

# *Gli Avanzi*



## *delle Strenne*

*gennaio 2011*

*frutta secca e dintorni....*

# ARMENIAN APRICOT SOUP

da Menuturistico

(Zuppa armena di albicocche secche e lenticchie rosse)

Per dovere di cronaca, vi traduco la ricetta direttamente dalla fonte: però, io ho fatto di testa mia, specialmente nelle dosi e in qualche passaggio del procedimento. Quindi, leggete tutto fino in fondo, prima di iniziare



## *Ricetta originale*

2 cipolle a dadini  
3 carote, pelate e tagliate a tocchetti  
1 cucchiaio di cumino macinato  
600 g di lenticchie rosse, sciacquate  
340 g di albicocche secche  
circa due litri d'acqua  
1 cucchiaio di olio EVO

Scaldare l'olio in una grande padella e aggiungervi le carote e le cipolle. Far saltare per 10 minuti a fiamma media e aggiungere il cumino: abbassare la fiamma e proseguire la cottura per 10 minuti.. Aggiungere le lenticchie e tanta acqua quanto basta a coprirle e far cuocere a recipiente coperto e con la fiamma al minimo per una ventina di minuti o comunque fino a quando le lenticchie e le carote saranno tenere: aggiungere via via acqua, in modo che le lenticchie si gonfino. Togliere dal fuoco, aggiungere le albicocche, coprire di nuovo con acqua e frullare il tutto, fino ad ottenere un composto morbido. Salate, ma non troppo. Servire

## *Ricetta mia*

intanto, ho ridotto le dosi di metà ed ho ottenuto circa trenta bicchierini.  
ho usato lenticchie rosse che non avevano bisogno di essere messe a bagno, ma che hanno tempi di cottura molto più rapidi delle altre: quindi, i tempi si sono ridotti drasticamente.  
ho diminuito le dosi del cumino in cottura (non a tutti piace), portandone un po' in tavola, in semi, nel caso in cui qualcuno ne avesse voluto ancora un po'.  
ho servito tiepido, ma più verso il caldo che il freddo.

## FIG AND CINNAMON SLICES

(barrette di fichi secchi e cannella)  
da Menuturistico



per circa 15 pezzi

per la crosta

125 g. di burro soffice

55 g di zucchero di canna

1 cucchiaino di cannella in polvere

185 g di farina 00 setacciata

per il ripieno

375 g di fichi secchi

1 stecca di cannella\*

115 g di zucchero semolato

375 g di acqua bollente

\* io non l'ho messa, c'è già nella base: in compenso, ho aggiunto mezzo bicchierino di rum scuro, tanto per tener alta la fama..

### **Procedimento**

Accendete il forno a 180 gradi. Prendete una teglia rettangolare o quadrata (le misure indicate per le dosi sono 18X28, la mia era più piccola e sono venute più "piene") e ungetela di burro. Rivestitela poi con carta da forno, facendola aderire bene al fondo e lasciandola sbordare da due lati: questo accorgimento è importante, perchè altrimenti non la sfornate più, questa torta, a meno che non usiate uno stampo a cerniera quadrato o rettangolare. montate il burro con lo zucchero, usando le fruste elettriche e, quando il composto è diventato spumoso, aggiungetevi la farina setacciata con la cannella. Incorporatela prima con un cucchiaio e poi aiutatevi con le mani: dovrete ottenere un composto sbriciolato. Versatelo nella tortiera e, premendo con le mani per compattarlo, rivestitevi il fondo. Mettete subito in forno, per 15 minuti. Nel frattempo, preparate il ripieno.

In una casseruola, meglio se dal fondo spesso, mettete tutti gli ingredienti. Se usate il rum, aggiungetelo alla fine. Portate ad ebollizione, a fiamma media e poi, abbassando il fuoco al minimo, lasciate sobbollire, coperto, per 20 minuti: i fichi dovranno essere morbidissimi e il liquido si dovrà essere ridotto di un terzo, con la consistenza di uno sciroppo denso. Levate la stecca di cannella, se l'avete usata. Frullate tutto, meglio se con un frullatore NON ad immersione, perchè il rischio che qualche pezzetto intero resti c'è: il problema è che non si vedono- otterrete un mix densissimo e scuro- e non è un composto che possa essere passato al setaccio, vista la sua densità. Nel frattempo, avrete tolto dal forno la base, che si sarà leggermente raffreddata. versatevi sopra il composto di fichi e rimettete in forno a 180 gradi, meglio se in modalità ventilata, per 15 minuti o fino a quando la crema si sarà rassodata. Lasciate raffreddare e poi seguite questo trucco: mettete la torta in freezer per un'oretta. Dopodichè, riuscirete a sfornarla e a tagliarla benissimo. Dovete farne una quindicina di pezzi, che andranno via in un minuto, da tanto sono buoni. Perfetti per accompagnare un tè pomeridiano.

# ZABAIONE AL BRACHETTO CON DATTERI

da Menuturistico

Poteva mancare una "non ricetta"? Assolutamente no, meno che mai se si tratta di una cosa veloce come questo zabaione con i datteri. Per lo zabaione, seguite la vostra ricetta o quella che trovate qui sotto: nulla vi vieta- anzi, con gli avanzi è d'obbligo- di far fuori le due dita di passito rimaste dai bagordi natalizi o qualsiasi altro vino dolce o liquoroso vi sia avanzato. Dopodichè, si aggiungono i datteri snocciolati ed è pronto.



Zabaione al Moscato

5 tuorli d'uovo freschissimi

2 dl di moscato (deve essere ottimo, perfetto quello d'Asti)

50 gr di zucchero

Montate a bagnomaria con una frusta e un movimento costante dall'alto in basso, i tuorli con lo zucchero e poi il vino passito (ricordate che l'acqua deve essere molto calda, ma non bollire) fino ad ottenere una crema bella spumosa. Nel montarli, lo chef Bassi ha insistito molto di mantenere il movimento costante dall'alto verso il basso, per permettere che venga incorporata più aria possibile ed ottenere che lo zabaione risulti più soffice e cremoso

*Pandoro o Panettone?*

## BUDINO AL PANETTONE IN SALSA D'ARANCIA DI ANNALU'

di Salvatore De Riso  
da Assaggi di Viaggio



Ingredienti per 10 persone

Ingredienti:

per il budino al panettone

500gr di latte fresco intero

250gr di uova intere (n.5)

75gr di zucchero

400gr di panettone a pezzetti

mezzo baccello di vaniglia

mezzo limone

per la salsa all'arancia

200gr di fette d'arancia sottilissime

100gr di zucchero

3gr di pectina

Portare a ebollizione il latte con la scorza del limone e la vaniglia. A parte, in una terrina, sbattete con una frusta a mano le uova con lo zucchero e unite a filo il latte bollente filtrandolo con un colino. Sul fondo di uno stampo per budino di 18/20 cm di diametro, ponete i pezzi di panettone e poi lentamente versate sopra la miscela di latte uova e zucchero. Mettere lo stampo in un bagnomaria d'acqua fredda e infornate per 45 minuti a 160 gradi. Controllate l'acqua di cottura, se comincia a bollire, aggiungetene di fredda. Togliete il budino dal forno e fatelo raffreddare a temperatura ambiente nel suo bagnomaria. Dopo qualche ora togliete lo stampo dall'acqua e mettetelo in frigo a +4 gradi. Preparare la salsa: tagliare le fettine d'arancia, metterle in un padellino con metà zucchero: far bollire a fuoco basso per 5 minuti. Miscelare il restante zucchero con la pectina e unitelo al composto caldo, lasciando bollire ancora 1 minuto, spegnere e far raffreddare. Al momento di servire, prendete il budino dal frigo, sformatelo su un piatto da portata decorate con le fettine d'arancia semicandite e versare sopra la salsa di cottura.

Note mie: per sentire maggiormente (e consumare di più) il panettone, si possono riempire gli stampi fino a metà, invece che solo il fondo.

Ho versato la salsa di arance ancora calda sui budini freddi... amo i contrasti ;-)

## LA MOUSSE DI PANETTONE DI ELI/FLA

da [Cuocicucidici](http://www.cuocicucidici.com)



x dieci coppette

250 gr panna montata (non zuccherata)  
400 gr ricotta  
150 gr zucchero  
4 cucchiaini di gocce di cioccolato  
200 gr panettone classico

Sbriciolate a mano il panettone ( non usate mixer, fatelo a mano perchè se no ridurreste i canditi e l'uvetta una pappa!!!!). Con un mixer mescolate bene la ricotta con lo zucchero, poi con un cucchiaino aggiungete le gocce di cioccolato. Aggiungete il panettone sbriciolato, mescolate ed aggiungete molto delicatamente la panna montata. Mettete il composto in una sac a poche e riempiate le coppette, che metterete in frigo almeno un paio d'ore prima di servire. Si può preparare anche il giorno prima.

# GLI SPIEDINI DI PANETTONE DI ANNALU

dal Assaggi di Viaggio



Ingredienti per 2 spiedini:

1 fetta spessa di panettone tagliata a rettangolo

250 g di cioccolato fondente

50 g di granella di nocciole

50 g di granella di pistacchi

Tagliare la fetta di panettone in modo da ottenere 6 cubi. Sciogliere al microonde  $\frac{2}{3}$  del cioccolato, avendo l'accortezza di utilizzare una potenza media e di mescolare il cioccolato ogni 30 secondi, finché non risulti sciolto completamente. Aggiungervi quindi il restante cioccolato e mescolare. In questo modo si ottiene una sorta di temperaggio veloce. Immergere i cubi di panettone uno alla volta nel cioccolato e passarne due nella granella di nocciole e due in quella di pistacchi, mentre lasceremo i restanti due al naturale.

Infilare un cubo per tipo in uno spiedino di legno e servire, magari come accompagnamento ad una cioccolata in tazza.

# LA CROSTATA AL PANDORO E GIANDUIA DI ANNALU

da Assaggi di Viaggio



Ingredienti: 300 g di farina bianca tipo "00"  
170 g di burro  
150 g di zucchero  
1 uovo  
1 tuorlo  
1 bustina di vanillina  
sale  
120 g di cioccolato gianduia  
60 ml di panna  
180 g di pandoro

Ponete al centro della farina il burro a pezzetti, l'uovo, il tuorlo, la vanillina, poco sale e lo zucchero. Impastate incorporando la farina e poi lavorate velocemente la pasta fino a renderla omogenea. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 40 minuti. Imburrate uno stampo rotondo e scaldate il forno a 170°C.

Tirate la pasta e foderatevi la tortiera bucherellando il fondo con una forchetta. Ponete un foglio di carta da forno ritagliato a disco sulla base, riempiete con fagioli secchi per non gonfiare la frolla e infornate per circa 20 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e fate intepidire. Sbriciolate il pandoro, montate la panna e aggiungetela al cioccolato; unite il pandoro e riempiete la base di frolla in modo che si rapprenda. Tagliate fette e servite

# LO ZUCCHOTTO DI PANETTONE O PANDORO DI MAPI

da L'Apple Pie di Mary Pie



400 g panettone  
300 g ricotta  
100 g mascarpone  
100 g panna fresca  
100 ml acqua  
100 g zucchero semolato (la ricetta ne proponeva 250 g)  
180 g marrons glacés

60 g cioccolato fondente  
60 g gherigli di noce  
50 ml Marsala  
50 ml latte  
5 tuorli  
1 cucchiaino caffè solubile (io ho usato quello decaffeinato)  
1 cucchiaino di amido (di grano, di mais, oppure fecola di patate)

Tagliare il panettone a fette alte circa 1,5 cm e usarne una parte per rivestire uno stampo da zuccotto.

Preparare la crema al caffè: scaldare i 100 ml di acqua e sciogliervi il caffè solubile, poi farlo raffreddare. Nel frattempo lavorare i tuorli con 50 g di zucchero e l'amido. Unirvi il caffè raffreddato e la panna amalgamandoli bene. Fare addensare la crema a bagnomaria mescolando continuamente, poi farla raffreddare.

In un'altra ciotola lavorare insieme la ricotta, il mascarpone e il rimanente zucchero (a me era rimasto tanto mascarpone e quindi ho usato solo quello, senza ricotta). Unirvi il Marsala e 50 ml di latte e amalgamare bene. Unire metà di questa crema alla crema al caffè raffreddata e aggiungervi anche i gherigli di noce spezzettati grossolanamente.

Spezzettare grossolanamente anche i marrons glacés e il cioccolato fondente e unirli alla rimanente crema di ricotta e mascarpone.

Versare nello stampo da zuccotto rivestito la crema bianca e livellarla bene. Versarvi a questo punto la crema al caffè livellando anche questa. Rivestire il fondo dello stampo con le restanti fette di panettone, coprire con pellicola trasparente e porre a rassodare in frigorifero per almeno 5 ore. Capovolgere nel piatto da portata e servire.

# I PANDORO – CHOCOLATE BITES

da Cuocicucidici



## VERSIONE BIANCA:

75g di pandoro  
150 g di mascarpone  
50 g di latte intero concentrato

## VERSIONE NERA

75g di pandoro  
150 g di mascarpone  
50 g di latte intero concentrato  
120 g di nutella

Per la copertura 150 gr cioccolato fondente al 70%

Nel mixer sbriciolate il Pandoro, mescolatelo con il latte concentrato e il Mascarpone . Nel caso della versione Nera aggiungete anche la Nutella.

Mettete i due composti a riposare in frigo per almeno mezz'ora. Poi formate tante palline e mettele su un foglio di carta forno e passateli in freezer almeno un'ora (io li ho messi in freezer tutta la notte).

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria. Lasciatelo intiepidire e passate le palline nel cioccolato, mettelvi su una gratella ad asciugare e rimetteteli in freezer fino al momento di servire. Si conservano perfettamente in freezer in un contenitore anche una settimana..... inutile dire che vanno a ruba!!!

*Lenticchie e Cotechino  
...è qui la festa?*

## LA DOPPIA MOUSSE DI LENTICCHIE E COTECHINO DI STEFANIA

dal Blog [Cardamomo&C.](#)



Doppia mousse lenticchie e cotechino

Cotechino rimasto

lenticchie rimaste (secondo la vostra ricetta, ma le mie erano fatte con cipolle, carote e sedano)

mascarpone

rum

Passate le lenticchie al passa verdure (così evitate di doverle prima tritare con un cutter e poi setacciarle con un colino!). Quindi fatevene una ragione ! Fatene cadere qualche goccia in un bicchierino. Nel frattempo, fate perdere un po' di grassi al cotechino (io l'ho tagliato a fette e lo ho fatto asciugare su fiamma vivace. Quindi mescolatelo con il mascarpone e qualche goccia di rum e aggiustate di sale e con l'aiuto di una sac a poche, adagiate la mousse sulle lenticchie. Cospargete con granella di pistacchio (anche se nell'originale c'era la mostarda di frutta!)

# IL RISO AI FUNGHI, CARCIOFI E COTECHINO DI MAPI

(Allan Bay)

dal blog [La Apple Pie di Mary Pie](#)



4 persone – 40 minuti

400 g riso per risotti  
2 porzioni di cotechino o di zampone  
4 carciofi  
25 g funghi secchi  
100 ml vino bianco secco  
1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
40 g grana grattugiato  
1 l brodo  
olio extravergine di oliva  
burro  
sale  
pepe  
succo di 1 limone

Tuffare i funghi in acqua tiepida per 15 minuti circa. Nel frattempo mondare i carciofi, tagliarli a spicchi e tuffarli in una ciotola d'acqua acidulata con il succo di limone. Tritare la cipolla e metterla nella pentola dove si cuocerà il risotto insieme ai funghi, allo spicchio d'aglio intero, ai carciofi, all'olio e a una noce di burro. Unire un mestolino di brodo e far cuocere per 15 minuti. Togliere l'aglio, unire il riso, farlo insaporire e poi sfumarlo con il vino bianco. Non appena questo sarà evaporato aggiungere il brodo caldo un mestolo alla volta e portare a cottura. Mantecare con una noce di burro e il grana grattugiato, regolare di sale, profumare con una macinata di pepe e del prezzemolo tritato, aggiungere il cotechino tagliato a dadini e servire.

# I PICCOLI FLAN DI CAVOLFIORE E COTECHINO DELLA MAPI

(Allan Bay)

dal Blog [La Apple Pie di Mary Pie](http://LaApplePieDiMaryPie.blogspot.com)



Dose per 6 persone – 50 minuti

1 cavolfiore da 1 kg circa

1-2 porzioni di cotechino

250 g di panna fresca

2 uova e 2 tuorli

40 g burro

sale, pepe e noce moscata

burro e pangrattato per gli stampini

Lavare e mondare il cavolfiore, dividerlo in cimette e lessarle in abbondante acqua salata. Scolarlo, farlo saltare nel burro spumeggiante, farlo raffreddare leggermente e trasferirlo nel mixer. Frullarlo riducendolo in purea, aggiungervi le uova e la panna, regolare di sale e pepe e profumare con una grattatina di noce moscata. Unire al composto il cotechino spellato tagliato a dadini. Imburrare 6 stampini individuali da flan e cospargerli di pangrattato. Distribuirvi equamente il composto. Porre gli stampini in una teglia più grande e riempirla di acqua che arrivi ai 2/3 dell'altezza degli stampini. Far cuocere in forno già scaldato a 180 °C per mezz'ora. Servire i piccoli flan nel loro stampino oppure sfornarli nei piatti individuali, decorandoli con qualche dadino di cotechino saltato in padella senza grassi (il suo grasso è più che sufficiente).

# LE LENTICCHIE IN UMIDO ALLA MANIERA DI NONNA AMELIA DELLA DANI

dal Blog Menuturistico



Considerate un etto di lenticchie a testa, per una dose abbondante. Mettete a bagno le lenticchie per un paio d'ore , sciacquatele bene e tenetele da parte. Se preferite potete invece bollirle per una 20ina di minuti in acqua aromatizzata con sedano e carota. In un tegame antiaderente mettete qualche fetta di pancetta, tagliata al coltello e fatela rosolare. Aggiungete ora abbondanti aromi tipici per un soffritto: carota, cipolla, aglio, porro, sedano e fate saltare bene il tutto mescolando bene. Quando sono morbide e ben insaporite mettete un rametto di rosmarino e aggiungete le lenticchie scolate, fatele insaporire (se ne avete sottomano potreste anche sfumarle con un goccio di vno... ), copritele di brodo vegetale e incoperchiatele fino a cottura ultimata, aggiungendo brodo strada facendo se dovesse servire. Verso metà cottura aggiungete qualche cucchiaio di passata di pomodoro e portate a cottura (più o meno una mezz'oretta/40 minuti). Servitele con il purè o sole in accompagnamento a carni sia di pollo, che di manzo, che di maiale: sono eccellenti.

***IN PUREZZA: LENTICCHIE IN BIANCO***  
da "Castelluccio di Norcia - Il tetto dell'Umbria"

Dose: 1 hg di lenticchia a testa

Cottura: non mettere a bagno prima della cottura, versare le lenticchie in acqua fredda, con sedano e uno spicchio d'aglio, poi mettere al fuoco; aggiungere il sale a inizio o fine cottura, non durante la bollitura, tempo medio di bollitura: circa 20 minuti.

Alla fine della Bollitura, se necessario scolare l'acqua eccedente, versare su un piatto di portata, condire con olio d'oliva crudo, aggiungere un pò di aceto, se piace.

# GLI GNOCCHI DI PATATE E DI LENTICCHIE DELLA DANI

dal Blog Menuturistico



## Ingredienti

750 g di patate per gnocchi

300 g di lenticchie

1 uovo

250 g di farina

sale

pepe

parmigiano

prugne secche

pancetta affumicata

Bollite le patate con la buccia e cuocete le lenticchie in un po' di brodo vegetale (l'ideale sarebbe prepararle il giorno prima e lasciarla a scolare per una notte: io l'ho fatto e sono risultate belle asciutte e facili da utilizzare). Appena le patate sono cotte, spellatele e passatele in un passaverdure (o schiacciap patate) insieme alle lenticchie.

Aggiungete l'uovo, impastate e procedete come per gli gnocchi, aggiungendo la farina, sale e pepe. Preparate gli gnocchi come fate di solito, ossia dividendo l'impasto in filoncini, che poi taglierete a pezzetti e passerete sull'apposito attrezzino o sui rebbi di una forchetta per "rigarli".

Mettete abbondante acqua salata sul fuoco e, mentre l'acqua bolle, preparate il sugo.

In una padella antiaderente rosolate la pancetta e aggiungete le prugne tagliate a pezzetti. Fatele saltare per pochi minuti. Appena l'acqua bolle buttate gli gnocchi e scolateli quando vengono a galla con una schiumarola. Spadellateli a fuoco spento, velocemente, aggiungendo una manciata di parmigiano appena grattugiato.

Servite con una bella macinata di pepe.

Buon appetito

# LO ZAMPONE NELLO STECCO e LO ZAMPONE IN CASSETTA DI PATATE E BROCCOLI

da Cuocicucidici



1 Zampone cotto a lungo  
500 gr patate bollite  
500 gr di broccoli cotti al vapore  
1 uovo  
70 gr Parmigiano Reggiano  
sale e pepe  
1 cucchiaio di olio EVO

Mettete in un mixer le patate e i broccoli e tritali molto finemente fino ad ottenere un purè. Aggiungete l'uovo, il sale, il pepe e il Parmigiano e il cucchiaio di olio.

Per il finger food: mettete pangrattato in una ciotolina e con le mani bagnate di acqua prendete un po' di purè mettete al centro un pezzettino di zampone e richiudete il purè per ottenere una pallina; passatele nel pangrattato, schiacciatela e modellate a "rondella", appoggiate su carta forno. Quando avrete preparato tutte le rondelle mettete in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti circa. Servite su uno stecco di legno. Ottime anche a temperatura ambiente



*Le porche figure*

# LA TORTA "PACCO REGALO" ALLA CAMY CREAM ALLA NUTELLA

dal [Blog Cardamomo & C.](#)



PdS con Camy Cream alla Nutella

Ingredienti per il pandispagna:

Ingredienti:

6 uova

200 gr. di fecola di patate

150 gr. di zucchero

1 pizzico di lievito per dolci

1 cucchiaino di vaniglia liquida

la scorza di un limone grattugiata

sale

Battere a lungo i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto giallo chiaro; aggiungere qualche cucchiaino di albumi montati a neve precedentemente con un pizzico di sale e incorporare lentamente la fecola setacciata con il lievito e gli aromi senza cessare di lavorare il composto. Amalgamare, infine, il resto degli albumi e versate il preparato in una teglia rivestita con carta forno e infornare a 180° per 30 minuti circa. In realtà io l'ho fatta già in tre strati sottili, così non la devo tagliare in un secondo momento.

Bagna (ho chiesto aiuto all'etere e [Lidia](#) ha prontamente risposto, dandomi le dosi di una bagna perfetta!

120 acqua

70 zucchero

40 rum

Mettere sul fuoco l'acqua con lo zucchero per farlo sciogliere. Quindi aspettare qualche minuto che lo sciroppo si raffreddi e mettere il rum. Bagnare ben bene il pandispagna prima di farcirlo con la Camy Cream alla Nutella.

Ingredienti per la Camy Cream (non so più risalire all'autrice della crema, ma vi posso dire che io l'ho vista da Morena)

250 gr di mascarpone

150 gr circa di latte condensato zuccherato

250 gr di panna montata non zuccherata

200 gr di Nutella

Lavorare il mascarpone fino a renderlo cremoso..poi unire sempre montando il latte versandolo a filo. Deve risultare una crema densa. Se dovesse sembrarvi troppo liquido il composto, basta aumentare la velocità e lasciate montare per un altro po'. Quindi unire a poco a poco la Nutella ed infine la panna montata delicatamente in più riprese. Ricoprite il primo strato di pandispagna e adagiate sopra un altro strato sul quale stenderete pochissima crema, quel tanto che basta per far aderire la pasta di zucchero.

Ingredienti per la pasta di zucchero setosa

6 gr di colla di pesce

30 ml acqua fredda

70 gr di glucosio

8 gr di glicerina per alimenti (si compra in farmacia)

16 gr di burro

450 gr di zucchero a velo (comprato)

Mettere in un pentolino l'acqua con la colla di pesce e aspettare finché non abbia assorbito gran parte dell'acqua. Quindi mettere sul fuoco a bagnomaria (senza aggiungere ulteriore acqua, mi raccomando) e quando la colla si è sciolta aggiungere il burro, il glucosio e la glicerina e amalgamare bene fino a quando non si sarà tutto ben sciolto (mi raccomando non fate friggere!) Lasciare intiepidire.

Mettere lo zucchero a velo in un robot, e unire a filo la parte liquida ottenuta, mentre il robot è in azione fino a quando non si forma una palla... attenzione a non tenere troppo a lungo il robot acceso perché può diventare tutto liquido e quindi avrete bisogno di una quantità di zucchero di gran lunga maggiore. A questo punto mettere su un piano spolverizzato di zucchero a velo e lavorare un po' con le mani. La pasta di zucchero, diversamente dal MMF non ha bisogno di riposare prima di essere usata e quindi si può passare direttamente a decorare la torta. Colorare secondo i vostri bisogni. Se avete i coloranti in polvere, vi consiglio di mettere del colorante (davvero poco) in una tazzina e far sciogliere con due gocce di acqua (e quando dico due, sono proprio due! usate una siringa per misurarle!) e poi versare sulla pasta da colorare e lavorare (anche con altro zucchero se ve ne fosse bisogno (e ce ne sarà bisogno), finché non otterrete il colore desiderato. Io avevo del bianco, del rosa e del giallo. Stendete la pdz con un mattarello spolverizzando il piano di zucchero a velo e un po' di maizena, quindi ricoprite la torta e poi decorate come più vi aggrada!

## I CUORI DI FOIE GRAS PRALINATI ALL'ACETO BALSAMICO

da L'Apple Pie di Mary Pie



pancarré

1 blocco di foie gras

aceto balsamico Tradizionale

granella di nocciole

granella di mandorle

sale

Tagliare le fette di pancarré servendosi di un tagliabiscotti rotondo con i bordi smerlati.

Tagliare il foie gras a fette spesse 5 mm e con l'aiuto di un tagliabiscotti a forma di cuore ricavarne tanti cuoricini quanti sono i dischi di pancarré.

In una ciotolina mischiare le due granelle insieme a un pizzicone di sale.

Versare qualche goccia di aceto balsamico in un piattino e passarvi i cuori di foie gras. Passarli quindi nella granella facendovela aderire bene, indi depositare ciascun cuoricino al centro di un disco di pancarré.

# IL RISOTTO AI FUNGHI ZUCCHINI E CARCIOFI DI STEFANIA

da Cardamomo & C.



Risotto funghi, zucchini e carciofi

## Ingredienti

ciò che rimane di funghi trifolati  
ciò che rimane di carciofi  
ciò che rimane di zucchini trifolati  
riso per risotti (io Flora)  
dado homemade  
vino bianco per sfumare  
cipolla  
olio extravergine d'oliva  
parmigiano  
una noce di burro

Allora, come vi avevo già detto avevo un po' di robine avanzate da condimenti natalizi, insufficienti di loro per farci qualcosa... Perché non unirli, allora? E così ho fatto. Ho proceduto come per un normale risotto, tritando la cipolla e facendola stufare con un po' d'olio e pochissima acqua. Dopodiché ho aggiunto il riso e l'ho fatto tostare bene, cioè fino a quando non è diventato trasparente e a questo punto ho aggiunto il vino e l'ho fatto sfumare (attenzione a farlo evaporare del tutto altrimenti avrete un retrogusto amarognolo). Appena il vino è stato assorbito del tutto ho cominciato a bagnare con del buon brodo vegetale caldissimo (fatto con il Bimby), fino a cottura. A questo punto ho aggiunto tutte le verdure e ho mantecato (ma fuori dal fuoco) con burro e parmigiano. Una parte delle zucchini, però, le ho ridotte in purea e così ho fatto un letto di purea di zucchini al riso e poi anche una piccola spennellata sopra... perché anche l'occhio vuole la sua parte!

Il risotto è nato in maniera del tutto casuale, ma alla prossima cena importante sono sicura che lo riproporrò perché è venuto una vera squisitezza! Se poi omettete il burro e il parmigiano diventa anche un ottimo piatto vegano, oltre che naturalmente gluten free

## TARTUFI BIANCHI AL CROCCANTE

da Menuturistico



400 gr di cioccolato bianco  
150 gr di panna fresca  
75 gr di burro  
1 tuorlo  
100 gr di zucchero  
50 gr di nocciole sgusciate (io ho usato un croccante alle mandorle)

Tritate finemente il cioccolato bianco e mettetelo in una ciotola. Fate sciogliere 70 gr d burro con la panna in una casseruolina su fiamma molto bassa: appena comincia a bollire togliete il recipiente da fuoco, versate il composto sul cioccolato tritato e mescolato finchè sarà completamente sciolto. Quindi incorporate il tuorlo e mescolate bene.

Mettete il composto in frigorifero per 12 ore (anche qualcuna meno basta... Potrete prepararli la mattina per la sera...) Dopodiché formate con il composto tante palline di uguali dimensioni di una nocciola o poco più e fatele rassodare di nuovo in frigorifero per un paio d'ore (ne potreste ottenere circa 90 )

Tritate le nocciole. Preparate un caramello con lo zucchero e 4 cucchiari di acqua; quando sarà dorato unite le nocciole, rimettete sul fuoco per un paio di minuti, mescolate e versate il tutto sul piano di lavoro coperto con un foglio di carta da forno leggermente imburato.

Quando sarà rappreso levatelo dalla carta e tritatelo finemente in modo da ottenere un composto granuloso. Passate i "tartufi" di cioccolato bianco nel croccante e teneteli in luogo fresco fino al momento di servirli. Posso suggerirvi un'alternativa? Potreste passare qualche tartufo nel cacao in polvere amaro, per creare un piacevole contrasto di colore, con l'ambrato croccante, e di sapore.....

## INDICE DELLE RICETTE

ARMENIAN APRICOT SOUP.....	3
FIG AND CINNAMON SLICES.....	4
ZABAIONE AL BRACHETTO CON DATTERI.....	5
BUDINO AL PANETTONE IN SALSA D'ARANCIA DI ANNALU'.....	7
LA MOUSSE DI PANETTONE DI ELI/FLA.....	8
GLI SPIEDINI DI PANETTONE DI ANNALU.....	9
LA CROSTATA AL PANDORO E GIANDUIA DI ANNALU.....	10
LO ZUCCOTTO DI PANETTONE O PANDORO DI MAPI.....	11
I PANDORO – CHOCOLATE BITES.....	12
LA DOPPIA MOUSSE DI LENTICCHIE E COTECHINO DI STEFANIA.....	14
IL RISO AI FUNGHI, CARCIOFI E COTECHINO DI MAPI.....	15
I PICCOLI FLAN DI CAVOLFIORE E COTECHINO DELLA MAPI.....	16
LE LENTICCHIE IN UMIDO ALLA MANIERA DI NONNA AMELIA DELLA DANI.....	17
GLI GNOCCHI DI PATATE E DI LENTICCHIE DELLA DANI.....	18
LO ZAMPONE NELLO STECCO e LO ZAMPONE IN CASSETTA DI PATATE E BROCCOLI	19
LA TORTA "PACCO REGALO" ALLA CAMY CREAM ALLA NUTELLA.....	21
I CUORI DI FOIE GRAS PRALINATI ALL'ACETO BALSAMICO.....	23
IL RISOTTO AI FUNGHI ZUCCHINI E CARCIOFI DI STEFANIA.....	24
TARTUFI BIANCHI AL CROCCANTE.....	25