I MENÙ DI NATALE DI STAGIONI NEL PIATTO

Questo per noi è un Natale un po' speciale, perché è il primo che possiamo festeggiare in vostra compagnia. Stagioni nel Piatto è nato a luglio di quest'anno, dopo anni di progetti, riflessioni, idee e speranze. La voglia di cominciare, di dedicare il nostro tempo libero (almeno quel poco rimasto) alla cucina è cresciuta sempre più fino a darci la spinta a buttarci.

La filosofia del blog è semplice: imparare a valorizzare gli ingredienti di stagione per realizzare ricette facili, buone e alla portata di tutti. Abbiamo deciso di buttarci in questa sfida con lo spirito di chi vuole imparare più che con quello di chi vuole insegnare: abbandonare certe vecchie abitudini non è semplice e anche a noi è capitato di comprare le zucchine in inverno, facilitati dal fatto che ormai certi prodotti sono sempre reperibili. In questi ultimi mesi abbiamo imparato a resistere alla tentazione di mettere nel carrello gli insapori pomodori dicembrini per lasciare spazio, ad esempio, a cavoli e broccoli.

Piano piano miglioriamo e impariamo a conoscere nuovi ingredienti, nuovi sapori e nuovi abbinamenti, spesso andando a tentoni, sperimentando e fallendo: ma in cucina è necessario lanciarsi per imparare davvero qualcosa!

A sei mesi dalla partenza, eccoci qui a festeggiare il primo Natale di Stagioni nel Piatto e abbiamo deciso di farlo pubblicando sul blog e raccogliendo in questo piccolo ricettario due menù di Natale con ricette di stagione, uno a base di carne e uno a base di pesce. Questo è il nostro piccolo e semplice regalo per voi che ci seguite!

Condividetelo pure con chi volete, provate le ricette e non mancate di passare a trovarci per farci sapere cosa ne pensate. Noi vi aspettiamo per un 2017 carico di nuove ricette e tanti esperimenti!

Buon Natale e buone feste e tutti!

Claudia & Fabio

Stagioni nel Piatto

Il blog di due aspiranti chef di stagione

Blog: http://www.stagioninelpiatto.com

Facebook: https://www.facebook.com/stagioninelpiatto/

Instagram: https://www.instagram.com/stagioninelpiatto/

MENÙ DI CARNE

Tris di tartine di stagione

Cannelloni verdi di carne e funghi

Arrosto farcito di mortadella e spinaci

Dessert di panettone con crema all'arancia

MENÙ DI PESCE

Capesante con salsa allo zafferano e granella di pistacchi

Ravioli di pesce al profumo di arancia

Millefoglie delicata di baccalà

Struffoli… di casa mia

TRIS DI TARTINE DI STAGIONE

Ingredienti (per 8-10 tartine per tipo)

Per le tartine crudo e cachi:
8-10 fette di pane
60 g di prosciutto crudo
mezzo cachi vaniglia
60 g di caprino
1 rametto di rosmarino
sale e pepe q.b.

Per le tartine pancetta e finocchio all'arancia:
8-10 fette di pane
60 g di pancetta coppata
mezzo finocchio
1 arancia
olio evo, sale e pepe q.b.

Per i *vol-au-vent* alla maionese di barbabietola:
un rotolo di pasta sfoglia
90 g di barbabietola cotta al vapore
80 g di maionese
30 g di radicchio rosso
sale

Stagionalità

Potete preparare il tris di tartine in tardo autunno e in inverno, quando finocchi, cachi, arancia, radicchio e barbabietola sono tutti di stagione.

Procedimento

Per preparare le tartine al prosciutto crudo e cachi vaniglia, tritate finemente il rosmarino e mescolatelo al caprino aggiungendo un pizzico di sale e di pepe nero. Pulite e tagliate il cachi vaniglia a piccoli pezzetti. Tostate le fette di pane in forno per 10 minuti a 180°, ricopritele con il caprino, un po' di prosciutto crudo e qualche pezzetto di cachi.

Per le tartine con pancetta e finocchi all'arancia, cominciate affettando il finocchio molto finemente. In una ciotola unite il succo di mezza arancia, un cucchiaino di olio evo e un pizzico di sale quindi sbattete con una forchetta per emulsionare e versatelo sui finocchi lasciandoli marinare per almeno 30 minuti. Pelate a vivo l'altra metà dell'arancia e tagliatela a piccoli dadini.
Tostate il pane in forno per 10 minuti a 180° quindi componete le tartine mettendo un po' di

pancetta, qualche finocchio marinato all'arancia ben scolato e dei pezzetti di arancia pelata a vivo.

Per i *vol-au-vent* cominciate a ritagliare 24 cerchi di sfoglia con un taglia biscotti di 5 cm di diametro: 8 serviranno come base, dagli altri 16 dovrete ricavare degli anelli per i bordi. Per farlo, utilizzate un taglia biscotti di 4 cm di diametro ed eliminate la parte centrale dai 16 dischi di sfoglia. Componete quindi i *vol-au-vent* sovrapponendo a ciascuna base due anelli di pasta in modo da formare un bordino e metteteli in forno ventilato preriscaldato a 190° per 15 minuti, finché saranno ben cotti.

Mentre raffreddano frullate la maionese con la barbabietola cotta al vapore e un pizzico di sale fino a ottenere una crema liscia. Tritate il radicchio molto finemente e unitelo alla crema, tenetene da parte qualche pezzetto per decorare. Riempite i *vol-au-vent* con la maionese alla barbabietola e decorate con il radicchio rimasto.

CANNELLONI VERDI DI CARNE E FUNGHI

Ingredienti (per 10-12 cannelloni, circa 4 persone)

250 g di pasta verde all'uovo
350 g di macinato di vitello
350 g di macinato di maiale
35 g di porcini secchi
1 carota
1 scalogno
180 ml di Marsala (un bicchiere scarso)
110 g di parmigiano grattugiato
30 g di burro
2 uova
noce moscata, sale, pepe q.b.

Per la besciamella:
800 ml di latte
60 g di burro
60 g di farina
sale e noce moscata q.b.

Stagionalità

Potete preparare i cannelloni verdi di carne e funghi da ottobre a inizio maggio, quando gli spinaci per la pasta sono di stagione. I funghi, secchi, non hanno limite di disponibilità. Se volete preparare questo piatto nel resto dell'anno potete usare della normale pasta all'uovo.

Procedimento

Per prima cosa mettete a mollo i funghi in acqua tiepida per circa 20 minuti.

Tritate finemente scalogno e carota e metteteli a soffriggere in una padella con il burro. Dopo qualche minuto unite i due macinati di carne e lasciate rosolare per 3-4 minuti. Aggiungete anche i funghi scolati e tritati.

Sfumate con il Marsala, aggiungete mezzo bicchiere di acqua tiepida o brodo, salate e abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 15 minuti con il coperchio stando attenti a non fare asciugare troppo.

Spegnete la fiamma, unite 80-90 g di parmigiano grattugiato, una grattata di noce moscata e aggiustate di sale e pepe. Quando il ripieno sarà tiepido aggiungete anche le uova e amalgamate.

Preparate i cannelloni stendendo la pasta fino al penultimo spessore della macchina tirasfoglia quindi ricavate dei quadrati di 10 cm di lato. Una volta pronti, sbollentateli in acqua calda salata per uno o due minuti quindi scolateli, fermate la cottura mettendoli in acqua fredda e stendeteli senza sovrapporli su un canovaccio pulito per farli asciugare.

Ponete un po' di ripieno al centro di ogni quadrato di pasta, quindi arrotolate a formare la classica forma dei cannelloni sovrapponendo circa mezzo centimetro di pasta. Imburrate una teglia da forno e mettete i cannelloni affiancati con il lato di pasta sovrapposto verso il basso.

Preparate la besciamella: portate il latte a sfiorare il bollore. In un'altra pentola sciogliete il burro quindi unite la farina mescolando con una frusta in modo da evitare la formazione di grumi. Lasciate cuocere per uno o due minuti poi cominciate a unire il latte poco alla volta, sempre mescolando. Aggiungete sale e noce moscata e fate cuocere mescolando fino a bollore: dopo due o tre minuti la besciamella sarà pronta.

Coprite i cannelloni con la besciamella appena preparata, cospargete con il restante parmigiano grattugiato e infornate in forno ventilato preriscaldato a 200° per circa 20-25 minuti, o comunque fino a che otterrete il grado di doratura desiderato.

ARROSTO FARCITO DI MORTADELLA E SPINACI

Ingredienti (per 4-6 persone)

600 g di fesa di vitello in un'unica fetta
100 g di mortadella con pistacchi
100 g di fontina a fette
150 g di spinaci freschi
25 g di pistacchi sgusciati
due cucchiai di grana grattugiato
1 bicchiere di vino bianco
1 carota piccola
1 rapa piccola
1 scalogno
aromi (alloro, chiodi di garofano, rosmarino, prezzemolo)
sale e olio q.b.

Stagionalità

Potete preparare l'arrosto farcito di mortadella e spinaci per tutto il periodo di stagionalità di questi ortaggi, da ottobre fino a fine primavera o inizio estate. Il fondo di cottura prevede l'utilizzo della rapa, che è invece disponibile per un periodo più ridotto, da novembre a febbraio - marzo, ma potete tranquillamente sostituirla con altre verdure, come ad esempio il sedano.

Procedimento

Fatevi preparare dal vostro macellaio una fetta di fesa di vitello da circa 600 g, battetela con il batticarne fino a darle uno spessore di circa mezzo centimetro e una forma regolare.

Portate a bollore abbondante acqua quindi sbollentate gli spinaci lavati e puliti per un paio di minuti. Scolateli e buttateli in acqua fredda per fermare la cottura e mantenere il verde brillante. Strizzateli molto bene e frullateli velocemente con un mixer o tritateli finemente al coltello.

Procedete quindi con la composizione dell'arrosto: stendete la fesa di vitello e ricopritela con le fette di mortadella facendo in modo che sui bordi restino circa 2 cm di margine. Stendete la fontina, gli spinaci sminuzzati, il grana grattugiato e i pistacchi tritati grossolanamente.

Arrotolate l'arrosto, legatelo con lo spago in modo che resti in forma. Scaldate un filo di olio in una padella e rosolate l'arrosto per qualche minuto su tutti i lati. Sfumate con il vino bianco e fate cuocere pr altri 3-4 minuti.

Pulite e tagliate a dadini la carota e la rapa, tritate lo scalogno e mettete il tutto in una pirofila capiente. Disponete l'arrosto nella pirofila insieme alle verdure e unite gli aromi: gli aghi di un

rametto di rosmarino, una o due foglie di alloro, un paio di chiodi di garofano e del prezzemolo tritato. Bagnate il tutto con il fondo di cottura dell'arrosto e salate leggermente.

Coprite la pirofila con della carta stagnola e infornate in forno preriscaldato e ventilato a 180° per 20 minuti poi scoprite e continuate a cuocere per altri 15-20 minuti (il tempo dipende anche dalla dimensione dell'arrosto). Girate l'arrosto due o tre volte durante la cottura.

Una volta pronto, lasciatelo intiepidire. Nel frattempo preparate la salsa: eliminate dal fondo di cottura l'alloro e i chiodi di garofano quindi passate tutto al mixer fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Servite l'arrosto a fette accompagnato dalla saporita salsa.

DESSERT DI PANETTONE CON CREMA ALL'ARANCIA

Ingredienti (per 4 persone)

200-250 g di panettone
200 g di ricotta
125 g di yogurt alla vaniglia
40 g di zucchero a velo
la scorza di un'arancia non trattata
50 g di cioccolato fondente
2-3 cucchiai di latte
cacao amaro q.b.

Stagionalità

Potete preparare il dessert di panettone e crema all'arancia in tutto il periodo di stagionalità di questo frutto, da ottobre fino a inizio primavera.

Procedimento

Ricavate dal panettone dei dischi spessi mezzo centimetro e dello stesso diametro dei bicchieri che andrete a utilizzare: serviranno 3 dischi per ogni porzione. Tostate il panettone in forno a 200° per circa 7-8 minuti.

In una ciotola unite la ricotta allo zucchero a velo e amalgamate bene con una frusta fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete lo yogurt e la scorza grattugiata di un'arancia e mescolate con cura.

Tritate finemente il cioccolato quindi fatelo sciogliere a bagnomaria insieme al latte. In alternativa potete scioglierlo a fuoco molto basso mescolando di continuo e facendo molta attenzione a non farlo bruciare.

Iniziate a comporre i bicchieri mettendo pochissima crema sul fondo, un disco di panettone tostato, un cucchiaino di cioccolato fuso e uno strato di crema. Ripetete il tutto per tre volte ogni bicchiere.

Mettete i dessert di panettone in frigo e lasciateli riposare per almeno 2 o 3 ore. Prima di servirli potete spolverizzarli leggermente con del cacao amaro e guarnirli con delle scorze candite.

Stagioni nel Piatto

CAPESANTE CON SALSA ALLO ZAFFERANO E GRANELLA DI PISTACCHI

Ingredienti (per 4 persone)

4 capesante
40 gr di pistacchi già sgusciati
1 noce di burro
sale, pepe qb

Per la salsa allo zafferano:
alcuni pistilli di zafferano (o mezza bustina di zafferano in polvere)
35 gr di burro
1 cucchiaio di farina
brodo di pesce (in alternativa brodo vegetale)
sale, pepe qb

Stagionalità

Le capesante sono molluschi disponibili tutto l'anno, così come gli altri due ingredienti principali della ricetta, lo zafferano e i pistacchi. Potrete quindi gustare questo antipasto tutte le volte che vorrete.

Procedimento

Pulite le capesante, togliete il corallo e mettetele a cuocere in una padella con una noce di burro: basteranno pochi minuti per lato.

Nel frattempo preparate la salsa: sciogliete il burro in un pentolino, versate lo zafferano precedentemente sciolto in poco brodo caldo, mescolate e aggiungete la farina. Continuate a mescolare e versate a filo del brodo caldo, fino a omogeneizzare il composto. Mescolate con cura e lasciate sobbollire a fuoco dolce per circa 10/15 minuti.

Potete ora comporre il piatto: mettete le capesante, la salsa allo zafferano e il pistacchio tritato disposto sopra i molluschi.

Stagioni nel Piatto

RAVIOLI DI PESCE AL PROFUMO DI ARANCIA

Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta:
300 gr di farina 00
3 uova

Per il ripieno:
400 gr di filetto di pesce (io ho usato lo scorfano)
il succo di un'arancia
1 uovo
pangrattato (se necessario)
olio, sale e pepe qb

Stagionalità

Usando pesce di stagione potrete preparare i ravioli tutto l'anno. Preparateli invece durante l'inverno se aggiungete agli ingredienti il succo di arancia

Procedimento

Preparate la pasta fresca: impastate le uova con la farina fino a ottenere un composto omogeneo. Lavorate l'impasto per qualche minuto fino a quando non sarà elastico. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora.

Mettete a scaldare un filo d'olio in una padella: disponete i filetti di pesce con la pelle rivolta verso il basso e fate rosolare bene. Versate il succo di un'arancia per sfumare (in alternativa potete usare del vino bianco), abbassate la fiamma e terminate la cottura.

Aspettate che il pesce si raffreddi: pulitelo da pelle e spine, sminuzzatelo finemente. In una ciotola mescolate il pesce tritato con l'uovo sbattuto fino ad ottenere un composto omogeneo. Se il ripieno dovesse risultare troppo morbido, aggiungete del pangrattato. Se, al contrario, è troppo compatto aggiungete i liquidi di cottura per ammorbidire.

Preparate ora i ravioli: stendete la sfoglia utilizzando la macchina per pasta fresca arrivando fino allo spessore più sottile, disponete piccoli mucchietti di ripieno a intervalli regolari, coprite con un'altra sfoglia e tagliate i ravioli (con un coppapasta o l'apposito stampino).

Lasciate seccare all'aria i ravioli per circa mezz'ora. Mettete a bollire l'acqua, versate i ravioli e cuoceteli per pochi minuti.

Conditeli con un sugo semplice di pomodoro o una passata di pomodorini datterini. Se volete intensificare il sapore, preparate un ragù di gamberi facendoli saltare in padella (sfumati con del rum) e tagliandoli a pezzetti una volta cotti.

MILLEFOGLIE DELICATA DI BACCALÀ

Ingredienti (per 4 persone)

1 trancio di merluzzo sotto sale da circa 1,5 kg
300 gr di spinaci freschi in foglia
50 gr di basilico
50 gr di pangrattato
30 gr di mandorle a lamelle
2 patate medie
olio evo, sale qb

Stagionalità

La millefoglie delicata di baccalà prevede ingredienti sempre disponibili, fatta eccezione per gli spinaci: prediligete quelli freschi in foglia, disponibili da ottobre a maggio

Procedimento

Iniziate con un paio di giorni d'anticipo per preparare il merluzzo: sciacquatelo bene sotto l'acqua corrente eliminando il sale e mettetelo a mollo in un recipiente pieno d'acqua. Cambiate l'acqua ogni 8 ore circa per 24-36 ore in totale: in questo modo il sale in eccesso andrà via e il merluzzo sarà pronto per la cottura.

Per questa millefoglie i singoli elementi vanno cotti separatamente e successivamente assemblati: iniziate con il lessare le patate. Una volta fredde pelatele e tagliatele a fette sottili.

Continuate con la cottura del merluzzo: tagliatelo in tranci, eliminate le lische e cuocetelo a vapore per circa 10 minuti. Fate raffreddare e con le mani sfaldate i tranci seguendo le naturali nervature della polpa: se il pesce è ben cotto si scompatterà praticamente da solo.

Pulite e lavate gli spinaci; fateli quindi saltare velocemente le foglie in padella con un filo d'olio fino a quando saranno appassite. Fate raffreddare e strizzate l'eventuale acqua di vegetazione in eccesso.

Siete ora pronti per assemblare la millefoglie delicata di baccalà: in una tortiera rettangolare versate un filo d'olio, create uno strato di fettine di patate lesse, coprite con uno strato di merluzzo e compattate bene. Create uno strato di spinaci, uno di merluzzo, alternate ancora uno strato di merluzzo avendo cura di premere molto bene ogni strato. Ricoprite quindi con le lamelle di mandorle e con alcune gocce di basilico frullato con olio. Create l'ultimo strato di merluzzo. La copertura finale è costituita dal pangrattato frullato insieme al basilico e a 2/3 cucchiai di olio.

Infornate a 180° per circa 15-20 minuti. Aprite leggermente lo sportello del forno e lasciate riposare la millefoglie delicata di baccalà qualche minuto prima di servire.

STRUFFOLI… DI CASA MIA

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 gr di farina 00
150 ml di vino dolce liquoroso (vin santo, grecale…)
75 ml di olio evo
un pizzico di sale
olio di arachidi per friggere
due cucchiai di miele
codette di zucchero colorate

Stagionalità

Gli ingredienti utilizzati sono disponibili tutto l'anno, ma si tratta di dolci tipicamente natalizi. Nulla vieta di prepararli quando più ci piace… se ne siamo davvero ghiotti!

Procedimento

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia e aggiungete al centro il vino bianco e un pizzico di sale. Impastate incorporando poco per volta la farina al vino e aggiungendo man mano l'olio.

Impastate fino ad avere un composto liscio. Coprite con la pellicola e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

Trascorsa la pausa riprendete l'impasto, dividetelo in pezzi e da ciascuna parte ricavate dei piccoli cilindri dal diametro di circa 1 cm. Con l'aiuto di un coltello create dei piccoli pezzettini e metteteli da parte senza sovrapporli.

Scaldate l'olio di arachidi e friggete gli struffoli di casa mia fino a quando saranno belli dorati. Scolateli e metteteli su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.

Versate nel piatto di portata il miele, gli struffoli di casa mia raffreddati e le codette di zucchero. Mescolate e lasciate riposare, in modo che i dolcetti assorbano parte del miele… e buon appetito!

Stagioni nel Piatto