

IDEE PER LE FESTE NATALIZIE

LASAGNE AL SALMONE CON GRANELLA DI PISTACCHI IN CROSTA

Ingredienti:

400 g di lasagne fresche all'uovo
400 g di salmone
80 g di burro
60 g di farina
250 ml di latte
250 ml di panna fresca
40 g di grana grattugiato
2 bustine di zafferano
Granella di pistacchi
Sale
Pepe

Per iniziare, sciogliere le bustine di zafferano nel latte, unirvi la panna e mescolando, anche la farina. Preparare poi la besciamella: in una casseruola, far sciogliere 60 g di burro e unirvi in seguito la panna aromatizzata allo zafferano appena preparata; dopo aver mescolato un po', aggiungere anche il parmigiano; salare, pepare e far cuocere il tutto fino a che non sarà addensato, facendo attenzione però alla formazione di grumi.

Spezzettare ora il salmone affumicato e scottare i fogli di lasagna uno ad uno e riporli poi su un canovaccio. Per comporre poi la lasagna, imburrare una pirofila con il burro rimasto e foderare il fondo con il primo foglio di lasagna. Fare uno strato di besciamella e salmone tritato, coprire con un altro foglio di lasagna e proseguire così fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Completare cospargendo la superficie della lasagna con uno strato di salmone e besciamella e una spolverata generosa di granella di pistacchi tritati. Infornare a 180° C per 20 minuti e servire calda.

BACCALA' FRITTO

Ingredienti:

Baccalà dissalato 650 g
Farina 00 30 g
Olio di semi 500 ml

Per la preparazione di questo piatto, nel caso di utilizzo di baccalà sotto sale, occorrerà prima dissalarlo e, per farlo, saranno necessari almeno 3 giorni di ammollo. Per prima cosa il baccalà dovrà essere privato della pelle, basterà quindi sollevarla partendo dalla coda e tirarla via delicatamente e, con l'aiuto di una pinzetta, bisognerà togliere le lisce (per individuarle, scorrere la mano sopra il filetto). Ora, tagliare il baccalà a fette spesse circa 3-4 cm e dividere a metà quelle più grandi. Versare poi, in una ciotola, della farina e infarinare i pezzi di baccalà da entrambi i lati. In una padella, versate l'olio e fatelo scaldare fino a raggiungere una temperatura tra i 180° e i 190°; utilizzarlo poi per friggere il baccalà, pochi pezzi alla volta. In base allo spessore, i tempi di frittura potranno variare dai 4 ai 6 minuti e, solo quando il pesce avrà raggiunto un colore dorato, potrete scolarli e posizionarli su un foglio di carta da cucina per eliminare l'eccesso di olio. Servire preferibilmente ancora caldo e fumante.

TRONCHETTO DI NATALE

Ingredienti:

Per la pasta biscuit:

150 gr di farina
150 gr di zucchero
6 uova
2 cucchiaini rasi di lievito vanigliato
Una bustina di vanillina
Un pizzico di sale

Per la crema pasticcera:

4 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
100 ml di panna
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di maizena o di fecola
400 ml di latte
Buccia grattugiata di un limone
Un pizzico di sale

Per la glassa al cioccolato:

200 g di burro
300 gr di cioccolato fondente

Per iniziare bisogna preparare la pasta biscuit. Innanzitutto montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa, successivamente unirvi la farina e il lievito setacciati, poco alla volta e delicatamente, e infine aggiungervi gli albumi montati a neve. Amalgamare bene e completare aggiungendo la vanillina e un pizzico di sale. Versare poi l'impasto omogeneo su una teglia (40 cm per 30 cm circa) precedentemente unta, zuccherata e infarinata (fare lo stesso procedimento anche sulla carta forno se utilizzata). In forno preriscaldato a 180°, cuocere per circa 9/10 minuti e, una volta sfornata la pasta, coprirla con un canovaccio umido e arrotolarla (senza togliere il canovaccio) per dare la forma. Tenere da parte la pasta biscuit, facendola raffreddare, e preparare la crema pasticcera per farcire il tronchetto. Per farlo, mescolate uova e zucchero in una pentola dai bordi alti e, quando saranno ben amalgamati, unire poco alla volta farina e maizena e, infine, il latte bollente con la panna liquida, la buccia grattugiata di un limone e un pizzico di sale. Portare a bollore continuando a mescolare e procedere con la cottura per altri tre minuti fin quando la crema non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Lasciare poi raffreddare coprendo la crema con una pellicola trasparente a



stretto contatto per evitare la formazione di una pellicina sulla stessa. Successivamente stendere la crema pasticcera sulla pasta biscuit per poi ridarle la forma di rotolo, aiutandosi sempre con lo strofinaccio. Preparare poi la glassa facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro. Riprendere poi il tronchetto e rifinire le due estremità, tenendo da parte i pezzi tagliati. Tagliarne poi un pezzo di 10 cm circa avendo cura di eseguire un taglio obliquo e attaccarlo lateralmente, con l'ausilio di qualche stuzzicadenti, a dare la forma di un ramo d'albero; utilizzare le due estremità tolte in precedente per riempire eventuali buchi. Con l'aiuto di una spatola ricoprire il tutto con la glassa al cioccolato e, nel caso l'effetto corteccia non fosse particolarmente visibile, accentuarlo con l'aiuto di una forchetta. Decorare infine con codette colorate e granella di zucchero e mettere in frigo per almeno un'ora per far solidificare. Prima di servire, cospargere dello zucchero a velo per ricreare l'effetto neve.