base soffice inzuppata in vino liquoroso, crema inglese, frutta e panna montata. Questa variante natalizia sostituisce il pan di spagna con il Pandoro di Verona, perfetto per riutilizzare con eleganza gli avanzi delle feste. Tra le varianti possibili spiccano l'uso del Panettone, la sostituzione del brandy con l'Alchermes (per richiamare la Zuppa Inglese) o con il Limoncello per una nota più fresca, e l'impiego di frutti di bosco invernali al posto delle fragole.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 40 min + 3 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la crema pasticcera

- 4 tuorli d'uovo freschi
- 500 ml di latte intero fresco
- 100 g di zucchero semolato
- 40 g di amido di mais (maizena)
- 1 baccello di vaniglia Bourbon (semi)
- Scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato

Per la marinatura delle fragole

- 500 g di fragole fresche
- 50 g di zucchero semolato
- 60 ml di brandy (o liquore all'arancia)

Per la base e la finitura

- 450 g di Pandoro di Verona
- 250 ml di panna fresca liquida da montare (minimo 35% di grassi), ben fredda
- 30 g di zucchero a velo (per la panna e per la decorazione finale)

Preparazione

Preparazione della crema pasticcera

1. In un pentolino, scaldate il latte intero con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza (e i suoi semi prelevati) e la scorza di limone. Spegnete il fuoco appena sfiora il bollore e lasciate in infusione per 10 minuti.
2. In una ciotola capiente, sbattete energicamente con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato fino a renderli leggermente chiari, quindi incorporate l'amido di mais setacciato, evitando la formazione di grumi.
3. Rimuovete la scorza di limone e il baccello dal latte, quindi versatene un terzo a filo sul composto di tuorli per stemperarlo, mescolando continuamente.
4. Riversate il tutto nel pentolino con il restante latte e cuocete a fuoco dolce, continuando a mescolare con la frusta. Quando la crema si addensa (raggiungendo circa 82-85°C), toglietela subito dal fuoco.
5. Trasferite la crema in una pirofila fredda e copritela immediatamente con pellicola per alimenti a contatto per evitare che si formi la pellicina superficiale. Fate raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero.

Preparazione della frutta e della bagna

1. Lavate accuratamente le fragole, asciugatele delicatamente e privatele del picciolo.
2. Tagliatene la maggior parte a fettine regolari. Conservate 4-5 fragole intere o tagliate a metà per la decorazione finale.
3. In una ciotola, unite le fragole a fettine con lo zucchero semolato e il brandy. Lasciate marinare a temperatura ambiente per 15-20 minuti. Scolate le fragole recuperando accuratamente lo sciroppo aromatico che si sarà formato: questa sarà la vostra bagna.

Tostatura del Pandoro

1. Tagliate il pandoro a fette di circa 1,5 cm di spessore, quindi riducetelo a cubotti regolari di circa 2 cm.
2. Disponete i cubotti su una teglia foderata di carta forno e passateli sotto il grill preriscaldato a 180°C per circa 3 minuti, girandoli a metà tempo. I cubotti dovranno risultare leggermente dorati e croccanti all'esterno, ma ancora soffici all'interno, per evitare un effetto "spugna bagnata" nel dolce finito.

Assemblaggio del Trifle

1. Scegliete una grande coppa di vetro trasparente a pareti verticali per valorizzare la stratificazione.
2. Posizionate sul fondo uno strato compatto di cubotti di pandoro tostato.
3. Spennellate generosamente il pandoro con lo sciroppo di marinatura delle fragole messo da parte.
4. Distribuite uniformemente uno strato di fragole marinate e, sopra di esse, stendete metà della crema pasticcera ormai fredda e lisciata con una frusta.
5. Ripetete la sequenza: un secondo strato di pandoro tostato, bagnato con lo sciroppo, le fragole rimaste e la restante crema pasticcera.
6. Coprite la coppa con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore affinché i sapori si fondano perfettamente.

Finitura prima del servizio

1. Poco prima di servire, montate la panna fresca ben fredda con lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza soda e spumosa.
2. Distribuite la panna sopra l'ultimo strato di crema pasticcera, creando delle onde con il dorso di un cucchiaio o utilizzando una sac-à-poche con bocchetta stellata.
3. Decorate la superficie con le fragole tenute da parte, qualche goccia dello sciroppo rimasto e una spolverata finale di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tris di Biscotti Artigianali per Scatola Regalo: Cantucci Albicocca e Mandorle, Cookies Avena e Cranberry, Thumbprint ai Lamponi

Questa ricetta propone un'elegante collezione di tre varietà di biscotti da forno, ideali per arricchire una biscottiera delle feste o come raffinato regalo gastronomico fatto in casa. Il trio offre un armonioso equilibrio di consistenze e sapori: la croccantezza tipica dei cantucci, qui arricchiti da morbide albicocche e mandorle intere; la morbidezza rustica dei biscotti all'avena, impreziositi da mirtilli rossi essiccati; e la friabilità delicata dei 'thumbprint cookies' con cioccolato bianco, farciti con una lucida gelée di lamponi. Le sfide principali includono il taglio preciso dei cantucci ancora caldi per prevenire rotture, il riposo in frigorifero dei biscotti all'avena per una cottura ottimale e la preparazione di una gelée di lamponi dalla consistenza perfetta.

Porzioni: 12 porzioni (circa 45-50 biscotti totali assortiti) · Preparazione: 50 minuti (+ 1 ora di riposo in frigo) · Cottura: 55 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

1. Cantucci con Albicocche Secche e Mandorle

- 2 uova medie (a temperatura ambiente)
- 150 g di zucchero semolato
- 1/4 cucchiaino di estratto di vaniglia (o vanillina)
- 1/4 cucchiaino di sale fino
- 60 g di burro morbido a pomata
- 250 g di farina tipo 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci (circa 4 g)
- 150 g di albicocche secche (tagliate a quarti)
- 150 g di mandorle intere con la buccia
- Per la doratura: 1 tuorlo d'uovo + 2 cucchiai di latte

2. Biscotti Rustici all'Avena e Mirtilli Rossi (Cranberry Cookies)

- 150 g di burro morbido
- 80 g di zucchero di canna
- 80 g di zucchero semolato
- 1/4 cucchiaino di sale fino
- 1/4 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo medio
- 150 g di farina tipo 00
- 170 g di fiocchi d'avena
- 60 g di mirtilli rossi essiccati (cranberries)

3. Thumbprint Cookies al Cioccolato Bianco e Lamponi

Per la gelée di lamponi:

- 200 g di lamponi (freschi o surgelati)
- 50 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di amido di mais (maizena)

- 2 cucchiai di acqua fredda

Per la frolla morbida:

- 110 g di burro morbido
- 100 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale fino
- 1/4 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo medio
- 250 g di farina tipo 00
- 50 g di cioccolato bianco tagliato a cubetti

Preparazione

Preparazione 1: Cantucci Albicocche e Mandorle

1. In una ciotola capiente, montare con le fruste elettriche le 2 uova con lo zucchero semolato, la vaniglia e il sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungere il burro morbido a pezzetti e lavorare ancora con le fruste per amalgamarlo perfettamente.
3. Setacciare la farina e il lievito per dolci, incorporandoli con una spatola. L'impasto risulterà morbido, denso e leggermente appiccicoso.
4. Aggiungere le albicocche secche tagliate e le mandorle intere. Mescolare bene per distribuirle in modo uniforme.
5. Foderare una leccarda con carta da forno. Dividere l'impasto a metà con la spatola e modellare due filoncini allungati e leggermente appiattiti (larghi circa 6-7 cm), aiutandosi con una spatola a gomito.
6. In una ciotolina emulsionare il tuorlo con il latte e spennellare generosamente la superficie dei filoncini.
7. Infornare a 180°C (forno statico preriscaldato) per 30 minuti fino a doratura uniforme.
8. Sfornare i filoncini, lasciarli intiepidire 5 minuti su un tagliere, quindi tagliarli diagonalmente a fette di circa 1,5 cm di spessore con un coltello affilato.
9. Disporre i cantucci tagliati piatti sulla teglia e infornare nuovamente a 170°C per 10 minuti per completare la biscottatura e renderli fragranti.

Preparazione 2: Cookies Avena e Mirtilli Rossi

1. In una ciotola, lavorare il burro morbido con lo zucchero di canna, lo zucchero semolato, il sale e la vaniglia fino a ottenere una crema omogenea.
2. Aggiungere l'uovo intero e incorporarlo energicamente con una frusta a mano.
3. Unire la farina setacciata e mescolare con una spatola fino a completo assorbimento.
4. Aggiungere i fiocchi d'avena e i mirtilli rossi essiccati, mescolando fino a formare un impasto denso e compatto.
5. Con uno spallinatore per gelato (o cucchiaio), formare delle palline e disporle su un vassoio rivestito di pellicola trasparente.
6. Passaggio chiave: Riporre le porzioni in frigorifero a rassodare per almeno 1 ora. Questo passaggio impedisce ai biscotti di allargarsi troppo in cottura mantenendo una consistenza morbida al centro.
7. Disporre le palline ben distanziate su una teglia foderata di carta forno.
8. Cuocere a 180°C per 15 minuti, finché i bordi risultano dorati. Lasciare raffreddare completamente prima di spostarli.

Preparazione 3: Thumbprint Cookies Lamponi e Cioccolato Bianco

1. Gelée di lamponi: In un pentolino unire i lamponi e 50 g di zucchero. Cuocere a fiamma dolce per 5 minuti schiacciando la frutta. Filtrare la purea attraverso un colino a maglie fini per eliminare tutti i semi. In una ciotolina sciogliere l'amido di mais nell'acqua fredda, unirlo alla purea filtrata rimessa nel pentolino e cuocere altri 5 minuti continuando a mescolare fino a quando la crema si addensa diventando lucida. Trasferire in una sac à poche e lasciare intiepidire.
2. Frolla: Lavorare con le fruste elettriche il burro morbido con 100 g di zucchero, il pizzico di sale e la vaniglia. Unire l'uovo e montare fino a ottenere una crema soffice.

3. Aggiungere la farina setacciata e amalgamare con la spatola fino a formare un panetto morbido e non appiccicoso. Incorporare i cubetti di cioccolato bianco.
4. Formare con le mani delle palline lisce grandi come una noce (circa 30-35 g l'una) e disporle su una teglia con carta forno.
5. Con il retro di un dosatore sferico o un cucchiaio dosatore (leggermente unto o infarinato), premere al centro di ogni pallina creando una cavità rotonda e regolare.
6. Riempire le cavità fino al bordo con la gelée di lamponi usando la sac à poche.
7. Cuocere a 180°C per 15-20 minuti fino a leggera doratura della base.
8. Lasciar raffreddare completamente per far stabilizzare il ripieno gelatinoso e riporre i tre tipi di biscotti in una scatola di latta decorata.

Valori nutrizionali

Circa 110-140 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto a Cassata Siciliana

Il Tronchetto a Cassata Siciliana è una scenografica reinterpretazione del classico rotolo delle feste che unisce la sofficità del pan di Spagna tradizionale alla ricchezza del ripieno della cassata palermitana: ricotta di pecora lavorata con zucchero e gocce di cioccolato fondente, arricchita con una bagna agrumata e frutta candita. Questa ricetta, ispirata alla migliore tradizione pasticcera, permette di ottenere una pasta arrotolabile morbidissima (senza bisogno di montare separatamente albumi o aggiungere lievito chimico) e di lavorare la ricotta soda per renderla vellutata e priva di grumi senza doverla passare al setaccio. Un punto di forza è la creazione casalinga dello 'zucchero bucaneve' idrorepellente, indispensabile affinché l'umidità del dolce conservato in frigo o congelatore non sciolga la copertura bianca superficiale.

Porzioni: 10 persone · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore di congelatore) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Crema di Ricotta alla Siciliana

- 600 g ricotta di pecora (tipo romana, soda e ben scolata)
- 240 g zucchero semolato
- 1 cucchiaino di estratto/pasta di vaniglia naturale (o vanillina)
- 60 g gocce di cioccolato fondente

Per il Pan di Spagna da Rotolo

- 5 uova medie intere (circa 250 g)
- 120 g zucchero semolato
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 150 g farina 00 debole

Per la Bagna all'Arancia

- 200 ml acqua calda
- 100 g zucchero semolato
- 1 tappino (10-15 ml) di liquore o aroma all'arancia concentrato a 70° (in alternativa 2 tappini di limoncello o liquore dolce)

Per lo Zucchero Bucaneve Idrorepellente (copertura)

- 100 g zucchero a velo
- 20 g cioccolato bianco in gocce o a pezzetti
- 5 g amido di mais
- 1 pizzico di vaniglia in polvere

Per la Decorazione Finale

- Frutta candita assortita a piacere (mandarino candito intero, fette di limone candito, scorzette d'arancia candite, ciliegie rosse candite)

Preparazione

1. Preparazione della Crema di Ricotta

In una ciotola capiente inserite la ricotta di pecora ben asciutta. Iniziate a lavorarla con le fruste dello sbattitore elettrico per rompere la struttura. Aggiungete i 240 g di zucchero in due fasi distinte: versate la prima metà, lavorate fino a completo assorbimento e poi unite la restante parte. Continuando a montare per qualche istante, i cristalli di zucchero si scioglieranno emulsionandosi con i grassi della ricotta, ottenendo una crema lucida, soda e vellutata senza grumi (non serve setacciare). Aggiungete la vaniglia e le gocce di cioccolato fondente, incorporandole delicatamente con una spatola. Coprite a contatto con pellicola trasparente e riponete in frigorifero a rassodare.

2. Preparazione dell'Impasto del Pan di Spagna

In una ciotola versate le 5 uova intere a temperatura ambiente e 120 g di zucchero semolato. Aggiungete 1 cucchiaino di aceto di vino bianco (aiuterà la stabilità e l'elasticità della montata). Montate con lo sbattitore elettrico per almeno 8-10 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso, triplicato di volume e che 'scrive' quando ricade dalle fruste.

Setacciate la farina 00 per due volte consecutive su un foglio di carta forno per arieggiarla al massimo. Incorporate la farina nella montata di uova in tre riprese, mescolando delicatamente a mano dal basso verso l'alto con una frusta a mano o una marisa per non smontare l'aria inglobata.

Risultato atteso: Un impasto liscio, arioso e corposo che scende a nastro pesante.

3. Stesura e Cottura

Foderate una leccarda standard (circa 35x40 cm) con carta forno. Versate l'impasto al centro e stendetelo con una spatola a gomito in modo uniforme fino a raggiungere tutti gli angoli e formare uno strato regolare. Battete leggermente la teglia sul piano per eliminare bolle d'aria eccessive.

Infornate in forno statico preriscaldato a 200°C sul ripiano medio-basso per esattamente 10 minuti. Non prolungate la cottura oltre per evitare che la pasta si asciughi e perda elasticità.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di toccarlo.

4. Preparazione della Bagna

In una ciotola sciogliete 100 g di zucchero in 200 ml di acqua calda mescolando con un cucchiaio. Aggiungete il tappino di aroma/liquore all'arancia a 70° (o limoncello). Mescolate e lasciate intiepidire.

5. Farcitura e Arrotolamento

Con un coltellino rifilate leggermente i bordi esterni del pan di spagna freddo per facilitare il distacco. Capovolgete il biscotto, eliminate delicatamente il foglio di carta forno e posizionatelo con il lato dorato verso l'alto. Inumidite uniformemente l'intera superficie con la bagna all'arancia utilizzando una spatola o un pennello (senza inzupparlo eccessivamente per non romperlo).

Riprendete la crema di ricotta dal frigo e distribuitela a cucchiaiate sulla superficie. Livellatela con una spatola creando uno strato uniforme, lasciando liberi circa 1-2 cm dai bordi per evitare fuoriuscite.

Aiutandovi con il foglio di carta da forno sottostante, iniziate ad arrotolare la pasta su se stessa dal lato lungo, stringendo progressivamente con le mani. Una volta formato il cilindro, avvolgetelo stretto nella carta forno e compattatelo passando lungo la base una spatola rigida o un tarocco da cucina per renderlo perfettamente cilindrico e tondeggiante.

6. Riposo in Freezer

Trasferite il rotolo ben avvolto e posizionato su un vassoio rigido all'interno del congelatore per almeno 2 ore. Questo passaggio è fondamentale per consentire al rotolo di compattarsi, rendendo il taglio e la successiva decorazione facili e puliti.

7. Preparazione dello Zucchero Bucaneve e Decorazione Finale

In un tritatutto/mixer mettete 100 g di zucchero a velo, 20 g di cioccolato bianco a pezzetti, 5 g di amido di mais e un pizzico di vaniglia. Frullate a scatti fino a polverizzare finemente il cioccolato insieme allo zucchero e all'amido. Setacciate la polvere ottenuta per eliminare eventuali residui grossolani.

Estraete il tronchetto congelato dal freezer, rimuovete la carta forno e posizionatelo su un vassoio o piatto da portata. Con un coltello a lama seghettata rifilate le due estremità oblique per mostrare la spirale perfetta del ripieno.

Cospargete abbondantemente tutta la superficie del tronchetto con lo zucchero bucaneve idrorepellente, facendolo aderire anche ai lati con le mani.

Completate decorando la sommità con il mandarino candito al centro, fette di limone candito, scorze d'arancia e ciliegine candite. Conservate in frigorifero fino al momento del servizio (o in freezer se preparato con largo anticipo).

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per porzione (circa 120 g):

- Calorie: 360 kcal
- Carboidrati: 48 g (di cui zuccheri 36 g)
- Proteine: 8,5 g
- Grassi: 14 g (di cui saturi 8 g)
- Fibre: 1,5 g
- Sodio: 95 mg

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Alla Panna

Il Tronchetto alla Panna è una raffinata e fresca variante del classico "Bûche de Noël" (il Tronchetto di Natale), un dolce tradizionale di origine francese che simboleggia il ceppo di legno bruciato nel camino durante la notte di Natale come rito propiziatorio. La versione qui proposta si basa su una base di pasta biscotto (biscuit), estremamente soffice ed elastica, farcita con una ricca e vellutata crema diplomatica al mascarpone e panna. Le varianti più celebri prevedono l'inserimento di crema ganache al cioccolato, frutti di bosco freschi per contrastare la dolcezza, o una leggera bagna alcolica (es. Grand Marnier o rum) per renderlo ancora più aromatico.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 35 min + 2 ore di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto (biscuit)

- 3 uova medie (a temperatura ambiente, circa 150 g sgusciate)
- 75 g di farina "00" (setacciata)
- 75 g di zucchero semolato fine
- 1 cucchiaino di miele (fondamentale per dare elasticità alla pasta ed evitare crepe)
- 1 pizzico di sale fino

Per la crema di farcitura

- 200 ml di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi, fredda di frigorifero)
- 200 g di mascarpone (ben freddo)
- 100 g di zucchero a velo setacciato
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per la decorazione

- Cacao amaro in polvere q.b.
- Zucchero semolato q.b. (per la sformatura)

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto

1. Preriscaldare il forno statico a 180°C.
2. Separare accuratamente i tuorli dagli albumi.
3. In una ciotola capiente, montare i tuorli con lo zucchero semolato e il cucchiaino di miele usando uno sbattitore elettrico per almeno 6-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e che "scrive" se fatto colare.
4. Setacciare la farina e il sale direttamente sopra il composto di tuorli. Incorporare delicatamente con una spatola, effettuando movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
5. In una ciotola pulitissima e priva di grassi, montare gli albumi a neve ferma ma non eccessivamente asciutta (devono formare un classico "becco d'uccello").
6. Aggiungere un terzo degli albumi al composto di tuorli per fluidificarlo, poi unire la parte restante in due riprese, mescolando con cura dal basso verso l'alto.
7. Versare il composto su una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) rivestita di carta forno. Livellare delicatamente con una spatola a uno spessore uniforme di circa 1 cm.
8. Cuocere in forno caldo per 9-10 minuti. La superficie deve risultare appena dorata e soffice al tatto. *Errore da evitare*: Non cuocere oltre il tempo indicato, altrimenti la pasta diventerà secca, rigida e si spaccherà durante l'arrotolamento.

Formatura e raffreddamento della base

1. Spolverizzare un foglio pulito di carta forno con dello zucchero semolato.
2. Sfornare la pasta biscotto e capovolgerla immediatamente sul foglio zuccherato. Rimuovere con estrema delicatezza la carta forno usata in cottura.
3. Arrotolare delicatamente la pasta biscotto ancora caldissima partendo dal lato più corto, avvolgendola insieme alla nuova carta forno. Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente in questa posizione per farle acquisire "memoria".

Preparazione della crema e farcitura

1. In una ciotola ben fredda di frigorifero, unire il mascarpone, la panna fresca liquida, lo zucchero a velo setacciato e l'estratto di vaniglia.
2. Montare il tutto con le fruste elettriche prima a bassa velocità, poi aumentando gradualmente, fino a ottenere una crema densa, strutturata e setosa. *Risultato intermedio atteso*: La crema deve risultare soda e non liquida; fare attenzione a non montarla eccessivamente per evitare che impazzisca separando i grassi.
3. Srotolare con molta delicatezza la pasta biscotto ormai fredda.
4. Distribuire la crema in modo uniforme sulla superficie, lasciando un bordo libero di circa 1,5 cm su tutti i lati per evitare che il ripieno fuoriesca durante l'arrotolamento.
5. Arrotolare nuovamente il dolce ben stretto, aiutandosi con la carta forno sottostante.

Finitura e riposo

1. Avvolgere il tronchetto nella pellicola trasparente stringendo le estremità a caramella per compattarne la forma.
2. Riporre in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore.
3. Prima di servire, rimuovere la pellicola, rifilare i bordi con un coltello ben affilato per un taglio pulito e spolverizzare generosamente con il cacao amaro.

Valori nutrizionali

Circa 360 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Alle Due Mousse

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione francese, nato verso la fine del XIX secolo per ricordare l'antico rito del ceppo di legno che veniva bruciato nel camino durante la vigilia. Questa raffinata variante moderna, ispirata alla visione di un grande pasticcere, eleva la classica pasta biscotto a un biscuit soffice (simile a una pasta choux alleggerita) e sostituisce la pesante crema al burro tradizionale con due mousse a base di cioccolato, aria e tecnica. Le principali varianti moderne prevedono l'inserimento di inserti aciduli (come lamponi o frutto della passione) per contrastare la dolcezza del cioccolato bianco.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 1 ora + 4 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 20 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il biscuit soufflé al cacao (base arrotolabile)

- 225 g di latte intero
- 50 g di burro
- 35 g di farina 00
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 100 g di tuorli d'uovo
- 140 g di albumi d'uovo (a temperatura ambiente)
- 120 g di zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia (semi estratti)
- Olio di semi di mais q.b. (per la teglia)

Per la mousse al cioccolato bianco e mascarpone

- 120 g di cioccolato bianco di alta qualità
- 100 g di mascarpone
- 100 g di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 40 g di tuorli d'uovo
- 40 g di zucchero semolato
- 20 g di acqua

Per la mousse al cioccolato fondente

- 240 g di cioccolato fondente al 64%
- 350 g di panna fresca liquida
- 100 g di latte intero
- 40 g di tuorli d'uovo
- 40 g di zucchero semolato
- 20 g di acqua

Per la finitura e decorazione

- 10 g di cacao amaro in polvere
- 10 g di zucchero a velo

Preparazione

Preparazione del biscuit soufflé al cacao

1. In un pentolino, scaldate il latte insieme al burro e ai semi di vaniglia fino a sfiorare il bollore.
2. In una ciotola capiente, setacciate insieme la farina, il cacao e 55 g di zucchero. Unite i tuorli d'uovo e amalgamate leggermente con una frusta a mano.

3. Versate il latte caldo a filo sul composto di tuorli e polveri, mescolando continuamente. Riportate il tutto sul fuoco dolcissimo (o a bagnomaria) e cuocete, continuando a mescolare energicamente, finché la crema non si addensa (dovrà raggiungere la consistenza di una besciamella fluida). Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
4. Nella planetaria, montate gli albumi a neve lucida, aggiungendo i restanti 65 g di zucchero in tre riprese, fino a ottenere una meringa morbida ma stabile.
5. Incorporate un terzo degli albumi montati alla crema al cacao tiepida, mescolando vigorosamente per fluidificare il composto. Aggiungete i restanti albumi delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
6. Ungete leggermente una placca da forno (circa 30x40 cm) con olio di mais, fate aderire un foglio di carta da forno e stendetevi l'impasto in modo uniforme a uno spessore di circa 1 cm.
7. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170 °C per circa 15-20 minuti. Il biscuit deve risultare elastico al tatto. Lasciate raffreddare 10 minuti, quindi capovolgetelo su un nuovo foglio di carta forno, staccate delicatamente la carta di cottura e conservatelo in frigorifero coperto con pellicola per preservarne l'umidità.

Preparazione della mousse al cioccolato bianco e mascarpone

1. Tritate finemente il cioccolato bianco e raccoglietelo in una ciotola.
2. In un pentolino a bagnomaria, sbattete i tuorli con lo zucchero e 20 g di acqua, portando il composto a 82°C (pastorizzazione) fino a renderlo gonfio e spumoso. Passatelo al setaccio fine direttamente sul cioccolato bianco caldo.
3. Mescolate finché il cioccolato non sarà completamente fuso ed emulsionato.
4. Incorporate la panna fresca liquida e il mascarpone (entrambi freddi), mescolando delicatamente senza montare. Coprite con pellicola a contatto e fate riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore.
5. Trascorso il riposo, montate il composto ben freddo con una frusta elettrica fino a ottenere una consistenza soffice, ferma e spumosa.

Farcitura e primo arrotolamento

1. Stendete i 3/4 della mousse al cioccolato bianco sul biscuit al cacao, lasciando un bordo libero di circa 1 cm. Conservate la mousse rimanente in frigorifero per la decorazione finale.
2. Arrotolate delicatamente il biscuit partendo dal lato lungo, aiutandovi con la carta da forno. Utilizzate un righello lungo o una spatola per stringere delicatamente il rotolo, eliminando eventuali bolle d'aria. Avvolgetelo stretto nella pellicola e riponete in frigorifero a rassodare.

Preparazione della mousse al cioccolato fondente

1. Tritate il cioccolato fondente e tenetelo da parte.
2. In un pentolino a bagnomaria, mescolate i tuorli con lo zucchero, il latte e 20 g d'acqua. Cuocete fino a 82°C continuando a mescolare. Filtrate il composto caldo attraverso un setaccio direttamente sopra il cioccolato tritato.
3. Emulsionate con una frusta fino a ottenere una crema liscia. Unite la panna liquida fredda senza montare. Coprite a contatto e fate riposare in frigorifero per 3-4 ore.
4. Montate la crema ben fredda con le fruste elettriche fino a ottenere una mousse ariosa e sostenuta. Trasferitela in una sacca da pasticciere con bocchetta rigata.

Assemblaggio, effetto corteccia e finitura

1. Riprendete il rotolo dal frigorifero e adagiatelo sul piatto da portata.
2. Inserite la mousse bianca rimasta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (15 mm) e create tre ciuffi spessi sul dorso del tronchetto per simulare i nodi del legno.
3. Ricoprite interamente il resto del tronchetto con la mousse al cioccolato fondente, seguendo con cura la sagoma dei ciuffi bianchi.
4. Con una spatola rigata o un cartoncino sagomato, rigate la mousse fondente per creare l'effetto visivo della corteccia.
5. Immergete un coltello affilato in acqua calda, asciugatelo e tagliate trasversalmente la sommità dei tre ciuffi bianchi per rivelare la sezione interna chiara dei nodi.
6. Spolverizzate leggermente con cacao amaro e zucchero a velo per simulare il sottobosco e la neve. Lasciate riposare in frigo per 2 ore prima di servire a temperatura ambiente.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Di Natale (versione 1)

Il Tronchetto di Natale, conosciuto anche come Bûche de Noël, è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione francofona, ormai diffuso in tutta Europa. Si tratta di un rotolo di soffice pasta biscotto farcito e ricoperto con una ricca ganache al cioccolato, decorato in modo da ricordare un ceppo di legno. La sua origine affonda in un'antica usanza pagana legata al solstizio d'inverno: la vigilia di Natale, il capofamiglia bruciava nel camino un grosso tronco di legno, che doveva ardere lentamente per dodici giorni come buon auspicio. Con la scomparsa dei grandi camini, alla fine del XIX secolo, i pasticceri francesi decisero di trasporre questa tradizione in un dessert memorabile. Le varianti moderne spaziano da ripieni a base di crema di castagne, caffè o pistacchio, fino a versioni più contemporanee.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 1 ora e mezza di riposo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto (Biscuit)

- 3 uova medie (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero semolato
- 40 g di farina "00"
- 40 g di amido di mais (maizena)
- 1 baccello di vaniglia (i semini)
- 1 cucchiaino raso di lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di sale fino
- Zucchero semolato q.b. per la sformatura

Per la ganache al cioccolato (Farcitura e copertura)

- 300 g di cioccolato fondente al 60%
- 250 ml di panna fresca liquida (min. 35% di grassi)
- 30 g di zucchero a velo

Per la corteccia decorativa

- 200 g di cioccolato fondente

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto

- 1. Preriscaldare il forno statico a 180°C. Foderare una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.
- 2. Separare delicatamente i tuorli dagli albumi. Nella ciotola dei tuorli, aggiungere i semini di vaniglia e lo zucchero semolato. Montare con le fruste elettriche per almeno 6-8 minuti fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e voluminoso.
- 3. Setacciare insieme la farina, l'amido di mais e il lievito. Incorporare le polveri ai tuorli poco alla volta, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
- 4. Nella ciotola degli albumi, aggiungere un pizzico di sale e montarli a neve ben ferma ma non eccessivamente asciutta.
- 5. Incorporare gli albumi al composto in tre riprese, mescolando lentamente dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto. Il risultato finale deve essere una massa gonfia e piena d'aria.

Cottura e arrotolamento

- 1. Versare l'impasto sulla teglia livellandolo delicatamente con una spatola a uno spessore uniforme di circa 1 cm.
- 2. Cuocere in forno caldo per circa 9-10 minuti. È fondamentale evitare una cottura eccessiva: la pasta deve rimanere chiara e flessibile per non rompersi durante la piegatura.

- 3. Sfornare e capovolgere immediatamente la pasta biscotto su un foglio di carta da forno cosparso di zucchero semolato (questo accorgimento previene che la pasta si attacchi). Rimuovere delicatamente la carta utilizzata in cottura.
- 4. Arrotolare la pasta biscotto ancora caldissima partendo dal lato più lungo, avvolgendola insieme alla nuova carta da forno. Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Preparazione della Ganache al cioccolato

- 1. Tritare finemente i 300 g di cioccolato e raccoglierli in una ciotola.
- 2. In un pentolino portare quasi a bollore la panna fresca insieme allo zucchero a velo.
- 3. Versare la panna bollente sul cioccolato tritato in tre riprese, mescolando vigorosamente dal centro verso l'esterno con una spatola fino a ottenere un'emulsione lucida, densa e liscia.
- 4. Far raffreddare a temperatura ambiente, poi riporre in frigorifero per circa 30-40 minuti. Monitorare la consistenza: deve essere spalmabile. Prima di utilizzarla, montarla brevemente con le fruste elettriche per circa 1 minuto per renderla soffice e spumosa.

Preparazione delle scaglie di corteccia

- 1. Sciogliere i 200 g di cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde.
- 2. Versarlo su un foglio di carta da forno stendendolo con una spatola a uno spessore di circa 1-2 mm. Coprire con un secondo foglio di carta da forno e arrotolarli insieme delicatamente. Riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 3. Srotolando la carta da fredda, il cioccolato si romperà naturalmente in scaglie allungate e ricurve che ricorderanno fedelmente la corteccia di un albero.

Assemblaggio e decorazione

- 1. Srotolare con cura la pasta biscotto ormai fredda. Spalmare 2/3 della ganache montata sulla superficie, lasciando 1 cm di bordo libero.
- 2. Arrotolare nuovamente la pasta stringendo bene, avvolgerla nella pellicola trasparente e farla rassodare in frigo per almeno 1 ora.
- 3. Riprendere il rotolo, rimuovere la pellicola e tagliare le due estremità in diagonale. Posizionare il tronchetto sul piatto da portata e usare le due estremità tagliate per simulare dei rami laterali, fissandoli al corpo principale con un velo di ganache.
- 4. Ricoprire l'intero tronchetto con la ganache rimasta usando una spatola. Applicare le scaglie di cioccolato fredde su tutta la superficie per simulare la corteccia. Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Di Natale (versione 2)

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della pasticceria francese. Le sue origini risalgono a un'antica tradizione pagana, diffusa in tutta Europa settentrionale e alpina, che prevedeva di bruciare un grosso ceppo di legno nel camino durante la notte della vigilia come auspicio di calore e prosperità per il nuovo anno. Con la progressiva scomparsa dei grandi camini, verso la fine del XIX secolo, i maestri pasticceri parigini decisero di trasformare questo antico rito in un capolavoro culinario. La ricetta classica prevede una morbida pasta biscotto (biscuit) arrotolata, tradizionalmente farcita con crema al burro o confettura e ricoperta di ganache al cioccolato lavorata per ricordare la corteccia di un albero. Le varianti moderne includono farciture a base di castagne, pistacchio, crema diplomatica, mousse leggere e versioni bagnate al Grand Marnier o rum.

Porzioni: 10 porzioni · Preparazione: 45 min + 1 ora e 45 min di riposo · Cottura: 10 min · Tempo totale: 2 h e 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto (Biscuit):

- 5 uova di taglia media (a temperatura ambiente, tuorli e albumi separati)
- 120 g di zucchero semolato
- 120 g di farina 00 (setacciata)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico grande
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiai di zucchero semolato (per la finitura superficiale)
- 50 ml di bagna analcolica alla vaniglia o liquore all'arancia (facoltativo, per bagnare la base)

Per la ganache di farcitura e copertura:

- 300 g di panna liquida fresca (minimo 35% di grassi)
- 450 g di cioccolato fondente al 55% (tritato finemente)

Per la farcitura e la decorazione finale:

- 150 g di confettura liscia di lamponi o frutti di bosco
- 1 rametto di ribes rosso fresco
- Qualche ago di rosmarino fresco (per simulare i rami di pino)
- 1 cucchiaio di zucchero a velo (per l'effetto neve)

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto (Biscuit):

1. Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica e rivesti una teglia rettangolare standard (circa 30x40 cm) con carta forno leggermente imburrata.
2. In una ciotola capiente, monta gli albumi a neve ferma insieme a un pizzico di sale e a 40 g di zucchero (presi dal totale), fino a ottenere un composto sodo e lucido.
3. In una ciotola separata, monta i tuorli d'uovo con il restante zucchero (80 g) e la buccia di limone grattugiata per almeno 6-8 minuti, fino a ottenere una massa chiara, gonfia e spumosa.
4. Incorpora delicatamente gli albumi montati al composto di tuorli, alternandoli alla farina setacciata in tre tempi. Esegui movimenti lenti dal basso verso l'alto con una spatola per evitare di smontare il composto (risultato atteso: un impasto spumoso, soffice e senza grumi).
5. Versa l'impasto sulla teglia livellandolo delicatamente con una spatola a uno spessore di circa 1 cm.
6. Cuoci in forno caldo per 9-10 minuti. Non prolungare la cottura: la pasta biscotto deve risultare leggermente dorata ma rimanere elastica al tatto.

Arrotolamento e raffreddamento:

1. Sforna la pasta biscotto e spolverizzala immediatamente con i 3 cucchiai di zucchero semolato (questo eviterà che si attacchi).
2. Sigilla subito la teglia con della pellicola trasparente a contatto o capovolgi la pasta su un canovaccio pulito e umido, rimuovendo la carta forno con delicatezza.
3. Arrotola la pasta biscotto su se stessa partendo dal lato più lungo. Lasciala raffreddare completamente avvolta in questa posizione per circa 45 minuti (questo passaggio memorizzerà la piega impedendo che si rompa successivamente).

Preparazione della ganache al cioccolato:

1. Versa la panna liquida in un pentolino e portala sfiorare il bollore a fiamma dolce.
2. Spegni il fuoco, unisci il cioccolato fondente tritato finemente e mescola energicamente con una frusta a mano partendo dal centro del pentolino. Otterrai un'emulsione liscia, lucida e scura.
3. Trasferisci la ganache in una ciotola e lasciala raffreddare a temperatura ambiente per circa 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Deve raggiungere una consistenza cremosa, densa e facilmente spalmabile (non fredda di frigo, altrimenti indurisce troppo).

Assemblaggio e decorazione del Tronchetto:

1. Srotola con estrema delicatezza la pasta biscotto ormai fredda. Se desideri, spennella la superficie interna con un goccio di bagna analcolica o liquore.
2. Stendi un velo uniforme di confettura di lamponi, mantenendoti a 1 cm di distanza dai bordi.
3. Spalma circa un terzo della ganache al cioccolato sopra lo strato di confettura aiutandoti con una spatola.
4. Arrotola nuovamente la pasta biscotto stringendo bene ma senza schiacciare eccessivamente per non far fuoriuscire la farcitura. Avvolgi il rotolo ottenuto nella pellicola e lascialo rassodare in frigorifero per 1 ora.
5. Trascorso il riposo, rimuovi la pellicola. Con un coltello affilato a lama liscia, effettua un taglio obliquo a circa un terzo del rotolo.
6. Posiziona il pezzo più lungo su un vassoio da portata e adagia il pezzo più corto lateralmente, con il taglio obliquo rivolto verso il tronco principale, per simulare una ramificazione (fissalo applicando un velo di ganache come collante).
7. Rivesti interamente la superficie del tronchetto con la ganache rimasta usando una spatola o una tasca da pasticcere.
8. Con i rebbi di una forchetta, riga la ganache longitudinalmente per ricreare l'effetto rugoso della corteccia dell'albero.
9. Guarnisci il dolce con il rametto di ribes rosso e gli aghi di rosmarino fresco. Spolverizza con zucchero a velo setacciato poco prima di servire per simulare una spolverata di neve.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Di Natale (versione 3)

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione francofona, ampiamente diffuso in tutta Europa. Le sue origini affondano nell'antico rito pagano del ceppo di Natale: un grande tronco di legno veniva bruciato nel camino durante la notte del solstizio d'inverno come auspicio di fecondità e calore per l'anno nuovo. Nel XIX secolo, con la nascita delle moderne cucine, i pasticceri parigini traslarono questo rito in un capolavoro di pasticceria. La versione qui proposta prevede una soffice pasta biscotto arrotolata, farcita con una ricca crema al mascarpone e cioccolato, e decorata in modo da ricordare la corteccia di un albero. Le principali varianti contemporanee spaziano dalle farciture alla castagna o ai frutti rossi, fino a moderni semifreddi e tronchetti moderni glassati a specchio.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 1 ora e 30 min di riposo complessivo · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto (Biscuit):

- 3 uova grandi, a temperatura ambiente (tuorli e albumi separati)
- 80 g di zucchero semolato
- 75 g di farina 00 (setacciata)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di miele (fondamentale per dare elasticità ed evitare che si crepi)
- Zucchero semolato q.b. per la finitura

Per la crema di farcitura al mascarpone:

- 250 g di mascarpone
- 100 g di cioccolato fondente, fuso e intiepidito
- 30 g di zucchero a velo

Per la ganache di copertura e decorazione:

- 200 ml di panna fresca liquida
- 200 g di cioccolato fondente, tritato finemente
- 50 g di cioccolato fondente in scaglie, per la decorazione
- Zucchero a velo q.b. per l'effetto neve

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto

1. Preriscaldate il forno a 180°C in modalità statica. Foderate una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.
2. In una ciotola, montate i tuorli con il miele e metà dello zucchero semolato (40 g) con le fruste elettriche per almeno 5-8 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.
3. In una seconda ciotola perfettamente pulita, montate gli albumi a neve ferma insieme al restante zucchero (40 g) e a un pizzico di sale.
4. Incorporate delicatamente gli albumi montati al composto di tuorli, alternandoli in più riprese con la farina setacciata. Utilizzate una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa. Il risultato finale deve essere soffice e ben aerato.
5. Stendete il composto sulla teglia livellando delicatamente la superficie con una spatola a uno spessore uniforme di circa 1 cm.
6. Infornate per 8-10 minuti al massimo. È fondamentale non prolungare la cottura oltre i 10 minuti, per evitare che la pasta si secchi, perdendo elasticità e rischiando di rompersi durante l'arrotolamento.

Formatura del rotolo

1. Sfornate la pasta biscotto e capovolgetela immediatamente su un canovaccio pulito e leggermente umido (o su un foglio pulito di carta forno) cosparso di zucchero semolato.
2. Rimuovete delicatamente la carta da forno usata in cottura. Spolverizzate anche questa superficie con altro zucchero semolato (tratterrà l'umidità rendendo il biscuit flessibile).
3. Arrotolate delicatamente la pasta su se stessa partendo dal lato più lungo, aiutandovi con il canovaccio. Lasciate raffreddare completamente in questa posizione.

Preparazione della farcitura e della ganache

1. Crema al mascarpone: Sciogliete 100 g di cioccolato fondente a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo con una frusta, quindi incorporate il cioccolato fuso mescolando fino a ottenere una crema densa e priva di grumi.
2. Ganache di copertura: Scaldate la panna in un pentolino fino a sfiorare il bollore. Togliete dal fuoco e aggiungete 200 g di cioccolato fondente tritato. Mescolate energicamente partendo dal centro fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto, lucido e liscio. Lasciate raffreddare la ganache a temperatura ambiente fino a quando non avrà assunto una consistenza spalmabile e cremosa.

Assemblaggio e decorazione

1. Srotolate con estrema cura la pasta biscotto ormai fredda.
2. Spalmate uniformemente la crema al mascarpone sulla superficie, lasciando circa 2 cm liberi lungo i bordi esterni per evitare che la crema fuoriesca.
3. Riarrotolate la pasta stringendo bene ma senza fare troppa pressione. Avvolgete il rotolo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per almeno 1 ora affinché si stabilizzi.
4. Rimuovete la pellicola dal tronchetto stabilizzato. Con un taglio obliquo, tagliate una o due fette diagonali alle estremità.
5. Posizionate il corpo principale del tronchetto sul piatto da portata e applicate le fette tagliate ai lati del rotolo per simulare le diramazioni del tronco (fissatele usando un po' di ganache come collante).
6. Ricoprite l'intero tronchetto con la ganache al cioccolato aiutandovi con una spatola.
7. Rigatene la superficie con i rebbi di una forchetta per ricreare le scanalature della corteccia d'albero.
8. Decorate con le scaglie di cioccolato rimaste e una generosa spolverata di zucchero a velo prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Di Natale (versione 4)

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione francofona, nato per rievocare il rito propiziatorio del ceppo di legno bruciato nel camino durante la notte della vigilia. Questa raffinata variante italiana propone un semifreddo stratificato al torrone e cioccolato, preparato in uno stampo da plum-cake. Una rivisitazione elegante e moderna, ideale per chi desidera un dessert festivo d'effetto senza l'utilizzo del forno.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 40 min + 6 ore di riposo in freezer · Cottura: Senza cottura · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base semifreddo

- 4 uova freschissime (separate in tuorli e albumi)
- 120 g di zucchero semolato
- 500 ml di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 1 bacca di vaniglia (semi)

Per l'inserto croccante

- 250 g di torrone duro alle mandorle
- 150 g di cioccolato fondente al 70%

Per la decorazione

- Foglie di cioccolato q.b.
- Marron glacé q.b.
- 1 rametto di ribes rossi
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Preparazione degli elementi croccanti

1. Avvolgete il torrone duro in un canovaccio pulito e battetelo con un batticarne, poi passatelo brevemente nel mixer fino a ottenere una granella grossolana. Tenete da parte.
2. Con un coltello ben affilato, riducete il cioccolato fondente in scaglie (evitate il mixer per questa operazione per non scaldare il cioccolato e per mantenere scaglie visibili e croccanti).

Preparazione delle masse montate

1. In una ciotola capiente, montate i tuorli con 70g di zucchero e i semi di vaniglia fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e triplicato di volume.
2. In una seconda ciotola perfettamente pulita e sgrassata, montate gli albumi a neve ferma inserendo i restanti 50g di zucchero a pioggia non appena iniziano a schiumare.
3. In una terza ciotola ben fredda, montate la panna fresca a consistenza semi-montata (lucida e morbida, non troppo ferma, per facilitare l'amalgama).

Assemblaggio del semifreddo

1. Incorporate delicatamente la panna ai tuorli montati con movimenti dal basso verso l'alto. Successivamente, unite gli albumi montati a neve, mescolando con estrema delicatezza per non smontare il composto. Dovrete ottenere una crema soffice e vellutata.
2. Foderate uno stampo da plum-cake (circa 25x11 cm) con della pellicola trasparente, facendola aderire bene e lasciandola debordare.
3. Distribuite sul fondo dello stampo uno strato di torrone e cioccolato tritati.
4. Versate sopra uno strato di crema semifreddo e livellate delicatamente con una spatola.

5. Continuate ad alternare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di torrone e cioccolato (che diventerà la base del dolce una volta capovolto).
6. Coprite con la pellicola eccedente e riponete in freezer per almeno 6-8 ore.

Finitura e presentazione

1. Estraete il tronchetto dal freezer circa 10-15 minuti prima di servirlo.
2. Capovolgetelo sul piatto da portata, rimuovete delicatamente lo stampo e la pellicola trasparente.
3. Decorate la superficie con i marron glacé spezzettati, le foglie di cioccolato, il rametto di ribes ed completate con una spolverata leggera di zucchero a velo per un magico effetto neve.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale - ricetta di un grande pasticcere (versione 1)

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce delle feste natalizie per eccellenza, nato nella tradizione culinaria francese alla fine del XIX secolo per ricordare l'antico rito beneaugurante del ceppo di legno bruciato nel focolare durante la vigilia. In questa interpretazione, un grande pasticcere reinterpreta il grande classico donandogli i profumi e l'eleganza della Costiera Amalfitana e della tradizione campana: una pasta biscotto soffice e profumata alle mandorle avvolge una sontuosa crema mousseline alla nocciola, cioccolato bianco e gocce di fondente, il tutto aromatizzato da una bagna all'amaretto.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pan di Spagna Arrotolato alle Mandorle

- 300 g di uova intere (circa 6 medie, a temperatura ambiente)
- 180 g di zucchero semolato
- 100 g di farina di mandorle (polvere finissima)
- 50 g di farina 00 (debole per dolci)
- 40 g di fecola di patate
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)

Per la Crema Pasticcera di Base

- 400 ml di latte intero fresco
- 100 ml di panna fresca liquida
- 6 tuorli d'uovo
- 160 g di zucchero semolato
- 45 g di amido di mais (maizena)
- 2 g di sale fino
- 1 bacca di vaniglia (semi estratti)

Per la Crema Mousseline alla Nocciola (Farcitura e Copertura)

- Crema pasticcera di base (a 18-20°C)
- 100 g di pasta di nocciole pura
- 100 g di cioccolato bianco (fuso a bagnomaria e intiepidito a 30°C)
- 100 g di burro morbido a pomata (lasciato a temperatura ambiente)

Per la Farcitura e Decorazione

- 100 ml di bagna all'amaretto (sciroppo al 50% di acqua e zucchero con liquore amaretto a piacere)
- 60 g di granella di nocciole tostate
- 60 g di cioccolato fondente a scaglie o gocce
- Cioccolato fondente q.b. per decorazioni a tema corteccia
- Gelatina neutra a freddo q.b. (facoltativa)

Preparazione

1. Preparazione della Crema Pasticcera di Base

In un pentolino scalda il latte intero e la panna fresca insieme ai semi e al baccello di vaniglia, portando quasi a bollore. A parte, in una ciotola, sbatti energicamente con una frusta a mano i tuorli con lo zucchero, il pizzico di sale e l'amido di mais setacciato fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi. Rimuovi il baccello e versa a filo un terzo del latte caldo sul composto di uova mescolando subito per stemperare, quindi riversa tutto nel pentolino. Cuoci a fuoco dolce, mescolando continuamente sul fondo con la frusta, fino a quando la crema si sarà addensata e velerà la spatola (circa 82-84°C). Trasferisci la crema in una teglia bassa, coprila con pellicola a contatto e falla raffreddare prima a temperatura ambiente (circa 18-20°C) per l'assemblaggio successivo.

2. Preparazione del Pan di Spagna alle Mandorle

Preriscalda il forno a 200°C in modalità statica. Setaccia insieme la farina 00 e la fecola di patate, poi unisci la farina di mandorle. Nella ciotola della planetaria (o con le fruste elettriche) monta le uova intere con lo zucchero e i semi di vaniglia per circa 10-12 minuti, fino a ottenere una massa spumosa, chiara e quadruplicata di volume ("che scrive"). Incorpora delicatamente le polveri con una spatola, con movimenti ampi e lenti dal basso verso l'alto per non smontare l'aria inglobata. Stendi uniformemente l'impasto su una leccarda da forno (circa 30x40 cm) foderata con carta forno a uno spessore di circa 7-8 mm. Cuoci in forno caldo per 10-12 minuti: la superficie deve risultare dorata e soffice al tocco. Sforna e fai raffreddare coperto da un foglio di carta forno per trattenere l'umidità interna.

3. Realizzazione della Crema Mousseline alla Nocciola

In una ciotola capiente lavora il burro morbido a pomata con la pasta di nocciole usando una frusta a mano o le fruste elettriche, fino a creare un composto liscio e omogeneo. Unisci a filo il cioccolato bianco fuso (controlla che non sia caldo ma tiepido, circa 30°C). A questo punto, incorpora gradualmente la crema pasticcera (che deve essere rigorosamente a temperatura ambiente, circa 18°C). Monta il tutto con le fruste elettriche ad alta velocità per 2-3 minuti: otterrai una crema vellutata, soffice, compatta ed estremamente areata.

4. Farcitura e Arrotolamento

Posiziona la pasta biscotto su un foglio pulito di carta forno. Inumidisci la superficie in modo uniforme con la bagna all'amaretto utilizzando un pennello per pasticceria. Spalma circa i due terzi della crema alle nocciole su tutta la superficie, lasciando 1 cm libero dai bordi. Distribuisci uniformemente la granella di nocciole tostate e le scaglie di cioccolato fondente. Arrotola delicatamente ma stringendo bene il rotolo partendo dal lato lungo, aiutandoti con la carta forno sottostante per mantenerlo compatto. Avvolgi stretto a caramella nella carta forno e metti in freezer per circa 30-40 minuti a consolidare la struttura.

5. Finitura e Decorazione Finale

Riprendi il rotolo dal freezer, elimina la carta forno e posizionalo sul piatto da portata. Con una spatola a gomito, rivesti l'intera superficie esterna con la crema alle nocciole rimasta. Per simulare la corteccia del tronco d'albero, passa i rebbi di una forchetta o un pettine da pasticceria lungo tutta la lunghezza creando delle scanalature irregolari. Decora a piacere con riccioli/placchette di cioccolato fondente temperato, granella di nocciole sui bordi e un tocco di gelatina neutra o zucchero a velo. Conserva in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione (100g: ~350 kcal, Carboidrati: 42g, Grassi: 22g, Proteine: 7g)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale - ricetta di un grande pasticcere (versione 2)

Il tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione mitteleuropea e francese, nato a fine Ottocento per richiamare l'antico rito del ceppo di legno che bruciava nel camino durante la vigilia. In questa versione, un grande pasticcere campano nobilita la struttura classica fondendo le note intense del cioccolato fondente con l'aroma avvolgente della nocciola di Giffoni e una soffice pasta biscuit alle mandorle, creando un capolavoro di equilibrio tra consistenze croccanti, cremose e vellutate.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 90 minuti (+ 2 ore di riposo in congelatore) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Alta

Ingredienti

Per il Biscuit alle Mandorle (Pasta Biscotto)

- 150 g tuorli (circa 8)
- 75 g zucchero semolato (prima parte)
- 137,5 g farina di mandorle (polvere finissima)
- 250 g albumi (circa 8)
- 100 g zucchero semolato (seconda parte)
- 87,5 g farina 00 debole

Per il Pralinato Croccante alle Nocciole

- 250 g nocciole tostate (qualità Giffoni o Piemonte IGP)
- 170 g zucchero semolato
- Semi di 1 bacca di vaniglia
- 2,8 g fior di sale

Per la Crema Chantilly/Diplomatica alla Nocciola

- 500 g crema pasticcera classica
- 350 g panna fresca liquida
- 35 g zucchero semolato
- 100 g pasta pura di nocciole 100%

Per la Crema Mousseline al Cioccolato (Copertura)

- 440 ml latte intero fresco
- 160 ml panna fresca liquida
- 100 g tuorli (circa 5)
- 180 g zucchero semolato
- 40 g amido di mais (maizena)
- Semi di 1 bacca di vaniglia
- 120 g cioccolato fondente al 60-70% (tritato o fuso)
- 1 pizzico di sale fino
- 250 g burro morbido a temperatura ambiente (a pomata)
- 100 g cioccolato fondente al 60-70% fuso

Per la Finitura e Decorazione

- Granella di nocciole tostate q.b.
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Biscuit alle Mandorle

- In planetaria o con le fruste elettriche, montare a lungo i tuorli con la prima parte di zucchero (75 g) fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.
- In un'altra ciotola perfettamente pulita e sgrassata, montare a neve lucida gli albumi insieme alla seconda parte di zucchero (100 g).
- Unire un terzo degli albumi montati ai tuorli con una spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare la massa. Aggiungere le farine precedentemente setacciate insieme (farina 00 e polvere di mandorle) alternandole al resto degli albumi montati.
- Foderare una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta forno, versare l'impasto e livellarlo con una spatola a gomito a uno spessore omogeneo di circa 1 cm.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 12-13 minuti (deve risultare dorato ma soffice ed elastico al tatto; *evitare di asciugarlo troppo o si spezzerà nell'arrotolamento*). Sfornare, capovolgere su un foglio di carta forno pulito e coprire a contatto con pellicola per trattenere l'umidità interna mentre raffredda.

2. Preparazione del Pralinato alle Nocciole

- In una casseruola dal fondo spesso, caramellare a secco lo zucchero fino a raggiungere un colore ambrato chiaro (circa 170°C). Aggiungere le nocciole tostate calde, i semi di vaniglia e il fior di sale, mescolando rapidamente per avvolgerle nel caramello.
- Versare il torroncino ottenuto su un tappetino in silicone (Silpat) o carta forno e lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente.
- Spezzettare il croccante e inserirlo in un robot da cucina/cutter potente: frullare a impulsi prima per ridurlo in polvere, poi a velocità continua fino a quando le nocciole rilasceranno i propri oli naturali, trasformandosi in una crema fluida, lucida e vellutata.

3. Preparazione della Crema Chantilly alla Nocciola

- In una ciotola capiente, lavorare la crema pasticcera fredda con una frusta a mano per renderla liscia ed eliminare eventuali grumi. Aggiungere la pasta pura di nocciole e incorporarla perfettamente.
- Semi-montare la panna fresca con i 35 g di zucchero semolato (deve risultare morbida, non eccessivamente ferma né stracciata).
- Con una marisa, incorporare gradualmente la panna montata alla base di nocciola con movimenti circolari dal basso verso l'alto fino a ottenere una crema soffice, aerata e omogenea. Riporre in frigo coperta con pellicola a contatto.

4. Preparazione della Crema Mousseline al Cioccolato (Copertura)

- In un pentolino scaldare il latte, la panna e la vaniglia fino a sfiorare il bollore.
- A parte, sbattere i tuorli con lo zucchero, il pizzico di sale e l'amido di mais fino a creare una pastella priva di grumi.
- Versare a filo una parte dei liquidi caldi sulla pastella di uova per stemperarla, mescolando continuamente. Riportare il tutto nel pentolino e cuocere a fiamma moderata mescolando continuamente con una frusta fino a quando la crema non si sarà addensata (circa 82-84°C).
- Allontanare dal fuoco, unire i 120 g di cioccolato fondente tritato finemente e mescolare fino a completo scioglimento. Versare la crema su una teglia larga, coprire con pellicola a contatto e far raffreddare fino a temperatura ambiente (circa 20-22°C).
- *Passaggio chiave per la montatura:* In una ciotola montare con le fruste il burro morbido a pomata insieme ai 100 g di cioccolato fondente precedentemente fuso e intiepidito (a circa 30°C). Quando il burro è spumoso, incorporare poco alla volta la crema al cioccolato preparata in precedenza (entrambe le masse devono essere alla stessa temperatura ambiente per evitare che il burro si separi o impazzisca). Montare per 3-4 minuti fino a ottenere una consistenza ricca, spumosa e spatolabile.

5. Farcitura, Arrotolamento e Riposo

- Posizionare il rettangolo di biscuit sul piano di lavoro. Spalmare su tutta la superficie un velo sottile di pralinato alle nocciole.
- Distribuire sopra uno strato generoso di chantilly alla nocciola lasciando liberi circa 2 cm dai bordi esterni.

- Cospargere con una manciata di granella di nocciole tostate per dare croccantezza.
- Arrotolare delicatamente ma con fermezza la pasta biscuit su se stessa partendo dal lato lungo, aiutandosi con la carta forno sottostante per formare un cilindro compatto.
- Chiudere il rotolo a caramella nella carta forno e stringere bene con un righello o una teglia. Trasferire in congelatore/abbattitore per almeno 2 ore affinché mantenga perfettamente la forma cilindrica durante il taglio e la copertura.

6. Finitura e Decorazione

- Estrarre il tronchetto dal congelatore, eliminare la carta forno e tagliare le due estremità in diagonale (questi ritagli possono essere posizionati sopra o di lato al tronco per simulare rami secondari).
- Trasferire il tronchetto sul piatto da portata definitivo.
- Con una spatola, rivestire interamente l'esterno con la crema mousseline al cioccolato. Con i rebbi di una forchetta o una spatola dentata, incidere delle linee irregolari lungo tutta la superficie per simulare fedelmente le venature del legno.
- Decorare la base con granella di nocciole tostate e spolverare leggermente con zucchero a velo prima di servire a temperatura di circa 8-10°C.

Valori nutrizionali

Circa 480 kcal per porzione (stima basata su 1 fetta da 100-110 g)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Di Natale Al Cioccolato (versione 1)

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione francofona, diffuso ormai in tutta Europa. La sua forma caratteristica evoca il ceppo di legno che, secondo un'antica tradizione pagana e poi cristiana, veniva bruciato nel camino durante la notte di Natale come rito propiziatorio per il nuovo anno. Questa ricetta unisce la sofficità di una pasta biscotto elastica alla golosità di una ganache montata al cioccolato fondente, arricchita dalla nota acida e fresca della confettura e dei lamponi freschi.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 3 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 12 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto (biscuit):

- 4 Uova grandi (a temperatura ambiente, tuorli e albumi separati)
- 100 g di Zucchero semolato
- 40 g di Farina 00
- 50 g di Fecola di patate
- 1 cucchiaino raso di Lievito per dolci (circa 4 g)
- 1 pizzico di Sale
- 1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

Per la farcitura:

- 350 g di Confettura di lamponi (liscia o con semi, preferibilmente ad alta percentuale di frutta)
- 1 cestino di Lamponi freschi

Per la ganache montata di copertura:

- 200 g di Cioccolato fondente (tritato finemente)
- 150 ml di Panna fresca liquida

Per la decorazione:

- Zucchero a velo q.b. per l'effetto neve

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto (biscuit):

1. Montatura dei tuorli: In una ciotola capiente, montate i tuorli con lo zucchero semolato e l'estratto di vaniglia utilizzando le fruste elettriche per almeno 5-7 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso.
2. Montatura degli albumi: In un'altra ciotola perfettamente pulita, montate gli albumi a neve ferma (ma non eccessivamente asciutta) con un pizzico di sale.
3. Unione degli ingredienti: Setacciate insieme la farina, la fecola di patate e il lievito. Incorporate delicatamente gli albumi montati al composto di tuorli, alternandoli alle polveri setacciate. Eseguite movimenti lenti dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare l'impasto.
4. Cottura: Versate il composto su una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) rivestita di carta da forno. Livellate delicatamente la superficie con una spatola fino a uno spessore uniforme di circa 1 cm. Infornate in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 10-12 minuti, fino a leggera doratura. Evitate di cuocerlo eccessivamente per non asciugare l'impasto, rendendolo incline a spaccarsi.

Arrotolamento e riposo:

1. Formatura a caldo: Sfornate il biscuit. Spolverizzatelo subito con un velo di zucchero semolato (per non farlo attaccare) e copritelo con un foglio di pellicola trasparente o uno strofinaccio pulito e leggermente umido. Capovolgete la teglia, rimuovete delicatamente la carta da forno di cottura e arrotolate la pasta su se stessa

dal lato più lungo insieme allo strofinaccio o alla pellicola. Lasciate raffreddare completamente in questa posizione.

2. Farcitura: Srotolate delicatamente il biscuit ormai freddo. Distribuite in modo uniforme la confettura di lamponi lasciando 1,5 cm di margine dai bordi. Unite qualche lampone fresco tagliato a metà.
3. Secondo riposo: Arrotolate nuovamente la pasta ben stretta, avvolgetela nella pellicola a mo' di caramella e lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore affinché mantenga la forma.

Preparazione della ganache di copertura:

1. Fusione: Scaldate la panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore. Versatela sul cioccolato fondente tritato in una ciotola. Mescolate energicamente con una spatola dal centro verso l'esterno fino a ottenere un'emulsione lucida e liscia. Lasciate raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigo per circa 30-40 minuti fino a quando la ganache sarà fredda e semisolida.
2. Montatura della crema: Montate la ganache fredda con le fruste elettriche per 2-3 minuti fino a renderla chiara, spumosa e facilmente spalmabile (consistenza simile a una crema al burro).

Assemblaggio finale e decorazione:

1. Effetto tronco professionale: Riprendete il rotolo dal frigo ed eliminate la pellicola. Con un coltello seghettato, rifilate le estremità tagliandole in diagonale. Posizionate una di queste estremità sul fianco o sopra il rotolo principale, fissandola con un po' di ganache, per simulare un ramo del tronco.
2. Finitura: Ricoprite l'intero tronchetto con la ganache montata usando una spatola, escludendo le parti di taglio della girella per mostrare la spirale interna. Con i rebbi di una forchetta, rigate la superficie per creare l'effetto venatura del legno.
3. Servizio: Fate riposare in frigo per un'altra ora. Prima di servire, decorate con i lamponi freschi rimasti e spolverizzate con zucchero a velo per simulare la neve.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale al Cioccolato (versione 2)

Il tronchetto di Natale (noto in Francia come Bûche de Noël) è il dolce simbolo per eccellenza delle festività invernali. La sua origine affonda le radici nell'antica tradizione nordeuropea e celtica di bruciare un grosso ceppo di legno nel camino durante la notte della vigilia, come rito propiziatorio di buon auspicio e rinascita per l'anno venturo. Verso la fine dell'Ottocento, un pasticciere parigino trasformò questo rito pagano in una splendida creazione dolciaria, arrotolando una pasta biscotto e decorandola con crema per simulare la corteccia. In questa versione, una ricetta d'autore nobilita il classico tronchetto con una pasta biscotto resa morbidissima dal miele e una ricca ganache al cioccolato montata, perfetta per gli amanti del gusto intenso del cacao.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 40 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Biscotto (Biscuit)

- 5 uova intere medie (a temperatura ambiente)
- 120 g di zucchero semolato
- 50 g di miele millefiori o acacia
- 3 g di sale fino
- 100 g di farina 00
- 20 g di fecola di patate (o amido di mais)

Per la Ganache Montata al Cioccolato

- 300 g di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 300 g di cioccolato fondente (al 60-70%), finemente tritato

Per la Decorazione (opzionale)

- Zucchero a velo q.b.
- Ribes rosso o decorazioni natalizie di cioccolato

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto Biscuit

In una planetaria o con le fruste elettriche, montate le uova intere insieme allo zucchero semolato e al pizzico di sale a velocità medio-alta per almeno 10-12 minuti. Il composto deve quintuplicare di volume, diventando chiaro, spumoso e "scrivente". Aggiungete a filo il miele continuando a montare per un altro minuto. Setacciate insieme per due volte la farina e la fecola di patate; incorporate le polveri poco alla volta alla montata d'uova, utilizzando una spatola in silicone con movimenti delicati ma decisi dal basso verso l'alto per non smontare la massa aerata.

2. Stesura e Cottura della Base

Foderate una teglia da forno (circa 30x40 cm) con carta forno, fissandola con una goccia di impasto agli angoli. Versate il composto e livellatelo delicatamente con una spatola a gomito a uno spessore uniforme di circa 5-6 mm. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 12-15 minuti (evitate cotture prolungate per non asciugare eccessivamente il biscotto, che altrimenti si spezzerebbe arrotolandolo). La superficie deve risultare dorata e cedere leggermente alla pressione del dito.

3. Sigillatura e Raffreddamento

Sfornate la teglia e capovolgete immediatamente la pasta biscotto su un foglio di carta forno pulito o un canovaccio cosparso di pochissimo zucchero semolato. Rimuovete con cautela la carta da forno di cottura. Coprite subito la superficie a contatto con pellicola alimentare trasparente: questo trucco fondamentale tratterrà l'umidità interna rendendo la pasta estremamente elastica e pieghevole senza crepe. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

4. Preparazione della Ganache al Cioccolato

Tritate finemente a coltello il cioccolato fondente e ponetelo in una ciotola capiente. In un pentolino, scaldate la panna fresca liquida fino a sfiorare il bollore (circa 85-90°C). Versate la panna calda in tre riprese sopra il cioccolato, mescolando vigorosamente dal centro verso l'esterno con una spatola per creare un'emulsione lucida ed elastica. Lasciate raffreddare la ganache prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per circa 1 ora, finché non avrà raggiunto una consistenza cremosa ma ancora malleabile.

5. Montatura della Ganache

Estraete la ganache dal frigo e lavoratela con le fruste elettriche a velocità media per 2-3 minuti fino a quando risulterà spumosa, chiara e soda (attenzione a non montarla troppo per non rischiare di separare la parte grassa).

6. Farcitura e Formatura del Tronchetto

Rimuovete la pellicola dalla pasta biscotto. Distribuite uniformemente circa 2/3 della ganache montata su tutta la superficie del biscuit, lasciando circa 1 cm libero lungo il bordo finale. Arrotolate delicatamente ma in modo compatto partendo dal lato più lungo, aiutandovi con la carta forno sottostante. Avvolgete il rotolo ben stretto nella carta forno a mo' di caramella. Trasferite in frigorifero per almeno 1 ora a consolidare la struttura.

7. Taglio, Finitura e Decorazione

Riprendete il rotolo dal frigo. Con un coltello a lama liscia scaldata in acqua calda, rifilate le due estremità per renderle nette. Per un vero effetto tronco, tagliate una fetta diagonale da un'estremità e posizionatela lateralmente al corpo principale per simulare un ramo tagliato. Ricoprite l'intera superficie con la ganache montata avanzata. Utilizzate i rebbi di una forchetta per rigare la crema longitudinalmente creando le venature della corteccia. Spolverate con zucchero a velo per l'effetto neve e completate con ribes freschi.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolata su 10 porzioni medie)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale al Cioccolato con Ganache Montata

Il Tronchetto di Natale (ispirato alla celebre Bûche de Noël della tradizione francese) è il dessert per eccellenza delle festività natalizie, simbolo di calore familiare e buon auspicio. La ricetta si compone di una soffice pasta biscotto (biscuit) arrotolata, bagnata con uno sciroppo al rum e agrumi, e farcita con una ricca ganache al cioccolato fondente montata. Le principali difficoltà tecniche consistono nell'incorporare la farina montando la massa d'uova senza smontarla, nel cuocere la pasta biscotto senza asciugarla eccessivamente (il trucco della sigillatura con pellicola calda ne preserva l'umidità essenziale per arrotolarla senza romperla) e nel montare la ganache alla temperatura corretta per ottenere una consistenza vellutata e strutturata.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 1 ora di riposo) · Cottura: 12 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Ganache al Cioccolato:

- 400 g di cioccolato fondente
- 330 g di panna fresca liquida

Per la Pasta Biscotto (Biscuit):

- 4 albumi d'uovo (circa 140 g, a temperatura ambiente)
- 4 tuorli d'uovo (circa 70 g)
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di farina 00
- 1 pizzico di sale fino
- Staccante spray o burro q.b. per la placca da forno

Per la Bagna Aromatica al Rum:

- 100 ml di acqua
- 25 g di zucchero semolato
- Scorza di 1 limone non trattato biologico (a nastro)
- 1-2 cucchiai di rum ambrato

Per la Decorazione e Finitura:

- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione della Base Ganache

1. Riempi un pentolino d'acqua per il bagnomaria e adagiavi sopra una ciotola di vetro resistente al calore (assicurati che il fondo non tocchi direttamente l'acqua).
2. Inserisci nella ciotola 400 g di cioccolato fondente a pezzetti e 330 g di panna fresca liquida.
3. Accendi il fuoco a fiamma moderata e mescola continuamente con una spatola finché il cioccolato non sarà completamente fuso e l'emulsione risulterà lucida e omogenea.
4. Rimuovi la ciotola dal bagnomaria, copri con pellicola a contatto per evitare la formazione della crosticina e lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente.

2. Preparazione dell'Impasto della Pasta Biscotto

1. Ungi leggermente una leccarda da forno con lo staccante spray (o burro), rivesti con carta forno facendola aderire bene e spruzza un velo di staccante anche sulla superficie della carta.
2. In una ciotola capiente, inizia a montare a velocità sostenuta i 4 albumi con un pizzico di sale.

3. Non appena gli albumi diventano bianchi e spumosi, versa a pioggia i 100 g di zucchero semolato continuando a montare fino a ottenere una meringa ferma e lucida.
4. Riduci leggermente la velocità e versa a filo i 4 tuorli, amalgamandoli rapidamente quel tanto che basta per uniformare il colore.
5. *Passaggio chiave:* Setaccia i 100 g di farina 00 sul composto in due o tre riprese. Incorporala rigorosamente a mano con una spatola flessibile, eseguendo movimenti lenti e circolari dal basso verso l'alto per preservare l'aria inglobata.

Risultato atteso: Un impasto gonfio, spumoso, privo di grumi di farina e di volume sostenuto.

3. Stesura, Cottura e Trucco del Raffreddamento

1. Versa l'impasto sulla leccarda preparata e livellalo in uno strato regolare e uniforme con la spatola fino ai bordi.
2. Inforna immediatamente in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 12 minuti, fino a leggera doratura della superficie.
3. Sforna la teglia e, mentre la pasta biscotto è ancora caldissima, coprila direttamente con pellicola trasparente a contatto: il vapore intrappolato ammorbidirà la crosta rendendo la pasta perfettamente elastica e flessibile.
4. Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente.

4. Preparazione della Bagna al Rum

1. In un pentolino unisci 100 ml di acqua, 25 g di zucchero semolato e le scorze di limone.
2. Porta a ebollizione mescolando per sciogliere lo zucchero. Spegni la fiamma, unisci 1-2 cucchiai di rum ambrato e lascia intiepidire.

5. Montatura della Ganache e Assemblaggio

1. Trasferisci la ganache al cioccolato ormai fredda e densa in una ciotola e montala con le fruste elettriche ad alta velocità per 2-3 minuti fino a renderla chiara, soffice e spumosa.
2. Rimuovi la pellicola dalla pasta biscotto fredda e capovolgila delicatamente su un foglio pulito di carta da forno, staccando con cura la carta usata in cottura.
3. Spennella uniformemente tutta la superficie del biscuit con la bagna al rum (senza inzuppare eccessivamente i bordi).
4. Distribuisci poco più di metà della ganache montata sulla pasta biscotto, livellandola con una spatola a gomito lasciando liberi circa 1-2 cm dal bordo superiore.
5. Arrotola la pasta biscotto dal lato lungo aiutandoti con la carta forno sottostante, stringendo delicatamente per formare un cilindro compatto.
6. Avvolgi il rotolo nella carta da forno e riponilo in frigorifero a rassodare per almeno 1 ora.

6. Taglio, Finitura e Decorazione a Tronco

1. Estrai il rotolo dal frigo e rifila le due estremità esterne con un coltello a lama liscia.
2. Taglia a circa un terzo del rotolo una fetta obliqua spessa (sarà il ramo laterale).
3. Posiziona il corpo principale del rotolo sul piatto da portata e affianca il taglio obliquo su un lato per formare la diramazione del tronco.
4. Ricopri l'intera superficie esterna (escluse le sezioni circolari tagliate) con la ganache montata rimasta, stendendola con la spatola.
5. Con i rebbi di una forchetta, riga longitudinalmente la crema al cioccolato per ricreare la texture e le venature naturali della corteccia.
6. Completa spolverando leggermente con zucchero a velo per dare l'effetto della neve fresca prima di servire.

Valori nutrizionali

410 kcal per porzione (stima media)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale al Cioccolato e Frutti Rossi

Il Tronchetto di Natale (o Bûche de Noël) è il dolce simbolo per eccellenza delle festività invernali. Nato in Francia verso la fine del XIX secolo (attribuito al celebre pasticciere Pierre Lacam), rievoca l'antica tradizione contadina del ceppo di legno che veniva bruciato nel focolare la notte della Vigilia come rito propiziatorio per il nuovo anno. Questa raffinata interpretazione propone una base di morbido biscotto al cacao arricchito con burro, farcito con panna montata fresca e frutti di bosco per un contrasto acidulo perfetto, e ricoperto da una golosa crema al burro al cioccolato lavorata per ricreare la tipica corteccia.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 18 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Biscotto al Cacao

- 5 uova intere a temperatura ambiente
- 170 g di zucchero semolato
- 70 g di burro morbido a pomata
- 200 g di farina 00
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 8 g di lievito per dolci

Per la Farcitura

- 250 ml di panna fresca liquida da montare
- 50 g di zucchero a velo
- 200 g di frutti rossi freschi (ribes e lamponi)

Per la Crema al Burro al Cioccolato (Copertura)

- 180 g di zucchero a velo
- 80 g di burro a temperatura ambiente
- 80 g di margarina vegetale (o burro)
- 2 cucchiai di latte caldo
- 100 g di cioccolato fondente (fuso e intiepidito)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto biscotto

In una planetaria o con le fruste elettriche, montate le uova intere con lo zucchero per almeno 8-10 minuti ad alta velocità. Il composto dovrà risultare chiaro, gonfio e 'scrivere'. Aggiungete gradualmente il burro morbido a pomata, continuando a montare a velocità media fino al completo assorbimento. Setacciate insieme la farina, il cacao amaro e il lievito per dolci; incorporateli delicatamente al composto montato con le fruste al minimo o con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

2. Stesura e Cottura

Foderate una teglia da forno (circa 30x40 cm) con carta forno. Versate l'impasto e livellatelo uniformemente con una spatola a gomito ad uno spessore di circa 1 cm. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti. Non prolungate eccessivamente la cottura, altrimenti il biscotto si seccherà e si romperà durante l'arrotolamento. Appena sfornato, lasciatelo intiepidire coperto con un canovaccio umido o un foglio di pellicola per trattenere l'umidità.

3. Preparazione delle Creme

Farcitura: In una ciotola fredda, montate la panna fresca con 50 g di zucchero a velo fino a ottenere una consistenza ferma e compatta. Riponete in frigorifero.

Crema al burro al cioccolato: Fondete a bagnomaria o al microonde il cioccolato fondente e lasciatelo intiepidire (deve essere fluido ma non caldo). Con le fruste elettriche montate il burro morbido, la margarina, lo zucchero a velo setacciato e i due cucchiai di latte caldo fino a ottenere una crema soffice e spumosa. Unite a filo il cioccolato fuso continuando a montare fino a perfetta omogeneizzazione.

4. Farcitura e Formatura del Tronchetto

Prendete il biscotto al cacao raffreddato, spalmate uniformemente la panna montata su tutta la superficie lasciando un bordo libero di circa 1 cm. Distribuite uniformemente i frutti rossi precedentemente lavati e accuratamente asciugati. Arrotolate delicatamente il biscotto su se stesso dal lato lungo, aiutandovi con la carta forno per ottenere un cilindro stretto e compatto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero a rassodare per almeno 1-2 ore.

5. Decorazione ed Effetto Corteccia

Riprendete il rotolo ben freddo, eliminate la pellicola e disponetelo sul piatto da portata. Se desiderate la forma classica con il ramo laterale, tagliate una fetta diagonale da un'estremità e posizionatela sul fianco del rotolo. Ricoprite l'intera superficie con la crema al burro al cioccolato utilizzando una spatola. Con i rebbi di una forchetta o con la punta della spatola, rigate la superficie per ricreare le venature della corteccia d'albero. Decorate con qualche frutto rosso fresco, rametti di ribes e una spolverata leggera di zucchero a velo per simulare la neve prima di servire.

Valori nutrizionali

~430 kcal per porzione (stima su 10 fette)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale al Cioccolato e Zabaione - ricetta di un grande pasticcere

Il tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è uno dei dolci tradizionali più iconici delle festività invernali, nato in Francia alla fine del XIX secolo per ricordare l'antico rito del ceppo di legno bruciato nel camino durante la vigilia di Natale come simbolo di buon auspicio. In questa sofisticata versione d'alta pasticceria, proposta da un rinomato maestro cioccolatiere, il classico rotolo lievitato viene reinventato sotto forma di moderno entremet a strati: una base sofficissima di biscuit senza farina al cioccolato fondente racchiude una setosa mousse al fondente e una sontuosa bavarese allo zabaione e cioccolato bianco, esaltata dalle note aromatiche del Marsala.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Biscotto Soffice al Cioccolato (senza farina)

- 260 g di cioccolato fondente (al 60-70%)
- 90 g di burro di ottima qualità
- 5 tuorli d'uovo a temperatura ambiente
- 9 albumi d'uovo a temperatura ambiente
- 75 g di zucchero semolato

Per la Crema/Bavarese allo Zabaione

- 8 tuorli d'uovo
- 120 g di zucchero semolato
- 250 g di vino Marsala secco o semisecco
- 10 g di Marsala (aroma a crudo opzionale / rinforzo aromatico)
- 7 g di colla di pesce (gelatina in fogli)
- 75 g di cioccolato bianco di qualità
- 400 g di panna fresca liquida (da semimontare)

Per la Mousse al Cioccolato Fondente

- 90 g di crema pasticcera base
- 80 g di panna fresca liquida (da scaldare per l'emulsione)
- 150 g di cioccolato fondente sminuzzato
- 225 g di panna fresca liquida (da semimontare)

Preparazione

1. Preparazione del Biscotto al Cioccolato

- Fondete dolcemente a bagnomaria o a microonde (a impulsi da 30 secondi) il cioccolato fondente insieme al burro, mescolando fino a ottenere un composto liscio e tiepido (circa 45°C).
- Incorporate i tuorli uno alla volta al composto di cioccolato, mescolando con una frusta a mano finché non saranno perfettamente emulsionati.
- In una ciotola pulita, montate gli albumi a neve lucida aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato: non devono risultare eccessivamente fermi o 'graniti', ma formare il classico becco d'uccello.
- Unite delicatamente gli albumi montati alla base di cioccolato in tre riprese, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola in silicone per non smontare la massa.
- Stendete l'impasto in modo omogeneo a uno spessore di circa 1 cm su una teglia rivestita di carta forno. Infornate in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 15 minuti. Sfornate, fate raffreddare e ricavate due strisce a misura del vostro stampo da tronchetto.

2. Preparazione della Bavarese allo Zabaione

- Mettete in ammollo i fogli di colla di pesce in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
- In un pentolino o bastardella, montate i tuorli con lo zucchero fino a renderli chiari, quindi versate a filo i 250 g di Marsala continuando a mescolare.
- Cuocete a bagnomaria (o a fiamma bassissima controllata) mescolando costantemente con una frusta fino a raggiungere gli 82-84°C (leggera velatura del cucchiaio, consistenza zabaione). Togliete subito dal fuoco per non stracciare le uova.
- Strizzate la gelatina e scioglietela nello zabaione caldo. Aggiungete il cioccolato bianco tritato e mescolate finché non sarà completamente fuso ed emulsionato. Se desiderato, unite gli ulteriori 10 g di Marsala a crudo.
- Lasciate intiepidire fino a circa 30°C. Nel frattempo, semimontate i 400 g di panna (deve rimanere morbida e schiumosa, non a neve ferma) e incorporatela con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Il risultato deve essere una crema ariosa, liscia e vellutata.

3. Preparazione della Mousse al Cioccolato Fondente

- Scaldate gli 80 g di panna liquida fino a sfiorare il bollore e versatela sul cioccolato fondente tritato. Mescolate dal centro verso l'esterno per creare un'emulsione lucida (ganache).
- Unite la crema pasticcera a temperatura ambiente e mixate brevemente con un minipimer per affinare la grana ed evitare grumi.
- Quando la base al cioccolato raggiunge i 35°C, semimontate i 225 g di panna fresca e incorporatela in due tempi con una marisa, fino a ottenere una mousse soffice e brillante.

4. Montaggio e Congelamento del Tronchetto

- Prendete uno stampo da tronchetto in silicone (o uno stampo semicilindrico foderato con acetato).
- Versate sul fondo dello stampo la bavarese allo zabaione (riempiendo per circa un terzo dello spazio).
- Adagiate delicatamente la prima striscia di biscotto al cioccolato sagomata a misura.
- Versate metà della mousse fondente, coprite con il secondo rettangolo di biscotto e sigillate con la restante mousse fondente, livellando con una spatola.
- Trasferite il dolce in abbattitore (o nel congelatore a -18°C) per almeno 4-6 ore fino a completo congelamento (passaggio indispensabile per sformare il dolce senza rovinarlo).
- Sformate il tronchetto congelato, decoratelo a piacere (con glassa a specchio, cacao spolverato, riccioli di cioccolato o ribes) e lasciatelo scongelare in frigorifero a 4°C per almeno 4-5 ore prima di servire.

Valori nutrizionali

460 kcal per porzione (stima media: 32g grassi, 36g carboidrati, 7g proteine)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale con Crema al Burro alla Nocciola e Corteccia di Cioccolato

Il tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è un classico intramontabile della pasticceria natalizia di origine franco-svizzera, diffuso e amato in tutta Europa. In questa versione, una raffinata proposta culinaria presenta una pasta biscotto soffice e arrotolabile senza lievito, farcita e ricoperta con una ricca crema al burro aromatizzata alla pasta di nocciole (pastorizzata a caldo per garantire la sicurezza alimentare). Il tocco scenografico è dato da listelli di cioccolato fondente che ricreano l'effetto corteccia e da dischetti di cioccolato bianco venati per i nodi del tronco. Le principali difficoltà risiedono nel montare correttamente le masse d'uovo per non smontarle durante l'incorporazione della farina e nel gestire la temperatura della base per la crema al burro prima di unire i grassi.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 60 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pan di Spagna / Pasta Biscotto (teglia da forno standard):

- 4 uova medie (circa 200 g totali), a temperatura ambiente
- 45 g di zucchero semolato (per i tuorli)
- 20 g di zucchero semolato (per gli albumi)
- 85 g di farina 00 (setacciata due volte)
- Qualche goccia di succo di limone

Per la Crema al Burro alla Nocciola:

- 2 uova medie intere (100 g)
- 50 ml di acqua
- 220 g di zucchero semolato
- 350 g di burro a pomata (morbido a temperatura ambiente)
- 60 g di pasta di nocciole pura
- 1 goccio di rum o liquore a piacere (facoltativo)

Per la Bagna al Rum:

- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero semolato
- 20 ml di rum per dolci

Per la Decorazione di Cioccolato e Finitura:

- 150 g di cioccolato fondente (fuso)
- 100 g di cioccolato bianco (fuso)
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. Preparazione del Pan di Spagna arrotolabile (Pasta Biscotto):

- Preriscaldare il forno statico a 160-165°C.
- Separare i tuorli dagli albumi in due ciotole pulite.
- Montare con le fruste elettriche i tuorli con 45 g di zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Setacciare la farina 00 due volte su un foglio di carta forno.
- In un'altra ciotola perfettamente pulita e sgrassata, montare gli albumi con qualche goccia di limone e 20 g di zucchero, fino a raggiungere una consistenza a neve ferma con il classico 'becco d'uccello'.

- Unire la farina setacciata ai tuorli in tre riprese, mescolando delicatamente con una spatola di gomma dal fondo verso l'alto per non lasciare grumi.
- Stemperare il composto di tuorli e farina (che risulterà compatto) aggiungendo 1-2 cucchiaiate di albume montato.
- Versare infine l'intero composto di tuorli negli albumi montati rimasti, incorporando con movimenti lenti dal basso verso l'alto per preservare l'aria incorporata.
- Foderare una leccarda con carta forno, versare l'impasto e livellarlo uniformemente con una spatola a gomito a uno spessore di circa 6-8 mm.
- Infornare a 160-165°C per 10-12 minuti al centro del forno. A fine cottura la superficie dovrà essere dorata e asciutta al tatto ma elastica. Sfornare e lasciare raffreddare completamente.

2. Preparazione della Base Pastorizzata e Crema al Burro:

- In un pentolino a fondo spesso versare l'acqua, 2 uova medie intere (100 g) e mescolare con una frusta a mano. Aggiungere 220 g di zucchero semolato e amalgamare.
- Portare su fuoco basso mescolando costantemente con un cucchiaio di legno o una frusta. Cuocere fino a raggiungere i 60-65°C (lo zucchero deve essere completamente sciolto, non si avvertono più granelli sul dorso del cucchiaio e il liquido comincia a fumare leggermente ai bordi senza bollire).
- Versare subito la base pastorizzata in una ciotola di vetro e lasciarla raffreddare completamente a temperatura ambiente (oppure in frigo/freezer per velocizzare).
- *Verifica:* La base deve essere fredda prima di unire il burro, altrimenti il grasso si scioglierà compromettendo l'emulsione.
- Unire alla base fredda il burro morbido a pomata tagliato a pezzetti. Montare con le fruste elettriche (o in planetaria con la frusta) per diversi minuti finché la crema non diventa chiara, soffice, leggera e spumosa.
- Aggiungere a piacere un goccio di rum e la pasta pura di nocciole, quindi montare ancora per un minuto per uniformare il sapore e il colore nocciola chiaro.

3. Farcitura e Formazione del Tronchetto:

- Staccare delicatamente la carta forno dal rotolo di pasta biscotto raffreddato. Con un coltello a seghetto, rifilare leggermente i bordi per renderli regolari.
- Preparare la bagna sciogliendo lo zucchero nell'acqua e aggiungendo il rum. Spennellare uniformemente tutta la superficie della pasta biscotto.
- Trasferire parte della crema al burro in una sac-à-poche e dosarla a strisce fitte sulla pasta, poi livellarla con una spatolina creando uno strato omogeneo (tenere da parte circa un terzo di crema per la copertura esterna).
- Arrotolare delicatamente la pasta biscotto dal lato lungo su se stessa, stringendo con cura per formare un cilindro compatto.
- Con un taglio obliquo/trasversale, tagliare una porzione finale del rotolo (circa 1/3) per creare il ramo secondario.
- Posizionare il tronco principale su un vassoio di servizio e accostare lateralmente il pezzo tagliato con il taglio obliquo aderente al fianco, simulando un ramo staccato.
- Ricoprire l'intera superficie esterna del tronchetto con un velo di crema al burro rimasta, livellandola con la spatola (servirà da collante per la corteccia).

4. Decorazione con Corteccia di Cioccolato e Finitura:

- Fondere 150 g di cioccolato fondente e stenderlo con la spatola su un foglio di carta forno a uno spessore sottile di circa 1 mm.
- Poco prima che si solidifichi completamente (quando è ancora opaco ma plastico), incidere con una rotella tagliapasta o un coltello delle strisce longitudinali larghe circa 1,5-2 cm.
- Fondere 100 g di cioccolato bianco, versare piccoli dischi su carta forno, modellarli a cerchio con il retro di un cucchiaio e lasciarli solidificare. Una volta rappresi, con una spatolina intrisa di cioccolato fondente fuso disegnare cerchi concentrici/venature irregolari per simulare gli anelli di crescita del legno.
- Applicare i listelli di cioccolato fondente lungo tutta la superficie del tronchetto, coprendo la crema al burro per creare la corteccia.
- Applicare i dischi decorati di cioccolato bianco alle estremità tagliate dei tronchi.

- Spolverizzare la superficie con abbondante zucchero a velo setacciato per creare l'effetto neve e decorare a piacere con pigne o rametti prima di servire.

Valori nutrizionali

480 kcal per porzione (stima per 1 fetta da circa 100-120g)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale con panna e crema al cioccolato e nocciole

Il Tronchetto di Natale (ispirato al celebre Bûche de Noël francese) è uno dei dolci simbolo delle festività natalizie europee. La sua forma richiama l'antico rito pagano e poi cristiano del ceppo di legno che veniva fatto ardere nel camino durante la Notte Santa come segno di calore, buon auspicio e rinascita per l'anno nuovo. Creato nella sua versione dolce da maestri pasticceri parigini verso la fine dell'Ottocento, è diventato un classico amato in tutto il mondo. Questa variante casalinga combina la sofficità di una pasta biscotto al cacao con un goloso ripieno di panna montata e crema spalmabile alle nocciole e cacao, il tutto avvolto da una sontuosa ganache al cioccolato fondente rigata a mano per simulare la corteccia del tronco.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 10 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Biscotto al Cacao

- 5 uova medie (a temperatura ambiente)
- 140 g di zucchero semolato
- 70 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 1 pizzico di sale fino

Per la Farcitura Panna e Crema Spalmabile

- 250 g di panna fresca liquida per dolci (ben fredda di frigorifero)
- 70 g di zucchero a velo
- 2 cucchiai colmi di crema spalmabile alle nocciole e cacao (circa 60-70 g, a temperatura ambiente)

Per la Ganache di Copertura

- 200 g di cioccolato fondente al 55-60%
- 200 g di panna fresca liquida per dolci

Per la Decorazione (facoltativo)

- Ciliegie o amarene candite q.b.
- Rametti di rosmarino fresco q.b.
- Zucchero a velo q.b. (per effetto neve)

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto per la Pasta Biscotto

- Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica.
- Separare accuratamente i tuorli dagli albumi in due ciotole capienti pulite e asciutte.
- Montare gli albumi a neve ferma con le fruste elettriche, incorporando gradualmente metà dello zucchero (70 g) fino a ottenere una spuma lucida e compatta.
- In un'altra ciotola, montare i tuorli con il restante zucchero (70 g) e un pizzico di sale per almeno 4-5 minuti, fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso.
- Con una spatola, unire la montata di tuorli agli albumi procedendo con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non sgonfiare la massa d'aria.
- Setacciare insieme la farina e il cacao amaro, quindi incorporarli gradualmente al composto in 2-3 riprese, mescolando sempre con movimenti circolari dal basso verso l'alto. Si otterrà un impasto soffice, voluminoso, omogeneo e privo di striature di farina o cacao.

2. Cottura e Arrotolamento a Caldo

- Foderare una leccarda da forno (circa 30x40 cm) con carta forno. Versare il composto e livellarlo delicatamente con una spatola a gomito creando un rettangolo uniforme alto circa 8-10 mm.
- Infornare a 180°C per circa 8-10 minuti (non prolungare eccessivamente la cottura per non asciugare la pasta biscotto, altrimenti si spezzerà durante l'arrotolamento).
- Sfornare e adagiare immediatamente sulla superficie un foglio di carta forno inumidito e ben strizzato (o spolverato con poco zucchero a velo). Capovolgere la base, staccare con delicatezza la carta usata in cottura e arrotolare subito la pasta biscotto partendo dal lato più corto, mantenendo la carta forno all'interno per evitare che si incolli.
- Lasciar raffreddare completamente il rotolo avvolto con la chiusura rivolta verso il basso.

3. Preparazione della Ganache al Cioccolato

- Tritare finemente a coltello il cioccolato fondente e raccoglierlo in una ciotola resistente al calore.
- Portare a sfiorare il bollore i 200 g di panna fresca in un pentolino.
- Versare la panna bollente sul cioccolato tritato in due riprese, lasciando riposare per 1 minuto prima di iniziare a mescolare con una frusta a mano partendo dal centro.
- Emulsionare fino a ottenere una ganache lucida, vellutata e priva di grumi. Lasciarla raffreddare a temperatura ambiente mescolando di tanto in tanto finché non raggiunge una consistenza cremosa e spatolabile.

4. Preparazione della Crema di Farcitura

- Versare la panna fresca ben fredda in una ciotola (meglio se anch'essa refrigerata) e montare con le fruste unendo lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza ferma ma non eccessivamente compatta.
- Aggiungere la crema spalmabile alle nocciole e cacao (morbida e fluida; se rigida scaldarla qualche secondo a bagnomaria) e amalgamarla con movimenti delicati di spatola per creare una chantilly variegata e soffice al cioccolato e nocciola.

5. Farcitura e Rassodamento del Tronchetto

- Srotolare con cura la pasta biscotto ormai fredda.
- Distribuire la crema di farcitura in modo uniforme, lasciando liberi 1-2 cm lungo i bordi esterni.
- Riarrotolare la pasta biscotto delicatamente ma stringendo a sufficienza per non lasciare vuoti d'aria interni.
- Avvolgere il rotolo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno 1-2 ore in modo da far stabilizzare la struttura.

6. Taglio, Finitura Effetto Corteccia e Decorazione

- Estrarre il rotolo dal frigo ed eliminare la pellicola. Con un coltello a lama liscia e affilata, tagliare le due estremità con un taglio obliquo (fetta a 45°).
- Posizionare il rotolo principale sul piatto da portata definitivo. Accostare i due pezzi tagliati lateralmente o sopra il tronco principale, fissandoli con un velo di crema per simulare i rami recisi del ceppo.
- Ricoprire l'intera superficie del tronchetto con la ganache al cioccolato fondente utilizzando una spatola.
- Con i rebbi di una forchetta, tracciare delle righe longitudinali irregolari lungo tutta la superficie per ricreare l'effetto realistico della corteccia e delle venature del legno.
- Completare decorando con ciliegie candite, piccoli rametti di rosmarino e una leggera spolverata di zucchero a velo per simulare la neve fresca.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione (calcolate su 10 fette)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Di Natale Innevato

Il Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) è il dolce natalizio per eccellenza della tradizione francofona, diffuso ormai in tutta Europa. La sua forma evoca il ceppo di legno che, secondo un antico rito pagano legato al solstizio d'inverno, veniva bruciato nel camino la notte di Natale come auspicio di prosperità. Questa raffinata variante 'innevata' si distacca dalla classica copertura pesante al cioccolato per proporre un manto candido a base di panna e yogurt greco impreziosito da scaglie di cocco, creando un piacevole contrasto visivo e gustativo con la pasta biscotto al cacao.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 2 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta biscotto al cacao

- 4 uova medie, a temperatura ambiente
- 80 g di zucchero semolato
- 10 g di miele d'acacia
- 1 cucchiaio d'acqua tiepida
- 35 g di farina 00
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la crema allo yogurt e panna

- 375 g di panna fresca liquida (con almeno il 35% di grassi)
- 185 g di yogurt greco naturale, colato
- 70 g di zucchero a velo
- 5 g di gelatina in fogli
- 20 g di panna fresca liquida (per sciogliere la gelatina)
- Scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Per la decorazione

- 40 g di scaglie di cocco o cocco rapè
- 2 rametti di ribes rosso
- 3-4 rametti di rosmarino

Preparazione

Preparazione della pasta biscotto al cacao

1. Separare i tuorli dagli albumi con delicatezza.
2. In una planetaria o con fruste elettriche, montare i tuorli con 40 g di zucchero, il miele, l'acqua tiepida e l'estratto di vaniglia per almeno 10-12 minuti. Il composto dovrà risultare estremamente chiaro, gonfio e 'scrivere' (lasciare un segno visibile) se fatto ricadere dalla frusta.
3. In una ciotola pulita, montare gli albumi a neve non troppo ferma, lucida, aggiungendo i restanti 40 g di zucchero in tre riprese.
4. Unire una piccola parte di albumi ai tuorli montati per stemperare il composto, quindi incorporare il resto degli albumi alternandoli con la farina e il cacao precedentemente setacciati insieme. Incorporare con movimenti delicati dal basso verso l'alto, usando una marisa, per non smontare la massa aerata.
5. Stendere l'impasto su una teglia da forno (circa 30x40 cm) foderata con carta forno, livellando con una spatola a gomito per ottenere uno spessore uniforme di circa 1 cm.
6. Cuocere in forno statico preriscaldato a 220°C per 8-10 minuti. È fondamentale non prolungare la cottura per evitare che la pasta perda elasticità e si rompa durante l'arrotolamento.

7. Sfornare la pasta biscotto, spolverizzarla immediatamente con un velo di zucchero semolato (per evitare che si attacchi) e sigillarla subito con pellicola trasparente o coprirla con un secondo foglio di carta forno bagnato e strizzato. Questo passaggio intrappola il vapore, mantenendo la pasta estremamente flessibile.

Preparazione della crema e farcitura

1. Mettere a bagno la gelatina in fogli in acqua fredda per circa 10 minuti.
2. Scaldare i 20 g di panna in un pentolino, quindi strizzare la gelatina idratata e scioglierla al suo interno. Lasciare intiepidire leggermente e incorporarla vigorosamente allo yogurt greco, a temperatura ambiente, con una frusta.
3. Semimontare la panna fresca (375 g), ben fredda di frigorifero, insieme allo zucchero a velo. Dovrà risultare soda ma non troppo asciutta o burrosa.
4. Incorporare delicatamente lo yogurt con la gelatina alla panna semimontata, aggiungendo anche la scorza di limone grattugiata finemente, fino ad ottenere una mousse omogenea.

Assemblaggio e finitura

1. Rimuovere delicatamente la pellicola o la carta forno dalla pasta biscotto ormai fredda. Rifilare i bordi con un coltello affilato per ottenere un rettangolo regolare.
2. Spalmare uniformemente circa i tre quarti della crema sulla superficie della pasta, lasciando libero un bordo di 1 cm lungo tutto il perimetro.
3. Arrotolare delicatamente la pasta biscotto dal lato lungo, stringendo bene ma senza esercitare eccessiva pressione. Avvolgere il rotolo nella carta forno, sigillando i lati a caramella, e riporre in frigorifero per almeno 2 ore affinché la gelatina stabilizzi la struttura.
4. Trascorso il tempo di riposo, estrarre il rotolo. Con un taglio diagonale netto, tagliare le due estremità (circa 4 cm ciascuna). Posizionare il corpo centrale sul piatto da portata e applicare i due tronchetti laterali sui fianchi per simulare le ramificazioni del ceppo, fissandoli con un velo di crema residua.
5. Se la crema rimasta fosse troppo soda, stemperarla con un cucchiaino di panna e usarla per rivestire interamente il tronchetto con l'aiuto di una spatola, creando delle striature irregolari che ricordino la corteccia.
6. Cospargere l'intera superficie con le scaglie di cocco per simulare la neve fresca. Decorare a piacere con rametti di rosmarino (leggermente spolverizzati di zucchero a velo, se desiderato) e grappoli di ribes rosso per un contrasto cromatico perfetto.

Valori nutrizionali

Circa 340 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto di Natale Moderno al Cocco, Frutti Rossi e Cioccolato

Il tronchetto di Natale (Bûche de Noël) viene qui reinterpretato in chiave moderna e raffinata di alta pasticceria. La struttura combina l'acidità e la freschezza dei frutti rossi con la dolcezza esotica del cocco e la cremosità del cioccolato, il tutto racchiuso da una brillante glassa a specchio a base di latte condensato. La complessità del dolce risiede nella corretta gestione delle temperature per la pâte à bombe, per la meringa all'italiana e per la glassa, oltre che nella precisione dei passaggi di abbattimento e montaggio stratificato.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 120 minuti (+ 6 ore di riposo glassa e tempi di congelamento) · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Biscuit ai Frutti Rossi (Senza Glutine)

- 105 g purea di frutti rossi (frullati e filtrati)
- 42 g zucchero semolato (per lo sciroppo di purea)
- 86 g tuorli d'uovo
- 105 g albumi d'uovo
- 40 g zucchero semolato (per montare gli albumi)
- 30 g farina di riso
- 20 g fecola di patate
- 15 g amido di mais
- 10 g cocco rapè
- 10 g polvere di lamponi disidratata
- 1 pizzico di sale

Inserto Gelée e Cremoso

- 1 inserto tubolare stretto di gelée ai frutti rossi (purea frutti rossi, zucchero, gelatina idratata)
- 1 inserto tubolare largo di cremoso al cioccolato fondente (contenente il gelée)

Mousse al Cocco

- 120 g albumi d'uovo
- 20 g zucchero semolato (per albumi)
- 100 g zucchero semolato (per sciroppo)
- 20 g acqua (per sciroppo)
- 200 g yogurt al cocco
- 600 g panna fresca (da semimontare)
- 60 g latte di cocco
- 60 g liquore al cocco
- 11 g gelatina in fogli
- 55 g acqua fredda (per idratare la gelatina)

Base Crumble Ricomposto

- 150 g crumble al cocco cotto e sbriciolato
- 60 g cioccolato bianco fuso

Glassa a Specchio Rossa

- 50 g acqua

- 90 g zucchero semolato
- 90 g sciroppo di glucosio
- 64 g latte condensato
- 90 g cioccolato bianco
- 36 g gelatina neutra a freddo
- 9 g gelatina in fogli
- 45 g acqua fredda (per idratare la gelatina)
- q.b. colorante in polvere rosso liposolubile
- q.b. polvere d'oro alimentare

Decorazione e Finitura

- q.b. glassa a specchio bianca (in sac-à-poche)
- q.b. cocco rapè
- 1 rametto di ribes rossi freschi
- 1 alberello decorativo in cioccolato
- 1 targhetta di cioccolato personalizzata
- q.b. foglia o polvere d'oro alimentare

Preparazione

1. Preparazione del Biscuit ai Frutti Rossi

- In un pentolino, porta a 103°C la purea di frutti rossi insieme ai primi 42 g di zucchero semolato.
- Nel frattempo, inizia a montare i tuorli nella ciotola della planetaria. Raggiunti i 103°C, versa lo sciroppo di frutta a filo sui tuorli continuando a montare fino a raffreddamento (struttura tipo pâte à bombe alla frutta).
- In una ciotola a parte, setaccia insieme farina di riso, fecola di patate, amido di mais, polvere di lamponi, cocco rapè e un pizzico di sale.
- Incorpora le polveri ai tuorli montati in 3 volte, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una marisa.
- Separatamente, monta gli albumi con i restanti 40 g di zucchero aggiunti a pioggia non appena iniziano a schiumare (montali a neve morbida, non troppo ferma).
- Unisci gli albumi all'impasto in 3 tempi, con movimenti lenti per non smontare la massa.
- Stendi il composto uniformemente su una teglia foderata di carta forno a uno spessore di circa 5-6 mm. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 170°C per 18-20 minuti. Sforna e fai raffreddare completamente.

2. Realizzazione del Rotolo Inserto

- Rifila il biscuit raffreddato. Disponi l'inserto tubolare congelato (gelée ai frutti rossi racchiuso nel cremoso al cioccolato) sul bordo del biscuit.
- Taglia il biscuit a misura precisa e arrotolalo attorno all'inserto cilindrico, scaldandolo leggermente con le mani per farlo aderire bene al cremoso.
- Chiudilo stretto nella carta da forno, taglialo alla lunghezza dello stampo da tronchetto (tenendo conto dello spazio per la mousse) e riponilo in abbattitore/freezer a consolidare.

3. Mousse al Cocco

- Idrata la gelatina (11 g) nei 55 g di acqua fredda.
- Prepara una meringa all'italiana: cuoci 100 g di zucchero con 20 g di acqua fino a 121°C; a parte, monta gli albumi (120 g) con 20 g di zucchero e versa a filo lo sciroppo a 121°C continuando a montare fino a intiepidimento.
- Scalda il latte di cocco con il liquore al cocco e scioglici dentro la gelatina idratata e strizzata.
- Versa questo composto a filo nella meringa continuando a montare per amalgamare.
- In un'altra ciotola semimonta la panna con lo yogurt al cocco.
- Incorpora delicatamente la panna semimontata al composto di meringa e cocco, poco alla volta, ottenendo una mousse soffice, liscia e ben aerata.

4. Montaggio del Tronchetto nello Stampo

- Versa circa metà della mousse al cocco all'interno dello stampo in silicone per tronchetto, battendo delicatamente lo stampo sul banco per eliminare le bolle d'aria.
- Inserisci al centro il rotolo di biscuit, cremoso e gelée congelato, premendo leggermente verso il basso per affondarlo nella mousse.
- Riempi con la restante mousse lasciando liberi 2-3 mm dal bordo superiore. Livella e metti in abbattitore/freezer per 1-2 ore per far rapprendere la superficie.

5. Base di Crumble Ricomposto

- Mescola il crumble al cocco sbriciolato con il cioccolato bianco fuso.
- Distribuisci il crumble sulla superficie del tronchetto congelato, compattandolo con una spatola a gomito e livellandolo perfettamente con un mattarello posato sopra un foglio di carta forno.
- Rimetti il tronchetto in abbattitore/freezer fino a completo congelamento (-18°C al cuore).

6. Glassa a Specchio Rossa

- Idrata la gelatina (9 g) nei 45 g di acqua fredda.
- In una caraffa graduata alta inserisci il cioccolato bianco a pezzetti, il latte condensato e la gelatina neutra.
- In un pentolino unisci 50 g d'acqua, 90 g di zucchero, 90 g di glucosio e il colorante rosso (con eventuale polvere d'oro). Porta a bollore mescolando.
- Sciogli la gelatina idratata nello sciroppo bollente, poi versa il liquido caldo nella caraffa sopra gli altri ingredienti.
- Emulsiona con un frullatore a immersione tenuto sul fondo e inclinato, senza incorporare aria, fino a ottenere un'emulsione liscia e a specchio.
- Copri con pellicola a contatto e lascia riposare in frigorifero per almeno 6 ore (meglio una notte).
- Al momento dell'uso, scalda leggermente al microonde (a 30-32°C), rifrulla e passa al setaccio per eliminare ogni micro-bolla.

7. Sformatura, Glassaggio e Decorazione

- Estrai il tronchetto congelato dallo stampo, liscia i bordi con le mani con i guanti per eliminare residui di brina o imperfezioni.
- Posiziona il tronchetto su una gratella con una teglia di raccolta sotto.
- Cola la glassa rossa a 30-32°C con un movimento fluido e continuo da un'estremità all'altra per coprire tutta la superficie.
- Solleva il tronchetto con la spatola e applica del cocco rapè lungo la base inferiore con il palmo della mano per creare l'effetto 'neve'.
- Trasferisci delicatamente il dolce sul piatto o vassoio di portata.
- Con la sac-à-poche contenente la glassa bianca fredda, crea un colaggio decorativo a forma di neve sulla parte superiore.
- Completa con l'alberello di cioccolato, il rametto di ribes freschi, la targhetta di cioccolato e tocchi di foglia d'oro.

Valori nutrizionali

Circa 430 kcal per porzione (stime per fetta da 120 g: Grassi 24g, Carboidrati 48g, Proteine 6g)

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Meringato

Il Tronchetto Meringato (o Meringue Roulade) è un dessert raffinato ed elegante, parente stretto della celebre Pavlova (di origini australiane/neozelandesi) e del classico Bûche de Noël francese. Si tratta di una variante arrotolata della meringa morbida francese, caratterizzata da una crosticina esterna friabile e un interno soffice e marshmallows-like. La sua delicatezza lo rende perfetto per i mesi primaverili o per le festività natalizie, dove si presta a spettacolari decorazioni con frutti di bosco e zucchero a velo.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 40 min + 2 ore di riposo in frigo · Cottura: 22 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base meringa

- 5 albumi di uova medie (circa 150 g, a temperatura ambiente)
- 225 g di zucchero semolato extrafine
- 1 cucchiaio raso di amido di mais (maizena)
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco (o succo di limone)
- 1 pizzico di sale biologico marino
- Zucchero a velo q.b. (per la sformatura)

Per il ripieno

- 100 g di mascarpone di alta qualità
- 200 ml di panna fresca liquida da montare (35% di grassi)
- 8 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 20 g di zucchero a velo setacciato
- 150 g di mandorle pelate e tostate (tritate grossolanamente)
- 200 g di frutti rossi misti freschi (lamponi, mirtilli, fragoline, ribes)

Per la decorazione

- Frutti rossi freschi q.b.
- Zucchero a velo q.b.
- Foglioline di menta fresca

Preparazione

Preparazione della base meringa

1. Preriscalda il forno a 160°C in modalità statica. Fodera una teglia rettangolare (circa 30x40 cm) con carta da forno.
2. In una planetaria o con fruste elettriche perfettamente pulite, comincia a montare gli albumi a velocità media con un pizzico di sale.
3. Quando gli albumi iniziano a schiumare, aggiungi lo zucchero un cucchiaio alla volta, continuando a montare ad alta velocità fino a ottenere una meringa lucida, soda e ferma (forma il classico 'becco').
4. Setaccia l'amido di mais sulla meringa, aggiungi l'aceto di vino bianco e incorpora delicatamente con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
5. Distribuisci la meringa sulla teglia livellandola delicatamente con una spatola a gomito per ottenere uno spessore uniforme.
6. Cuoci in forno per 20-22 minuti. La superficie dovrà essere leggermente dorata e compatta al tatto, ma non asciutta.

Sformatura e riposo della meringa

1. Stendi sul piano di lavoro un canovaccio pulito o un foglio di carta da forno e spolverizzalo uniformemente con abbondante zucchero a velo.
2. Sforna la meringa e capovolgila immediatamente sul canovaccio zuccherato. Rimuovi delicatamente la carta da forno usata in cottura.
3. Arrotola delicatamente la meringa calda partendo dal lato più lungo, aiutandoti con il canovaccio. Lasciala raffreddare completamente in questa posizione.

Preparazione del ripieno al mascarpone

1. Ammorbidisci i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
2. Preleva 50 ml di panna dal totale, scalda senza portare a bollore e scioglici dentro la gelatina ben strizzata. Lascia intiepidire.
3. In una ciotola capiente, monta la panna rimanente con lo zucchero a velo fino a consistenza semi-montata. Aggiungi il mascarpone e continua a montare fino a ottenere una crema densa.
4. Incorpora a filo la panna con la gelatina ormai tiepida, mescolando rapidamente con la frusta per evitare grumi. Infine, unisci le mandorle tostate tritate.

Assemblaggio e finitura

1. Srotola delicatamente la meringa ormai fredda.
2. Spalma la crema al mascarpone sulla superficie, lasciando un bordo libero di circa 2 cm per evitare che il ripieno fuoriesca durante la chiusura.
3. Distribuisci uniformemente i frutti rossi freschi sulla crema.
4. Arrotola nuovamente la meringa con cura, aiutandoti con la carta forno o il canovaccio sottostante.
5. Avvolgi il tronchetto ottenuto nella carta da forno o pellicola e lascialo rassodare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.
6. Prima di servire, rimuovi l'involucro, trasferisci il tronchetto su un piatto da portata e guarnisci con frutti rossi freschi, menta e una spolverizzata di zucchero a velo.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Natalizio con Crema e Ganache al Cioccolato (Bûche de Noël)

Il tronchetto di Natale, noto internazionalmente come Bûche de Noël, è uno dei dolci simbolo della tradizione natalizia europea, in particolare francese. Le sue radici affondano in un antico rito pagano legato al solstizio d'inverno, durante il quale un grosso ceppo di legno veniva bruciato nel focolare domestico per portare calore, protezione e buon auspicio per l'anno venturo. Verso la fine del XIX secolo, i maestri pasticceri parigini trasformarono questa tradizione in un raffinato dessert a base di pasta biscotto arrotolata, farcita e decorata per imitare la corteccia di un albero. Questa versione unisce la sofficità del biscuit a una ricca crema al cioccolato e a una ganache fondente setosa.

Porzioni: 10 porzioni · Preparazione: 45 minuti · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la Pasta Biscotto (Biscuit)

- 5 uova medie (tuorli e albumi separati)
- 150 g di zucchero semolato
- 15 g di miele millefiori o acacia
- 120 g di farina 00 (setacciata)
- 1 pizzico di sale fino

Per la Crema Pasticciera al Cioccolato

- 500 g di latte intero
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero semolato
- 60 g di farina 00 (o amido di mais)
- 120 g di cioccolato fondente (min. 50-60% di cacao)

Per la Ganache al Cioccolato di Copertura

- 250 g di cioccolato fondente tritato
- 250 g di panna fresca liquida per dolci

Per la Decorazione

- Ciliegie candite rosse e verdi q.b.
- Rametti di rosmarino fresco q.b.
- Zucchero a velo per l'effetto neve (facoltativo)

Preparazione

1. Preparazione della Pasta Biscotto

- Dividi con cura i tuorli dagli albumi in due ciotole capienti.
- Monta gli albumi a neve ferma aggiungendo lo zucchero in tre riprese, lavorando fino a ottenere una meringa lucida, soda e compatta.
- In una ciotola a parte, sbatti brevemente i tuorli con il miele e il pizzico di sale.
- Unisci i tuorli agli albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola in silicone per non smontare la massa aerata.
- Aggiungi la farina setacciata a pioggia in due volte, incorporandola con movimenti ampi e gentili fino a ottenere un composto omogeneo, spumoso e privo di grumi.

- Versa l'impasto su una leccarda (circa 30x40 cm) foderata con carta forno, livellandolo con una spatola a uno spessore uniforme di circa 8 mm.
- Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per 6-7 minuti: la superficie deve risultare appena dorata ed elastica al tocco.

2. Arrotolamento e Raffreddamento del Biscuit

- *Passaggio chiave per evitare rotture:* Sforna il biscuit e poggia immediatamente sulla superficie un canovaccio pulito leggermente umido.
- Ribalta la teglia, rimuovi delicatamente la carta da forno dalla base e adagia un foglio di pellicola trasparente a contatto.
- Arrotola la pasta biscotto ancora calda partendo dal lato lungo insieme al canovaccio e alla pellicola; lascia raffreddare completamente in questa posizione (l'umidità trattenuta renderà la pasta flessibile e impedirà crepe).

3. Preparazione della Crema al Cioccolato

- In una casseruola, riscalda il latte fino a sfiorare il bollore.
- In una ciotola, lavora i 2 tuorli con lo zucchero fino a schiarirli, poi incorpora la farina (o amido) setacciata ottenendo una pastella liscia.
- Versa a filo una parte del latte caldo sui tuorli mescolando energicamente con la frusta, poi trasferisci tutto di nuovo nella casseruola.
- Cuoci a fuoco medio-basso continuando a mescolare finché la crema non si addensa visibilmente (circa 2-3 minuti dopo l'ebollizione).
- Spegni il fuoco, aggiungi il cioccolato fondente tritato finemente e mescola finché non sarà completamente fuso ed emulsionato.
- Trasferisci la crema in una pirofila larga, copri con pellicola a contatto e fai raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

4. Preparazione della Ganache di Copertura

- Trita finemente il cioccolato fondente e raccoglilo in una ciotola resistente al calore.
- Scalda la panna liquida in un pentolino fino a quando accenna il bollore.
- Versa la panna calda sul cioccolato in tre riprese, mescolando dal centro verso l'esterno con una spatola per creare un'emulsione lucida ed elastica.
- Lascia riposare a temperatura ambiente (o brevemente in frigo) coperta con pellicola a contatto fino a raggiungere una consistenza cremosa e spatolabile (consistenza a pomata).

5. Farcitura, Chiusura e Riposo

- Srotola con cura il biscuit ormai freddo e rimuovi la pellicola protettiva.
- Con una spatola, distribuisci uniformemente la crema pasticciera al cioccolato su tutta la superficie, lasciando circa 1,5 cm liberi lungo tutti i bordi per evitare fuoriuscite.
- Riarrotola delicatamente il biscuit su se stesso, stringendolo bene con l'aiuto della carta o del canovaccio.
- Avvolgilo nella pellicola trasparente e riponilo in frigorifero per almeno 1 ora affinché si compatti e mantenga la forma perfetta.

6. Taglio a Tronco, Decorazione e Servizio

- Rimuovi la pellicola e adagia il rotolo sul piatto di portata definitivo.
- Taglia in obliquo le due estremità (circa 3-4 cm ciascuna). Posiziona uno o entrambi i tagli ai lati del rotolo principale per simulare i rami tagliati del tronco.
- Ricopri interamente il dolce con la ganache al cioccolato usando una spatolina.
- Con i rebbi di una forchetta, traccia delle linee ondulate lungo tutta la superficie per riprodurre le scanalature della corteccia d'albero.
- Decora a piacere con ciuffetti di rosmarino fresco (che ricordano gli aghi di pino) e ciliegie candite a mo' di bacche.
- Conserva in frigo per almeno 2 ore prima di servire; a piacere, spolvera con poco zucchero a velo prima di portare in tavola.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronchetto Portafortuna - Ricetta di un Grande Pasticcere

Il Tronchetto Portafortuna è una sontuosa creazione di alta pasticceria natalizia, una ricetta raffinata che reinterpreta la classica Bûche de Noël (il ceppo natalizio di origine franco-piemontese, simbolo di calore e buon auspicio per l'anno nuovo). Questo dessert moderno si trasforma in un'entremets stratificata e raffinata, combinando armoniosamente diverse consistenze: la croccantezza del crumble e della meringa, la morbidezza del biscotto al cioccolato senza farina e la cremosità vellutata della bavarese allo zabaione e Marsala arricchita da cioccolato bianco. È il dolce perfetto per salutare il vecchio anno e accogliere il Capodanno all'insegna dell'eccellenza cioccolatiera.

Porzioni: 10 persone · Preparazione: 90 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per il Biscotto Morbido al Cioccolato e Crumble:

- 4 Uova medie (tuorli e albumi separati)
- 100 g Zucchero semolato
- 120 g Cioccolato fondente al 60-70%
- 60 g Burro di alta qualità
- 80 g Biscotti secchi o crumble croccante sbriciolato

Per la Crema Bavarese allo Zabaione e Cioccolato Bianco:

- 8 Tuorli d'uovo freschissimi
- 100 g Zucchero semolato
- 250 g Vino Marsala superiore (secco o semisecco)
- 5 g Gelatina in fogli (colla di pesce)
- 75 g Cioccolato bianco di copertura
- 400 g Panna fresca liquida (35% di grassi)

Per la Crema Chantilly al Cioccolato e Inserti:

- 250 g Panna montata zuccherata (o ganache montata al cioccolato)
- 50 g Cioccolato fondente fuso
- 1 Disco o barra di meringa friabile
- 50 g Cioccolato fondente (per impermeabilizzare la meringa)
- 40 g Scaglie di cioccolato fondente

Per la Finitura e Decorazione:

- 150 g Cioccolato fondente fuso per copertura
- Riccioli di cioccolato fondente q.b.
- Stelline di cioccolato bianco/dorato q.b.
- Polvere d'oro alimentare (facoltativa)

Preparazione

1. Preparazione del Biscotto al Cioccolato e Crumble:

- Sciogliete a bagnomaria o al microonde (a impulsi brevi) il cioccolato fondente con il burro, mescolando fino a ottenere un composto liscio e tiepido (circa 40°C).
- In planetaria o con le fruste elettriche, montate gli albumi con metà dello zucchero fino a ottenere una meringa lucida ma non eccessivamente compatta (a becco d'uccello).

- In un'altra ciotola, sbattete leggermente i tuorli con il restante zucchero, quindi incorporate a filo l'emulsione di cioccolato e burro.
- Unite delicatamente gli albumi montati al composto di cioccolato con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa aerata.
- Stendete l'impasto su una leccarda foderata con carta forno a uno spessore di circa 1 cm. Cospargete uniformemente la superficie con il crumble o i biscotti sbriciolati.
- Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di coppare due strisce su misura per il vostro stampo da tronchetto.

Controllo intermedio: Il biscotto deve risultare morbido ed elastico al centro, con una piacevole crosticina data dal crumble in superficie.

2. Preparazione dell'Inserto di Meringa:

- Fondete 50 g di cioccolato fondente e spennellatelo interamente sulla barra di meringa, creando uno strato sottile e continuo.
- Lasciate cristallizzare a temperatura ambiente o in frigorifero per 10 minuti.

Errore da evitare: Non saltare questo passaggio; l'impermeabilizzazione con il cioccolato evita che la meringa assorba l'umidità della crema e perda la sua fragranza.

3. Crema Zabaione al Cioccolato Bianco:

- Mettete i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua freddissima per circa 10 minuti.
- In un pentolino a fondo spesso (o a bagnomaria), lavorate gli 8 tuorli con i 100 g di zucchero e versate gradualmente il Marsala.
- Cuocete a fuoco dolce continuando a montare con una frusta fino a raggiungere gli 82-84°C (lo zabaione si gonfierà e velerà il cucchiaio senza superare la temperatura di coagulazione dell'uovo).
- Togliete dal fuoco, unite la colla di pesce ben strizzata e mescolate energicamente.
- Aggiungete il cioccolato bianco finemente tritato e mescolate finché non sarà completamente fuso e incorporato.
- Lasciate intiepidire il composto fino a raggiungere i 28-30°C.
- Semimontate i 400 g di panna fresca e incorporatela delicatamente allo zabaione raffreddato con movimenti fluidi dal basso verso l'alto.

4. Crema Chantilly al Cioccolato:

- Preparate la crema chantilly al cioccolato unendo delicatamente 50 g di cioccolato fondente fuso e intiepidito alla panna montata, ottenendo una spuma soffice e areata.

5. Montaggio dell'Entremets nel Tronchetto:

- Posizionate uno stampo da tronchetto (preferibilmente in silicone o foderato con foglio di acetato) su una teglia rigida.
- Versate sul fondo metà della crema bavarese allo zabaione.
- Adagiate al centro la meringa impermeabilizzata al cioccolato.
- Coprite con un leggero strato di zabaione e inserite la prima striscia di biscotto morbido (con la parte del crumble rivolta verso l'interno).
- Dressate uno strato di crema chantilly al cioccolato e distribuite sopra le scaglie di cioccolato fondente per aggiungere masticabilità.
- Completate con la seconda striscia di biscotto al cioccolato e chiudete con un ultimo velo di chantilly per sigillare i bordi.
- Trasferite immediatamente in abbattitore a -18°C (o in congelatore per almeno 5-6 ore) fino a completo indurimento della struttura.

6. Finitura e Decorazione:

- Sformate il tronchetto congelato dallo stampo e posizionatelo su una gratella con una teglia di scolo sottostante.
- Colate delicatamente il cioccolato fondente fuso (temperato a circa 31°C per conservare lucentezza) coprendo la superficie o creando eleganti striature a effetto corteccia.

- Decorate tempestivamente con i ricciolini di cioccolato e le stelline portafortuna prima che la copertura si solidifichi.
- Trasferite il dolce in frigorifero a +4°C per almeno 4 ore per consentire il perfetto scongelamento della crema prima del servizio.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione (130g)

DOLCI E BISCOTTI

Tronco D’albero Ai Funghetti

Il 'Tronco d'Albero ai Funghetti' è una scenografica evoluzione della classica Bûche de Noël (il Tronchetto di Natale francese), reinterpretata in chiave moderna grazie a una spettacolare struttura a sviluppo verticale (girella gigante) che imita alla perfezione la sezione di un ceppo di legno. Questa versione unisce la golosità di una pasta biscuit al cacao soffice e idratata, una ricca ganache montata al pistacchio e cioccolato bianco, e mirtilli freschi dal retrogusto acidulo. Il tocco artistico è dato da dettagli realistici come la corteccia di cioccolato fondente e i funghetti di meringa francese, capaci di ricreare la magia del sottobosco invernale sul piatto di portata.

Porzioni: 10-12 porzioni · Preparazione: 1 ora e 30 min + 4 ore di riposo in frigo · Cottura: 1 ora e 40 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per la pasta biscuit al cacao (ottimizzata per flessibilità):

- 6 uova medie (a temperatura ambiente, tuorli e albumi separati)
- 150 g di zucchero semolato
- 90 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 pizzico di sale

Per la ganache montata al pistacchio:

- 200 g di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 250 g di cioccolato bianco di ottima qualità
- 130 g di pasta pura di pistacchio (100% naturale, non zuccherata)

Per le meringhe a funghetto (decorazione):

- 120 g di albumi (circa 3 uova, a temperatura ambiente)
- 240 g di zucchero semolato finissimo
- 1 cucchiaino di succo di limone

Per la corteccia di cioccolato e la finitura:

- 200 g di cioccolato fondente al 60%
- 1 vaschetta di mirtilli freschi (circa 125 g)
- Cacao amaro in polvere q.b. per spolverizzare

Preparazione

Preparazione della ganache al pistacchio (da fare in anticipo):

1. Tritate finemente il cioccolato bianco e ponetelo in una ciotola resistente al calore.
2. Scaldate la panna fresca in un pentolino portandola quasi a sfiorare il bollore, quindi versatela in tre riprese sul cioccolato tritato, mescolando energicamente dal centro verso l'esterno con una spatola per creare un'emulsione liscia.
3. Aggiungete la pasta di pistacchio e amalgamate con cura. Coprite con pellicola a contatto e fate riposare in frigorifero per almeno 4 ore (idealmente tutta la notte) fino a completo raffreddamento.

Preparazione della pasta biscuit:

1. Preriscaldate il forno a 190°C (statico) e foderate due teglie da forno di circa 27x30 cm con carta da forno.
2. Montate i tuorli con la metà dello zucchero (75 g) e il cucchiaino di miele usando le fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

3. In una ciotola perfettamente pulita, montate gli albumi a neve ferma unendo gradualmente l'altra metà dello zucchero (75 g) e un pizzico di sale.
4. Incorporate delicatamente gli albumi montati ai tuorli con movimenti dal basso verso l'alto, alternandoli con la farina e il cacao setacciati insieme. Fate attenzione a non smontare il composto.
5. Dividete il composto sulle due teglie, livellando con una spatola ad uno spessore di circa 5-7 mm. Cuocete in forno per 8-10 minuti: la pasta dovrà risultare soffice ed elastica al tatto.
6. Sfornate e capovolgete immediatamente ciascun biscuit su un canovaccio pulito e leggermente umido. Rimuovete con delicatezza la carta forno calda, quindi arrotolate le basi partendo dal lato corto avvolgendole nel canovaccio. Lasciate raffreddare completamente.

Preparazione delle meringhe a funghetto:

1. Abbassate la temperatura del forno a 90°C (modalità ventilata).
2. Iniziate a montare gli albumi con il succo di limone a media velocità; quando inizieranno a schiumare, incorporate lo zucchero un cucchiaio alla volta fino ad ottenere una meringa lucidissima, densa e stabile.
3. Inserite la meringa in una sac-à-poche con bocchetta liscia da 8 mm.
4. Su una teglia coperta di carta forno realizzate 15 cappelle (piccole cupole tondeggianti) e 15 gambi (ciuffi conici tirati verso l'alto). Cuocete (asciugate) in forno per 90 minuti tenendo lo sportello del forno leggermente socchiuso con un cucchiaio di legno. Lasciate raffreddare.

Preparazione della corteccia di cioccolato:

1. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde.
2. Assemblate i funghetti: usate una goccia di cioccolato fuso per incollare la punta di ciascun gambo di meringa sotto la cappella. Lasciate solidificare capovolti.
3. Versate il restante cioccolato fuso tra due fogli di carta forno, stendetelo sottilmente con un mattarello, arrotolate i fogli a cilindro e riponete in frigorifero per 30 minuti. Una volta freddo, srotolando il cilindro, il cioccolato si spaccherà naturalmente formando scaglie allungate simili a corteccia.

Montaggio e finitura:

1. Estraete la ganache al pistacchio dal frigo e montatela brevemente con le fruste fino a ottenere una consistenza cremosa, densa e spumosa. Non montate eccessivamente per evitare che impazzisca.
2. Srotolate i biscuit freddi e tagliateli a metà dal lato corto per ottenere in totale 4 strisce larghe circa 13,5 cm.
3. Spalmate la crema al pistacchio sulle strisce (tenendone da parte 3 cucchiai) e distribuite i mirtilli freschi premendoli leggermente.
4. Arrotolate la prima striscia partendo dal lato corto. Posizionate questo primo rotolo all'inizio della seconda striscia e continuate ad avvolgerlo fino a terminare tutte le strisce, ottenendo così una grande girella concentrica.
5. Posizionate il dolce in verticale sul piatto da portata. Coprite la parete esterna con la ganache rimasta e fatevi aderire le scaglie di cioccolato. Completate adagiando i funghetti spolverizzati di cacao e i mirtilli rimasti attorno alla base e sulla cima.

Valori nutrizionali

Circa 490 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Tronco D’albero Alla Mousse Di Caffè Ricoperto Di Fondente

Questo scenografico dessert è una moderna e raffinata reinterpretazione del tradizionale Tronchetto di Natale (Bûche de Noël) di origine franco-belga. Anziché utilizzare la classica pasta biscotto arrotolata, questa ricetta impiega come base il nobile Panettone milanese, svuotato del suo rigido schema classico per essere destrutturato a strati. La farcitura unisce la cremosità di una mousse montata al caffè (una tecnica simile alla ganache montata) con l'intensità di una copertura ricca al cioccolato fondente. È perfetto per riciclare con eleganza il panettone durante le festività natalizie, trasformandolo in una superba torta monumentale che ricorda un tronco innevato.

Porzioni: 12 porzioni · Preparazione: 50 min + 8 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base e la finitura

- 1 Panettone classico con uvetta e canditi (da 1 kg)
- 1 Cestino di ribes rossi freschi
- Zucchero a velo q.b. per l'effetto neve

Per la mousse montata al caffè

- 700 ml di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 160 g di cioccolato bianco di ottima qualità
- 8 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 5 g di caffè solubile in polvere

Per la ganache di copertura

- 700 g di cioccolato fondente (al 55-60% di cacao)
- 470 ml di panna fresca liquida

Preparazione

Preparazione della base per la mousse (da eseguire il giorno prima)

1. Idratate i fogli di gelatina in un contenitore con acqua fredda per circa 10 minuti.
2. Tritate finemente al coltello il cioccolato bianco e trasferitelo in una ciotola resistente al calore.
3. In un pentolino, scaldate circa 200 ml di panna (prelevata dai 700 ml totali) insieme al caffè solubile, portandola quasi a bollore.
4. Spegnete il fuoco, strizzate accuratamente la gelatina e scioglietela nella panna calda al caffè, mescolando bene.
5. Versate il liquido caldo sopra il cioccolato bianco tritato. Lasciate riposare per 1 minuto, poi mescolate energicamente partendo dal centro con una spatola (o emulsionate con un mixer a immersione senza incamerare aria) fino a ottenere una crema liscia e lucida.
6. Incorporate a filo la restante panna fresca fredda (500 ml) non montata, mescolando delicatamente per amalgamare.
7. Coprite la ciotola con pellicola trasparente a contatto e ponete in frigorifero per almeno 8-12 ore (questo riposo è fondamentale per permettere ai grassi della panna e del cioccolato di stabilizzarsi prima della montatura).

Preparazione della ganache di copertura

1. Tritate finemente il cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola capiente.

2. Scaldate i 470 ml di panna fresca in un pentolino fino a sfiorare il bollore.
3. Versate la panna calda sul cioccolato fondente in tre riprese, mescolando delicatamente con movimenti circolari dal centro verso l'esterno fino a ottenere un'emulsione setosa e lucida.
4. Lasciate raffreddare la ganache a temperatura ambiente. Man mano che si raffredda, assumerà una consistenza cremosa, densa e modellabile (simile a una pomata). Non mettetela in frigorifero per evitare che si indurisca troppo.

Montatura della mousse e taglio del panettone

1. Estraete la base della mousse dal frigorifero. Con l'aiuto di una planetaria o di fruste elettriche, montatela a media velocità fino a ottenere una consistenza spumosa, ferma e vellutata. Attenzione a non montarla eccessivamente per evitare che si separi diventando granulosa.
2. Utilizzando un lungo coltello seghettato da pane, tagliate il panettone orizzontalmente in 4 dischi di uguale spessore.

Assemblaggio e decorazione

1. Posizionate il primo disco di panettone su un piatto da portata.
2. Stendete uno strato uniforme di mousse al caffè, quindi sovrapponete il secondo disco. Ripetete l'operazione fino a ricomporre l'altezza del panettone, terminando con la calotta superiore.
3. Trasferite la ganache al cioccolato fondente in una sac-à-poche munita di bocchetta a stella (o utilizzate semplicemente una spatola da pasticceria).
4. Rivestite interamente l'esterno del panettone con la ganache, procedendo con movimenti verticali dal basso verso l'alto per simulare le caratteristiche scanalature e venature della corteccia di un tronco d'albero.
5. Decorate la sommità e la base del dolce con i rametti di ribes rossi per dare un tocco di colore natalizio.
6. Spolverizzate leggermente con zucchero a velo appena prima di servire per simulare una spruzzata di neve fresca.

Valori nutrizionali

Circa 950 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Vanillekipferl: I Classici Biscotti Imperiali Austriaci

I Vanillekipferl sono i biscotti natalizi più celebri dell'area austro-tedesca, nati a Vienna per celebrare la storica vittoria contro l'Impero Ottomano (da cui la tipica forma a mezzaluna, o 'Kipferl'). Tradizionalmente preparati durante il periodo dell'Avvento, questi pasticcini si caratterizzano per una consistenza incredibilmente friabile ('scoglievole') ottenuta grazie all'assenza di lievito e all'uso di frutta secca finemente macinata nell'impasto. La profumazione intensa di vaniglia Bourbon e la copertura di zucchero a velo li rendono una vera icona della pasticceria imperiale austriaca.

Porzioni: Circa 35-40 biscotti (8 porzioni) · Preparazione: 40 min + 2 ore di riposo · Cottura: 12 min · Tempo totale: 32 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto dei Kipferl

- 250g di Farina 00 debole (W 150-180)
- 100g di Farina di mandorle pelate (finissima)
- 200g di Burro di centrifuga di alta qualità (freddo di frigorifero)
- 80g di Zucchero a velo
- 1 Tuorlo d'uovo (freddo)
- Semi di 1 bacca di vaniglia Bourbon
- 1 pizzico di Sale Maldon (polverizzato)

Per la finitura

- 100g di Zucchero a velo
- 2 bustine di Zucchero vanigliato (con vera vaniglia, non vanillina)

Preparazione

Preparazione dell'impasto (Sbiatura)

1. In una planetaria munita di foglia (o a mano velocemente su un piano freddo), lavorate la farina 00 con il burro freddo tagliato a cubetti fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. È fondamentale non scaldare il burro per non attivare il glutine.
2. Aggiungete la farina di mandorle, lo zucchero a velo, i semi di vaniglia e il pizzico di sale. Mescolate brevemente per distribuire gli aromi.
3. Unite il tuorlo d'uovo e lavorate l'impasto solo finché non si compatterà in un panetto omogeneo. *Risultato intermedio atteso:* Un panetto compatto, leggermente opaco e non appiccicoso. Se dovesse risultare troppo friabile a causa dell'asciuttezza delle mandorle, unite un cucchiaino di albume freddo.

Riposo e Stabilizzazione

1. Appiattite il panetto (raffredderà più velocemente e uniformemente), avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore (l'ideale sarebbe tutta la notte).

Formatura dei Kipferl

1. Prelevate porzioni di impasto di circa 12-15g. Lavorate rapidamente ogni pezzetto tra le mani per renderlo plastico.
2. Formate un cilindro lungo circa 6 cm, mantenendolo leggermente più cicciottello al centro e assottigliando delicatamente le estremità.
3. Piegate il cilindro a forma di mezzaluna (U rovesciata) e disponetelo su una teglia foderata con carta forno, lasciando un po' di spazio tra un biscotto e l'altro.

4. *Passaggio chiave:* Riponete la teglia con i biscotti formati in frigorifero per altri 15 minuti prima di infornare. Questo shock termico eviterà che i biscotti perdano la forma allargandosi in cottura.

Cottura e Finitura

1. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 10-12 minuti. I biscotti devono rimanere chiari in superficie, appena dorati sui bordi inferiori.
2. Sfornate e lasciate intiepidire sulla teglia per 5 minuti. *Attenzione:* Non toccateli appena sfornati perché sono estremamente fragili e si romperebbero all'istante.
3. Quando sono ancora tiepidi, passateli con estrema delicatezza nel mix di zucchero a velo e zucchero vanigliato. Il calore residuo del biscotto permetterà allo zucchero di aderire senza sciogliersi. Lasciate raffreddare completamente su una gratella.

Valori nutrizionali

Circa 115 kcal per biscotto

DOLCI E BISCOTTI

Vanillekipferl: I Tradizionali Biscotti Natalizi alla Vaniglia e Mandorle

I Vanillekipferl sono tra i biscotti più celebri e raffinati della pasticceria mitteleuropea, originari dell'Austria (in particolare di Vienna) e diffusi in tutta la Germania, Repubblica Ceca e Alto Adige come simbolo per eccellenza del periodo dell'Avvento e delle feste invernali. La loro caratteristica forma a mezzaluna (in tedesco 'Kipferl') ha origini storiche leggendarie: si narra che i fornai viennesi la crearono per celebrare la sconfitta dell'esercito ottomano durante l'assedio di Vienna del 1683, imitando la mezzaluna della bandiera turca. Questi dolcetti si distinguono per una frolla ricca di burro e farina di mandorle (o nocciole) priva di lievito, che dona una friabilità impalpabile, e per la generosa copertura di zucchero a velo aromatizzato con autentica vaniglia Bourbon, capace di sciogliersi istantaneamente al palato.

Porzioni: 35 biscotti (circa 6-8 porzioni) · Preparazione: 25 minuti (+ 2 ore di riposo in frigorifero) · Cottura: 13 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per la Frolla alle Mandorle:

- 200 g di farina 00 debole (W 150-180)
- 100 g di farina di mandorle pelate finissima
- 175 g di burro freddo ma plastico (a cubetti)
- 100 g di zucchero semolato fine (o a velo per una trama ancor più vellutata)
- 2 tuorli d'uovo fresco (a temperatura di frigorifero)
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia (o i semi di 1 bacca di vaniglia)
- 1 pizzico abbondante di sale fino

Per la Copertura e Finitura:

- 100 g di zucchero a velo vanigliato (o zucchero a velo miscelato con semi di vaniglia)

Preparazione

1. Lavorazione dell'impasto (Planetaria o Metodo Manuale)

In una ciotola capiente o nella planetaria con la foglia (K), lavorate brevemente il burro freddo a tocchetti con lo zucchero e il pizzico di sale. Non montate il composto: l'obiettivo non è inglobare aria (che farebbe deformare o gonfiare i biscotti in cottura), ma ottenere una pasta omogenea. Unite i tuorli uno alla volta e l'estratto di vaniglia, mescolando a bassa velocità fino a completo assorbimento. Aggiungete infine la farina 00 setacciata e la farina di mandorle in un solo colpo. Lavorate per pochi secondi finché la massa non si compatta in un panetto omogeneo.

2. Riposo Termico Fondamentale

Dividete l'impasto in due parti uguali, modellate ciascuna porzione a forma di cilindro (salsicciotto) dal diametro di circa 3-4 cm, avvolgeteli strettamente nella pellicola alimentare e riponeteli in frigorifero per almeno 2 ore (ottimale tutta la notte). Questo passaggio è cruciale per stabilizzare i grassi del burro e impedire che i biscotti perdano la forma allargandosi in forno.

3. Formatura dei Kipferl

Riprendete i cilindri di frolla ben freddi. Tagliateli con un tarocco o un coltello affilato a fette regolari di circa 1,5-2 cm (del peso di circa 12-15 g l'una). Lavorate rapidamente ciascun pezzetto tra i palmi delle mani per formare un cordoncino di circa 6-7 cm di lunghezza, mantenendo la parte centrale leggermente più spessa e assottigliando delicatamente le due estremità. Piegate il cordoncino a forma di mezzaluna o piccolo ferro di cavallo e disponetelo su una teglia foderata con carta da forno, distanziando i biscotti di almeno 2 cm tra loro.

Un suggerimento utile: Se la frolla si scalda troppo durante la formatura, riponete la teglia con i biscotti formati in frigorifero per 15 minuti prima di infornare.

4. Cottura Controllata

Preriscaldate il forno a 175°C in modalità statica (oppure 165°C ventilato). Infornate sul ripiano centrale per circa 12-14 minuti. I Vanillekipferl devono cuocere senza dorarsi in superficie: dovranno rimanere chiari e candidi, con una leggerissima colorazione ambrata solo sulla base inferiore.

5. Finitura e Raffreddamento

Sfornate i biscotti e lasciateli riposare sulla teglia per 3-4 minuti. Attenzione: da caldi sono estremamente fragili e tendono a sbriciolarsi al minimo tocco. Quando sono ancora leggermente tiepidi ma abbastanza strutturati da essere maneggiati delicatamente, spolverateli con abbondante zucchero a velo vanigliato o rotolateli con cautela in una ciotola colma di zucchero a velo. Trasferiteli delicatamente su una gratella fino al completo raffreddamento.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali stimati per biscotto (circa 15 g): 85 kcal, Grassi: 5.2 g (di cui saturi 2.8 g), Carboidrati: 8.4 g (di cui zuccheri 4.1 g), Proteine: 1.2 g, Sale: 0.03 g.

DOLCI E BISCOTTI

Variegata Al Gianduia

La Variegata al Gianduia è un raffinato dolce al cucchiaio che celebra l'incontro tra l'eleganza del cioccolato bianco e la ricchezza del Gianduia, un'eccellenza piemontese. La preparazione gioca su consistenze vellutate ed effetti marmorizzati di grande impatto visivo. È una ricetta di media difficoltà, che richiede precisione nelle temperature per garantire la perfetta fusione dei cioccolati e la corretta attivazione della gelatina senza compromettere la cremosità finale.

Porzioni: 8 persone · Preparazione: 30 min + 6 ore di riposo in frigorifero e 30 min in congelatore · Cottura: 10 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la base cremosa

- 800 ml di latte intero fresco
- 60 g di latte condensato
- 60 g di amido di mais (maizena)
- 12 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 1 baccello di vaniglia Bourbon

Per la variegatura

- 200 g di cioccolato bianco di alta qualità
- 200 g di cioccolato gianduia (con nocciole finemente macinate)

Preparazione

Idratazione e infusione

- Ammollare la gelatina in fogli in abbondante acqua ghiacciata per circa 10 minuti.
- Nel frattempo, incidere longitudinalmente il baccello di vaniglia, raschiare i semi con la lama di un coltello e inserirli insieme al baccello nel latte all'interno di un pentolino. Scaldare il latte a fiamma dolce fino a sfiorare il bollore, quindi spegnere e lasciare in infusione.

Preparazione della base di crema

1. In una ciotola capiente, setacciare l'amido di mais per evitare grumi.
2. Aggiungere il latte condensato all'amido e stemperare con un mestolo di latte caldo prelevato dal pentolino, mescolando energicamente con una frusta a mano per ottenere una pastella liscia.
3. Filtrare il resto del latte caldo per eliminare il baccello di vaniglia e unirlo alla pastella.
4. Riportare il tutto sul fuoco a fiamma dolce, continuando a mescolare costantemente con la frusta finché la crema non si addensa.

Risultato intermedio: La crema deve velare il cucchiaio, presentarsi liscia, densa e totalmente priva di grumi.

Integrazione della gelatina e dei cioccolati

1. Spegnere la fiamma, strizzare accuratamente la gelatina ormai idratata e unirla alla crema calda. Mescolare vigorosamente fino al completo scioglimento.
2. Dividere equamente la crema ancora calda in due ciotole distinte.
3. Nella prima ciotola, aggiungere il cioccolato bianco precedentemente tritato finemente.
4. Nella seconda ciotola, aggiungere il cioccolato gianduia anch'esso tritato.
5. Mescolare ciascun composto fino a ottenere due creme omogenee e lucide.

Errore da evitare: Non far raffreddare troppo la crema prima di unire i cioccolati, altrimenti la temperatura non sarà sufficiente a fonderli in modo uniforme, creando grumi di grasso.

Composizione e solidificazione

1. Prendere uno stampo in silicone (ad esempio da plumcake o monoporzioni).
2. Alternare le due creme a cucchiaiate all'interno dello stampo per creare l'effetto variegato.

Passaggio chiave: Picchiettare con decisione lo stampo sul piano di lavoro dopo ogni strato per eliminare eventuali bolle d'aria intrappolate.

Consistenza intermedia: Le creme devono essere calde e fluide ma abbastanza dense da non mescolarsi completamente, mantenendo i due colori distinti.

3. Riporre lo stampo in frigorifero per almeno 6 ore.

Passaggio critico: Prima di sformare il dolce, trasferirlo in congelatore (o abbattitore) per circa 30 minuti. Questo passaggio irrigidisce la struttura superficiale consentendo un distacco netto e perfetto dallo stampo in silicone, senza crepe o sbavature.

Valori nutrizionali

Circa 390 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Zelten dell'Alto Adige Tradizionale

Lo Zelten è il tipico dolce natalizio della tradizione trentina e altoatesina, un ricco pane speziato a base di farina di segale e frumento che racchiude un'abbondanza di frutta secca (noci, nocciole, mandorre, fichi secchi, pinoli) e frutta candita, profumato con spezie aromatiche, scorze d'agrumi e bagnato con rum e vino bianco. La particolarità di questa preparazione risiede nel fatto che la pasta lievitata agisce quasi esclusivamente come legante per la frutta. La sfida principale consiste nell'incorporare uniformemente la generosa quantità di frutta secca nell'impasto e nel modellare le forme desiderate (come alberelli, stelle o cuori) senza che si sfaldino durante il trasferimento sulla teglia e la cottura.

Porzioni: 4 forme medie (circa 8-10 porzioni) · Preparazione: 45 minuti (+ 2 ore e 30 minuti di riposo/lievitazione) · Cottura: 40 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il primo impasto lievitato:

- 100 g farina 00
- 50 g farina di segale
- 70 g acqua tiepida
- 2 g lievito di birra disidratato (secco)
- 15 g miele
- 15 g olio extravergine d'oliva (+ q.b. per ungere la ciotola)
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di cumino in polvere
- 1 pizzico di semi di anice in polvere

Per la frutta secca e la macerazione:

- 150 g fichi secchi (tagliati a pezzetti)
- 100 g uva sultanina
- 50 g uvetta Malaga (o uvetta gigante tagliata)
- 40 ml rum scuro
- 40 ml vino bianco secco (scaldato)
- 30 g miele (scaldato e reso fluido)
- 50 g nocciole tostate (tagliate a metà)
- 50 g mandorre pelate (tagliate a bastoncino)
- 50 g gherigli di noci (tritati grossolanamente)
- 30 g pinoli
- 30 g arancia candita a cubetti
- 30 g cedro candito a cubetti
- Scorza grattugiata di 1 arancia biologica
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di pimento in polvere (pepe garofanato)
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere

Per lo sciroppo di finitura:

- 100 g zucchero semolato
- 50 g acqua

Per la decorazione superiore:

- Mandorre pelate intere q.b.
- Gherigli di noci q.b.
- Nocciole intere q.b.
- Pinoli q.b.
- Ciliegie candite rosse (tagliate a metà) q.b.
- Scorze di cedro e arancia candite a listarelle q.b.

Preparazione

1. Preparazione e lievitazione del primo impasto:

In un bicchiere con l'acqua sciogliete il pizzico di sale. In una ciotola unite la farina 00 e la farina di segale. Aggiungete l'acqua con il sale, il miele, il lievito di birra secco, l'olio extravergine d'oliva, il cumino e l'anice in polvere. Iniziate a mescolare con una forchetta o a mano fino a raccogliere tutti gli ingredienti, poi trasferite il composto sul piano di lavoro e lavoratelo fino a ottenere un panetto omogeneo, liscio e compatto. Ungete una ciotolina con un filo d'olio, adagiatevi il panetto, coprite ermeticamente con pellicola trasparente e mettete a lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore (il panetto dovrà raddoppiare).

2. Macerazione e preparazione del ripieno:

In una capiente ciotola riunite i fichi secchi sminuzzati, l'uvetta Malaga a pezzetti e l'uva sultanina. Irrorate con il rum e lasciate macerare. A parte, in un ciotolino, scaldate leggermente il miele per renderlo fluido e unitelo al vino bianco scaldato, mescolando bene.

Alla ciotola con le uvette e i fichi aggiungete le nocciole a metà, i pinoli, le mandorre a bastoncino, le noci tritate, la cannella, la noce moscata, il pimento, i chiodi di garofano in polvere, i canditi di arancia e cedro, e la scorza grattugiata di arancia e limone. Mescolate il tutto, versatevi sopra l'emulsione di miele e vino bianco e amalgamate con cura. Coprite con pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente finché l'impasto lievitato non sarà pronto. Per un risultato ottimale, si consiglia di preparare questa miscela qualche ora prima o la sera precedente.

3. Unione dell'impasto e formatura:

Riprendete il panetto lievitato. Rovesciate la frutta secca marinata direttamente sulla spianatoia. Posizionate il panetto lievitato sopra la frutta secca e iniziate a impastare con le mani con decisione: l'impasto lievitato deve inglobare completamente tutta la frutta, fungendo da collante invisibile tra i pezzi.

Dividete l'impasto ottenuto in 4 parti uguali aiutandovi con un tarocco e, se desiderate massima precisione, pesandole. Modellateli sul piano dandogli forme tradizionali natalizie: una stella, un cuore, un alberello di Natale e un disco tondo classico. Trasferite delicatamente le forme modellate su una leccarda foderata con carta forno, aggiustando i bordi se necessario.

Lasciate riposare le forme sulla teglia per circa 30 minuti.

4. Preparazione dello sciroppo e decorazione:

In un pentolino portate a bollore 100 g di zucchero con 50 g di acqua fino a ottenere uno sciroppo trasparente, quindi spegnete e lasciate raffreddare completamente.

Spennellate generosamente la superficie di ciascun Zelten con lo sciroppo di zucchero freddo: servirà sia a dare lucentezza sia a fare da collante per la decorazione.

Decorate la superficie premendo leggermente le mandorre intere pelate (a raggiera o a formare motivi geometrici), le mezze ciliegine candite, noci, nocciole, pinoli e filetti di scorze d'arancia o cedro candito.

5. Cottura:

Infornate in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 40 minuti, posizionando la teglia a metà altezza. Lo Zelten dovrà presentarsi dorato in superficie, asciutto al tatto ma mantenendo una consistenza compatta e morbida al centro.

Sfornate e lasciate raffreddare completamente su una gratella prima di servire o confezionare.

Valori nutrizionali

Circa 380-420 kcal per porzione (100 g)

DOLCI E BISCOTTI

Zeppole dell'Immacolata Napoletane al Miele e Agrumi

Le zeppole dell'Immacolata sono un dolce tipico della tradizione partenopea, storicamente preparato l'8 dicembre per inaugurare l'apertura delle festività natalizie. Si tratta di soffici ciambelline lievitate a forma di graffetta intrecciata, fritte fino a doratura e avvolte in una ricca glassa di miele profumato agli agrumi, cannella e vaniglia, infine decorate con diavulilli (confettini colorati) e frutta candita. La difficoltà principale risiede nel bilanciamento dell'impasto, nella corretta lievitazione (che deve triplicare il volume iniziale) e nel controllo rigoroso della temperatura dell'olio durante la frittura (165-170°C) per garantire una cottura uniforme senza bruciare l'esterno.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 3 ore e 30 minuti (inclusi i tempi di lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'Impasto

- 125 g farina Manitoba
- 125 g farina 00
- 100 ml latte intero (tiepido)
- 10 g lievito di birra fresco
- 1 uovo medio (circa 50 g)
- 25 g burro morbido (o margarina)
- 8 g zucchero semolato
- 5 g sale fino
- q.b. scorza grattugiata di arancia o limone

Per la Frittura

- 500 ml olio di semi di arachidi

Per la Copertura e la Decorazione

- 300 g miele (a piacere, millefiori o d'arancio)
- 1 cucchiaino pasta al mandarino (o scorza finemente grattugiata)
- 1 pizzico cannella in polvere
- 1 pizzico vaniglia (estratto o vanillina)
- q.b. confettini colorati (diavulilli)
- q.b. ciliegie candite (o frutta candita a piacere)

Preparazione

1. Preparazione dell'Impasto

1. In una ciotola capiente versare le due farine setacciate (Manitoba e 00), il sale, lo zucchero semolato, il burro morbido a pezzetti, l'uovo intero e la scorza grattugiata di agrumi.
2. In un contenitore a parte, sciogliere il lievito di birra fresco nel latte tiepido mescolando bene con una forchetta.
3. Versare il composto di latte e lievito nella ciotola con le farine e iniziare ad impastare a mano fino a raccogliere tutti gli ingredienti.
4. Trasferire il composto sul piano di lavoro e lavorarlo energicamente per circa 5-7 minuti fino ad ottenere un panetto liscio, elastico e non appiccicoso.

2. Prima Lievitazione

1. Spolverare una ciotola con un velo di farina, adagiarvi il panetto e coprire ermeticamente con pellicola trasparente.
2. Lasciar lievitare in luogo tiepido (26-28°C, massimo 30°C) fino a far triplicare il volume (circa 2 ore).

Verifica: L'impasto deve presentarsi ben gonfio, soffice e leggero al tatto.

3. Formatura delle Zeppoline

1. Rovesciare l'impasto lievitato sul piano di lavoro senza sgonfiarlo eccessivamente e allungarlo a filone.
2. Ricavare dei tocchetti di pasta da circa 10-15 g ciascuno con un tarocco.
3. Arrotolare ciascun pezzo sul piano creando un cordoncino sottile di circa 12-15 cm, quindi incrociare le due estremità formando una classica asola a graffetta.
4. Disporre le graffette su vassoi leggermente infarinati, distanziandole tra loro.
5. Lasciar puntare e riposare le zeppoline scoperte per circa 1 ora prima di friggerle.

4. Frittura

1. Scaldare l'olio di semi di arachidi in una padella profonda portandolo a una temperatura controllata di 165-170°C.

Errore da evitare: Non surriscaldare l'olio oltre i 175°C, altrimenti le zeppole scuriranno all'esterno restando crude all'interno.

2. Immergere poche zeppoline alla volta, rigirandole delicatamente con una schiumarola finché non risultano uniformemente dorate e gonfie (circa 2-3 minuti).
3. Scolare e adagiare su un vassoio rivestito di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lasciar intiepidire.

5. Glassatura al Miele e Impiattamento

1. In una casseruola capiente versare il miele e aggiungere il cucchiaino di pasta al mandarino.
2. Portare a leggero bollore a fiamma dolce, quindi spegnere il fuoco e aromatizzare con un pizzico di cannella e un pizzico di vaniglia, mescolando bene.
3. Tuffare le zeppoline fritte nel miele caldo e rigirarle delicatamente con un cucchiaio di legno per glassarle uniformemente.
4. Lasciar raffreddare completamente le zeppole nel tegame con il miele (questo passaggio è fondamentale per far aderire il miele ed evitare che coli sul piatto).
5. Disporre le zeppole a piramide su un piatto da portata, decorare con confettini colorati e completare con ciliegie candite prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 320 kcal per porzione (100g)

DOLCI E BISCOTTI

Zeppole di Natale con Patate

Le zeppole di Natale sono un caposaldo della pasticceria da forno e da friggitoria delle festività campane. Diffuse in tutta la regione (dalla costiera sorrentina al Cilento, fino a Napoli), queste frittelle lievitate evocano le tavolate delle vigilie. Questa ricetta, fedele alla tradizione, impiega le patate lesse nell'impasto: un segreto tecnico tramandato per donare una morbidezza straordinaria e trattenere l'umidità interna anche dopo la frittura. Caratterizzate da una versatilità unica, possono essere gustate calde e glassate con miele e zuccherini, oppure servite al naturale come squisito pane fritto in accompagnamento a salumi e formaggi.

Porzioni: 6-8 persone (circa 15-18 zeppole) · Preparazione: 40 minuti (+ 3 ore e 30 minuti di riposo e lievitazione) · Cottura: 15 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto lievitato:

- 500 g di farina tipo 0 (ideale W 260-280)
- 100 g di patate a pasta gialla (lessate, pelate e completamente fredde)
- 100 g di uova intere (circa 2 uova medie, a temperatura ambiente)
- 100 ml di latte fresco intero
- 15 g di lievito di birra fresco
- 50 g di zucchero semolato
- 50 g di burro morbido a pomata
- 10 g di sale fino
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico non trattato

Per la frittura:

- 1 l di olio di semi di arachidi

Per la finitura e decorazione (versione dolce):

- 100 g di miele millefiori o di agrumi
- Perline o gocce di cioccolato q.b.
- Granella di zucchero o codette colorate q.b.

Per la variante salata (opzionale):

- Salumi misti e formaggi a piacere (in sostituzione del miele)

Preparazione

1. Preparazione iniziale e primo impasto

Lessate la patata con la buccia, pelatela, schiacciatela finemente e lasciatela raffreddare completamente prima dell'uso (unire una patata calda ucciderebbe il lievito e rovinerebbe la maglia glutinica). In una ciotola capiente o nella planetaria con foglia, unite la farina setacciata, le uova leggermente sbattute, circa 70 ml di latte e il lievito di birra fresco sbriciolato. Lavorate a velocità moderata per circa 3-4 minuti fino a quando la farina avrà assorbito i liquidi.

2. Inserimento patate, aromi e incordatura

Unite all'impasto la purea di patate fredda e lavorate per amalgamare. Aggiungete lo zucchero semolato, il sale e i restanti 30 ml di latte a filo, continuando ad impastare energicamente (o passando al gancio se usate la planetaria). Lavorate fino a ottenere una massa liscia ed elastica. Incorporate infine il burro morbido a pomata in 2-3 riprese, facendolo assorbire del tutto prima di ogni aggiunta, e unite la scorza di limone grattugiata.

Punto di controllo intermedio: L'impasto deve staccarsi dai bordi della ciotola, risultare liscio, lucido e setoso al tatto, non eccessivamente appiccicoso.

3. Riposo a freddo

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro, formate una palla, adagiatela in una ciotola unta con un velo di burro e coprite ermeticamente con pellicola alimentare. Riponete in frigorifero per 2 ore. Il passaggio a freddo è fondamentale per rassodare i grassi (burro e amidi della patata) e consentire una formatura agevole senza aggiungere troppa farina di spolvero.

4. Formatura e seconda lievitazione

Prendete l'impasto ben freddo e porzionatelo in pezzi da circa 50-60 g. Su un piano di lavoro leggermente infarinato, stendete ciascun pezzo ricavando dei cordoncini cilindrici lunghi circa 15 cm e spessi 1,5 cm. Sovrapponete le due estremità incrociandole per dare la classica forma a ciambella allungata o a nodo (a fiocco). Posizionate ogni zeppola su un quadratino individuale di carta da forno. Disponete le zeppole su una teglia, copritele con un panno asciutto o pellicola morbida e lasciatele lievitare a temperatura ambiente (circa 24-26°C) per circa 1 ora e mezza, fino al raddoppio del loro volume iniziale.

5. Frittura a temperatura controllata

Scaldate abbondante olio di arachidi in una casseruola profonda fino a raggiungere i 165-170°C. Immergete 2 o 3 zeppole alla volta direttamente con il loro quadratino di carta forno: a contatto con l'olio caldo la carta si staccherà in pochi secondi e potrete rimuoverla facilmente con una pinza da cucina (questo trucco evita di sgonfiare le zeppole prendendole con le mani). Friggete per circa 2-3 minuti per lato, girandole delicatamente con una schiumarola fino a renderle uniformemente dorate e gonfie. Scolatele e trasferitele su carta assorbente per fritti.

6. Finitura e servizio

Mentre le zeppole sono ancora calde, scaldate leggermente il miele per renderlo fluido e spennellatelo abbondantemente su tutta la superficie. Completate decorando con perline di cioccolato o zuccherini colorati. Se preferite la versione salata, omettete il miele e servite le zeppole calde o tiepide accompagnandole con taglieri di salumi e formaggi.

Valori nutrizionali

Circa 270-300 kcal a porzione (per 1 zeppola dolce rifinita con miele)

DOLCI E BISCOTTI

Zeppoline di Natale Tradizionali

Le zeppoline di Natale sono un caposaldo della pasticceria campana delle feste, strettamente imparentate con le antiche 'scauratielle' cilentane. Si tratta di un dolce povero a base di pasta scottata (un'antesignana rustica della pasta choux), aromatizzata finemente con gli agrumi tipici della Costiera Amalfitana. La pasta viene modellata a ciambellina o a fiocchetto, fritta fino a doratura croccante e infine intrisa di caldo miele profumato e decorata con confettini colorati e frutta candita. Un tripudio di aromi mediterranei che incarna l'essenza stessa della convivialità natalizia.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 35 minuti · Cottura: 25 minuti · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la pasta scottata (base zeppoline):

- 500 ml di acqua
- 50 ml di olio extravergine d'oliva (o olio di semi delicato)
- 1 presa generosa di sale fino
- 450 g di farina 00 (setacciata)
- 1 uovo intero medio
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Scorza grattugata di 1 limone di Sorrento/Costa d'Amalfi
- Scorza grattugiata di 2 clementine non trattate

Per la frittura:

- Olio di semi di arachide q.b. (almeno 1 litro per frittura profonda)

Per la finitura e decorazione:

- 500 g di miele millefiori o di agrumi
- 100 g di confettini colorati (diavulilli)
- Frutta candita mista a cubetti (arancia, cedro, ciliegie)

Preparazione

1. Preparazione del polentino (pasta scottata)

In una casseruola capiente a fondo spesso, versate i 500 ml di acqua, i 50 ml di olio e una presa di sale fino. Ponete su fuoco medio e portate a pieno bollore. Non appena il liquido bolle vivacemente, versate la farina precedentemente setacciata tutta in un colpo. Mescolate immediatamente ed energicamente con un cucchiaio di legno o una spatola rigida. Cuocete a fiamma dolce per circa 2 minuti, continuando a rimestare finché il composto non si compatta in una palla omogenea e sul fondo della pentola non si forma una leggera pellicola biancastra.

Risultato atteso: Un impasto compatto, sodo e coeso che si stacca completamente dalle pareti della pentola.

2. Aromatizzazione e incorporamento dell'uovo

Trasferite l'impasto ancora caldo nella ciotola della planetaria munita di gancio a foglia (K), oppure in una ciotola di vetro se lavorate a mano. Azionate a bassa velocità per far disperdere il vapore e intiepidire la pasta. Quando il composto è tiepido (sotto i 50°C per evitare di cuocere l'uovo), unite le scorze finemente grattugiate di arancia, limone e clementine. Aggiungete quindi l'uovo intero continuando a lavorare a velocità media finché l'uovo non sarà completamente assorbito e l'impasto risulterà liscio, lucido e plastico.

Errore da evitare: Non aggiungere l'uovo quando l'impasto scotta, altrimenti straccerà rovinando la consistenza finale.

3. Formatura delle zeppoline

Prelevate piccoli pezzi d'impasto mentre è ancora tiepido e malleabile. Su un piano di lavoro leggermente unto o infarinato pochissimo, rullate ciascun pezzo fino a formare dei cilindretti (serpentelli) di circa 1-1,5 cm di diametro e 12-15 cm di lunghezza. Richiudete ciascun cordoncino a ciambella o incrociate le estremità a forma di fiocchetto, premendo leggermente nel punto di giuntura per evitare che si aprano in cottura.

4. Frittura profonda a temperatura controllata

Scaldate abbondante olio di semi di arachide in una padella profonda fino a raggiungere la temperatura ideale di 170-175°C. Immergete poche zeppoline per volta per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggete girandole delicatamente con una schiumarola fino a quando risulteranno uniformemente dorate e croccanti su entrambi i lati (circa 3-4 minuti). Scolatele e adagiatele su carta assorbente per fritti.

5. Glassa al miele e finitura

In un pentolino a parte, scaldate dolcemente il miele a fuoco bassissimo senza farlo bollire, rendendolo fluido e caldo. Disponete le zeppoline fritte su un piatto da portata, creando una composizione a piramide o a raggiera. Colate il miele caldo in modo uniforme su tutte le zeppoline, quindi decorate generosamente con i confettini colorati (diavulilli) e i cubetti di frutta candita prima che il miele si raffreddi.

Valori nutrizionali

~390 kcal per porzione (stima basata su frittura e glassatura al miele)

DOLCI E BISCOTTI

Zuccotto Di Pandoro E Bavarese

Lo Zuccotto è un celebre dolce semifreddo della tradizione pasticcera fiorentina, le cui origini risalgono al Rinascimento italiano. Originariamente noto come 'Elmo di Caterina de' Medici' (poiché si dice che il primo stampo utilizzato fosse proprio un elmo in uso all'esercito), nella sua versione classica prevede una cupola di pan di Spagna bagnata con Alchermes e farcita con ricotta, canditi e cacao. Questa versione moderna e raffinata reinterpreta la ricetta classica in chiave anti-spreco festiva, utilizzando il pandoro avanzato per creare il guscio e una delicata bavarese alla ricotta, arricchita dalla freschezza acidula dei frutti rossi che contrasta perfettamente la ricchezza del pandoro.

Porzioni: 8 porzioni · Preparazione: 45 min + 6 ore di riposo in frigorifero · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per la struttura e la bagna

- 1 Pandoro (ne utilizzeremo circa 400-500 g per foderare lo stampo)
- Zucchero a velo q.b. per la decorazione finale
- 100 ml di acqua
- 50 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di liquore all'arancia (es. Grand Marnier) o Alchermes (facoltativo, sostituibile con aroma di vaniglia per versione analcolica)

Per la crema bavarese alla ricotta

- 220 g di ricotta vaccina freschissima (ben sgocciolata)
- 250 ml di latte intero
- 4 tuorli d'uovo medi
- 100 g di zucchero semolato
- 100 ml di panna fresca liquida (da montare)
- 8 g di colla di pesce in fogli (dose corretta per garantire stabilità senza rendere il dolce gommoso)
- 1 bacca di vaniglia (semi) o 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per l'inserto e la finitura

- 150 g di frutti rossi misti (freschi o surgelati)
- 20 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione

Preparazione della bagna e della base di pandoro

1. Preparate la bagna: in un pentolino portate a bollore l'acqua con lo zucchero semolato fino a creare uno sciroppo leggero. Spegnete il fuoco, aggiungete il liquore (o la vaniglia) e lasciate raffreddare completamente.
2. Tagliate il pandoro a fette orizzontali di circa 1 cm di spessore.
3. Rivestite uno stampo a cupola (da zuccotto o una ciotola di circa 18-20 cm di diametro) con della pellicola trasparente, lasciandola debordare abbondantemente.
4. Rivestite le pareti dello stampo con le fette di pandoro, sagomandole e incastrandole bene tra loro per non lasciare spazi vuoti. Spennellate leggermente l'interno con la bagna preparata, facendo attenzione a non inzuppare eccessivamente.

Preparazione della crema inglese e gelatina

1. Ammollate i fogli di colla di pesce in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.

2. In una ciotola resistente al calore, sbattete energicamente i tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e leggermente spumoso.
3. Scaldate il latte in un pentolino con i semi della bacca di vaniglia, sfiorando il bollore.
4. Versate il latte caldo a filo sul composto di tuorli, mescolando continuamente con una frusta per evitare la coagulazione delle uova.
5. Trasferite il tutto nuovamente nel pentolino e cuocete a fuoco bassissimo (o a bagnomaria), mescolando continuamente con una spatola, fino a raggiungere gli 82-84°C (la crema deve velare il cucchiaio). È fondamentale non portare la crema a ebollizione per evitare che si separi.
6. Togliete subito dal fuoco, strizzate la gelatina ammollata e unitela alla crema calda, mescolando vigorosamente finché non si sarà sciolta completamente. Fate intiepidire.

Finitura della bavarese alla ricotta

1. Setacciate la ricotta ben sgocciolata attraverso un colino a maglie strette, oppure lavoratela intensamente con le fruste elettriche fino a renderla una crema liscissima.
2. Incorporate la ricotta setacciata alla crema inglese ormai tiepida (circa 30°C), mescolando bene con la frusta.
3. Montate la panna fresca a neve morbida (semi-montata).
4. Quando il composto di crema e ricotta si sarà quasi raffreddato (ma prima che inizi a rassodare), incorporate delicatamente la panna montata con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Assemblaggio e riposo dello zuccotto

1. Versate metà della bavarese alla ricotta all'interno dello stampo foderato di pandoro.
2. Distribuite uniformemente una parte dei frutti rossi sulla crema.
3. Coprite con la restante bavarese livellando bene.
4. Chiudete lo zuccotto con altre fette di pandoro sagomate per sigillare la base. Spennellate leggermente anche questa base con la bagna.
5. Richiudete con la pellicola trasparente lasciata debordare e trasferite lo zuccotto in frigorifero per almeno 6 ore (ideale prepararlo il giorno prima).

Preparazione della salsa e servizio

1. Frullate i restanti frutti rossi con lo zucchero a velo e il succo di limone. Passate la salsa ottenuta attraverso un colino fine per eliminare i semini.
2. Al momento di servire, aprite la pellicola superiore, capovolgete lo zuccotto sul piatto da portata e rimuovete stampo e pellicola.
3. Spolverizzate generosamente di zucchero a velo e servite a fette accompagnando con la coulis di frutti rossi.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Zuccotto Ricotta E Panettone

Lo Zuccotto con Ricotta e Panettone è uno straordinario dolce 'da riciclo' tipico del periodo post-natalizio, che rielabora in chiave festiva lo storico zuccotto fiorentino. Il dolce originale (noto originariamente come 'Elmo di Caterina de' Medici') fu inventato nel XVI secolo dall'architetto Bernardo Buontalenti. Questa moderna variante sostituisce il classico Pan di Spagna imbevuto di Alchermes con fette di panettone avanzato, mentre la farcitura unisce la setosità della ricotta alla golosità dei canditi e del cioccolato, richiamando la tradizione della cassata siciliana. È un dessert freddo, sontuoso e scenografico, ideale per concludere in bellezza le festività invernali.

Porzioni: 8-10 persone · Preparazione: 45 min + 4 ore di riposo in freezer e 1.5 ore in frigo · Cottura: 0 min · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Per il guscio di panettone

- 500 g di Panettone (tagliato a fette regolari di circa 1 cm)

Per la crema di ricotta

- 500 g di Ricotta di pecora (o vaccina), perfettamente sgocciolata
- 130 g di Zucchero a velo
- 2 cucchiai di Canditi misti (arancia e cedro tagliati finemente)
- 3 cucchiai di Gocce di cioccolato fondente (almeno 60%)
- Scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1/2 cucchiaino di Cannella in polvere

Per la bagna (fondamentale per la consistenza)

- 80 ml di Liquore all'arancia (Grand Marnier, Cointreau o Triple Sec) - in alternativa succo d'arancia o latte per la versione analcolica
- 50 ml di Acqua

Per la finitura

- Cacao amaro in polvere q.b.

Preparazione

Preparazione della crema di ricotta

1. Sgocciolatura: Per evitare che il ripieno rilasci siero compromettendo la struttura dello zuccotto, lascia sgocciolare la ricotta in un colino a maglie fitte in frigorifero per almeno 2-3 ore prima dell'uso.
2. Setacciatura: Passa la ricotta attraverso un setaccio a maglie fini per renderla perfettamente vellutata e priva di grumi.
3. Emulsione: In una ciotola capiente, lavora la ricotta setacciata con lo zucchero a velo utilizzando una frusta a mano o una spatola, fino a ottenere una crema liscia e lucida.
4. Profumi e Sospensioni: Incorpora delicatamente alla crema la scorza grattugiata di limone, la cannella, i canditi e le gocce di cioccolato fondente, mescolando dal basso verso l'alto per distribuire gli ingredienti in modo uniforme.

Montaggio dello zuccotto

1. Rivestimento: Fodera uno stampo da zuccotto (da circa 1,5 litri di capacità o 18-20 cm di diametro) con un doppio strato di pellicola trasparente, lasciandola debordare generosamente dai lati.
2. Bagna: Prepara la bagna miscelando in una ciotolina il liquore scelto con l'acqua.
3. Struttura esterna: Taglia il panettone a fette regolari di 1 cm. Rivesti accuratamente il fondo e le pareti dello stampo, accostando bene le fette per non lasciare fessure. Premi leggermente per compattare.

4. Idratazione: Spennella delicatamente l'interno del panettone con la bagna all'arancia. Non eccedere: il panettone deve essere umido, non inzuppato al punto da sfaldarsi.
5. Farcitura: Versa la crema di ricotta all'interno del guscio di panettone, livellandola accuratamente con una spatola per evitare vuoti d'aria.
6. Chiusura: Copri la base dello zuccotto con le restanti fette di panettone e spennella anch'esse con un velo di bagna.

Riposo e Servizio

1. Compattamento: Ripiega la pellicola trasparente lasciata debordare sulla base dello zuccotto, sigillando bene il dolce. Premi con delicatezza per uniformare il tutto.
2. Riposo: Trasferisci lo zuccotto in freezer per almeno 4 ore per farlo rassodare.
3. Gestione della temperatura (passaggio chiave): Per evitare l'effetto ghiaccio, trasferisci lo zuccotto dal freezer al frigorifero circa 1 ora e mezza prima di servirlo. In questo modo la ricotta tornerà cremosa e il panettone riprenderà la sua morbidezza nativa.
4. Finitura: Sforma il dolce capovolgendolo su un piatto da portata, rimuovi la pellicola e spolverizza abbondantemente la superficie con cacao amaro setacciato appena prima di portare in tavola.

Valori nutrizionali

Circa 380 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Zuccotto Tiramisù Di Natale Con Pan Di Spagna Pandoro O Savoiardi

Lo Zuccotto Tiramisù di Natale è un sontuoso dessert delle feste che unisce due eccellenze assolute della pasticceria italiana: lo Zuccotto fiorentino, le cui origini risalgono al Rinascimento e a un celebre architetto dell'epoca, e il classico Tiramisù veneto. La caratteristica forma a cupola, che rievoca quella di una cattedrale, lo rende scenografico e perfetto come centrotavola natalizio. Questa ricetta è altamente versatile, permettendo di sostituire il pan di spagna fatto in casa con avanzi di pandoro o savoiardi, rendendolo così anche una raffinata soluzione antispreco tipica delle festività.

Porzioni: 8-10 porzioni · Preparazione: 45 min + 8 ore di riposo · Cottura: 30 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il Pan di Spagna:

- 5 uova medie (a temperatura ambiente)
- 150g di zucchero semolato
- 150g di farina 00
- 1 pizzico di sale
- Burro e farina per lo stampo (circa 22 cm)

Per la crema al mascarpone pastorizzata (Pâte à bombe):

- 400g di mascarpone di alta qualità (freddo)
- 250ml di panna fresca da montare (non zuccherata, fredda)
- 3 tuorli d'uovo grandi (a temperatura ambiente)
- 80g di zucchero semolato (per lo sciroppo)
- 30ml di acqua (per lo sciroppo)
- 20ml di rum scuro (facoltativo)

Per la bagnatura e finitura:

- 300ml di caffè espresso (tipo moka, non zuccherato e freddo)
- Cacao amaro in polvere q.b.
- Ciliegie candite per guarnire
- Scaglie di cioccolato fondente (facoltativo)

Preparazione

Preparazione del Pan di Spagna:

1. Preriscaldate il forno statico a 180°C. Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm.
2. In una planetaria o ciotola capiente, montate le uova intere con lo zucchero e il pizzico di sale per almeno 12-15 minuti, finché il composto non risulterà chiaro, gonfio ed estremamente spumoso (dovrà "scrivere" quando ricade dalle fruste).
3. Incorporate la farina precedentemente setacciata in tre riprese, mescolando delicatamente a mano con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la massa.
4. Versate nello stampo e cuocete per 25-30 minuti senza mai aprire il forno nei primi 20 minuti.

Risultato intermedio: Il Pan di Spagna dovrà risultare dorato ed elastico alla leggera pressione delle dita. Lasciate raffreddare completamente prima di tagliarlo.

Pastorizzazione dei tuorli (Pâte à Bombe):

1. In un pentolino, unite l'acqua e lo zucchero. Scaldate a fuoco medio fino a raggiungere la temperatura di 121°C (usate un termometro per sciroppi).

2. Nel frattempo, iniziate a montare i tuorli a bassa velocità.
3. Raggiunti i 121°C, versate lo sciroppo bollente a filo sui tuorli, aumentando la velocità delle fruste. Continuate a montare fino a completo raffreddamento della ciotola.

Risultato intermedio: Otterrete una spuma densa, vellutata e sicura dal punto di vista igienico.

Preparazione della Crema:

1. In una ciotola, ammorbidite il mascarpone con una spatola, quindi unitevi la pâte à bombe di tuorli in due riprese, amalgamando delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungete il rum se gradito.
2. A parte, montate la panna fresca a neve ferma ma non troppo asciutta.
3. Incorporate la panna montata al composto di mascarpone con movimenti leggeri dal basso verso l'alto.

Errore da evitare: Non mescolate troppo energicamente per non rischiare di separare la parte grassa del mascarpone, compromettendo la setosità della crema. Conservate 150g di crema in frigo per la finitura.

Assemblaggio dello Zuccotto:

1. Rivestite una zuccottiera (circa 20 cm di diametro) con pellicola trasparente, facendola debordare.
2. Tagliate il Pan di Spagna a fette spesse circa 1 cm e foderate le pareti dello stampo, compattandole bene.
3. Bagnate il Pan di Spagna con il caffè freddo usando un pennello per una distribuzione omogenea e controllata.
4. Versate metà della crema al mascarpone, distribuite una manciata di scaglie di cioccolato se gradite, create uno strato intermedio di Pan di Spagna imbevuto e coprite con la restante crema.
5. Sigillate la base con le ultime fette di Pan di Spagna bagnate, chiudete con la pellicola trasparente in eccesso e pressate leggermente per uniformare.

Riposo e Finitura:

1. Lasciate riposare lo zuccotto in frigorifero per almeno 6-8 ore per far rassodare la struttura.
2. Riaprite la pellicola sulla base, appoggiate un piatto da portata sullo zuccotto e capovolgetelo con un gesto deciso. Rimuovete lo stampo e la pellicola delicatamente.
3. Rivestite l'esterno dello zuccotto con la crema tenuta da parte, spolverizzate generosamente con il cacao amaro e decorate con ciliegie candite sulla sommità prima di servire.

Valori nutrizionali

Circa 440 kcal per porzione

DOLCI E BISCOTTI

Zuppetta Di Panettone Cremoso All’arancia

La 'Zuppetta di Panettone Cremoso all'Arancia' è un dessert al cucchiaio contemporaneo, un raffinato esempio di pasticceria 'di recupero'. Nasce come elegante reinterpretazione degli avanzi delle festività natalizie, unendo la ricchezza del panettone alla delicatezza di un cremoso all'arancia su base di crema inglese e cioccolato bianco. La contrapposizione tra la vellutata zuppetta, la scioglievolezza del cremoso freddo e la croccantezza delle cialde di panettone tostato crea un gioco sublime di temperature e consistenze. Pur non avendo un'origine storica secolare, si inserisce nella moderna tradizione culinaria, dove il panettone artigianale viene celebrato anche oltre il periodo natalizio.

Porzioni: 6 persone · Preparazione: 45 min + 8 ore di congelamento e 4 ore di decongelamento · Cottura: 15 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per il cremoso all'arancia

- 400 g di panna fresca liquida (minimo 35% di grassi)
- 200 g di cioccolato bianco di alta qualità
- 30 g di zucchero semolato
- 50 g di latte intero fresco
- 2,5 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 3 arance biologiche non trattate (solo la scorza)
- 3 tuorli d'uovo freschi (circa 55 g)

Per la zuppetta di panettone

- 1 litro di latte intero fresco
- 300 g di panettone artigianale classico (senza glassa)

Per la finitura

- 12 fette sottili di panettone (tagliate a specchio)
- Scorza d'arancia candita a julienne per decorare (facoltativo)

Preparazione

Preparazione del cremoso all'arancia

1. **Idratazione**: Ammollate la gelatina in fogli in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti.
2. **Infusione**: In un pentolino, scaldate il latte (50 g) con 70 g di panna fresca (prelevati dal totale) e le scorze di arancia tagliate a strisce sottili (evitando la parte bianca amara). Portate a sfiorare il bollore, spegnete, coprite con un coperchio e lasciate in infusione per 10-15 minuti per estrarre tutti gli oli essenziali. Filtrate il liquido per eliminare le scorze.
3. **Cottura della crema inglese**: In una ciotola, sbattete leggermente i tuorli con lo zucchero. Versate il liquido aromatico ancora caldo a filo sui tuorli, mescolando continuamente. Riportate il composto sul fuoco dolce e cuocete, senza mai smettere di mescolare con una spatola, fino a raggiungere la temperatura di 82-84 °C (la crema deve velare il cucchiaio; non superate gli 85 °C per non rischiare di far impazzire i tuorli).
4. **Emulsione**: Togliete dal fuoco, unite immediatamente la gelatina ben strizzata e fatela sciogliere. Versate la crema calda sopra il cioccolato bianco precedentemente tritato. Attendete un minuto, quindi emulsionate con un frullatore a immersione tenuto basso per evitare di incorporare aria, fino a ottenere un composto lucido e liscio.

5. **Aggiunta della panna**: Lasciate raffreddare il composto fino a raggiungere i 35-40 °C. Nel frattempo, semimontate la panna rimasta (330 g), lasciandola morbida e lucida (consistenza lucida, non ferma). Incorporatela delicatamente alla crema di cioccolato con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
6. **Congelamento**: Distribuite la crema negli stampi semisferici in silicone (diametro 7 cm) e riponete in freezer per almeno 8 ore.

Preparazione della zuppetta di panettone

1. **Macerazione**: Tagliate il panettone a cubetti, inseritelo in una ciotola e versatevi sopra il latte intero freddo. Lasciate riposare per 20-30 minuti finché il panettone non sarà completamente inzuppato e sfaldato.
2. **Frullatura e setacciatura**: Frullate il tutto con un mixer a immersione potente fino a ottenere una crema fluida e liscia. Passatela al setaccio a maglie fini per eliminare eventuali residui di uvetta o canditi e ottenere una texture vellutata. Conservate in frigorifero.

Finitura e presentazione

1. **Decongelamento**: 4 ore prima di servire, sformate le semisferette di cremoso mentre sono ancora completamente congelate (questo vi garantirà una forma perfetta) e adagiatele sui piatti da portata individuali o su un vassoio, lasciandole decongelare lentamente in frigorifero.
2. **Tostatura**: Preriscaldate il forno a 160 °C. Adagiate le fette sottili di panettone su una teglia foderata di carta forno e tostatele per circa 5-7 minuti fino a renderle croccanti e dorate.
3. **Composizione del piatto**: Versate sul fondo di ogni piatto fondo un mestolino di zuppetta di panettone fredda o a temperatura ambiente. Adagiate al centro una semisfera di cremoso all'arancia ormai decongelata e morbida. Completate il piatto inserendo due fettine di panettone croccante ai lati del cremoso e, se gradito, decorate con scorzette di arancia candita.

Valori nutrizionali

Circa 590 kcal per porzione

Bevande e altre preparazioni

5 ricette

BEVANDE E ALTRE PREPARAZIONI

5 Bevande Calde Invernali e Natalizie: Pumpkin Spice Latte, Cioccolata Speziata, Brulé di Mele, Golden Milk e Mocaccino

Una rassegna di cinque bevande calde e corroboranti, perfette per riscaldarsi durante le fredde giornate autunnali e invernali. La selezione spazia da grandi classici internazionali rivisitati (come il Pumpkin Spice Latte con vera polpa di zucca o il Mocaccino con una schiuma vellutata) a infusi profumati e speziati come il Brulè a base di sidro di mele, la cioccolata calda al peperoncino e cardamomo, fino alle proprietà benefiche del Golden Milk con latte di cocco e curcuma. Le preparazioni sono accessibili a tutti, rapide e personalizzabili con alternative vegetali o diversi livelli di speziatura.

Porzioni: 2 porzioni per ciascuna bevanda (10 tazze totali) · Preparazione: 15 minuti · Cottura: 20 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

1. Pumpkin Spice Latte (per 2 persone)

- Purea di zucca (qualità Delica cotta al forno/vapore): 80 g
- Latte fresco intero (o vegetale): 400 ml
- Caffè espresso: 2 tazzine
- Zucchero di canna: 2 cucchiai
- Cannella in polvere: 1/2 cucchiaino
- Zenzero fresco: 1 fettina
- Chiodi di garofano: 1
- Noce moscata: 1 grattugiata
- Panna fresca montata leggermente zuccherata: 200 g
- Sciroppo d'acero: q.b. (per lucidare la purea decorativa)
- Stecche di cannella: 2 (per decorare)

2. Cioccolata Calda Speziata (per 2 persone)

- Cacao amaro in polvere: 2 cucchiaini
- Zucchero di canna: 3 cucchiaini
- Semi di cardamomo: 4 (leggermente schiacciati)
- Zenzero fresco: 2 fettine
- Peperoncino secco: 1 punta (privata dei semi)
- Latte di avena (o latte vaccino/soia): 400 ml
- Cioccolato fondente al 70%: 50 g

3. Brulè di Mele / Apple Mulled Wine (per 2 persone)

- Sidro di mele (alcolico) o succo di mela limpido: 500 ml
- Arancia non trattata: 1/2 a fette
- Scorza di limone: 4 strisce
- Anice stellato: 2 pezzi
- Cannella in stecche: 2
- Chiodi di garofano: 2
- Zucchero di canna: 5 cucchiaini

- Ribes rosso: 2 rametti (per decorare)

4. Golden Milk (per 2 persone)

- Curcuma in polvere: 1 cucchiaino colmo
- Pepe nero macinato: 1 macinata fresca
- Cannella in polvere: 1 cucchiaino
- Bacca di vaniglia: 1/2 bacca (o i semi interni)
- Latte di cocco in lattina (full-fat): 200 ml
- Latte di avena (o vegetale a scelta): 200 ml
- Sciroppo d'acero: 2 cucchiai

5. Mocaccino (per 2 persone)

- Latte fresco intero di alta qualità: 400 ml
- Caffè espresso: 2 tazzine
- Cacao amaro in polvere: 2 cucchiaini (1 per tazza) + extra per spolverare

Preparazione

1. Pumpkin Spice Latte

1. In un pentolino inserite la purea di zucca schiacciata finemente con la forchetta, lo zucchero di canna, la cannella, il chiodo di garofano, la fettina di zenzero e una grattugiata di noce moscata.
2. Aggiungete il latte fresco e portate sul fuoco medio mescolando con una frusta a mano.
3. Quando il composto è ben caldo e vicino al bollore, spegnete la fiamma, rimuovete la fettina di zenzero e il chiodo di garofano, quindi unite le 2 tazzine di caffè espresso (unite il caffè a fuoco spento per non bruciarne gli aromi).
4. Emulsionate il tutto con un frullatore a immersione per eliminare residui fibrosi e creare una leggera schiuma in superficie.
5. Versate nelle tazze e decorate con ciuffi generosi di panna montata, una spolverata di cannella, un cucchiaino di purea di zucca mescolata a un goccio di sciroppo d'acero e una stecca di cannella.

2. Cioccolata Calda Speziata

1. Nel pentolino unite il cacao amaro, lo zucchero di canna, i semi di cardamomo schiacciati, le fettine di zenzero e la punta di peperoncino privata dei semi.
2. Versate a filo il latte di avena mescolando accuratamente con la frusta per evitare la formazione di grumi.
3. Portate a ebollizione a fiamma dolce; appena accenna a bollire, spegnete il fuoco e aggiungete il cioccolato fondente spezzettato.
4. Mescolate finché il cioccolato non sarà completamente sciolto e la bevanda risulterà vellutata e lucida.
5. Filtrate con un colino a maglia fine direttamente dentro alle tazze per trattenere le spezie solide.

3. Brulè di Mele

1. In una casseruola disponete le fette d'arancia, le scorze di limone, l'anice stellato, le stecche di cannella e i chiodi di garofano.
2. Unite lo zucchero di canna e versate il sidro di mele (o il succo di mela).
3. Portate a ebollizione e lasciate sobbollire dolcemente per circa 3-4 minuti per far estrarre gli oli essenziali e far sfumare la parte alcolica pungente.
4. Servite caldo nelle tazze con un mestolo, includendo le spezie e una fetta d'arancia, guarnendo con un rametto di ribes fresco sul bordo.

4. Golden Milk

1. Nel pentolino versate la curcuma, la macinata di pepe nero (fondamentale per attivare la curcumina), la cannella e la mezza bacca di vaniglia svuotata.
2. Aggiungete il latte di cocco full-fat e il latte di avena, mescolando con la frusta.
3. Dolcificate con due cucchiai di sciroppo d'acero e portate a ebollizione a fiamma bassa.

4. Appena spicca il bollore, togliete dal fuoco, rimuovete la bacca di vaniglia e versate il latte dorato fumante nelle tazze.

5. Mocaccino

1. Scaldate il latte intero in un pentolino senza farlo bollire eccessivamente.
2. Nelle tazze di servizio mettete un cucchiaino di cacao amaro e versatevi sopra il caffè espresso bollente, mescolando bene per formare una cremina fluida priva di grumi.
3. Spolverate una leggera nuvola di cacao anche sui bordi/fondo del bicchiere.
4. Trasferite il latte caldo in un bricco alto e montatelo con un montalatte manuale o elettrico fino a ottenere una schiuma densa. Battete delicatamente il bricco sul piano e roteatelo per lucidare la schiuma ed eliminare le bolle grandi.
5. Versate delicatamente il latte montato sopra la base di caffè e cacao per creare strati distinti, concludendo con una generosa spolverata di cacao amaro in superficie.

Valori nutrizionali

Valori variabili per porzione: circa 120-320 kcal a seconda della bevanda (più caloriche le versioni con panna, cioccolato fondente e latte di cocco; più leggere quelle a base di sidro e latte vegetale).

BEVANDE E ALTRE PREPARAZIONI

Caldarroste al Forno Perfette con il Trucco del Sale e dell'Alloro

La preparazione delle caldarroste casalinghe senza la tradizionale padella forata o la brace può spesso risultare insidiosa, portando a castagne secche, bruciate all'esterno o impossibili da sbucciare. Un metodo infallibile per cuocere i marroni nel forno domestico prevede la creazione di un 'materassino' di sale tra fogli di alluminio, che funge da volano termico e barriera isolante contro il calore diretto delle resistenze, garantendo una cottura omogenea. L'aggiunta dell'alloro regala un tocco aromatico irresistibile, mentre il riposo finale al vapore nel canovaccio rende la sbucciatura immediata e senza residui di pellicina.

Porzioni: 3-4 porzioni · Preparazione: 10 minuti · Cottura: 25-30 minuti · Difficoltà: Facile

Ingredienti

Ingredienti Principali:

- 500 g di castagne o marroni di ottima qualità
- 5-6 foglie di alloro (fresche o essiccate)

Per il Letto Termico e la Tecnica:

- 500-700 g di sale fino (da cucina)
- Carta alluminio q.b.
- 1 canovaccio da cucina pulito (non profumato di detersivo)

Preparazione

1. Incisione dei Marroni (Castratura):

Controlla che le castagne siano ben sode e asciutte. Con uno spelucchino affilato, pratica un taglio orizzontale netto lungo la parte bombata di ogni marrone, evitando di incidere la parte piatta. Fai attenzione a tagliare bene la buccia esterna senza affondare eccessivamente nella polpa interna. L'incisione pulita permetterà alla buccia di aprirsi in cottura senza far esplodere il frutto.

2. Preparazione della Placca con il Letto di Sale:

Rivesti il fondo di una placca o teglia da forno con un foglio di carta stagnola. Versa sopra il sale fino creando uno strato uniforme di circa mezzo centimetro (il 'materassino' termico). Copri lo strato di sale con un secondo foglio di carta stagnola e fallo aderire delicatamente. È importante non mettere le castagne a contatto diretto con la lamiera della placca o direttamente sul sale scoperto; il doppio foglio crea la giusta intercapedine termica isolante.

3. Disposizione e Aromatizzazione:

Disponi i marroni sopra il foglio superiore di alluminio con il taglio rivolto verso l'alto, distribuendoli in un unico strato senza sovrapporli. Spezzetta grossolanamente con le mani le foglie di alloro e distribuiscile sopra e tra le castagne.

4. Cottura al Forno:

Inforna in forno statico preriscaldato a 200°C - 220°C per circa 25-30 minuti (il tempo può variare in base alla grandezza dei marroni). Durante la cottura, i marroni si apriranno visibilmente in corrispondenza del taglio, mostrando la polpa dorata e sprigionando un intenso aroma tostato e di alloro.

5. Tecnica del Vapore nel Canovaccio e Pelatura:

Sforna la teglia e, lavorando velocemente mentre le castagne sono ancora roventi, trasferiscile tutte al centro di un canovaccio pulito. Chiudi bene il canovaccio a fagotto e adagialo all'interno di una ciotola capiente, lasciando riposare per 4-5 minuti. Questo passaggio è chiave: il calore residuo creerà umidità e vapore all'interno del fagotto, ammorbidendo la cuticola interna e facendola staccare dalla polpa senza sforzo. Apri il canovaccio e pela le caldarroste ancora tiepide: la buccia e la pellicina si staccheranno in un colpo solo.

Valori nutrizionali

Circa 190-210 kcal per porzione (120-150g di parte edibile: ricche di carboidrati complessi, fibre e potassio)

BEVANDE E ALTRE PREPARAZIONI

Eggs Benedict

Gli Eggs Benedict sono il pilastro indiscusso del brunch internazionale, nati a New York alla fine del XIX secolo. Le teorie sulle origini si dividono tra un broker di Wall Street che ordinò questa combinazione in un celebre hotel come cura per i postumi di una sbornia, e i coniugi Benedict, clienti abituali di un rinomato ristorante. La ricetta originale prevede English Muffin tostati, Canadian bacon (prosciutto cotto saporito), uova in camicia e salsa olandese. Tra le varianti più celebri spiccano la 'Eggs Royale' (con salmone affumicato), la 'Eggs Florentine' (con spinaci saltati) e la versione moderna qui presentata con avocado (spesso chiamata 'Eggs Atlantic' o 'California'). È una preparazione tecnicamente complessa che richiede sincronizzazione e precisione nella gestione delle temperature.

Porzioni: 4 persone · Preparazione: 40 min + 2 ore e 30 min di lievitazione · Cottura: 20 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per gli English Muffins (circa 8-10 pezzi):

- 500g di farina di forza (tipo 0 o Manitoba)
- 300ml di latte intero tiepido
- 10g di lievito di birra fresco (o 3g di lievito disidratato)
- 20g di burro morbido a temperatura ambiente
- 10g di zucchero semolato
- 8g di sale fino
- Farina di mais (o semola rimacinata) q.b. per la spianatoia

Per la salsa olandese:

- 3 tuorli d'uovo grandi (freschissimi)
- 150g di burro chiarificato
- 1 cucchiaio di succo di limone filtrato
- 1 cucchiaio di acqua fredda
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di pepe bianco o di cayenna

Per il completamento e l'assemblaggio:

- 4 uova freschissime (a temperatura ambiente)
- 1 avocado maturo
- 4 fette di bacon o prosciutto cotto saporito (opzionale, per la versione classica)
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- Erba cipollina tritata per decorare q.b.

Preparazione

Preparazione degli English Muffins

1. *Impasto*: Sciogliete il lievito e lo zucchero nel latte tiepido. In una ciotola capiente, unite la farina, il burro morbido a pezzetti e il composto liquido. Iniziate a impastare e, a metà lavorazione, aggiungete il sale. Lavorate energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio, elastico e non appiccicoso.
2. *Prima lievitazione*: Coprite l'impasto con un panno umido o pellicola e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido (circa 26°C) per 2 ore, o fino al raddoppio del volume.
3. *Formatura*: Spolverate abbondantemente la spianatoia con la farina di mais. Stendete delicatamente l'impasto con un mattarello a uno spessore di circa 1,5 - 2 cm. Con un coppapasta rotondo da 8-10 cm di diametro, ricavate i dischi. Adagiateli su una teglia coperta di farina di mais, spolverateli anche in superficie e lasciateli lievitare coperti per altri 30 minuti.

4. *Cottura*: Scaldate una padella dal fondo spesso a fuoco molto basso. Cuocete i muffin per circa 7-8 minuti per lato. Devono dorarsi esternamente senza bruciare e gonfiarsi. *Risultato intermedio*: Muffin alti, soffici al tatto, con una crosticina rustica data dalla farina di mais. Lasciateli raffreddare su una gratella, poi apriteli a metà usando i rebbi di una forchetta (per preservare la tipica alveolatura interna).

Preparazione della salsa olandese

1. *Montaggio a bagnomaria*: In una ciotola di vetro o acciaio adatta al bagnomaria, sbattete i tuorli con l'acqua fredda e il succo di limone finché non saranno chiari e schiumosi.
2. *Emulsione*: Posizionate la ciotola sopra un pentolino con acqua in leggero fremito (il fondo della ciotola non deve toccare l'acqua). Continuando a montare costantemente con una frusta a mano, versate a filo il burro chiarificato tiepido (non bollente).
3. *Finitura*: Continuate a montare finché la salsa non si addensa, velando il cucchiaio. Togliete dal fuoco e regolate di sale e pepe bianco o cayenna. *Risultato intermedio*: Una crema densa, vellutata, lucida e calda. Se la salsa dovesse separarsi, toglietela subito dal calore e incorporate energicamente un cucchiaino di acqua ghiacciata per ristabilire l'emulsione. Tenetela in caldo a bagnomaria spento.

Cottura delle uova in camicia

1. *Pulizia dell'uovo*: Rompete un uovo alla volta in un colino a maglie fitte sospeso su una ciotolina per far scivolare via l'albume più liquido e instabile (questo eviterà fastidiosi filamenti nell'acqua). Trasferite l'uovo rimasto in una tazzina.
2. *Cottura*: Portate a leggero fremito (non bollore) una pentola profonda con acqua e l'aceto (non mettete sale, che disgregherebbe l'albume). Create un leggerissimo vortice con un cucchiaio e fate scivolare l'uovo al centro. Cuocete per 3 minuti esatti a fuoco dolcissimo.
3. *Asciugatura*: Scolate l'uovo con una schiumarola e adagiatelo delicatamente su carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso. *Risultato intermedio*: Un uovo con albume morbido e coagulato che racchiude un tuorlo perfettamente liquido al taglio.

Assemblaggio finale

1. *Tostatura*: Tostate le metà degli English Muffins in padella con una noce di burro finché l'interno non sarà dorato e croccante.
2. *Farcitura*: Sulla base del muffin caldo adagiate le fette di avocado tagliate sottili (ed eventualmente il bacon croccante).
3. *Completamento*: Posizionate sopra l'uovo in camicia tiepido e asciutto.
4. *Finitura*: Nappate generosamente con la salsa olandese calda, decorate con erba cipollina tritata e servite immediatamente.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione (con 1 muffin farcito)

BEVANDE E ALTRE PREPARAZIONI

Pane Al Vapore Con Carpaccio Di Manzo

Questo piatto rappresenta un'elegante ed originale interpretazione della cucina fusion contemporanea, unendo il classico 'Gua Bao' (il celebre panino al vapore della tradizione taiwanese e cinese) con eccellenze della gastronomia italiana come il carpaccio di manzo e il Parmigiano Reggiano. Storicamente, il pane al vapore (Baozi o Mantou) ha origini antichissime risalenti al periodo dei Tre Regni in Cina. Nella nostra variante, la neutralità soffice e leggermente dolce del pane cotto al vapore viene esaltata dalla sapidità e dalla croccantezza di una crosta di Parmigiano, creando un eccezionale contrasto termico e materico con la freschezza e la morbidezza del carpaccio crudo.

Porzioni: 6 persone (circa 12-14 bao di piccole dimensioni) · Preparazione: 35 min + 2 ore e 40 min di lievitazione complessiva · Cottura: 20 min · Difficoltà: Media

Ingredienti

Per l'impasto del pane al vapore (Bao)

- 500 g di farina tipo 00 (ideale una forza W 180-200)
- 260 g di latte intero tiepido (dosaggio corretto per evitare un impasto troppo molle)
- 5 g di lievito di birra fresco (oppure 2 g di lievito secco attivo)
- 20 g di zucchero semolato (necessario per la tipica nota dolce del bao e per nutrire il lievito)
- 8 g di sale fino
- 15 g di olio di semi di girasole

Per il ripieno e la finitura

- 300 g di carpaccio di manzo di altissima qualità (filetto o girello, tagliato sottilissimo)
- 80 g di germogli di soia freschi
- 2 cucchiai di salsa di soia a ridotto contenuto di sodio
- 80 g di Parmigiano Reggiano DOP (stagionato 24 o 30 mesi, grattugiato finemente)
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Germogli di coriandolo o rucola per guarnire (opzionale)

Preparazione

Preparazione dell'impasto dei Bao

- Sciogliete il lievito di birra fresco e lo zucchero nel latte tiepido (non sopra i 35°C per non uccidere i lieviti) e fate riposare per 5 minuti fino a leggera attivazione.
- In una ciotola o in planetaria, inserite la farina setacciata e versate a filo il latte con il lievito, iniziando ad impastare.
- Aggiungete l'olio di semi e, solo alla fine, il sale per garantire una maglia glutinica ottimale.
- Lavorate energicamente l'impasto per circa 10 minuti su una spianatoia fino a renderlo liscio, setoso e non appiccicoso. Formate una palla, ponetela in una ciotola leggermente unta, coprite con pellicola e lasciate lievitare in forno spento con luce accesa (circa 26-28°C) per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.

Formatura e seconda lievitazione

- Sgonfiate delicatamente l'impasto e dividetelo in porzioni da 50-55 g ciascuna.
- Stendete ogni porzione con il mattarello per ottenere un ovale dello spessore di circa 4-5 mm.
- Spennellate leggermente la superficie di ogni ovale con un velo di olio di semi e piegatelo a metà a forma di mezzaluna. L'olio impedirà alle due metà di saldarsi in cottura.
- Posizionate ciascun bao su un quadratino di carta da forno. Coprite con un canovaccio leggermente umido e fate lievitare per altri 30-40 minuti. I bao dovranno apparire visibilmente gonfi e morbidissimi al tatto.

Cottura al vapore

- Preparate la vaporiera (in bambù o elettrica) posizionando i bao con la loro carta da forno ben distanziati tra loro.
- Cuocete a vapore per 12-14 minuti a calore medio-costante. Non aprite mai il coperchio durante la cottura. Una volta terminato il tempo, spegnete il fuoco e lasciate riposare con coperchio chiuso per 2 minuti prima di estrarre i bao, per evitare shock termici che li farebbero sgonfiare.

Preparazione della farcitura e finitura croccante

- In una padella antiaderente ben calda, saltate i germogli di soia con la salsa di soia per non più di 1-2 minuti. Devono appassire leggermente ma mantenere una consistenza croccante. Prelevateli e teneteli da parte.
- Prendete la base inferiore di ciascun bao cotto al vapore, inumiditela leggermente spennellandola con pochissima acqua e passatela nel Parmigiano Reggiano grattugiato, premendo bene per farlo aderire.
- Scaldate un filo d'olio extravergine di oliva in una padella pulita e piastrate i bao dal lato coperto di formaggio a fuoco medio-basso per circa 2 minuti. Il formaggio deve fondersi e creare una crosticina dorata e croccante; controllate costantemente per evitare che scurisca troppo diventando amaro.

Assemblaggio e servizio

- Aprite delicatamente a libro i bao caldi.
- Farciteli internamente con le fette di carpaccio di manzo (tenuto precedentemente a temperatura ambiente), i germogli di soia saltati e un filo d'olio EVO a crudo. Servite immediatamente per apprezzare il gioco di temperature tra il ripieno fresco e il pane caldo e croccante.

Valori nutrizionali

Circa 310 kcal per porzione (calcolando 2 bao farciti a persona)

BEVANDE E ALTRE PREPARAZIONI

Timballo Alla Teramana

Il Timballo alla Teramana è il re indiscusso della tavola festiva abruzzese, originario della provincia di Teramo. A differenza dei classici timballi di pasta italiani, questa straordinaria preparazione utilizza le 'scrippelle' (sottilissime crespelle di acqua, farina e uova) al posto della sfoglia di pasta. La sua complessità risiede nelle 'pallottine', minuscole polpettine di carne mista fritte e poi stratificate con un ragù leggero, piselli, uova sode e formaggi locali. Nato come evoluzione aristocratica di piatti contadini, presenta varianti familiari che includono l'uso di carciofi o spinaci, ma la versione classica con le pallottine rimane un capolavoro insuperabile di consistenze e sapori bilanciati.

Porzioni: 6-8 porzioni · Preparazione: 1 ora e 30 min + 30 min di riposo della pastella · Cottura: 1 ora e 15 min · Difficoltà: Difficile

Ingredienti

Per le scrippelle:

5 uova medie

150 g di farina 00

350 ml di acqua (temperatura ambiente)

1 pizzico di sale

Burro q.b. per ungere la padella

Per le pallottine:

300 g di polpa di manzo finemente macinata

100 g di polpa di maiale finemente macinata

1 tuorlo d'uovo

30 g di Pecorino Abruzzese grattugiato

1 pizzico di noce moscata

Sale e pepe nero q.b.

Olio di semi di arachidi per friggere

Per il sugo e la farcitura:

500 ml di passata di pomodoro rustica

1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla dorata

200 g di pisellini freschi o surgelati

1/2 bicchiere di vino bianco secco

4 uova sode

200 g di scamorza passita (o caciotta fresca abruzzese), tagliata a dadini

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

50 g di Pecorino Abruzzese grattugiato

Olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparazione della pastella per le scrippelle:

In una ciotola capiente, sbattere le uova con un pizzico di sale. Aggiungere la farina setacciata un po' alla volta, mescolando vigorosamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Incorporare l'acqua a filo continuando a mescolare fino a ottenere una pastella liquida e vellutata. Lasciare riposare la pastella a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

Cottura delle scrippelle:

Scaldare una padella antiaderente (diametro 20-22 cm) e ungerla leggermente con un velo di burro usando un foglio di carta assorbente. Versare un mestolino di pastella, ruotando rapidamente la padella per distribuirla in modo uniforme e sottilissimo. Cuocere per circa 1 minuto a fuoco medio-basso. Quando i bordi iniziano a sollevarsi, girare la scrippella con delicatezza e cuocere l'altro lato per 30 secondi. Le scrippelle devono risultare velatissime, quasi trasparenti ed elastiche. Impilarle su un piatto coprendole con un canovaccio per mantenerle morbide.

Preparazione delle pallottine:

In una ciotola, unire i due tipi di carne macinata, il tuorlo, il pecorino, la noce moscata, sale e pepe. Impastare a lungo fino a ottenere un composto omogeneo e compatto. Inumidire le mani e formare delle polpettine piccolissime, della dimensione di un cece (circa 8-10 mm di diametro). È importante che non siano troppo grandi per non compromettere la delicatezza del taglio e la stratificazione del timballo. Scaldare abbondante olio in una padella e friggere le pallottine per 2-3 minuti fino a doratura. Scolarle su carta assorbente.

Preparazione del sugo e dei piselli:

Preparare un trito finissimo con sedano, carota e cipolla e farlo appassire in una casseruola con 3 cucchiai di olio EVO. Aggiungere i piselli, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare l'alcol. Unire la passata di pomodoro, un pizzico di sale e pepe. Cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti fino a ottenere un sugo saporito ma non eccessivamente ristretto. Unire le pallottine fritte al sugo negli ultimi 5 minuti di cottura per farle insaporire.

Assemblaggio del timballo:

Preriscaldare il forno a 180°C in modalità statica. Imburrare generosamente uno stampo a cerniera (diametro 22-24 cm). Foderare il fondo e i bordi con le scrippelle, facendole debordare abbondantemente verso l'esterno. Iniziare la stratificazione: distribuire un velo di sugo con pallottine e piselli, aggiungere dadini di scamorza, fettine di uovo sodo e una generosa spolverata di parmigiano e pecorino misti. Coprire con una scrippella. Ripetere l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti (creando almeno 4-5 strati).

Chiusura e cottura:

Richiudere i lembi delle scrippelle debordanti verso il centro per sigillare il timballo. Coprire la superficie con un'ultima scrippella per chiudere il tutto. Distribuire sulla superficie qualche fiocchetto di burro, un po' di sugo rimasto e una spolverata di formaggi grattugiati. Infornare a 180°C per circa 35-40 minuti. Negli ultimi 5 minuti attivare il grill per ottenere una crosticina dorata e croccante. Sfornare il timballo e lasciarlo riposare fuori dal forno per almeno 15 minuti prima di aprire la cerniera e tagliarlo. Questo riposo permette alla struttura di compattarsi, evitando che le fette si sfaldino durante il servizio.

Valori nutrizionali

Circa 680 kcal per porzione