

### Vol-au-vent Natalizi

**CATEGORIA:** Antipasto

**INGREDIENTI**

200 g mascarpone,  
100 g formaggio Edam grattugiato,  
12 vol-au-vent, q.b  
pistacchi, pepe bianco

**PROCEDIMENTO**

Lavorate il mascarpone a temperatura ambiente, in modo da ottenere una crema uniforme. Unisci il pepe bianco e l'Edam grattugiato. Mescolare senza grumi e lascia a riposare. Nel frattempo fai bollire in acqua abbondante i pistacchi per un minuto. Scolali e pelali. Prendi i vol-au-vent e farciscili con il ripieno di formaggi. Trita i pistacchi, e decora i tuoi vol-au-vent.

### Insalata di arance

**CATEGORIA:** Antipasto

**INGREDIENTI**

- 6 arance  
- 3 cipolle piccole  
- olio extravergine d'oliva, q.b.  
- prezzemolo  
- sale e pepe

**PROCEDIMENTO**

Pelate le arance togliendo anche la pellicina bianca. Tagliatele a fette rotonde e sottili e disponetele a cerchi su un piatto da portata. Lavate e tritate il prezzemolo e la cipolla finemente.

Preparate a parte olio, sale e pepe in una scodella, e aggiungete il prezzemolo e cipolla. Versate il composto sulle arance. Servite.

### PAN DI SPAGNA

**Ingredienti:**

- 6 uova  
- 180 gr di zucchero  
- 75 gr di farina  
- 75 gr di fecola  
- un pizzico di sale.

In una ciotola mettete le 6 uova. Frullare a lungo, per almeno 20 minuti, insieme allo zucchero con uno sbattitore a frusta, finché diventano una massa gonfia e spumosa di colore giallo chiaro. Più tempo frullate, migliore sarà il risultato.

Aggiungete con un setaccio, in modo da sciogliere i grumi, la farina e la fecola, unite precedentemente insieme e mescolate delicatamente, dal basso verso l'alto, con un cucchiaino di legno, in modo che si incorpori

### Spaghetti alle noci e nocciole

**CATEGORIA:** Primo piatto

**INGREDIENTI**

- 600 g spaghetti  
- 75 g olio extravergine d'oliva  
- 25 g noci sgusciate  
- 25 g pinoli  
- 15 g nocciole sgusciate  
- 3 spicchi d'aglio  
- prezzemolo tritato  
- peperoncino, q.b.  
- sale e pepe

**PROCEDIMENTO**

Portate ad ebollizione l'acqua salata per gli spaghetti. Intanto tagliate le nocciole e le noci a pezzi. Fate soffriggere a fuoco lento l'olio con l'aglio in una padella capiente. Unite all'aglio i pinoli con noci e le nocciole. Unite mezzo bicchiere di acqua di cottura della pasta e lasciate cuocere, sempre a fuoco basso. Scolate gli spaghetti e uniteli ai condimenti in padella. Unite il prezzemolo e il peperoncino. Alzate la fiamma e fate saltare la pasta un minuto.

### Lasagne con scampi e fontina

**CATEGORIA:** Primo piatto

**INGREDIENTI**

- 300 g di scampi  
- 300 g lasagnette paglia e fieno  
- 150 g fontina  
- un tuorlo d'uovo  
- 100 g burro  
- gin  
- mezzo limone  
- olio, latte e sale q.b.

**PROCEDIMENTO**

In una pentola saltate gli scampi con olio e limone e successivamente sgusciali.

Fai sciogliere la fontina a parte in un tegamino con un pò di latte. Unisci al tutto il tuorlo d'uovo e mescola per cinque minuti circa. Fai lessare le lasagnette in acqua salata abbondante, scolale e condiscile con gli scampi. Versa il gin, mescola e trasferisci il tutto su un piatto da portata ben caldo. Aggiungi il formaggio fuso.

al composto senza smontarlo. Versate l'impasto nello stampo imburato e infarinato, livellate e infornate a 150° per 40 minuti in forno preriscaldato. Verificate il grado di cottura con uno stecchino infilato al centro della torta: deve venire fuori asciutto, senza nessuna traccia di pasta cruda.

Ricordate di non tirare fuori dal forno immediatamente la torta: meglio lasciarla nel forno spento una decina di minuti in modo che possa raffreddarsi gradatamente.

### Cotechino con lenticchie

**CATEGORIA:** Secondo piatto

**INGREDIENTI**

- 600 g cotechino di maiale  
- 400 g lenticchie  
- 30 g burro  
- 2 carote  
- olio extravergine di oliva  
- 2 gambi di sedano  
- 1 cipolla  
- sale  
- alloro

**PROCEDIMENTO**

Prendete una pentola con acqua abbondante e mettete le lenticchie (lavate), la cipolla, il sedano, le carote e un pizzico di sale. Portate ad ebollizione per 1h.

Intanto, mettete il cotechino a lessare in un'altra pentola. Una volta pronto, tagliatelo a fette su un piatto da portata. Scolate le lenticchie. Unite l'olio e il burro in una padella, insieme alla cipolla e alle carote rimaste tagliate a fette finissime e cuocete a fuoco lento. Aggiungete le lenticchie. Continuate a mescolare durante la cottura.

Unite anche qualche foglia di alloro.

Una volta pronte, disponete le lenticchie su di un vassoio. Disponete le fette di cotechino sul letto di lenticchie.

### Tronchetto al caffè

**CATEGORIA:** Dolce

**INGREDIENTI**

- pan di Spagna  
- 300 g crema di burro al caffè  
- 300 g crema pasticciera al caffè  
- 1 tazzina caffè  
- pellicola trasparente

**PROCEDIMENTO**

Preparate il pan di Spagna in uno stampo basso e rettangolare, di circa 20 x 30 cm.

Estraetelo dallo stampo e tagliate i bordi fino alla parte più scura. Arrotolatelo in uno strofinaccio da cucina e lasciate riposare fino al raffreddamento.

Srotolatelo con delicatezza, e spennellatelo di caffè. Spalmate tutta la crema pasticciera al caffè. Arrotolatelo nuovamente molto stretto. Ricopritelo con la pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per tutta la notte.

La mattina seguente estraete il rotolo dalla pellicola e spalmate generosamente con la crema di burro al caffè. Utilizzando una forchettina solcate la superficie del rotolo, riprendendo l'aspetto della corteccia di un albero. Mettete il tronchetto in frigorifero, e lasciatelo riposare fino al momento del dessert.