

RICETTE per le feste

Cucina

Barchette di indivia belga

INGREDIENTI

1 cespo di indivia Belga
1 Kg. di gamberetti

Per la salsa rosa:

Panna da cucina mezzo bicchiere
Cognac mezzo bicchiere
Salsa Worcestershire un cucchiaino
Senape un cucchiaino
Ketchup 2 cucchiaini
Maionese 250 grammi

PROCEDIMENTO

Iniziate con la salsa rosa. Preparate la maionese, aggiungete (sempre mescolando) due cucchiaini di ketchup, un cucchiaino di senape, uno di salsa Worcestershire, lo zucchero, la panna da cucina e il Cognac. Dovete ottenere una salsa densa e rosa. Poi prendete i gamberetti e lettateli in acqua salata. Sgusciateli e amalgamateli con la salsa rosa. Disponete in un piatto le foglie di Indivia Belga e riempitele con il composto.

Lasagne di zucca

INGREDIENTI

1 confezione di lasagne fresche
650 gr. di zucca gialla
250 gr. di besciamella
1 confezione di pancetta affumicata a dadini
200 gr. di scamorza affumicata
1/2 cipolla
Parmigiano grattugiato
Olio, Sale

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate la zucca a dadini senza buccia e fatela rosolare in un tegame con olio e cipolla per 10 minuti; preparate la besciamella e poi amalgamatela per bene con la zucca. Prendete una teglia, mettete sul fondo uno strato di crema di besciamella e zucca e proseguite con uno strato di lasagne, uno di crema, uno di scamorza affumicata tagliata a dadini, uno di pancetta e una spolverata di parmigiano. Proseguite così per un paio di strati. Infornate le lasagne in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Fate rapprendere le lasagne per qualche minuto e servite.

Torta delizia di Natale

INGREDIENTI

Per l'impasto: 6 uova, 175 gr. di zucchero, 185 gr. di farina, 15 gr. di cacao, rum.

Per la farcia: 150 gr. di mascarpone, 1 uovo, 30 gr. di zucchero

Per la guarnizione: 175 gr. di cioccolato fondente, 135 ml. di panna fresca, confettini argentati, ribes, zucchero a velo.

PROCEDIMENTO

Per l'impasto montate le uova e lo zucchero in una ciotola con le fruste finché si gonfia e diventa chiaro e spesso. Setacciate il cacao e la farina, aggiungetelo al composto e lavoratelo con le fruste. Utilizzate uno stampo rotondo imburato del diametro di 25 cm e versatevi l'impasto. Cuocete a 200° per 20 minuti sul ripiano centrale. Fate raffreddare la torta e sfomatela. Nel frattempo preparate la farcia: lavorate il tuorlo dell'uovo con lo zucchero; incorporate il mascarpone

e l'albume montato a neve. Tagliate la torta in tre strati e separateli. Bagnate la base della torta con del rum e stendetevi metà della farcia. Posate il secondo strato e ripetete l'operazione. Completate con lo strato superiore. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e aggiungetevi la panna. Versate la ganache sullo strato alto della torta aiutandovi con una spatola. Decorate con i confetti argentati, i ribes e lo zucchero a velo.

La Ponti Spa, azienda leader nel mercato dell'aceto di vino, continua ad aggiornare il suo sito internet con nuove e gustose ricette da preparare con i suoi ottimi aceti e sottaceti.

La ricetta presente sul sito www.ponti.com che vi proponiamo è:

Stinco di maiale alle erbe con le Cipollette all' "Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Peperlizia e Aceto di Mele Ponti"



INGREDIENTI

Stinco di maiale
Aceto di Mele Ponti
Cipolla, Brodo
Erbe aromatiche

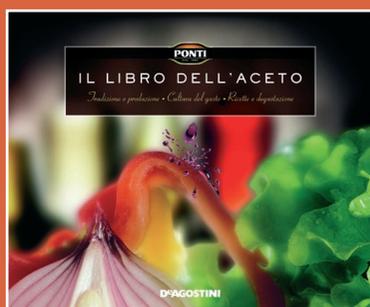


PROCEDIMENTO

Fare rosolare nella pentola a pressione le cipolle tagliate a julienne con l'olio di oliva. Unire lo stinco salato e pepato e farlo rosolare bene. Sfumare con l'Aceto di Mele Ponti e unire il brodo. Unire le erbe tritate. Chiudere la pentola e fare cuocere per 45 minuti. Accompagnare la carne con la salsa di cottura e decorare con Le Cipollette all' "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." Peperlizia intepidite.



www.ponti.com



Dalla collaborazione tra due storiche aziende italiane, **De Agostini e Ponti**, nasce "Il Libro dell'Aceto", una gradita idea regalo per le prossime feste natalizie.

Il libro riserva piacevoli sorprese sia al lettore curioso in cerca di notizie storiche e aneddoti, sia all'appassionato di enologia alla ricerca di una guida sicura e affidabile dai contenuti scientificamente rigorosi, sia a chi ricerca nell'aceto un alleato per la salute o per le faccende di casa. 224 pagine ricche di illustrazioni per scoprire le molte **virtù dell'aceto**, spesso ignote o difficili da immaginare, per un viaggio nella storia ultramillenaria di questo prodotto, già prezioso per gli antichi Egizi, Persiani, Babilonesi, Romani... Un libro che riunisce ricette, **rimedi della nonna**, storia, **virtù e i mille usi dell'aceto**, non un semplice condimento ma un prezioso alleato nella vita di tutti i giorni.

Il libro edito da De Agostini è in vendita nelle migliori librerie di tutta Italia.