

Ricette di Natale



by Queen's Kitchen

È NATALE QUANDO...

È Natale quando le persone che ami sono vicine a te, quando portiamo luce dove c'è buio, quando regaliamo abbracci calorosi (potremo riabbracciarci presto e sarà ancora più bello!) e sorrisi sinceri, quando cuciniamo con amore, quando crediamo alla magia delle piccole cose. È Natale quando apriamo la porta alla speranza, quando abbiamo il cuore leggero, quando siamo grati per il bene ricevuto, quando proviamo compassione.

È Natale quando cantiamo vecchie canzoni, quando balliamo in cucina, quando ci incantiamo a guardare le lucine che si rincorrono sull'albero. Non stanchiamoci mai di cercare e diffondere bellezza e gentilezza intorno a noi!

Questo ricettario è il mio regalo di Natale per voi!





Queen's Kitchen

ALBERELLI AL SALMONE

INGREDIENTI

250 g. pane per tramezzini

200 g. salmone affumicato

150 g. formaggio spalmabile

1 avocado

2 cucchiaini olio extravergine d'oliva

il succo di un lime

bacche di pepe rosa

barbe di finocchio

sale e pepe q.b.

Puliamo e schiacciamo l'avocado con olio extravergine d'oliva e succo di lime, condiamo con sale e pepe. Spalmiamo la crema di avocado su una fetta di pane per tramezzini, aggiungiamo il salmone affumicato e copriamo con un'altra fetta di pane su cui avremo spalmato il formaggio. Intagliamo il tramezzino con uno stampo a forma di albero di natale, cospargiamo la superficie con barbe di finocchio e bacche di pepe rosa. Disponiamo su un piatto da portata e serviamo





CARTELLATE SALATE

INGREDIENTI PER LE CARTELLATE

**500 gr farina
120 ml olio extravergine d'oliva
100 ml vino bianco secco
Olio per friggere**

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

**Salmone affumicato, Stracciatella di Burrata e
Uova di Lompo
Capocollo di Martina, Gorgonzola al Mascarpone
e Cotto di Fichi
Prosciutto Crudo di Parma, Formaggio Caprino e
Chutney di Fichi**

Impastate la farina con l'olio extravergine d'oliva, il vino bianco intiepidito, il sale e lo zucchero fino ad ottenere un composto elastico che lascerete riposare coperto da un canovaccio umido per un'oretta. Tirate la sfoglia sottile con il matterello o con l'aiuto della nonna papera, con una rotella taglia pasta ricavate delle strisce larghe un paio di centimetri, piegatele, pizzicatele con le dita unendole in più punti ed infine arrotolatele su loro stesse per ottenere la forma tipica.





INSALATA DI MAZZANCOLLE, FINOCCHI E POMPELMO ROSA

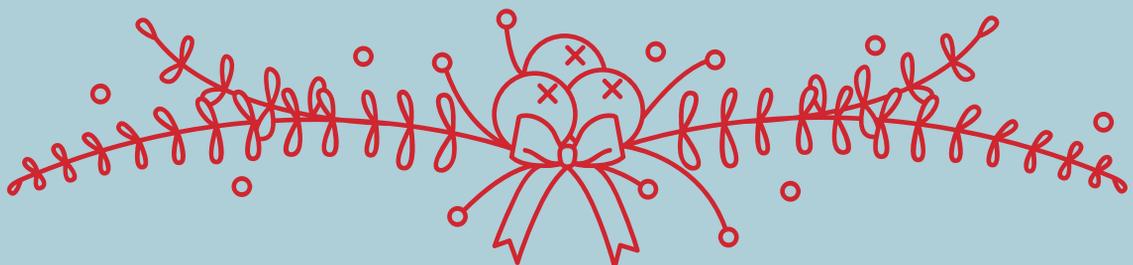
INGREDIENTI

**12 mazzancolle sgusciate
2 pompelmi rosa
un finocchio
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
chicchi di melagrana**

Puliamo i finocchi, eliminando le foglie più dure e conservando le barbe (ci serviranno da guarnizione) e affettiamoli sottilmente.

Chiediamo al nostro pescivendolo di fiducia di sgusciare le mazzancolle (portiamo a casa teste e gusci per preparare una bisque di gamberi!), le facciamo marinare con l'olio extravergine d'oliva, il succo di un pompelmo, sale e pepe.

Peliamo a vivo l'altro pompelmo e Componiamo la nostra insalata su un piatto da portata: disponiamo i finocchi sul fondo, aggiungiamo gli spicchi di pompelmo rosa e completiamo con le mazzancolle marinate, guarniamo con i chicchi di melagrana e le barbe di finocchio, un altro filo d'olio e gustiamo!





Queen's Kitchen

ZUCCA A SORPRESA

INGREDIENTI

**una zucca tipo Butternut
150 g. riso Venere
un avocado
una melagrana
finocchietto selvatico
salvia
timo
un'arancia
olio extravergine d'oliva e sale q.b**

Tagliamo a metà la zucca nel senso della lunghezza, togliamo i semi e i filamenti interni e scaviamo la polpa con uno scavino.

Condiamo i "contenitori" di zucca con salvia, timo, sale e un filo di olio extravergine d'oliva, le disponiamo in una teglia rivestita con carta da forno, le copriamo con un foglio di alluminio e le cuociamo in forno a 180° per un'ora circa. Tagliamo a dadini la polpa della zucca e la saltiamo in padella con olio e sale per 10 minuti. Cuociamo il riso Venere in abbondante acqua salata, lo scoliamo per bene. Sbucciamo e tagliamo a dadini l'avocado e sgraniamo i chicchi di melagrana.

Riempiamo la zucca con il riso, la zucca e l'avocado, guarniamo con ciuffi di finocchietto selvatico, zeste di arancia e chicchi di melagrana.





Queen's Kitchen

RISOTTO LIME, MELAGRANA E GAMBERI ROSSI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**300 gr riso Acquerello
400 gr gamberi rossi di Gallipoli
3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
1 scalogno
1 lime
un bicchiere di prosecco
una melagrana**

Per la bisque di gamberi

**le teste e i carapaci dei gamberi
5/6 pomodorini
2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 1/2 lt acqua
uno scalogno
una costa di sedano
una carota
prezzemolo
sale q.b.**

Sgusciamo i gamberi e raccogliamo in una ciotola le teste e i carapaci. In una pentola scaldiamo l'olio extravergine d'oliva con lo scalogno, aggiungiamo le teste e i carapaci dei gamberi, schiacciandole bene con un cucchiaio di legno, i pomodorini tagliati a metà, il prezzemolo, il sedano e la carota a pezzi, sfumiamo con il vino bianco, facciamo evaporare e cuociamo a fuoco vivace per qualche minuto, quindi aggiungiamo l'acqua con un cucchiaino di sale grosso, lasciamo sobbollire a fuoco lento per almeno mezz'ora.

Filtriamo con un colino stretto e avremo la nostra bisque di gamberi: la rimettiamo in pentola e la portiamo nuovamente ad ebollizione per cuocere il risotto.

In un altro tegame scaldiamo l'olio extravergine d'oliva con lo scalogno e la scorza grattugiata del lime, aggiungiamo il riso e lo tostiamo per qualche minuto, sfumiamo con il prosecco.

Quando sarà evaporato, continuiamo la cottura del riso aggiungendo un mestolo di bisque di gamberi per volta.

5 minuti prima di completare la cottura del risotto aggiungiamo i gamberi sgusciati, ne teniamo da parte qualcuno crudo. A cottura ultimata mantechiamo il risotto con un filo di olio extravergine d'oliva. Dividiamo il risotto nei piatti, guarniamo con 2/3 gamberi crudi, una spruzzata di succo di lime, un cucchiaino di chicchi di melagrana e un po' di prezzemolo fresco tritato.



Queen's Kitchen



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERI GLASSATI ALL'ARANCIA CREMA DI PATATE AL FINOCCHIETTO E POMODORINI CONFIT

INGREDIENTI

**500 g spaghetti alla chitarra
12 gamberi sgusciati
un'arancia
un cucchiaino di miele di castagno
2 patate
finocchietto selvatico
300 g pomodorini
alloro
rosmarino
un cucchiaio di zucchero di canna
fiocchi di sale
olio extravergine d'oliva q.b.**

Prepariamo la crema di patate: lessiamo le patate sbucciate e le frulliamo con olio extravergine d'oliva, un po' della loro acqua di cottura e il finocchietto. Tagliamo i pomodorini a metà, li disponiamo in una teglia con l'interno rivolto verso l'alto, li condiamo con olio extravergine d'oliva, fiocchi di sale, zucchero di canna, rosmarino e alloro e li cuociamo in forno a 150° per un'ora circa.

Insaporiamo i gamberi con miele, succo e zeste d'arancia e li saltiamo in padella con un filo d'olio.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, la scoliamo e la condiamo con la crema di patate al finocchietto e i pomodorini confit, aggiungiamo 3/4 gamberi glassati all'arancia per piatto e guarniamo con il finocchietto, serviamo caldissimi.





Queen's Kitchen

STELLA DI TORTELLINI

INGREDIENTI

350 g. tortellini di carne
500 ml. besciamella
100 g. speck in una fetta
80 g. grana grattugiato
un litro di brodo di carne
un rotolo pasta brisée
burro q.b.

Stendiamo la pasta brisée su un foglio di carta da forno e disponiamola in uno stampo a forma di stella. Bucherelliamo il fondo con una forchetta e cuociamo in forno a 180° per 15/20 minuti. Sforbiamo e lasciamo raffreddare. Tagliamo lo speck a fiammifero e lo facciamo tostare in padella senza altri condimenti finché sarà croccante.

Portiamo ad ebollizione il brodo di carne e cuociamo i tortellini per 5 minuti. Uniamo la besciamella allo speck croccante e condiamo i tortellini, aggiungiamo abbondante grana grattugiato e mescoliamo bene.

Versiamo i tortellini nel guscio di pasta brisée, spolverizziamo con altro formaggio grana e qualche fiocchetto di burro e mettiamo a gratinare in forno caldo per 10 minuti. Possiamo utilizzare delle stelline di pasta brisée per decorare ulteriormente la superficie del nostro timballo.



Queen's Kitchen



ARROSTO DI MANZO CON SALSA AL GORGONZOLA E NOCI PECAN

INGREDIENTI

1 kg di carne di manzo
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
un cucchiaio di burro
un cucchiaino di sale grosso e pepe in grani
1 lt brodo di carne
rametti di salvia e rosmarino freschi
un bicchiere di vino bianco secco
100 g gorgonzola al mascarpone
50 g noci pecan
2 cucchiaini di farina

Contorno

1/2 cespo cavolo cappuccio rosso
1/2 cespo radicchio lungo
2 mele Annurca
una manciata di noci Pecan
olio extravergine d'oliva
aceto di mele
sale

Togliamo la carne dal frigo e lasciamola a temperatura ambiente per due ore. Ripuliamo da nervi e cartilagini e massaggiamo la carne con olio, pepe e sale. Guarniamo il nostro pezzo di carne con rametti di salvia e rosmarino freschi e leghiamo con dello spago da cucina (questa operazione può farla anche il nostro macellaio di fiducia). In un tegame dai bordi alti scaldiamo l'olio e il burro, adagiamo il nostro pezzo di carne e lo facciamo rosolare bene da tutti i lati, girandolo con l'aiuto di due cucchiaini per non bucarlo, in modo da sigillare la carne. Sfumiamo con un bicchiere di vino bianco secco e lasciamo evaporare. Aggiungiamo il brodo bollente, copriamo e lasciamo cuocere a fuoco lento e girando ogni tanto la carne per circa 40 minuti. Quando l'arrosto sarà cotto lo togliamo dalla pentola, eliminiamo lo spago e le erbe e lo avvolgiamo in un foglio di alluminio. Filtriamo il liquido di cottura con un colino e lo rimettiamo sul fuoco basso, stemperiamo la farina e mescoliamo con una frusta (o con il mixer ad immersione) per eliminare eventuali grumi, fino ad ottenere una salsa densa, dopodiché uniamo il gorgonzola al mascarpone e lo facciamo sciogliere nella salsa. In un padellino tostiamo le noci per un paio di minuti e le tritiamo grossolanamente. Affettiamo l'arrosto, lo condiamo con la salsa al gorgonzola e cospargiamo con le noci pecan: serviamo ben caldo con contorno di insalata preparata con cavolo cappuccio rosso, radicchio e mele, condita con una vinaigrette di olio e aceto di mele.





Queen's Kitchen

APPLE PIE: LA TORTA DI MELE DI NONNA PAPERA

INGREDIENTI

Per la pasta frolla
400 g farina
160 g zucchero
160 g burro
2 uova intere
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato

Per il ripieno
4 mele Annurca
un cucchiaio di burro
2 cucchiaini di zucchero di canna
2 cucchiaini uvetta
un bicchierino di rum
una manciata di pinoli
un cucchiaio di spezie per dolci alle mele (cannella, chiodi di garofano,
cardamomo, buccia di limone)
6/7 biscotti secchi
un po' di latte

Prepariamo la pasta frolla: in un mixer mettiamo la farina, il sale, il bicarbonato e lo zucchero con il burro freddo tagliato a pezzi e mescoliamo fino ad ottenere un composto sabbioso. Uniamo le uova e lavoriamo fino ad ottenere un impasto compatto, lo stendiamo tra due fogli di carta da forno e lo mettiamo a riposare in frigo per almeno un'ora, avremo una resa migliore se lo prepariamo il giorno prima. Mettiamo l'uvetta a bagno nel rum. Laviamo le mele e le tagliamo a dadini senza sbucciarle, le cuociamo in un pentolino con il burro, lo zucchero di canna, le spezie, dopo 6/7 minuti quando saranno un po' più tenere, uniamo uvetta e pinoli e sfumiamo con il rum, facciamo evaporare e spegniamo.

Dividiamo il panetto di frolla in due parti: stendiamo la prima metà sul fondo di una tortiera con i bordi alti e il fondo rimovibile rivestita con carta da forno, cospargiamo il fondo con i biscotti secchi sbriciolati, riempiamo con il composto di mele e mettiamo in frigo.

Stendiamo l'altro panetto di frolla che ci servirà da coperchio per la nostra torta e intagliamo con una formina a forma di foglia, le foglioline ottenute ci serviranno per decorare i bordi del nostro dolce. Copriamo il dolce, sigilliamo i bordi e decoriamoli con le foglioline-biscotto, spennelliamo la superficie con il latte e cospargiamo con lo zucchero, cuociamo in forno preriscaldato a 180° per 35/40 minuti finché la superficie sarà ben caramellata, serviamo con una pallina di gelato alla vaniglia.





Queen's Kitchen

BISCOTTI MORBIDI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

250 gr farina
200 gr cioccolato fondente
100 gr burro
125 gr zucchero
20 gr cacao amaro
3 uova
una bustina di lievito
mezza bacca di vaniglia o vanillina
sale

Sciogliete a bagnomaria (o nel microonde) il cioccolato con il burro. Aggiungete poi lo zucchero e le uova una alla volta.

Unite la farina setacciata, una bustina di lievito, il cacao, un pizzico di sale e la vaniglia.

Bagnatevi le mani, fate delle palline e rotolatele nello zucchero a velo. Disponetele sulla placca per biscotti rivestita con carta da forno o nei pirottini di carta, cuocete in forno preriscaldato a 170° per 15-2



IDEE REGALO



Se volete inondare la casa di profumi buoni, oltre ad infornare biscotti potete regalarvi le fragranze delle candele vintage create da Francesca. Ma lascio che sia lei a presentarsi...







@La_colorette



<https://www.etsy.com/it/shop/LaColorette>

Cocciolatte è la mia linea profumata firmata La Colorette. Il mio mondo colorato che è una gioia per gli occhi si arricchisce e va a stimolare anche un altro senso: l'olfatto. Dalla mia grande passione per il vintage nascono le Vintage Candle: candele in cera di soia in tazze, latte e bicchieri vintage con profumazioni gourmand che ti fanno venire l'acquolina in bocca. Sono appena nate due nuove fragranze per celebrare l'inverno che è alle porte: Cioccolato Speziato e Torta di mele.