

Il Ricettario
DI NATALE

DOTT.SSA GIADA BERNARDINELLO

In questo periodo dell'anno è tradizione ritrovarsi per scambiarsi auguri e regali spesso e volentieri davanti ad una tavola imbandita. Cucinare è un'atto d'amore, in tavola non si porta solo cibo ma tempo, impegno, cura e passione che decidiamo di dedicare alle persone a cui teniamo.

Quest'anno ho deciso di regalarvi un pò della mia passione che ho verso il cibo preparato con cura, ricerca dei particolari e amore per quelle materie prime autentiche e di qualità in modo da condividere con i propri cari ricette che fanno bene al palato e alla salute.

Ho pensato ad un menù dall'antipasto al dolce, colorato e gustoso perchè mangiare sano è divertente, è buono ed è bello.

Ovviamente sono ricette un pochino più lunghe di quelle che si preparano tutti i giorni perchè nei giorni di festa si può rallentare e dedicare la giusta cura alla preparazione di ricette che torniamo a preparare con le nostre mani, ma anche un momento di condivisione con il resto della famiglia.

Spero apprezzerete anche voi queste ricette, e sono curiosa di vedere il tuo risultato. Non dimenticare di condividere e taggarmi nelle tue ricette!!

Giada



CANNOLO SALATO



Ingredienti

- 200gr farina tipo 1
- 1 cucchiaino di lievito per torte salate
- 2 cucchiaini di olio
- 5gr di sale
- Acqua q.b
- Un broccolo
- 50gr di ricotta
- 20gr pecorino
- Pomodori secchi a gusto
- 2 filetti di acciuga
- Mandorle tritate

Procedimento

Preparare l'impasto unendo farina, lievito sale, olio e mescolare con una forchetta. Continuando a mescolare aggiungere a filo acqua tiepida finché non otterrete un impasto ben lavorabile con le mani. Non deve essere troppo asciutto. dividere il panetto in due e stenderlo grossolanamente. Vi occorrerà utilizzare il tira pasta per ottenere lo spessore ideale partendo da 1 arrivando fino a 4. Fare lo stesso con entrambi i panetti. A questo punto ricavare delle strisce di 2 cm di larghezza. per fare la forma a cono o avete la forma apposita altrimenti vi svelo un segreto: prendete i coni di cialda e foderateli con un foglio di alluminio. A questo punto avvolgete le vostre strisce di pasta partendo dalla punta del cono fino a salire. Disponeteli su una teglia rivestita di carta forno e cuoceteli a 180 °C per circa 10 minuti. tirati fuori fate raffreddare un attimo e rimuovete il cono.

Per il ripieno suddividere il broccolo in cimette e tagliate finemente anche la parte meno dura del gambo. Mettetelo in padella con uno spicchio d'aglio, olio, sale e un pò di peperoncino. Aggiungete un bicchiere di acqua e fatelo andare finché non sarà morbido. Una volta cotto fatelo raffreddare e frullate con gli altri ingredienti (ricotta, pecorino, pomodori secchi e acciuga). Trasferite la crema in una saccapoche e riempite bene i coni. terminate decorando con granella di mandorle.
Consiglio: sono molto più buoni il giorno dopo!!



BACCALÀ MANTECATO AI CANNELLINI. SU CROSTINO DI POLENTA



Ingredienti

- 160gr farina di polenta istantanea
- 630ml di acqua
- 200gr baccalà dissalato
- 120gr cannellini cotti
- 1 spicchio d'aglio
- 2 filetti di acciuga
- Prezzemolo
- Olio evo
- Sale e pepe

Procedimento

Questa ricetta ricorda il baccalà mantecato ma la sua preparazione è molto semplice e più leggera, senza uso di latte. La cremosità verrà ottenuta dai cannellini

Partiamo dalla preparazione della polenta. Portare a bollore l'acqua e salarla, una volta a bollore versare a pioggia la farina di polenta mescolando con una frusta. Continuare a mescolare in modo che non si formino grumi finchè si sarà rappresa. Trasferire in una terrina bassa e larga in modo che raffreddandosi prenda la forma.

Nel frattempo prepariamo il baccalà. Ripassarlo in padella con uno spicchio d'aglio e olio, sfumare con poca acqua per non farlo attaccare. A questo punto trasferirlo in un mixer con i cannellini, il prezzemolo e i filetti di acciuga, frullare fino ad avere una sorta di crema.

Quando la polenta sarà fredda e solita dividerla in quadrotti e grigliarli finchè croccanti in padella con un filo di olio. Trasferire la polenta su un piatto da portata e su ogni crostino di polenta disporre delle quenelle di baccalà aiutandovi con due cucchiaini. Guarnire con prezzemolo fresco e servire.



TORTELLONI AL RADICCHIO



Ingredienti

- 100gr barbabietola cotta
- 320gr farina tipo 1
- 50gr farina di grano duro
- 2 uova
- 1 radicchio
- 1/2 porro
- 250gr ricotta

Procedimento

Partiamo preparando la pasta rosa. In un frullatore frullare la barbabietola tagliata a dadini con la farina. Aggiungere le uova e iniziare ad impastare. Far riposare per 15 minuti prima di fare la sfoglia. Suddividere poi l'impasto in panetti più piccoli e stenderli grossolanamente prima di iniziare a passarli nella macchina per la pasta. Procedete piano piano verso i diversi spessori fino al numero 5. con un coppa pasta del diametro di 7cm ritagliare dei dischi.

Preparare il ripieno saltando il radicchio con il porro tagliati finemente. Condire con olio, sale e pepe. una volta stufato lasciarlo raffreddare. Quando a temperatura ambiente frullarlo per sminuzzarlo più finemente e aggiungere la ricotta. Con una saccapoche o semplicemente un cucchiaino disponete un pò di impasto al centro del disco di pasta. Piegare a metà e se necessario inumidite un pò il bordo per sigillarlo più facilmente. Prendete le estremità della mezza luna e unitele per formare un tortellone. Cuocete in acqua bollente salata e poi ripassateli in padella con olio e salvia. Impiattate con una granella di noci.



PANBRIOCES CON CREMA ALLA RICOTTA



Ingredienti

- 150ml yogurt bianco intero
- 100ml latte vegetale
- una bustina di lievito di birra
- 70gr di zucchero di canna
- 1 uovo
- 550 gr farina tipo 2
- 60gr di olio
- Uvetta
- Scorza di arancia
- Ricotta
- Cannella
- Zucchero a velo

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti e iniziare ad impastare. Lasciar riposare in forno con luce accesa in un contenitore coperto con canovaccio o pellicola fino a raddoppio. Trasferire l'impasto su un piano di lavoro e fare delle pieghe portando verso il centro prima i lati lunghi e poi i lati corti, ripetere l'operazione più volte per inglobare aria. Dividere l'impasto in due e formare due salamotti. Incrociare i due salamotti formando una treccia e disporli in uno stampo per plumcake. far lievitare ancora un'ora. Cuocere a 180°C per circa 30 minuti e comunque verificare che al centro sia ben cotto con uno stuzzica denti.

Per preparare la crema alla ricotta, mescolarla con lo zucchero a velo, la cannella e la scorza di arancia. mescolare energicamente finche non sarà cremosa e farcire la vostra fetta di pan brioche.